

# CAFE HARVEST

**Dein Wohnzimmer mit veganer Küche**

Karmeliterplatz 1, 1020 Wien

Tel 0676/4927790

## **Öffnungszeiten:**

**Mittwoch – Sonntag** 10:00 – 24:00 Uhr

**Werktags Buffet** 12:00 – 15:00 Uhr

**Frühstück** ab 10:00 Uhr

**A la carte** ab 11:30 Uhr

## **Samstag, Sonn & Feiertag:**

**ALL VEGAN BRUNCH** 10:00 – 16:00 Uhr

**A la carte** ab 17:30 Uhr

# Harvesters ALL Vegan Soulfood

## Mittags-Buffer werktags ab 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr:

Schale Suppe (bowl of soup) 3,80€

Schale Salat (bowl of salat) 4,80€

Kleiner Teller (smaller plate) 6,20€

Großer Teller (bigger plate) 8,20€

### Kombination:

Kleiner Teller & Schale 8,80€

Grosser Teller & Schale 10,80€

Kombinationen sind nur pro Person möglich!

## Sweets n Treats

**TiraMiSoy** 4,80€ a.f.o

nasty stuff, not for children!!!

**Manna Cotta** f.o, gf! 4,80€

directly from heaven, with caramel and berry compote

**Mousse au Chocolate** f.o, gf! 4,80€

chocolatecream with season fruit-compote

## **Vegane Kuchen, Torten & Desserts in der Vitrine**

**Glutenfreie Kuchen/Torten +50cent**

**Portion veganes Obers** 0,60€

portion of vegan cream

## Vegan frühstücken bis 16 Uhr (werktags)

**Schnittlauchbrot** Haferbrot, Alsan, Schnittlauch a,f, 3,80€

**Obstsalat** 5,80€

**Porridge mit Mandelmilch & Früchten** a,h, 5,80€

**Natur-Sojaghurt & Früchte** f, 5,80€

**Portion V-Schinken** (Formosa) a,f, 3,80€

**Portion V-Käse** (Nutrisun) a,f,p, 3,80€

**Rühr-Erei (Tofu)**, Hausbrot f, 7,80€

### Frühstücks-Schälchen:

Schälchen je 2,20€ : (nimm 4 zahl 3)

#### Bio-Marmeladen:

**Sizilianische Orange, Marille oder Sauerkirsche**

**Bio-Zartbitter-Schoki** f,h, oder **Erdnussbutter** e,h,

**Bio-Alsan (butterähnliche Margarine)** f,

Schälchen je 3,30€ :

**Hummous** e, oder **Tartar** m,

### Gebäck Traditions-Bäckerei Labschütz, Karmelitermarkt:

**Dinkelcroissant** a, 2,80€

**Handsemmel** a, 1,80€

**Hausbrot (Hafer)** a, oder **Dinkeltoast** a,

oder **Glutenfreies** je 2 Scheiben á 2,20€

## ALL Vegan Snacks

**Hausmarinierte gemischte Oliven, Dinkeltoast** a, gf möglich! 4,30€  
home marinated mix of A-class olives, oatbread

**Hausmarinierte Pomodori Secchi, Haferbrot** a, gf möglich! 4,30€  
home-marinated sundried tomatoes, spelttoast

**Veganer Kaviar, Alsan, Dinkeltoast** a, gf möglich! 6,80€  
vegan caviar (seaweed), vegan butter, spelttoast

### Harvest Trilogie

**Aioli, Rote Chrain, Schwarzer Hummous, gemischtes Brot** a,e,f, 6,80€  
detox hummous , horseradish-redbeet-spread, aioli, mix breads

**Hummous mit marinierten Oliven & Hausbrot** a,e, gf möglich! 5,80€  
chickpea spread, olives & oatbread

**Harvest Tartar, große Kaperbeeren & Dinkeltoast** a, gf möglich! 5,80€  
spicy ricepop-tomato crumble, big capers, spelt-toast

**Grammelschmoiz mit Gurkerl, Zwiebel & Hausbrot** a,h,n 5,80€  
Austrian crusty ghee-lard, whole oat-bread

**Harvest Jause** a,f,h,m,n,o 9,80€

**V-Käse, Vurst, Alsan, Rote Chrain, Kapern, Haferbrot**  
Assortion of v-cheese & v-ham, horseradish-spread, artisan bread

## Supperl & Salat & Kleines

### **Anatolische Linsensuppe** gf! 4,80€

lentil soup anatolian style

### **Harvest Tages Suppe** 4,80€

soup of the day

### **Violas Fleischsalat** a,f,m, gf möglich! 6,80€

### **Marinierte Sojafilets, gemischter Blattsalat, Hausbrot**

filets of soy in cream, salad, whole oatbread

### **Griechischer Salat** a,h,,n,p gf! 7,80€

vegan cheese, olives, peppers, sundried tomatoes, red onions

### **Linsensalat** h,n,p, gf! 7,80€

lentils, beans, smoked tofu, chestnuts, balsamico dressing

### **Kleiner Salat / Großer Salat** a,e,f,h,l,n,m,o,p, 4,80€ / 7,80€

assortment of daily salads, raw and mixed

### **Harvest Schinken-Käsetoast** a,f,m,n, 5,80€

v-ham, v-cheese, pesto, spelt toast

### **Harvest Club Sandwich** a,f,m,n, 7,80€

smoked roasted tofu, hummous, sprouts, spelt toast

## ALL Vegan Hotties

### **Schöner Döner** a,f, 8,80€

homemade roasted seitan, onions, tomato, tzatziki, turkish bread

### **Harvest-Cheeseburger** a,f,p, 8,80€

soy patty with vegan salsa, aioli and v-cheese, bretzelbun, nachos

### **CHILI SIN CARNE con Arepas** a,f, 9,80€

greenspelt & bean chili, corn patties

### **Geröstete Knödel, Salat** a,f,o, 10,80€

roasted dumplings & tofu crumble, side-salad

### **Dhal! Indischer Linseneintopf, Papadam, Chutney, Pickles** 10,80€

Indian lentil-stew, chickpeabread,  
mango chutney & hot indian pickles, soy&glutenfree

### **SABZI! Marktgemüse-Curry mit Maisküchlein** 10,80€

vegetable curry in cocos-cream, corn patties, soy&glutenfree

### **Rahmgulasch mit Serviettenknödel** a,f,n, 11,80€

filets of gmofree-soy in peppercream with bread-dumplings

### **Schnitzel Wiener Art, warmer Erdäpfelsalat** a,f,m,o, 11,80€

gmofree soy-schnitzels, warm potatosalad

## **Vom Gesetzgeber vorgeschriebene Angaben:**

Lebensmittelinformationsverordnung EU 1169/2011 ;-)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, welche Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Wir übernehmen keine Garantien (z.B. für durch den Hersteller bedingte Abweichungen)! Alle Speisen und Getränke können Allergene wie Gluten, Soja, Zwiebel, Knoblauch, Nüsse, Sesam, Lupinen, Sellerie, Senf, aber auch Süßstoffe, Schwefel und Sulfite (z.B. in Wein) enthalten. Natürlich achten wir darauf, daß nur vegane Zutaten verarbeitet werden. Bei Fragen wende dich bitte an uns!

Gluten=a; Erdnüsse=e; Soja=f; Milch(Laktose)=g; Schalenfrüchte (Nüsse)=h; Sellerie=l; Senf=m; Sesam=n; Lupinen=p; Sulfite=o; Glutenfrei= gf!

## **Catering**

Du planst eine Party oder einen Event und wünschst Dir vegane Speisen ?

Du suchst ein Lokal für eine Feier oder Veranstaltung ?

**Frag´ doch einfach uns ;)**

## **Kochkurse**

Vegan kochen und backen? Ja gerne, aber wie ???

Wir unterstützen Dich beim veganen Einkauf, helfen bei Koch-Experimenten oder kreieren gemeinsam dein Liebling-Gericht

## Kaffee & Tee & Heißgetränke

Alles auf Wunsch mit  
**Soja-, Reis-, Biovollmilch** oder  
**Hafer-/ Mandelmilch** (+50cent)  
auch **to go** möglich!

Rösterei Alt Wien:

**Italienische Hausmischung** oder **Bio Fair Nicaragua**

<b>Kleiner Mocca / Kleiner Brauner</b> .....	2.20/2,20€
<b>Großer Mocca / Grosser Brauner</b> .....	3.80/3,80€
<b>Melange / Cappuccino</b> .....	3.20€
<b>Verlängert schwarz</b> .....	2,90€
<b>Caffè Latte</b> .....	3.80€
<b>Haferlkaffe / Americano</b> .....	3.80€
(doppelter Espresso stark verlängert mit/ohne Milch)	
<b>Irish Coffee</b> .....	4.80€
(Heißer Whiskey mit Espresso und veganem Obers)	
<b>Caffè Corretto/ Carajillo</b> .....	3.20€
(Amaretto / Grappa / Weinbrand im Espresso)	
<b>Chai Latte</b> .....	4.40€
(David Rio San Francisco Power Chai = vegan)	
<b>Matcha Latte</b> .....	4.40€
(Matchapulver gerührt)	
<b>Heiße Schokolade</b> .....	4.40€
(Cacao & Rohrzucker gerührt)	
<b>Portion veganes Schlagobers</b> .....	0.60€
<b>Portion Bio Honig / Agavendicksaft</b> .....	0.60€
<b>Kännchen Bio-Tee</b> .....	3.80€
<b>Darjeeling / Earl Grey / Grüntee / Frischer Ingwer &amp; Zitrone / Minztee mit frischen Blättern / Griechische Bergkräuter</b>	



## Alkoholfrei

### Hausgemachte Limonaden

Eistee, gekocht mit frischem Ingwer, Bergkräuter, Limetten, Minze, Kräutern

**Minze-Holler** oder **Granatapfel-Rosen** oder **Mango-Cardamom**... 0,50l 3.80€

**fritz-kola** (auch zuckerfrei) ..... 0,33l 3,20€

**Tirola Kola** (auch zuckerfrei) ..... 0,33l 3,20€

**Lemonaid** (Faire Limo, **Blutorange**, **Limette**, **Maracuja**) ..... 0,33l 3,80€

**Almdudler** (Bleib da! Kräuterlimo aus Österreich) ..... 0,25l 2,80€

**all i need** (Grüntee-Limo, fairtrade, bio, vegan) ..... 0,25l 3,20€

**Makava** (Mate-Eistee ohne Kohlensäure) ..... 0,33l 3.20€

**Club Mate** (Mate-Eistee mit Kohlensäure)..... 0,33l 3.80€

**Fentimans Ginger Beer** (Limonade mit Ingwer-Schärfe)..... 0,33l 3.80€

**Wie(n)Bitter** (Wermuth-Limonade aus Wien, wenig Zucker, echt brrrrr) ..... 0,33l 3.30€

**Fever Tree Tonic** (some say it´s the best) ..... 0,20l 2.80€

**Säfte Altenrieder naturbelassen (Apfel, Birne, Traube, Orange)** ..... 0,25l 3.20€

Säfte gespritzt mit Soda (Jugendgetränk) .....0,25l 2,20€ / 0,50l 3.80€

Säfte gespritzt mit Wasser (Jugendgetränk) .....0,25l 2,10€ / 0,50l 3.60€

**Vöslauer Mineralwasser** (prickelnd, still) .....0,33l 2.80€ / 0,75l 6,60€

**Soda**..... 0,25l 2.00€ / 0,50l 2,80€ / 1l 4,80€

**Soda mit Geschmack (Citron, Holler, Himbeere, Granat)** .....0,25l 2,60€ / 0,50l 3.60€

**Glas / Karaffe Wasser** .....0,25l 0,60€ / 1,00l 1,60€

Für Leitungswasser verrechnen wir unsere Aufwandkosten, danke für Euer Verständnis.

Zum Kaffee und zum Wein reichen wir selbstverständlich Wasser gratis.

**Neulich, zu Hofe, hab ich eine scharfe Predigt gethan  
wider das Saufen!  
Aber es hülft leider nicht! Martin Luther**

**Spirituelles**

**„1310“ Bio-Vodka** aus Oberösterreich .....2cl 3.60€  
**Quitte / Gurke Melone / Rosen / Natur**

**Wien Gin**, Liebhaberbrand aus Fluridsdorf .....2cl 3.60€

**Ausgesucht Geistiges** ..... 2cl 3.30€/ 4cl 5,60€

**Wachauer Birne oder Marille**

**Haelnuss-Schnaps**

**Tullamore Dew (Irish Whiskey)**

**Grappa (auch gut als Corretto)**

**Russky Standart Vodka**

**Gin: Tanqueray / Bombay Saphire / Gordons**

**Averna (gerne auch sauer, siehe weiter unten)**

**Osborne Veterano (den hat schon Opa geschmuggelt)**

**Ouzo (power!)**

**Pernod (mit Eis und Wasser)**

**Souza Tequila (Salz, Zitrone oder Orange?)**

**Havana Club 3 Jahre**

**Havana Club 7 Jahre**

**Longdrinks & Shots**

**Fritz Cuba**, fritz kola mit 4cl Havana 3J, Limette ..... 0,25l 6.60€

**Screwdriver**, 4cl Vodka, Orangensaft ..... 0,25l 6.60€

**Wiener Mädl**, 4cl Gin, All I Need, Limette..... 0,25l 6.60€

**Gin Tonic**, 4cl Gin, Fever Tree Tonic, Zitrone ..... 0,25l 6.60€

**Ron & Stormy**, 4cl Havana, Fentiman Ginger Beer, Limette ..... 0,25l 6.60€

**Averna Sour**, 5cl Averna mit Zitronensaft ..... 0,10l 5.50€

**Vegan White Russian**, 4cl Vodka, 2cl Kaluha, Veganes Obers ..... 0,20l 6.60€

**Remember the Slammer**, 2cl Vodka, 2cl Tonic ..... 0,20l 4.40€

## Bier

<b>Starobrno vom Fass</b> (auch Radler) .....	0,30l 3.20€ / 0,50l 4.20€
Altbrünner Traditions-Lieferanten für tschechisches Bier nach Wien	
<b>Schladminger Bio-Zwickl vom Fass</b> .....	0,30l 3.20€ / 0,50l 4.20€
gebraut mit Tauern Bergquellwasser & 100% Bio-Zutaten aus Österreich	
<b>Kaltenhauser Saisonbier</b> (Halleiner Spezialitätenmanufaktur) .....	FL 0,30l 3,80€
limitiertes Craftbeer aus dem Salzburgerland	
<b>Weihenstephaner Weizenbier</b> (auch alkoholfrei) .....	FL 0,50l 4.20€
unser Weißbier kommt aus der ältesten aktiven Brauerei der Welt	
<b>Kaiser Doppelmalz Dunkles</b> .....	FL 0,50l 4,20€
eines der besten dunklen Biere Österreichs aus der Brauerei in Wieselburg	

## Wein

<b>Spritzer</b> weiß oder rot .....	0,25l 3.20€
Schankwein <b>Zweigelt / Veltliner</b> (Pittnauer, Gols) .....	0,125l 2.60€
<b>Hauswein weiss</b> „Harvester“ .....	0,7l 19€ / 0,125l 3.60€
Junger Riesling-Rivaner, Fürnkranz, Obitz, Weinviertel	
<b>Hauswein rot</b> „Harvester“ .....	0,7l 19€ / 0,125l 3.60€
Vollmundiger Cabernet Sauvignon, Pittnauer, Gols, Burgenland	

### **Bouteillen-Wein nach Angebot** (auf Weintafel ersichtlich)

Die meisten unserer Weine sind aus Österreich, einige der Winzer sind mit uns befreundet und verbürgen sich für Topqualität aus teilweise prämierten Lagen

## Freshmaker

<b>Harvest Drink „Bridget“</b> .....	0,25l 4.40€
(Lehars Klee mit Weißwein, Soda, Minze und Citron)	
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Weißwein, Soda, Orange & Minze; mit Prosecco +1€) ..	0,25l 4.40€
<b>Hugo Holler/ Whole Lotta Rose / Violetta Veilchen</b> (Weißwein, Soda, Sirup, Limette & Minze,) .....	0,25l 3.80€
<b>Glas Prosecco</b> .....	0,10l 3.30€
<b>Goldkehlchen</b> Cider.....	0,33l 3,80€
<b>Thronprinz</b> Cider .....	0,33l 3,80€