

HARVEST CAFE BISTROT

Karmeliterplatz 1, 1020 Wien, Tel 0676 4927790

Vegane Tageskarte bis 16 Uhr

Warme Küche Montag-Freitag 11-22Uhr (Samstag & Sonntag 10-22Uhr)

Schale Obstsalat	5,80€
fresh seasonal fruits	
Greek Soyghurt mit Agave, Früchten & Nüssen	5,80€
organic soyghurt with vegan cream, vegan honey, fresh fruits, nuts, f,h	
Superfood Porridge mit Nüssen & Früchten	6,80€
warm organic superfood mix, almond milk, oatmeal, nuts, seeds, fresh fruits, e,h,o,	
Dinkelcroissant mit Süß	5,80€
spelt croissant with 2 choices: chocolate, vegan organic butter, peanutspread or jam, a,f,e,o,	
Marchfeld Hummus	6,80€
hummus made from green peas, salad, spelt toast, a,f,h,e,	
Violas Fleischsalat	7,80€
marinatet soyvilets in cream on salads, spelt toast, f,m	
Berglinsen Salat	7,80€
lentils, walnut, pear, vegetables, mixed salads, balsamico dressing, oatbread, a,e,f,m,n	
Anatolische Linsensuppe	5,80€
creamy red lentil soup, oat bread, a	
Harvest Club Sandwich	7,80€
roasted organic smoked tofu, spreads, salads&seeds, spelt toast, a,f,	
Schöner Döner	8,80€
organic seitan, onions, salads, tsatsiki, baker bun, a,f,o	
Kasnockerl mit Blattsalat	11,80€
lumberjack like papa? Little noodles with vegan cheese, fried onions & salad, a,f,h	
Tagessuppe	4,80€
soup of the day (check out the lunch offer)	
Tagesteller	10,80€
dish of the day (check out the lunch offer)	

Mittagsangebot: 11:30-14:30 Uhr:

Tagesteller & Tages-Suppe *oder* kleiner Salat 11,80€

Lunch offer: little smaller soup or salad & dish of the day 11:30am-2:30pm

HARVEST CAFE BISTROT

Karmeliterplatz 1, 1020 Wien, Tel 0676 4927790

Vegan Soulfood ab 16 Uhr

Warme Küche Montag–Freitag 11-22Uhr (Samstag & Sonntag 10-22Uhr)

Oliven & Tsatsiki	5,80€
little bowl olives & tsatsiki, oatbread, a,e,f,h,n	
Harvest Tartar	5,80€
ricepop-tomato crumble, red onions, spelt toast, a	
Marchfeld Hummus	6,80€
hummus made from green peas, spelt toast, a,e	
Violas Fleischsalat	7,80€
marinated soyvilets in cream on salads, f,e	
Berglinsen Salat	7,80€
lentils, walnut, pear, vegetables, mixed salads, balsamico dressing, a,e,f,m,n	
Anatolische Linsensuppe	5,80€
creamy red lentil soup, oat bread, a	
Tagessuppe	4,80€
everybody needs some heat! soup of the day, ask us please	
Harvest Club Sandwich	7,80€
roasted organic smoked tofu, spreads, salads&seeds, spelt toast, a,f,e	
Seitling Teriyaki Burger	8,80€
oyster-mushroom-bbq, sweet soy sauce, melted onions, salad, wheat bun, a,e,f,o	
Schöner Döner	8,80€
organic roasted seitan, red onions, salad, tomato, tzatziki, wheat bun, a,f,o	
Beyond Burger	12,80€
pea-protein-patty, melted onions, salads&slaw, relish&aioli, pretzelbun, nachos, a,f,o	

Alle Speisen, Kuchen und Torten sind vegan!

Bio-Kuhmilch gibt es nur als Wahlmilch zu den Heißgetränken!

Die meisten Artikel sind allergengekennzeichnet, bei Fragen

wende dich bitte an uns

Deine Harvester

Sides & Main

Ofen-Babyerdäpfel (Portion)	5,80€
Austrian babypotatoes roasted in peel, redroot spread, aioli, a,f	
Geschmorte Austernpilze (Portion)	6,80€
oven-braised oyster mushrooms with chili & agavehoney, f	
Karamellisiertes Ofengemüse (Portion)	7,80€
vegetables with maple syrup, spices & sesam	
Kasnockerl mit Blattsalat	11,80€
little handmade noodles with vegan cheese, fried onions & salad, a,f,h	
Linsen Dhal & Papadam	11,80€
Guru style lentil & vegetable stew, basmati rice, thin chickpeabread	
Rahmgulasch mit Serviettenknödel	12,80€
very traditional, soy filets in sweetpepper creamsauce, bread dumplings, a,f,o	
Gyrosteller mit Metaxasauce	12,80€
did you say "dance"? organic seitan & smoked tofu, rice, salads, tsatsiki, a,f,o	

Sweets & Treats

Kuchen & Desserts in der Vitrine

all vegan cakes, sweets & treats in the showcase, glutenfree options available

Portion veganes Obers	1,80€
vegan cream, made of plants	
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (etwas Wartezeit).....	8,80€
kind of cake, made in a pan, served with plum compote	
TiraMiSoy	5,80€
nasty stuff, not for children, a,f,h,o	

Allergenliste

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 können keine Garantien für z.B. durch den Hersteller bedingte Abweichungen übernehmen!

Alle bei uns angebotenen Speisen und Getränke können Allergene wie Gluten (a), Erdnüsse (e) Soja (f), Milch (g), Zwiebel, Knoblauch, Nüsse (h), Lupinen (p), Sellerie (l), Senf (m), Sesam (n) aber auch Süßstoffe, Schwefel und Sulfite (o) (z.B. in Wein) enthalten.

Natürlich achten wir darauf, daß nur vegane Zutaten verarbeitet werden.