

Plain Kitchen Vienna

Berggasse 25, 1090 wien
+43 676 6676883

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| FRÜHSTÜCK

Poached Eggs on Joseph Brot VEGETARISCH **12,50 €**
Getoastetes bio Josephbrot • Tomatenpesto • 2 pochierte bio Eier • Kürbiskerne • Sauce Hollandaise • Sweet Potato Chips • frische Kräuter • Zitronensalz • Olivenöl • Chiasamen (A, C, G)

Scrambled Eggs on Joseph Brot VEGETARISCH **11,00 €**
Getoastetes bio Josephbrot • geräucherter bio Tofu • Kurkuma • Sweet Potato Chips • Tomatenpesto • frische Kräuter • Chiasamen • rote Zwiebel (A, F)

Mediterranes Omelette VEGETARISCH **12,00 €**
3 bio Eier • Kalamata Oliven • getrocknete Tomaten • Halloumi • Basilikum • Jungzwiebel • Chiasamen • Zucchini • getoastetes bio Sauerteigbrot (A, C, G)

Royal Eggs **12,00 €**
Spiegelei | Rührei – 3 bio Eier • Räucherlachs oder Beinschinken vom Thum • gegrillte Cherrytomaten • frische Kräuter • getoastetes bio Josephbrot (A, C, D, G)

French Toast VEGETARISCH **11,50 €**
Pain Brioche • Himbeersauce • Erdbeeren • Himbeeren • Blaubeeren • Zimt (A, C, G)

Oriental Falafel Dream **12,50 €**
Getoastetes bio Joseph Brot • Hummus • Falafel • Sonnenblumenkerne • Sweet Potato Chips • frische Kräuter • Radieschen • Olivenöl • Chiasamen • spicy Kichererbsen • Frühlingszwiebel (A, N)

Plain Breakfast Burger VEGETARISCH **11,50 €**
Brioche Bun • Avocadocreme • 2 bio Spiegeleier • Cherrytomaten • Chili Tacos • Cheddar • Fresh Greens • Frühlingszwiebel (A, C, G)

All I Avo Wanted VEGETARISCH **12,50 €**
Getoastetes bio Josephbrot • Avocadocreme • pochiertes bio Ei • Taco Crunch • Leinsamen • Fresh Greens • frische Kräuter • Zitronensalz (A, C)

Oriental Breakfast VEGETARISCH **14,00 €**
Oliven Tapenade • gegrillte Melanzani • spicy Avocadocreme • red Falafel • Minz-Joghurtcreme • Schafskäse • 2 bio Eier • Oliven • gegrillte Tomate • Koriander • rote Zwiebel • spicy Kichererbsen • Pita Brot (A, C, G, N)

Vegan Satisfaction **11,50 €**
Schnittlauchbrot mit veganer Butter • Vegan Greek Joghurt • homemade bio Granola • frische Früchte • Falafel • Hummus • bio Josephbrot • frische Kräuter (A, H, N)

Bio Açaí Bowl **9,90 €**
Acai • Banane • Himbeeren • Heidelbeeren • Kokos • Chia • Granola (H)

Kokos Passionfruit Porridge **9,90 €**
Kokosmilch • Haferflocken • Passionfrucht • Kokos • Banane • karamellisierte Nüsse • frische Früchte • Ahornsirup • Zimt (A, H)

Granola Bowl VEGETARISCH **8,90 €**
Homemade bio Granola • griechisches Joghurt • frische Früchte • Honig • Chiasamen (A, G, H)

| SPECIALS

Korean Fried Chicken Salad 16,00 €

Ofen Karfiol **VEGAN** 14,00 €

Braised Melanzani **VEGAN** 15,50 €

Avocado Boat **VEGETARISCH** 11,50 €
2 Avocado Hälften • geröstete Sesamsamen • pink Truffle Mayo • Fresh Greens • Sweet Potato Chips • 1 pochiertes bio Ei • Radieschen • frische Kräuter • rote Zwiebel • Frühlingszwiebel (C, K, M)

Avocado Mango Tartar 12,50 €
Avocado • Mango • Chiasamen • Koriander • Minze • Ahorn-Ginger Dressing • getoastetes Sauerteigbrot • spicy Mayo (A, C, M)

| TACOS & PITA

Chicken Taco 12,00 €
Mais Tortilla • gegrillte Hühnerbrust • Sesamreis • Avocadocreme • Babyspinat • Gurke • Cherrytomaten • Radieschen • Granatapfel • Frühlingszwiebel • Koriander • Chili Mayo • Limette (C, F, K, M)

Pulled Beef Taco 12,00 €
Mais Tortilla • geschmortes Beef • Babyspinat • Rotkraut • Fries • Avocado • Mango • rote Zwiebel • Koriander • Soja-Chilimayo • Limette (F, M)

Chicken Pita 12,00 €
Gegrilltes Huhn • Avocadocreme • Mais • Tomaten • Rotkraut • Blattspinat • Jungzwiebel • Chili Mayo • Koriander (A, C, M)

Spicy Beef Pita 12,00 €
Pulled Beef • Hummus • Babyspinat • Rotkraut • Gurken • Karotten • crispy Onions • spicy Mayo • Koriander (A, C, M, N)

| BURGER

Plain Beef Burger

16,00 €

Brioche Bun • 200g bio Faschiertes vom Rind • Cheddar • Avocado Mash • Taco Crunch • Eisbergsalat • Tomaten • eingelegte Gurken • crunchy Rotweinzwiebel • Cocktailsauce • pink Truffle Mayo (A, C, G, M)

Korean Fried Chicken Burger

15,00 €

Brioche Bun • Fried Chicken • Korean BBQ Sauce • Mayo • Eisbergsalat • Sesam-Karotte • Essiggurken (A, C, F, K)

Halloumi Burger VEGETARISCH

14,50 €

Brioche Bun • gegrillter Halloumi • gebackene Melanzani • gegrillte rote Beete • Rotkraut • Rotweinzwiebel • Eisbergsalat • Senf-Honig Sauce (A, G, M)

Portobello Cheese Burger - vegan VEGAN

14,00 €

gegrilltes sellerie steak • veganes brioche bun • veganer cheddar • vegane chili-mayo • rotweinzwiebeln • gegrilltes sellerie steak • apfel-slaw • eisbergsalat und tomate (A, F)

Beyond Burger VEGAN

13,50 €

Burger Bun vegan • Beyond Patty • Tomaten • Salat • Taco Crunch • Rotkraut • crunchy Rotweinzwiebel • Cocktailsauce • homemade vegan pink Truffle Mayo (A, C, M)

Beyond Skinny Burger VEGAN

12,50 €

Beyond Patty • Tomaten • Rotkraut • crunchy Röstzwiebel • Cocktailsauce • Salat • homemade vegan pink Truffle Mayo (C, M)

| BOWLS

Barbecue Beef Bowl

15,00 €

Jasmin Reis • Pulled Beef • BBQ-Sauce • Rotkraut • Gurken • Sojasprossen • Zucchini • geschmorte Melanzani • Frühlingszwiebel
• crispy Onions • Sesam • Koriander (F, K)

Charles Favorite Bowl

15,00 €

Bohnenreis • spicy Chicken Skewers • Rotkraut • Avocado Mash • roasted Onions • Paprika • crispy Sweet Potato Chips • mashed
Sweet Potatoes • Limettenscheibe • Ananas Chutney (F)

Tokyo Bowl

15,00 €

Jasminreis • Räucherlachs • Ginger-Ahorn Dressing • Ponzu • Karotten • Edamame • Wakame • Gurke • eingelegter Ingwer •
Avocadocreme • Granatapfelkerne • Wasabi Mayo • Algen Chips • crispy Corn (D, F, M)

California Bowl

15,00 €

Jasminreis • Vegan Chicken aus Soja • Ginger-Ahorn Dressing • spicy Mayo • Cherrytomaten • Rotkraut • Radieschen •
Frühlingszwiebel • frischer Koriander • Granatapfelkerne • crispy Corn • Shiso Kräuter • Peanutbutter Creme • Avocadocreme
(E, F, H)

Spicy Korean Duck Bowl

15,00 €

Sesamreis • Vegan Duck aus Soja • Ginger-Ahorn Dressing • spicy Mayo • Kimchi • Rotkraut • Chili Gurken • eingelegter Ingwer
• Sojasprossen • Algen Cracker • Jungzwiebel • frischer Koriander (F, K, M)

Oriental Bowl VEGETARISCH

15,00 €

Gewürz-Couscous • red Falafel • Kichererbsen in Ras el Hanout • Minzjoghurtcreme • rosa Hummus • Oliven • gegrillte Melanzani
• Karotten • Schafskäse (A, G, N)

Lemon Chicken Bowl

15,00 €

Jasminreis • Freiland Huhn • Ponzu • Ginger-Ahorn Dressing • Gurke • Karotten • Mango • Sojasprossen • Kokosflocken (F)

| SALADS

PLAIN Caribbean-Salad

15,50 €

süßkartoffelcreme • babyspinat • rotkraut • bohnen • avocado • ananas • cherrytomaten • mango • gegrillte rote paprika • süßkartoffelchips • limetten-dressing • peanutbutter-dressing • koriander (M)

Plain Halloumi Salad

VEGETARISCH

15,50 €

Gegrillter Halloumi • Salatherzen • Cherrytomaten • Kichererbsen • rote Paprika • rote Zwiebeln • Oliven • Basilikum • Petersilie • geröstete Pinienkerne • Ginger-Ahorn Dressing (G, H)

Salad Bowl

14,00 €

Mixed Salad • Avocadocreme • spicy Kichererbsen • Zucchini • Rotkraut • Karotten • Apfel • karamellisierte Nüsse • crispy Schalotten • Granatapfelkerne • Trüffelmayo • Ginger-Ahorn Dressing (H, M)

Madame Verte

VEGETARISCH

15,00 €

Gegrillter Ziegenkäse • Babyspinat • Cherrytomaten • Birnen • Walnüsse • getrocknete Feigen • Jungzwiebel • Goji Beeren • Ginger-Ahorn Dressing • Ponzu • Shiso Kräuter (G, H)

PLAIN Summer Salad

VEGETARISCH

15,50 €

gegrillte zucchini • geschmorte cherrytomaten • schafskäse • frische • wassermelone • babyspinat • granatapfelkerne • pinienkerne • heidelbeeren • frische minze und honig-senf-dressing (A, N)

Kleiner Gemischter Salad

VEGAN

7,00 €

| STARTERS & SIDES

Hausgemachter Hummus VEGAN	7,50 €
mit olivenöl • sweet potato chips • frischer koriander • bio sauerteig brot von joseph brot	
Karfiol-Kokos-Cremesuppe	6,50 €
Karfiol-Kokos-Cremesuppe mit getoastetem Joseph Brot	
Plain Dip Trio VEGAN	8,90 €
hummus • oliven tapenade • spicy avocadocreme • sweet potato chips • bio sauerteig brot	
Vegan Chicken Nuggets VEGAN	7,50 €
6 stück nuggets aus soja • pink truffle mayo chili mayo cocktailsauce	
Plain Empanadas	5,00 €
2 stück — minced beef chicken	
Süsskartoffel Fries & Dip	6,50 €
Bio Fries & Dip	5,50 €
Kleiner Gemischter Salat VEGAN	7,00 €
Portion Reis	3,00 €
Homemade Dips VEGAN	2,00 €
pink truffle mayo cocktail sauce chili mayo	

| SWEETS

Pistachio Lime Cheesecake - vegan VEGAN	6,50 €
vegan, sugar, soy & gluten free (H)	
Ferrero Chocolate Cheesecake - vegan VEGAN	6,50 €
vegan, sugar, soy & gluten free (A, H)	
Caramel Pecannut Cheesecake - vegan VEGAN	6,50 €
vegan, sugar, soy & gluten free (A, E, H)	
Lava Cake VEGAN	7,00 €
mit vegan Vanille Eis (A, H)	
New York Cheesecake VEGETARISCH	6,00 €
Classic New York Style (A, C, G)	
Almond Chocolate Cake	6,00 €
Gluten- & laktosefrei (C, H)	
Peanut Butter Banana Bread	5,50 €