

SPEISEN & GETRÄNKE / MENU

ab KW 47 / from week 47

TAGESSUPPE € 3,50

SOUP OF THE DAY

TAGESTELLER € 9,00

DISH OF THE DAY

GENUSSKOMBI (Tagessuppe, Tagesteller, Nachspeise) € 12,90

3 COURSE MENU

VORSPEISEN

APPETIZERS



VEGANER EIERSALAT MIT TOFU FHM* € 4,90

Tofu, Kurkuma, Kala Namak, Senf und Mayonnaise

EGGLESS TOFU SALAD

tofu, turmeric, kala namak, mustard & mayonnaise

MAC' N CHEEZE KÜCHLEIN MIT VEGANER CHORIZO (warm) AFHM* € 7,50

Pasta, Kürbis, vegane Käsesauce

MAC' N CHEESE CAKE WITH VEGAN SAUSAGE (warm)

macaroni, pumpkin & plant-based cheese sauce

HERBSTLICHE KOHLSORTEN MIT MANGODRESSING AFHL* € 4,90

Kohl, Karotten, Brokkoli, Orangen, Walnüsse

CABBAGE SALAD WITH MANGO DRESSING & ROASTED WALNUTS

cabbage, carrots, broccoli, oranges, walnuts

SÜSSKARTOFFELN MIT TAHINI DRESSING & VEGANEM FETA FM* € 4,90

Süßkartoffel, Granatapfel, Petersilie, veganer Feta

ROASTED SWEET POTATOES & TAHINI DRESSING

sweet potato, pomegranate, parsley, plant-based feta

FREGOLA SALAT MIT KÜRBISKERNPESTO AHO* € 4,90

Junge Erbsen, Süßkartoffeln, Kürbiskerne

FREGOLA SALAD WITH PUMPKIN SEED PESTO

petit pois, sweet potatoes, pumpkin seeds

GRÜNER SALAT MIT APFEL, BIRNE, WALNÜSSEN HMO* € 4,90

Apfel, Birne, Trauben, Walnüsse, Fenchel, Babyspinat, mit französischem Dressing

APPLE & PEAR SALAD

apple, pear, grapes, walnuts, fennel, baby spinach, with French dressing

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE



ASIATISCHER SUPERFOOD SALAT (kalt) FNO* € 9,50

Tofu, Edamame, Avocados, Karotten, Koriander und Tamarind-Vinaigrette
ASIAN SUPERFOOD SALAD (cold)
tofu, edamame, avocados, carrots, coriander & tamarind vinaigrette

ORIENTALISCHER HERBSTSTRUDEL MIT DIP AF* € 9,50

Süßkartoffeln, Paprika, Kartoffeln, Pilze
ORIENTAL AUTUMN STRUDEL WITH DIP SAUCE
sweet potatoes, peppers, carrots and mushrooms

ESTERHAZY LINSEN MIT GEFÜLLTEM ERDÄPFELLAIBCHEN LMO* € 9,50

Pilze, Tempeh, Kartoffeln, junge Erbsen, Linsen, Senf, Weißwein
LENTILS "ESTERHAZY" & POTATO JOE
mushrooms, tempeh, potatoes, petit pois, mustard, white wine

GEFÜLLTE PAPRIKAHÄLFTEN MIT TOMATENSAUCE UND RUCOLA AF* € 9,50

Pilze, Karotten, Reis und Beyond Meat, Tomaten, Olivenöl, Oregano
2 HALF STUFFED RED PEPPERS WITH TOMATO SAUCE AND ROCKET SALAD
mushrooms, carrots, beyond meat & rice, tomato sauce, rocket salad

RAHKÜRBIS MIT FRISCHER DILLE UND POTATOE JOE AFL* € 8,50

Kürbis, Kartoffeln, Soja Cuisine, Dille, Pilze, Tempeh
POTATO JOE WITH CREAMY PUMPKIN
pumpkin, potatoes, mushrooms, tempeh

GEMÜSELASAGNE MIT TOMATENSAUCE, CASHEWPARMESAN UND RUCOLA AFHL* € 8,50

Wurzelgemüse, Béchamel, Linsen, Tomaten, Olivenöl, Oregano
VEGETABLE LASAGNA WITH TOMATO SAUCE AND CASHEW CHEESE
Root vegetables, lentils, cashew, tomatoes



IM GLAS (400 bzw. 410ml) € 4,90

SÜSSKARTOFFELSUPPE L*
KAROTTEN-INGWER-SUPPE L*
WIENER ERDÄPFELSUPPE MIT KRÄUTERSEITLINGEN FLO*
BOHNEN-CHILI MIT SEITAN AL*
ESTERHAZY LINSEN LMO*
KÜRBIS-CURRY MIT KICHERERBSEN

SAUCEN UND DRESSINGS

SAUCES AND DRESSINGS



SAUER(RAHM)DIP FHM* € 1,00

Crème fraîche auf pflanzlicher Basis & Zitronensaft

WHITE SAUCE

plant-based creme fraiche & lemon juice

TOMATENSAUCE € 1,00

Tomaten, Olivenöl, Oregano

TOMATO SAUCE

tomatoes, olive oil, oregano

RAUCHPAPRIKA DIP FHM* € 1,00

Geräucherte Paprika, Mayonnaise & frische Kräuter

SMOKED PAPRIKA DIP

smoked paprika mayonnaise & fresh herbs

FRENCH DRESSING FM* € 1,00

Senf & Ahornsirup

FRENCH DRESSING

mustard & maple syrup

NACHSPEISEN

DESSERTS



ZITRONEN CHEESECAKE AF* € 4,90

LEMON CHEESECAKE

MOHNSAMEN KUCHEN AF* € 3,90

POPPY SEED CAKE

RUMKUGEL AHO* € 2,50

3 STÜCK € 6,90

RUM TRUFFLE

3 PIECES

TIRAMISU AH* € 5,20

TIRAMISU

MUFFIN (SCHOKO-HIMBEERE A*, APFEL-ZIMT (glutenfrei) H*, VANILLE-HEIDELBEERE AH*) € 3,90

MUFFINS (CHERRY CHOCOLATE A*, APPLE CINNAMON (GF) H*, VANILLA BLUEBERRY AH*)

GUGLHUPF A* € 2,90

BUNDT CAKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NONALCOHOLIC DRINKS



- HAUSGEMACHTE INGWERLIMONADE 0,25l € 2,50**
- HAUSGEMACHTE ZITRONENGRASLIMONADE 0,25l € 2,50**
- ICH BIN WASSER Apfel 0,5l € 3,70**
- PONA Orange 0,33l € 3,50**
- PONA Zitrone 0,33l € 3,50**
- PONA Apfel 0,33l € 3,50**
- PONA Grapefruit 0,33l € 3,50**
- LEMONAIDE+ Limette 0,33l € 3,50**
- LEMONAIDE+ Maracuja 0,33l € 3,50**
- LEMONAIDE+ Chary Tea 0,33l € 3,50**
- CUCUMIS LAVENDEL (Lavendel Limonade) 0,33l € 3,50**
- BALIS BASIL (Basilikum-Ingwer Limonade) 0,25l € 3,50**
- MAKAVA Eistee 0,33l € 3,50**
- VÖSLAUER prickelnd 0,33l € 1,90**
- VÖSLAUER still 0,33l € 1,90**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS



- GUSSWERK JACOBSGOLD (alkoholfreies Bier) 0,5l € 3,50**
- GUSSWERK EDELGUSS 0,33l € 3,40**
- ZILLERTALER RADLER NATURTRÜB 0,5l € 3,50**
- ZAHEL GEMISCHTER SATZ 0,25l € 5,80**
- WIENINGER WIENER TRILOGIE 0,25l € 6,90**
- KLOSTERSEKT 0,2l € 5,80**



TAKE AWAY HERRENGASSE
MO – SA | 11.00 – 19.00
VORBESTELLUNGEN AB 10.00
TEL +43 1 890 83 09

TAKE AWAY MUTHGASSE
MO – FR | 11.00 – 19.00
VORBESTELLUNGEN AB 10.00
TEL +43 1 890 84 97