

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: 02.09.2022*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Geräucherter Bohnenhumus 10,-
*Mit Fenchelsalat, Saubohnen, pinkem Rettich,
Koriandergrün, Brotchips*

Zucchini-Rolle 16,-
*mit Kartoffel-Oliven-Füllung,
getrocknete Tomaten-Mandel-Creme, Kräutercreme-Sauce,
Kichererbsen-Chips und Thymian-Aioli*

Kokos-Panna Cotta 10,-
*Mit Cornflakes-Chip, Kondens-“Milch“,
Espresso-Gel, Milkcake*

Menüpreis
32,-

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

Gemischter Salat 8,-

Baby Leaf mit buntem Gemüse in Wacholder-Dressing mit geröstetem Buchweizen

Gebratene Maultaschen 9,-

Drei kleine Maultaschen mit Spinat-Räuchertofu-Füllung, auf Selleriepüree, mit Kartoffelchips

Tagessuppe 5,50

Serviert im Suppentäschen

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

Snacks

- Panisse** 6,-
*Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo
und Erbsensprossen*
- Currywurst** 6,-
*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst
mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln
(optional zusätzliche mit hausgemachter,
scharfer Habanero-Sauce)*
- „Eier“salat** 5,50
*Mit Tomate, Gurke, Radieschen, Kräuterdip
und Brotkorb*
- Buffalo-Blumenkohl-Wings** 8,-
*Blumenkohlröschen mit pikanter Chipotle-
Barbecue-Marinade gebacken, mit Sour Cream
und Frühlingszwiebeln*

Hauptspeisen

Miso-Spätzle

13,-

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

Gebackener Spitzkohl

15,-

mit Kürbispürree, Harrissa-Majo, pikant gebrannte Sonnenblumenkerne, Hirsebratlinge und Brunnenkresse-Pesto

Tempeh-Schnitzel

19,-

hausgemachtes Tempeh in knuspriger Panade, mit Kartoffelstampf, Steinpilz-Bratensauce, Zitrone und gemischtem Salat

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 6,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraseln,
Schokosauce und Sahne*

Lemoncello-Parfait 9,-

*Mit Mangokompott, Tonkabohnencrumble und
Hibiskus.Baizer*

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

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">• <i>Limette-Minze</i>• <i>Mango-Chili</i>• <i>Grapefruit-Hibiskus</i>• <i>Ingwer-Zitronengras</i>		
<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

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1l	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht- Säure Spiel	0,2l	7,-
	Fl. 1,0l	30,-
Viña Sol 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,-
Marqués de Cáceres blanco Viura, trocken 2021	0,1l	4,50
	0,2l	7,50
Aroma nach Stachelbeere, Heu weiße Johannisbeere	Fl. 0,75l	23,-

Rosé-Wein

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

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, 2020	0,1l	4,-
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2l	7,-
	Fl. 0,75l	22,-
Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016	0,1l	4,50
Leicht gekühlt, leichte würzige Spannung	0,2l	7,50
	Fl. 0,75l	23,-

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,-

