

*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: 03.11.2022*

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

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

# *Monatsmenü*

<i><b>Rosenkohl</b></i>	<i>10,-</i>
<i>als Stampf, geröstet, als Salat und geknuspert mit Thymian-Aioli und Apfel-Gel</i>	
<i><b>Beete-Walnuss-Rollbraten</b></i>	<i>17,-</i>
<i>mit Wacholder-Jus, Bohnenpfanne , Fondant Kartoffel und Majoran-Majo</i>	
<i><b>Popcorn-Rosmarin-Panna Cotta</b></i>	<i>10,-</i>
<i>Caramel-Popcorn, kandierter Kürbis, Kürbissoße</i>	

## *Menüpreis*

*33,-*

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

# *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>Ingwer-Zitronengras</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 (mit Sojamilch)</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Latte Macchiato (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	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,-

