



Alle Speisen und Getränke sind



*Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Samstag ab 17 Uhr
Küche bis 22:30 Uhr*

*Besuchen Sie unsere Homepage
vaust.berlin*



*Bezahlungsmöglichkeiten:
BAR / EC / KREDITKARTEN*

*Alle Preise in EURO verstehen sich incl. 19 % MwSt
Stand: 12.07.2019*

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

*Zur Begrüßung reichen wir Bio-Treberbrot, Vaust Gewürzsalzmischung
und kaltgepresstes Rapskernöl*

Starter- gute Kleinigkeiten-Zwischengericht

Berliner Bio-Currywurst 5,90

*Seitan-Wurst mit Vaust-hausgemachtem
Curry-Ketchup und Treberbrot*

Kleine Brotzeit 6,90

*Vaust hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz
aus Kokosfett und Rapsöl, mit Treberbrot*

Die Antipasti –aus eigener Herstellung 6,90

*Kräuterquark, schwarze und grüne Oliven mariniert in
Knoblauch-Rosmarin-Ingwer-Peperoni, Kräuterbutter
mit rosa Pfefferbeeren, dazu getrockneten Tomaten in Öl
und Treberbrot*

Salate aus Baby-Leafs, Tomaten, Chicorée klein 5,50
in Balsamico-Senf-Vinaigrette groß 8,90

Süßkartoffelcreme-Süppchen 7,20

*mit Birne und Sternanis, "Gorgonzola"-Liquid
und Hirsepopps*

Gemüse-Linguine 9,80

*frische rohe Möhren, Zucchini und Gurke mariniert
in Mango-Chiliflocken-Mayonnaise auf
Pumpernickel, dazu Blattsalate, Kräuterpesto,
Kürbissplitter und Kürbiskerncreme*

Weitere Speisen

Dinkel - Tarte

10,90

Grillgemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Kartoffel) auf Soja-Schmand gebacken, dazu eine Paprika-Tomaten-grüne Oliven-Salsa, Kräuterpesto und ein Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette

Handgefertigte Pasta aus der Manufaktur

15,20

Ravioli

gefüllt mit Meerrettich, Kirsch und Kartoffelstampf, dazu fruchtig-pikante Rote Bete-Granatapfelcreme, Rettich-Bänder, Kräuterpesto und „Parmesan“-Späne

Gefüllte Avocado

15,40

mit Gemüse-Sojaragout (Lauch, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Mais und rote Bohnen), dazu Kartoffel-Röstinchen, Brokkoli und Möhren, Kräuterpesto und Sesamketchup

Süßes und Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen des Hauses

5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Pfirsich-Melba

6,90

mariniert mit Himbeere, -rote Beerensauce auf Vanillepudding, Amaretto-Cocoscreme, dazu Pistazien-Zuckerwatte und Schokoflocken

Weitere Tagesangebote finden Sie auf der Tafel im Gasträum

Bier

*Wir brauen unsere beiden Biere selber auf der
Brauanlage der Brewbaker-Brauerei in Berlin-Moabit*

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma 0,3l 3,50
0,5l 4,90

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote 0,3l 3,50
0,5l 4,90

Bier-Mix-Sorten

Vaust-Pils mit Sirup 0,3l 3,50
0,5l 4,90
Limette-Minze, Mango-Chili, Erdbeere
oder als Radler/Alster mit Zitronenlimonade

Von anderen Brauereien

Franziskaner 0,5l 4,90
Hefeweizen Hell, Kristall oder alkoholfrei

Lammsbräu Bio 0,33l 4,90
Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei,
Glutenfrei mit/ohne Alkohol, Aktiv-Malz

Lammsbräu Bio Dunkle Weisse alkoholfrei 0,5l 5,20

Berliner Kindl Weisse 0,33l 3,90
mit oder ohne Sirup
Sirup: Himbeer, Waldmeister, Limette-Minze,
Mango-Chili, Erdbeere, Holunderblüte

Alkoholfreie Getränke

<i>Spreequell Wasser still oder classic</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20</i>
<i>St.Leonhardt Wasser still oder medium</i>	<i>1,0l</i>	<i>6,50</i>
<i>Hausgemachte Limonade mit Limetten und Sprudelwasser</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>
• <i>Limette-Minze</i>		
• <i>Mango-Chili</i>		
• <i>Erdbeere</i>		
<i>Fassbrause Rixdorf</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Spreequell Zitronenlimo</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,10</i>
<i>Spreequell Orangenlimo</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,10</i>
<i>Vita Cola</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,10</i>

Säfte

<i>Apfel, Orange, Kirsche</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00</i>
	<i>0,4l</i>	<i>5,00</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,70</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>

Heißgetränke

<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,30</i>
<i>Kaffee / Americano</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,60</i>
<i>Cappuccino mit Sojadrink</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,60</i>
<i>Latte Macchiato mit Sojadrink</i>	<i>Glas</i>	<i>4,50</i>
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sojadrink</i>	<i>Glas</i>	<i>4,00</i>

Wein

Weisswein

<i>Riesling trocken BIO 2017</i>	<i>Faust</i>	0,1l	3,60
<i>Frisch, mineralisch, würzig mit einer gut ausbalancierten Säure</i>		0,2l	5,80
		Fl. 1 l	26,00
<i>Grauer Burgunder 2018</i>	<i>Langenwalter</i>	0,1l	4,00
<i>Frischer Weisswein mit leichtem Birnencharakter, erfrischende Säure</i>		0,2l	6,60
		Fl.1,0	28,00

Roséwein

<i>Rosé trocken BIO 2017</i>	<i>Faust</i>	0,1l	4,00
<i>Frisch, leicht mit feiner Säure, schönes Fruchtbukett mit Erdbeeraromatik</i>		0,2l	6,60
		Fl. 1 l	28,00

Rotwein

<i>Trollinger mit Lemberger trocken 2016</i>	<i>Golter</i>	0,1l	3,80
<i>Komplexer Körper, leichte Gerbstoffe, Brombeernote</i>		0,2l	6,40
		Fl. 1 l	27,00
<i>Dos Puntos Tinto Organic trocken BIO 2017</i>		0,1l	4,00
<i>Geschmack nach Schwarzkirsche und blauer Pflaume, weiche Tannine</i>		0,2l	6,60
		Fl.0,75	23,00
<i>Montepulciano Riseis BIO 2017</i>	<i>Agriverde</i>	0,1l	5,00
<i>Harmonischer Geschmack nach Pflaume und Lakritze</i>		0,2l	8,00
		Fl.0,75	28,00

*Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup
oder Erdbeersirup* 0,2l 5,50

Weisswein-Schorle mit Limetten-Minz-Sirup 0,2l 6,90

Hugo (Prosecco-Cocktail mit Holundersirup, Wasser, Minze, Limetten) 0,2l 6,50

Aperol 15 % Spritz Prosecco, Aperol, Sprudel 0,2l 7,50

Prickelndes

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,90</i>
<i>Frish und lebhaft am Gaumen, mittelkräftig mit angenehm aromatischer Nachhaltigkeit</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,00</i>
<i>Villa Maria Carla BIO</i>		
<i>Erfrischend, anregend und feinaromatisch mit Noten von herbem Apfel</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,00</i>

Alkoholisches

<i>Baileys Almond on ice 13%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwetschgenwasser Obstbrand Schladerer 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Unsere hausgemachten Limonaden als Longdrink mit 4cl Bacardi und Eiswürfel</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,50</i>