

*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: 01.05.2022*

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

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

# Monatsmenü

**Brotsalat** 9,-

*Getrocknetes Kartoffelbrot mariniert in Sellerie-Apfelessig-Fond mit Staudensellerie und Gurke, Tomatenmayo, gepickelten Schalotten und Liebstöckel-Emulsion*

**Mangold-Röllchen** 16,-

*Mit Belugalinsen-Tempeh-Füllung, auf Süßkartoffel-Salzzitronen-Pürree, Kirschtomaten-Mangold-Pfanne, Zitronengras-Ingwer-Jus, Dillcreme und Linsencrunch*

**Verbene-Parfait** 8,50

*Mit Blaubeermousse, Baiser und Estragon-Crumble*

**Menüpreis**

30,-

*Gänge können auch einzeln bestellt werden*

# Vorspeisen

**Gemüseplatte** 10,50

*Mariniertes und eingelegtes saisonales Gemüse,  
Kräutercreme, Oliven und Croûtons*

**Vesperplatte** 12,-

*Verschiedene hausgemachte Soja-/Seitan-Würste  
Apfel-Zwiebel-Schmalz, Majoran-Creme,  
Cornichons und frischem Brot*

**Wildkräuter-Salat** 9,50

*Mit Joghurtdressing, Quiche-Ecken gefüllt mit  
grünem Spargel, Gemüserohkost*

**Tagessuppe** 5,50

*Serviert im Suppentäschen*

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

# *Snacks*

## *Panisse*

5,-

*Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo  
und Erbsensprossen*

## *Currywurst*

6,-

*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst  
mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln*

## *Knusprig ausgebackene Maultäschchen*

6,50

*Drei kleine Kartoffel-Pilz-Maultäschchen mit  
Zitronen-Aioli und gepickelte Rote Bete*

# *Hauptspeisen*

## *Miso-Spätzle*

13,-

*Gebratene Knöpfle-Spätzle in cremiger Miso-Soße,  
mit Röstzwiebeln , Petersilie- und Sellerie-Grün  
und getrockneten Tomaten*

## *Spargel-Frikassee*

14,50

*Mit Sonnenweizen-Lauch-Pfanne, grüne Soße,  
Polentachips und Spinatsalat*

## *Tempeh-Schnitzel*

15,50

*Mit Mungbohnen-Sauce ‚Hollandaise‘-Art,  
Erbsenstampf, Rosmarin-Kartoffeln*

*optional dazu frischer Beelitzer Spargel (~150g)*

6,50

# Dessert

***Himbeer-Sorbet*** 5,50

*Mit Zitronencreme und Mandelkrokant*

***Dunkler Schokoladenkuchen*** 6,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraspeeln,  
Schokosauce und Sahne*

***Karamell-Grißflammerie*** 7,-

*Auf einem Erdbeerspiegel mit Prosecco-Holunder-  
Mousse und Cornflakescrunch*

# *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*

*Lammsbräu Bio Schankbier alkoholfrei* 0,5l 5,50

*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>Hopfen-Tonic</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>             | <i>Tasse</i> | 2,50 |
| <i>Cappuccino</i>                              | <i>Tasse</i> | 3,50 |
| <i>Latte Macchiato</i>                         | <i>Glas</i>  | 4,-  |
| <i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i> | <i>Glas</i>  | 3,-  |
| <i>Heiße Schokolade</i>                        | <i>Glas</i>  | 4,-  |

*Verfügbare „Milch“: Alpro Soja Bio und Alpro NotMLK Hafer*

# Wein

## Weißwein

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| <b>Grüner Veltliner</b> , trocken, BIO, 2020, Huber                  | 0,1l      | 4,-  |
| Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-<br>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 Zitrusfrüchte, Melone und Maracuja                             | Fl. 0,75l | 23,- |

## Rosé-Wein

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| <b>Mesta rosado</b> trocken, 2020         | 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<br>Pfeilchen, rund und saftig | 0,2l      | 7,-  |
|  | Fl. 0,75l | 22,- |

## Wein-Schorlen

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

## Prosecco

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <i>La Gioiosa Frizzante</i> Blanco        | 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</i> Pircher 42% | 2 cl | 4,50 |
| <i>Mirabelle Obstbrand</i> Pircher 40%   | 2 cl | 4,50 |
| <i>Zwetschgenwasser</i> Schladerer 42%   | 2 cl | 4,50 |
| <i>Jägermeister</i> Kräuterlikör 35 %    | 2 cl | 3,50 |
| <i>Averna</i> Kräuter-Bitterlikör 29%    | 2 cl | 3,50 |
| <i>Jameson</i> Irish Whiskey 40%         | 4 cl | 7,-  |

