



VIVA

Heute vegetarisch!

VIVA-RESTAURANT

PARTYSERVICE

FRISCH VIELSEITIG

VEGETARISCH

VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI



VIVA – HEUTE VEGETARISCH

FRISCHE SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Anlässe gibt es viele – lassen Sie sich vom ViVA-Team verwöhnen!

Ob für kleine Arbeitspausen, interne Veranstaltungen, Konferenzen, Meetings, Empfänge – für private Feierlichkeiten aller Art – mit dem ViVA-Partyservice werden Ihre Wünsche erfüllt.

Feiern Sie mit uns Feste! Der ViVA-Partyservice liefert alles worauf es ankommt: Speisen, Getränke, Häppchen, komplette Menüs oder Büfets.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser vielfältiges Partyservice – Angebot, welches Sie beliebig erweitern und variieren können.

Unsere hier aufgeführten Preise verstehen sich ab Restaurant, incl. MwSt.

Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihnen unsere ausführlichen Service-Leistungen unterbreiten können.

Wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen zu können, Sie und Ihre Gäste mit unseren Ideen verwöhnen zu dürfen. Am einfachsten ist es für Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Unsere Anschrift:

ViVA Restaurant GmbH

Lammstr. 7a, 76133 Karlsruhe

Tel. 0721 – 2 32 93 Fax. 0721 – 9 20 45 38

Internet: www.viva-restaurant.de

e-mail: info@viva-restaurant.de

DE-ÖKO-006

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 11:00 – 20:00 Uhr

Samstag: April – September 11:00 – 17:00 Uhr

Samstag: Oktober – März 11:00 – 19:00 Uhr



Gültig ab 01. Oktober 2018

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE UND SICH MIT FRISCHEN GETRÄNKEN UND VEGETARISCHEN SPEISEN IN AUSGESUCHTER QUALITÄT.

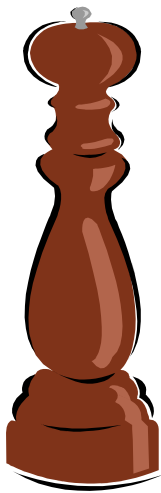
FOLGENDE GRUNDSÄTZE SIND UNS WICHTIG:

- ▷ Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und Zutaten.
- ▷ ViVA ist berechtigt Speisen und Getränke aus kontrolliert biologischem Anbau anzubieten. ViVA ist kontrolliert durch DE-ÖKO-006. Von mehr als 30 Lieferanten beziehen wir wertvolle Produkte und Rohstoffe z.B. Rinklin Naturkost, Keimland, Bio-Backhaus Wüst, Rosmarin Bioback, Rapunzel, Lebensbaum, Allos, Davert, LaSelva, Geflügelhof Rothäusle, D'Angelo, Byodo, Tofu von Purvegan, Grüner Punkt Naturkost, Sobo, Upländer Bauern Molkerei, Teutoburger Ölmühle und Bioland-Hof Petrik aus dem Pfinztal
- ▷ Obst, Gemüse, Kräuter und Milchprodukte werden täglich frisch angeliefert.
- ▷ Wir beziehen unsere frischen Eier vom Geflügelhof Rothäusle.
- ▷ Bei uns wird das Getreide erst kurz vor der Verarbeitung gemahlen. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten.
- ▷ Wir verwenden beste, kaltgepresste Öle und naturtrübe Essige.
- ▷ Gesüßt wird bei uns ausschließlich mit kaltgeschleudertem Honig und Rohrohrzucker.
- ▷ Wir bieten internationale vegetarische Küche aus aller Welt. Gehen Sie mit uns auf eine sinnliche Geschmacksreise.
- ▷ Wir produzieren für Sie eine Vielzahl an veganen, laktosefreien und glutenfreien Speisen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an.
- ▷ Bei uns werden die Speisen laufend frisch zubereitet – Schauen Sie uns dabei ruhig einmal zu!
- ▷ Bei uns können Sie alle Speisen probieren und auswählen, welche Sie Ihren Gästen servieren möchten.

Pikante Vorspeisen	5
Antipasti, Chutney, Relish	6
Unsere Salate	7
Rohkostsalate, Feinkostsalate	8
Frische Blattsalate je nach Saison	9
hausgemachte Dressings	9
Brötchen vom „Biobackhaus Wüst“	10
Butterspezialitäten, Raffinierte Cremes	10
Für den Kleinen oder Großen Empfang	11
Canapés, halbe belegte Brötchen	12
Gemüse Burger Brötchen, belegte Brote	12
gerollte Spezialitäten	13
Antipasti-Platte, Fingerfood-Platte mit pikanten Häppchen, Käseplatte	13
Tartelettes, gefüllte Blätterteig Pastete	14
Gemüse Pizza, Gemüsekekchen, Flammkuchen	14
Polentapizza - glutenfrei	14
Unsere Warmspeisen	16
Pfannengerichte mit Kartoffeln	17
Kartoffel-Gratins und -Aufläufe	18
Kartoffelgerichte - vegan	18
Lasagne und Nudel	19
Lasagne und Nudeln - vegan	19
Internationale Risotto- und Körnergerichte	20
Gemüsegerichte	21
Gemüsesuppen	21
Unsere Desserts	22
Frische, leichte Quarkvariationen	23
Vollwert – Desserts	23
Desserts - vegan	23
Kuchen - vollwertig und lecker - hausgebacken	24
Kuchen - vegan und glutenfrei - hausgebacken	24
Obst- und Gemüsesäfte	25
Frisch gepresste Säfte – pur	26
Frisch gepresste Säfte der besonderen Art	26
Bionade und NOW Limonade	26
Flaschenweine rot, rosé und weiß – verschiedene Sorten	26
Biere, alkoholfreie Biere, verschiedene Sorgen von der „Lammsbräu“ Brauerei“	26

PIKANTE VORSPEISEN

MEDITERRAN & EXOTISCH



ANTIPASTI

100 g

€ 2,15

Artischocken Herzen mit frischem Basilikum **V Gl**

Gebratene Paprika-Schiffchen **V Gl**

Gebratene Champignons **V Gl**

Gefüllte Tomaten mit Schafskäse **Gl**

Pinocchio Karotten-Nasen **V Gl**

Sellerie mit Haselnüssen **V Gl**

Tomate, Mozzarella mit frischem Basilikum **Gl**

Avocado Creme mit Zitrone **V Gl**

Tofuschnitten – mariniert und gebraten **V**

Grüne Oliven **V Gl**

Rote Beete süß – sauer **V Gl**

Falaffel Bratlinge – aus Kichererbsenmehl **V Gl**

Telur Asin – Indonesische Eier in pikanter Sauce **Gl**

Getreidebällchen – aus Hirse, Grünkern, Reis, Weizen

Panierte Auberginen

Zucchini – gebraten **V Gl**

Fenchel – gebraten **V Gl**

Schafskäse **Gl**

Tzatziki **Gl**

Gefüllte Weinblätter **V Gl**

CHUTNEY UND RELISH – HERZHAFT UND PIKANT

Ananas Chutney **V Gl**

Apfel Paprika Relish **V Gl**

Aprikosen Chutney **V Gl**

Grilltomaten Relish **V Gl**

Tomaten Auberginen Chutney **V Gl**

Zwiebel Thymian Relish **V Gl**

DEKORATIVE ANTIPASTIPLATTE

für 10 Personen

€ 67,00

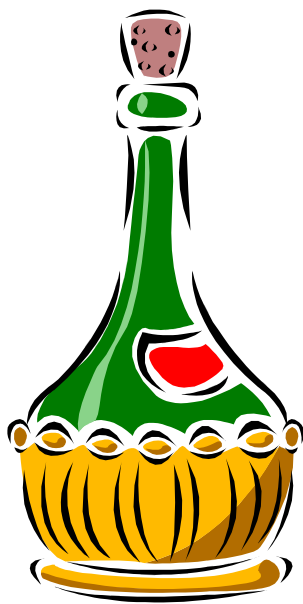
für 15 Personen

€ 99,00

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

**UNSERE SALATE
WERDEN MIT
KALTGEPRESSTEN ÖLEN
UND
NATURTRÜBEN ESSIGEN
HERGESTELLT.**



ROHKOSTSALATE

100 g

€ 2,15

AUS:

Broccoli	mit Sauerrahm, gerösteter Mandel und Knoblauch Gl
Fenchel	mit Curry V Gl
Grünkohl	nach Saison V Gl
Karotten-süß sauer	V Gl
Kürbis	mit Karotten und Kürbiskernen V Gl – nach Saison
Griechischer Bauernsalat	mit Oliven, Zucchini, Paprika und Schafskäse Gl
Krautsalat weiß oder rot	V Gl
Karotte-Muntermacher	mit Sahne und Sonnenblumenkern Gl
Pastinaken	mit Sahne Gl - nach Saison
Paprika	provençal V Gl
Radieschen und Gurken	mit Zitrone und Olivenöl V Gl
Radieschen und Gurken	mit Sauerrahm und Dill Gl
Rettich	mit Apfel V Gl
Rote Bete	mit Apfel V Gl
Tomaten	mit Feta Gl
Sellerie	mit Mango V Gl
Sauerkraut	mit Apfel V Gl

FEINKOSTSALATE

100 g

€ 2,15

AUS:

Bohnen	mit Sprossen V Gl
Bulgur	mit Olive, Karotte und Kräuter V
Couscous	mit Paprika, Zucchini und Kräuter V
Eier	mit Sauerrahm, Senf und Dill Gl
Herrensalat	mit Roter Bete und Sellerie Gl - nach Saison
Kartoffel	mit Gewürzgurke und Senf V Gl
Kartoffel	nach „Schwäbischer Art“ V Gl
Käse	mit frischem Obst Gl
Linsen	mit Gemüse V Gl
Nudel	mit buntem Gemüse und Sauerrahm
Nudel	mit gebratenem Pilz V
Reis „indisch“	mit Curry Gl
Russischer Salat	mit Soja-Geschnetzeltem V
Waldorfsalat	mit Sellerie, Ananas, und Walnuss Gl - nach Saison
Weizen	mit Karotte und Erbse V

Natürlich bereiten wir Ihnen auch Salate nach Ihren persönlichen Wünschen zu.

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

FRISCHE BLATTSALATE – NACH SAISON **100 g** **€ 2,15**

Chicoree **V Gl**

Feldsalat **V Gl** - nach Saison

Lollo Bionda **V Gl**

Radicchio **V Gl**

Eichblatt **V Gl**

Kresse **V Gl**

Lollo Rosso **V Gl**

Ruccola **V Gl** – nach Saison

Dazu steht Ihnen immer eine Vielzahl an verschiedenen Dressings zur Verfügung.

HAUSGEMACHTE DRESSINGS **100 g** **€ 2,15**

MIT JOGHURT UND KRÄUTERN

Curry Dressing **Gl**

Gorgonzola Dressing **Gl**

Schlanke Linie Dressing **Gl**

French Dressing **Gl**

Meerrettich Dressing **Gl**

Thousand Island Dressing **Gl**

MIT ESSIG UND ÖL

Apfel Sonnenblumen Dressing **V Gl**

Maracuja Orangen Dressing **V Gl**

Pesto ,Dressing **V Gl**

Himbeer Balsamico Dressing **V Gl**

Pesto Dressing **V Gl**

Vinaigrette **V Gl**

Wir führen immer eine große Auswahl an Vollwertbrötchen der Vollkornbäckerei Wüst, die Sie nach Belieben zu Ihrem Büfett dazu bestellen können.

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

BRÖTCHEN VON „VOLLKORNBÄCKEREI WÜST“

Helle Brötchen V	Weizenmehl, Hefe	Stück	€ 0,90
Vollkornbrötchen V	Dinkelvollkornmehl, Backferment	Stück	€ 0,90
Vollkornrose mit 6 Brötchen	Weizenvollkornmehl, Hefe	Preis	AUF ANFRAGE
Baguette V	Dinkelmehl, Hefe	Stück	AUF ANFRAGE

BUTTERSPEZIALITÄTEN 100 g € 2,15

DEFTIG – HERZHAFT

Currybutter Gl	Kräuterbutter Gl
Knoblauchbutter Gl	Senfbutter Gl

RAFFINIERTE CREMES 100 g € 2,15

Ananas Tofu Creme V	Grünkernpaste – vegetarische Leberwurst
Kartoffel Knoblauch Paste V	Möhren Curry Gl
Obatzter	Tomaten Basilikum Creme V

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

**FÜR DEN
KLEINEN ODER GROßEN EMPFANG
HALTEN WIR VIELE
KÖSTLICHKEITEN BEREIT.**



FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH ODER FÜR IHREN EMPFANG, BESPRECHUNGEN, KONFERENZEN, MEETINGS UND TAGUNGEN MIT VITAMINREICHEN PAUSEN-SNACKS

CANAPÉS **Stück** € 2,55

belegt mit Salatblatt und:

Kresse und Ei

Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotte **V**
gebratenem Tofu **V**

Tomate-Mozzarella-Basilikum

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN **Stück** € 2,60

belegt mit Salatblatt und:

Kresse und Ei

Käse und Chutney

Gemüse: wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotte **V**

Tomate und Mozzarella

GEMÜSE-BURGER BRÖTCHEN **Stück** € 3,00

Thai-Burger mit Gemüse-Frikadelle auf Chutney, Tomate und Sprosse **V**

Vitamin-Burger mit Gemüse-Frikadelle auf Hummus und Kraut **V**

Falaffel-Burger mit Falaffel-Gemüse-Frikadelle, Tomate und Aubergine **V**

Fitness-Burger mit Gemüse-Käse-Frikadelle auf Remoulade und Gemüsestreifen

Gourmet-Burger mit Gemüse-Frikadelle auf Pesto und gegrilltem Gemüse **V**

SPEZIAL WECK **Stück** € 3,00

Ei-Weck mit gebratenem Ei und Kresse

BELEGTE VK-BROTE **Stück** € 2,50

Obatzer-Brot mit Käsecreme

Käse-Brot mit Gouda

Ei-Brot mit Frischkäse und gekochtem Ei

Gemüse-Brot mit gebratenem Gemüse **V**

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

GEROLLTE SPEZIALITÄTEN

WRAPS **Stück** € 3,80
Wrap „ViVA“ mit Tomaten-Basilikum-Creme und Gemüse der Saison **V**
Genuss-Wrap gefüllt mit russischem Salat

FRÜHLINGS RÖLLCHEN **Stück** € 3,20
gefüllt mit Asia-Gemüse und Glasnudel **V**

VIETNAMESISCHE RÖLLCHEN **Stück** € 3,20
gefüllt mit Blattsalat und Gemüse **V**

DEKORATIVE ANTIPASTIPLATTE

mit Antipasti Ihrer Wahl

für 10 Personen

€ 67,00

für 15 Personen

€ 99,00

FINGERFOOD-PLATTE MIT PIKANTEN HÄPPCHEN

wie z.B. gebratenen Champignons, Vegi-Bällchen, Käse- und Gemüsewürfeln,
Frühlingsröllchen oder vietnamesische Röllchen und pikantem Dipp.

für 10 Personen

€ 67,00

für 15 Personen

€ 99,00

KÄSEPLATTE

mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Oliven

für 10 Personen

€ 67,00

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

TARTELETTES **Stück** € 3,20

WARM ODER KALT

Gemüse Tartelette mit Lauch, Karotte und Frischkäse
Gorgonzola Tartelette mit Spinat und Gorgonzola
Schafskäse Tartelette mit Paprika, Quark und Schafskäse

BLÄTTERTEIG PASTETE **Stück** € 3,20

WARM ODER KALT

mit Artischocken – Herzen, Tomaten und Mozzarella
mit Tomaten, Spinat und Schafskäse
mit Champignons in Rahmsauce
mit Zucchini, Karotten und Tofu **V**

GEMÜSE PIZZA **Blech** € 49,00

„Al Arabbiatta“ mit Tomaten und Käse
„Bella Italia“ Gartengemüse und Käse
„Carciofi“ mit Artischockenherzen, Tomaten und Mozzarella
„Funghi“ mit Champignons und Tomaten und Käse
„Margherita“ mit Tomate und Mozzarella
„Milano“ Ananas, Tomate, Basilikum und Mozzarella
„Porto Bello“ mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Käse

PIZZA - VEGAN

„Mediterran“ mit Auberginen und Tomaten **V**

FLAMMKUCHEN **Blech** € 49,00

mit Räucher – Tofu, Zwiebel und Käse überbacken

GEMÜSEKUCHEN **Blech** € 49,00

mit Mürbeteig oder Blätterteig
mit frischem Gemüse der Saison und Royal

POLENTAPIZZA **Blech** € 49,00

mit Paprika und Käse **Gl**

Blech für Pizza & Gemüsekekuchen = 30x50 cm, für 6 bis 8 Personen

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

BÜFFETSERVICE FÜR IHRE FESTLICHKEITEN

GEBURTSTAG, HOCHZEIT, JUBILÄUM IN DER FIRMA ODER ZU HAUSE

- Antipasti Ihrer Wahl dekorativ angerichtet auf Platten
- Fingerfood Ihrer Wahl dekorativ angerichtet auf Platten
- Salate Ihrer Wahl dekorativ angerichtet in Glasschüsseln
- Warme Speisen Ihrer Wahl präsentiert im Chafing Dish zum Warm halten
- Dessert Ihrer Wahl dekorativ angerichtet in Glasschüsseln
- Brotkorb mit einem Brötchensortiment
- Obstkorb mit verschiedenen Früchten

auf Anfrage:

- Aperitiv Ausschank mit Prosecco oder Sekt und Säften
- Büfettaufbau
- Büfettbetreuung durch unsere Mitarbeiter
- Geschirrverleih
- Chafing Dish Verleih zum Warmhalten der Speisen

Lieferservice mit einem Kurierdienst ist auf Anfrage möglich.

Wir freuen uns Sie beraten zu dürfen.

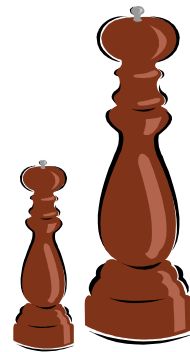
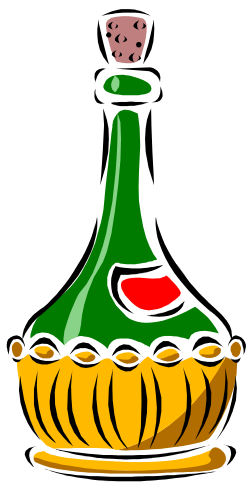
Gerne erfüllen wir Ihre speziellen Wünsche für Ihre kleine Feier oder große Festlichkeit.

Wir stehen Ihnen von Mo – Fr von 11:00 bis 16:00 Uhr zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

e-mail: info@viva-restaurant.de

UNSERE WARMSPEISEN
WERDEN MIT
GEMÜSE DER SAISON ZUBEREITET.



PFANNENGERICHTE MIT KARTOFFELN

100 g

€ 2,15

Basis:

Kartoffeln schonend mit Dampf gegart und gebacken.

STELLEN SIE SICH IHR LIEBLINGSGERICHT SELBST ZUSAMMEN:

GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT

Paprika Ragout und Kräuter Creme **Gl**

Pilz Ragout und Kräuter Creme **Gl**

Tomaten Senf Ragout und frische Kräuter **V Gl**

Spargel Champignon Délice **Gl**

KARTOFFEL GNOCCHI AUF

Artischockenherzen **V Gl**

Fenchel und Tomate **V Gl**

Pilz Ragout **Gl**

Tomatenbeet **Gl**

Spinatbeet **V Gl**

ÜBERBACKEN MIT

Gouda **Gl**

Gorgonzola **Gl**

Montello **Gl**

Mozzarella **Gl**

Senfkruste **V Gl**

OFENKARTOFFELN

mit Kräuter **V Gl**

mit Curry **V Gl**

mit Sb-kern **V Gl**

mit Sesam **V Gl**

mit Kürbiskern **V Gl**

KARTOFFEL-WEDGES

V Gl

UND DAZU

Kräuterquark **Gl**

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

KARTOFFEL – GRATINS UND –AUFLÄUFE **100 g** **€ 2,15**

BASIS: Kartoffelblättchen :

mit Bechamel Sauce **Gl**
mit Käse Sauce **Gl**

KARTOFFELBLÄTTCHEN

mit:

Blattspinat und Gorgonzola überbacken **Gl**

Curry und Cocos **Gl**

Karotten und Chinakohl **Gl**

Kürbis, Karotten und Käse überbacken **Gl** – nach Saison

Lauch und Käse überbacken **Gl**

Rotkraut und Bratapfel **Gl** – nach Saison

Spargel und Käse überbacken **Gl** – nach Saison

Tomaten und Gorgonzola überbacken **Gl**

Zuckererbsen und Senfkruste **Gl**

KARTOFFELGERICHTE – VEGAN

100 g **€ 2,15**

BASIS: Kartoffeln

mit Soja-Bechamel **V Gl**

Bratkartoffeln mit Räuchertofu **V**

Kartoffel-Gnocchi auf buntem Gemüse-Beet **V Gl**

Kartoffel-Gnocchi auf Spinat-Tomaten-Beet **V Gl**

Kartoffel-Gratin **V Gl**

Kartoffel-Gratin mit Blumenkohl und Mandelkruste **V Gl**

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

PASTA À LA VIVA

LASAGNE UND NUDEL

100 g € 2,15

Frische Tortellini mit Ricotta
Glasnudel **Gl**
Penne **V**
Spaghetti **V**
Schupfnudel – nach Saison

Frische Tortellini mit Spinat-Pinenkern **V**
Lasagne **V**
Vollkorn Penne **V**
Vollkorn Spaghetti **V**
Spätzle **V**

Lasagne	mit Artischocken, Tomaten und Käse
Lasagne	mit Blattspinat und Käse
Lasagne	mit Gartengemüse und Mozzarella
Käs´Spätzle	mit Bratzwiebeln und Käse
Nudeln	mit Gemüse und Vegi-Hackbällchen
Frische Ricotta Tortellini	mit Tomaten-Sahne-Sauce
Tagliatelle	mit Blattspinat und Käse
Schupfnudel	mit Sauerkraut – nach Saison

LASAGNE UND NUDEL - VEGAN

Frische Tortellini	mit Pomodoro V
Glasnudeln	mit Gemüse und Sprossen V
Lasagne	mit Blattspinat, Zucchini und Tomaten V
Nudeln	mit Carbonara Sauce V mit Gemüse Bolognese V mit Soja Bolognese V mit Soja Tomaten Ragout V
Spätzle	Bratzwiebeln V

Auf Wunsch können alle Saucen auch vegan, laktosefrei & glutenfrei – mit Sojamilch – gekocht werden.

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

INTERNATIONALE RISOTTO- UND KÖRNERGERICHTE

100 g € 2,15

BUNTE REISPFANNE – Mexico
mit Paprika, Kidneybohne und Mais **V Gl**

COUSCOUS – Marokko
mit gebratener Aubergine und Kichererbse **V**

GEWÜRZREIS – Indien
mit Anis, Fenchel, Kardamom, Lorbeer und Pfeffer **V Gl**

JUWELEN REIS – Persien
mit Safran, Mandel, Orange, Cashewkern und Rosine **V Gl**

PAELLA – Spanien
mit Mandel und Olive **V Gl**

RISOTTO POMODORO – Italien
mit frischer Tomate und Basilikum **V Gl**

ZÜRICHER RISOTTO – Schweiz
mit Champignon, Soja – Geschnetzeltem und Estragon Sahnesauce

NASI GORENG – Asien
mit gebratenem Ei und Gemüse **Gl**

HIRSOTTO – Afrika
mit Gartenkräutern **V Gl**

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

GEMÜSEGERICHTE

100 g € 2,15

Asiatisches Tofuragout mit Curry **V Gl**

Bayrisch Kraut **V Gl**

Bohne mit Birne und Tofuspeck **V Gl**

Chili con Tofu **V Gl**

Pichelsteiner Gemüsetopf **V Gl**

Ratatouille – Gemüse **V Gl**

Rotkraut mit glasierter Zwiebel und Preiselbeere **V Gl**

ViVA – Spezial – Gemüsetopf mit Schwarzwurzel und Gemüse der Saison

Züricher Tofugeschnetzeltes mit Champignon

und vieles mehr, was der Gemüsegarten – je nach Saison – bietet.

dazu auf Wunsch

- hausgemachtes Kartoffelpüree **Gl**

- Bratkartoffel **V Gl**

- Asiatische Glasnudel **V Gl**

- Pasta

GEMÜSESUPPEN

400 ml € 5,50

Kartoffel und Gemüse **V Gl**

Kürbis, Ingwer und Kokosmilch **V Gl** – nach Saison

Linse und Gemüse **V Gl**

Minestrone **V Gl**

dazu:

Brötchen, HELL ODER VOLLKORN

Stück € 0,90

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten

Gl glutenfrei = ohne Getreide

UNSERE DESSERTS
WERDEN MIT
MILCH – PRODUKTEN
DER
UPLÄNDER MOLKEREI
HERGESTELLT



FRISCHE, LEICHTE QUARKVARIATIONEN 100 g € 1,95

BASIS: QUARK, SAHNE UND ROH-ROHRZUCKER ▽

Aprikosen Quark **Gl**

Himbeer Quark **Gl**

Stracciatella Creme **Gl**

Erdbeer Quark **Gl**

Mango Quark **Gl**

Zitronen Zabayon **Gl**

VOLLWERT – DESSERTS 100 g € 1,95

Grünkern Mango Creme

aus Grünkern, Mango, Haselnüsse, Milch

Mohnblüten Creme

aus Mohn, Weizen, Rosinen, Milch, RohRohrzucker

Mousse au Chocolat **Gl**

aus Schokolade, RohRohrzucker, Milch, Sahne

Rafaello Creme

aus Schokolade, Kokosmilch, Milch, Kokosflocken

Schoko Mandel Creme

aus Schokolade, Mandeln, Milch, RohRohrzucker

DESSERTS - VEGAN

Maispudding **V Gl**

aus Polenta, Mandeln, Orangensaft, RohRohrzucker

Obstsalat **V Gl**

aus Früchten der Saison

Kokospudding **V Gl**

aus Kokosmilch, Maisstärke, Vanille, Kokosflocken

Rote Beeren Grütze **V**

aus verschiedenen Waldbeeren, Traubensaft

Zimt Birnen **V**

aus Birnen, Weißwein, Traubensaft, RohRohrzucker

Obstspieße mit Früchten der Saison **Stück € 1,70**

Auf Wunsch können alle Desserts auch vegan – mit Sojamilch – hergestellt werden.

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

KUCHEN - VOLLWERTIG UND LECKER AUF VORBESTELLUNG

HAUSGEBACKEN RUND 12 STÜCK PREIS AUF ANFRAGE

Apfelkuchen	Dinkelmehl, Ei, Alsan, Apfel, Rosinen
Käsekuchen	Weizengrieß, Quark, Ei, Sahne, Alsan
Orangenkuchen	Dinkelmehl, Ei, Alsan, Orangen, Rohrohrzucker
Schoko Kirsch Kuchen	Dinkelmehl, Ei, Schokolade, Rohrohrzucker
Sachertorte	Dinkelmehl, Ei, Schokolade, Rohrohrzucker
Tiramisu	Dinkelmehl, Ei, Quark, Alsan, Kaffee, Amaretto
Zupfkuchen	Dinkelmehl, Quark, Ei, Kakao, Rohrohrzucker

VEGAN RUND 12 STÜCK PREIS AUF ANFRAGE

Apfel Ingwer Kuchen V	Dinkelmehl, Apfel, Alsan, Ingwer, Rohrohrzucker
Apfel Streusel Kuchen V	Dinkelmehl, Apfel, Alsan, Rohrohrzucker
Kirsch Kokos Kuchen V	Dinkelmehl, Kirsche, Alsan, Kokos

GLUTENFREI RUND 12 STÜCK PREIS AUF ANFRAGE

Quark Eierschecke Gl	Quarl, Ei, Alsan, Rohrohrzucker
Schoko Mandel Kuchen Gl	Mandel, Ei, Alsan, Rohrohrzucker, Schokolade
Polentakuchen Gl	Polenta, Reismehl, Mandeln, Apfel, Orange

VOM BIOBACKHAUS WÜST BLECH 16 STÜCK PREIS AUF ANFRAGE

Käsekuchen	VK-Dinkelmehl, Butter, Ei, Rohrohrzucker
Linzer	VK.Dinkelmehl, Ei, Butter, Vollrohrzucker

VEGAN

Brownie V	VK-Dinkelmehl, Margarine, Vollrohrzucker
------------------	--

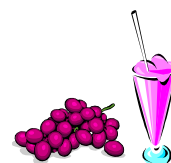
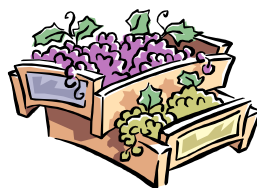
Weitere Sorten vom hausgebackenen Kuchen – **auch glutenfrei** – vom Biobackhaus WÜST auf Anfrage.

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide

**TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETE
UND
FRISCH GEPRESSTE
OBST- UND GEMÜSESÄFTE**

LIMONADEN

BIERE UND WEINE



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – PUR

PREIS AUF ANFRAGE

Grapefruit Saft **V Gl**, Karotten Saft **V Gl**, Orangen Saft **V Gl**, Blutorangen Saft **V Gl** – Saison

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE DER BESONDEREN ART

PREIS AUF ANFRAGE

Sole Mio **V Gl**

Ananas, Banane, Apfel, Orange

Passionata **V Gl**

Maracuja, Banane, Orange

Sandokan **V Gl**

Sanddorn, Mango, Apfel, Orange

Weitere Saftkreationen werden auf Ihren Wunsch gefertigt.

BIONADE ODER NOW-LIMONADE

PREIS AUF ANFRAGE

verschiedene Sorten

WIR BIETEN IHNEN AUCH AUSGEZEICHNETE

FLASCHENWEINE ROT, ROSÉ UND WEIß – VERSCHIEDENE SORTEN

„RIEGEL“ WEINE, UND PROSECCO Z.B.

PREIS AUF ANFRAGE

Prosecco

spritzig, prickelnd, trocken

Chardonnay

leicht, spritzig, angenehmer Körper, trocken

„RINKLIN“ WEINE Z.B.

Merlot rot, trocken

vollmundig mit viel Frucht, angenehmer Körper

Tempranillo rot

fruchtig, körperreich, trocken

AUF ANFRAGE

weiß, rot und Sekt
auf Anfrage

von frisch bis fruchtig,
grandiose Jahrgänge aus Barrique-Ausbau

BIERE IN VERSCHIEDENE SORTEN SOWIE RADLER

PREIS AUF ANFRAGE

VON DER BRAUEREI „LAMMSBRÄU“

z.B. Edel Pils, Alkoholfrei, Hefeweißbier, Glutenfreies Bier, Malzbier, Radler

V vegan & laktosefrei = ohne Ei, Milch, Butter, Käse - frei von tierischen Produkten
Gl glutenfrei = ohne Getreide