

*Vaust* WEINBAR

BRAUEREIGASTSTÄTTE

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen*

*Alle Speisen und Getränke sind vegan*

*Bezahlungsmöglichkeiten:  
Bar / EC / Kreditkarten*

*Alle Preise in EURO incl. MwSt  
Stand: 01.12.2022*

*[www.vaust.berlin](http://www.vaust.berlin)*

*Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste*

# *Monatsmenü*

*Schwarzwurzelsalat* 10,-  
*in Joghurt-Weißwein-Dressing, Orangen-Brandy-Emulsion, Schnittlauch und Buchweizenknäckebrot*

*Rotkohl-Maronen-Braten* 18,-  
*mit Trockenobstjus, kurzgebratenem Grünkohl, Kartoffelgratin und Grünkohl-Senfcreme*

*Bratapfel* 11,-  
*gefüllt mit Marzipan, Haselnuss und Backpflaume, dazu gebrannte Mandeln, Rumrosinen und Vanillemousse*

*Menüpreis*

*34,-*

*Gänge können auch einzeln bestellt werden*

# Vorspeisen

***Vesperplatte*** 13,-

*Verschiedene hausgemachte Soja-/Seitan-Würste, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Majoran-Creme, `Eier`-Salat, Cornichons, grüne Sauce und frischem Brot*

***Grünkohl-Salat*** 8,50

*mit Preiselbeeren-Dressing, mariniertes Wintergemüse und Leinsamencracker*

***Maultäschchen*** 9,-

*mit Sonnenblumenkern-Apfel-Füllung auf Steckrüben-Püree mit Sweet Chili -Majo und Dill-Emulsion*

***Tagessuppe*** 5,50

*serviert im Suppentäschen*

*Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit Gewürzöl und Gewürzsalz*

# *Snacks*

<b><i>Panisse</i></b>	6,-
<i>Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo</i>	
<b><i>Currywurst</i></b>	6,50
<i>Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzliche mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)</i>	
<b><i>„Eier“salat</i></b>	5,50
<i>mit Tomate, Gurke, Radieschen, Kräuterdip und Brotkorb</i>	
<b><i>Beete Tatar</i></b>	8,-
<i>mit Kapernmajo, Brotchips und Lauchöl</i>	

# Hauptspeisen

## *Miso-Spätzle*

13,-

*gebratene Knöpfle-Spätzle  
in cremiger Miso-Soße, mit Kerbelpesto,  
Schalotten süß-sauer und geknuspert*

## *Tempeh-Ragout*

16,50

*mit Rahmspinat, Serviettenknödel  
und Sesam Majo*

## *Sellerie-Linsen-Schnitzel*

19,-

*in knuspriger Panade ausgebacken, mit Steinpilz-  
Bratensoße, Kartoffelstampf und Krautsalat*

# Dessert

**Dunkler Schokoladenkuchen** 6,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraseln,  
Schokosauce und Sahne*

**Tonka-Parfait** 9,-

*mit Birnenkompott und Zimtstreusel*

**Oma's Marzipantorte** 10,50

*Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit,  
weißer Schokoganache mit Marzipanbezug,  
dazu Orangenmousse*

## Punsch

*Warmer Pflaume-Zimt Punsch* 0,25l 4,-

*Punsch mit 2cl Rum* 0,25l 6,50

## Glühwein

*Glühwein* 0,25l 4,50

# *Hausgebrautes Bier*

## *Vaust Pils*

*Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma* 0,3l 3,50  
0,5l 5,-

## *Vaust Dunkel*

*Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote* 0,3l 3,50  
0,5l 5,-

## *Bier-Mix-Sorten*

*Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze, Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone* 0,3l 3,50  
0,5l 5,-

## *Von anderen Brauereien*

*Franziskaner Hefeweizen* 0,5l 5,-  
*Hell oder alkoholfrei*

*Jever Fun alkoholfreies Pilsener* 0,5l 5,-

*Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup* 0,33l 4,-  
*Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili oder Holunderblüte*

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	2,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	5,-
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	6,50
<i>Hausgemachte Limonade</i>	0,4l	4,50
<i>mit Limetten und Sprudelwasser</i>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Limette-Minze</i></li><li>• <i>Mango-Chili</i></li><li>• <i>Grapefruit-Hibiskus</i></li><li>• <i>Pflaume-Zimt-Sternanis (auch warm als Punsch oder mit Rum 2cl +2,50€)</i></li></ul>		
<i>Fritz Kola (auch ohne Zucker)</i>	0,33l	4,-
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,-
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,-
	0,4l	3,50

## *Heißgetränke*

<i>Espresso, Kaffee, Americano</i>	Tasse	2,50
<i>Cappuccino (mit Sojamilch)</i>	Tasse	3,50
<i>Latte Macchiato (mit Sojamilch)</i>	Glas	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	Glas	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	Glas	4,-

## Weißwein

<b>Grüner Veltliner</b> , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1ℓ	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht- Säure Spiel	0,2ℓ	7,-
	Fl. 1,0ℓ	30,-
<b>Viña Sol</b> trocken, 2020, Miguel Torres	0,1ℓ	4,50
Trauben: Garnacha/Parellada	0,2ℓ	7,50
Aroma nach Zitrusfrüchte, Melone und Maracuja	Fl. 0,75ℓ	23,-
<b>Marqués de Cáceres blanco</b> Viura, trocken 2021	0,1ℓ	4,50
	0,2ℓ	7,50
Aroma nach Stachelbeere, Heu weiße Johannisbeere	Fl. 0,75ℓ	23,-

## Rosé-Wein

<b>Mesta rosado</b> trocken, 2021	0,1ℓ	4,50
Fruchtig, beerig, aus Tempranillo-Trauben	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	23,-

## Rotwein

<b>Dos Puntos tinto</b> trocken, 2020	0,1ℓ	4,-
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2ℓ	7,-
	Fl. 0,75ℓ	22,-

## Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	6,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	4,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-

## Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	3,-
	0,75l	17,-
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut</i>	0,75l	30,-

## Cocktails

<i>Hugo</i>	7,00
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	7,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>	
<i>Himbeer Daiquiri</i>	8,50
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>	

## Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	2 cl	4,50
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	2 cl	4,50
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	2 cl	3,50
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	2 cl	3,50
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	4 cl	7,-

