



VEGETASIA®

EXPERIMENTAL SOYA SINCE 1988

Glutamatfreie Küche. Naturgesunder Genuss. Vegane, delikate, cholesterinfreie Gerichte.

VEGETASIA®

BUFFET

ALL YOU CAN EAT. VEGAN. GLUTAMATFREI.

MITTAGSBUFFET

11:30 Uhr bis 14:45 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag	9,5
Samstag, Sonn- und Feiertage	12,5
Kinder (7 bis 9 Jahre)	6,5

ABENDBUFFET

17:30 Uhr bis 21:45 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag	12,5
Samstag, Sonn- und Feiertage	14,5
Kinder (7 bis 9 Jahre)	8,5

Seit 1988 steht **VEGETASIA EXPERIMENTAL SOJA** für vegane Spezialitäten in höchster Qualität an Zutaten und Zubereitung. Als Österreichs erstes vegan-asiatisches Restaurant wurden wir mehrfach ausgezeichnet. Wir freuen uns, dass wir in den vergangenen Jahrzehnten selbst hartgesottene „**V**leischtiger“ vom hervorragenden pflanzlichen Geschmackserlebnis überzeugen durften.

Unser Angebot an Nahrungsmitteln nicht tierischen Ursprungs ist vielfältig und reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Die ausgewogene Zusammenstellung fördert somit auch Gesundheit, Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden.

Vegan steht für Nachhaltigkeit und ist in weiterer Form eine ethische Einstellung und Lebensweise, basierend auf Aspekten wie Gesundheit, Umweltbewusstsein, Tierliebe und Naturschutz. In diesem Sinne laden wir Sie ein, uns punkto Ernährungsweise ein Stück weit in dieser Philosophie zu begleiten.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihre Jacqueline Chang & das Vegetasia-Team

ALLERGENE

GLUTENHALTIGES GETREIDE (a), ERDNUSS (e), SOJA (f),
SCHALENFRÜCHTE (h), SELLERIE (l), SESAM (n), SULFITE (o)

VEGETASIA®

À LA CARTE

VORSPEISEN

- Mini Frühlingsrollen** 3,5
mit Gemüsefüllung (a)
- Gebratener Seetang** 5
mit Ingwer und Sojasprossen (f,n)
- Vegetasia Gemüserollen** 5
mit Sojasprossen und Shiitake Pilzen (a,f)
- Pikante Suppe** 3,5
scharf (f)
- Tofu-Suppe** 4,5
mit Brokkoli und Glasnudeln (f)
- Miso Suppe** 3,5
mit Tofu (f)
- Tomaten Suppe à la Vegetasia** 4,5
mit Shiitake-Pilzen und Koriander, scharf

SALATE

- Pikanter Krautsalat** 4,5
scharf
- Sojasprossensalat** 4
(f)
- Knuspriges Sojaweiß-Tempura à la Vegetasia** 6,5
mit Avocado (a,f)

HAUPTSPEISEN

Alle unsere Hauptspeisen werden mit einer Portion Jasminreis serviert

- Knuspriges Soja** 14,5
mit Asia-Gemüse und Brokkoli gebraten (a,f)
- Buddhas Lieblingsspeise** 13,5
mit Asia-Gemüse und Sesamöl, im heißen Tontopf (f,n)
- Acht Schätze** 13,5
verschiedene Sojavariationen mit Gemüse, scharf (f)
- Gegrilltes Ingwer-Soja à la Vegetasia** 13,5
mit Asia-Gemüse und Sesamöl, pikant (f,n)
- Soja mit Cashew-Nüssen und Gemüse** 13,5
gebraten, pikant (f,h)

- Knuspriges Soja mit gebackenem Gemüse** 14,5
dazu frische Fruchtsoße (a,f)
- Crispy Salty Soja à la Vegetasia** 13,5
mit Tom Yum (Sojabohnenpaste) und Basilikum, serviert auf heißer Gusseisenplatte, scharf (f)
- Gan-Bien Sojastücke** 13,5
mit Asia-Gemüse, dazu frische Limetten, scharf (f)
- Tofu Bibimbap** 14,5
mit Asia-Gemüse im heißen Tontopf, scharf (f)
- Knuspriges Soja** 14,5
mit Bambus und Shiitake-Pilzen (a,f)
- Knuspriges Sojaweiß-Tempura à la Vegetasia** 13,5
mit Zucchini, verschiedenem Gemüse und Saté-Erdnusssoße (a,e,f)
- Gebratener Brokkoli** 13,5
mit frischen Shiitake-Pilzstämmen, sehr scharf
- Frisches Mango-Curry-Soja** 13,5
scharf (f)
- Reisbandnudeln mit knusprigem Soja** 12,5
dazu Limetten, scharf (f)
- Gebratener Curryreis mit Gemüse** 12,5
dazu knuspriges Soja, pikant (f)
- Udon Nudeln à la Vegetasia** 12,5
mit Asia-Gemüse (a,f)

- Gyoza** 12,5
wahlweise im Bambuskorb gedämpfte oder im Wok knusprig angebratene Teigtäschchen (a)

DESSERTS

- Gebackene Früchte (a)** 4,5
- Gebackener Reiskuchen** 4,5
mit roter, süßer Bohnenpaste (a,f,n)
- Mochi** 4,5
japanische Reiskuchen

Verveine-Eisenkraut	0,5L	3,5	VEGETASIA[®] Aloe Vera Cocktail	0,5L	6,5
mit kräftigem, sehr aromatischem Aufguss			Wellnessdrink ohne Zuckerzusatz. Frisch zubereitet in verschiedenen Geschmacksrichtungen:		
Frischer Menthe-Kräutertee	0,5L	3,5	Kokos & Mango Lychee & Limetten Apfel & Limetten Orangen & Limetten		
Rooibos Vanille-Rotbusch	0,5L	3,5			
harmonisiert bestens mit der Süße der Vanille					
Nuit d'été	0,5L	3,5	VEGETASIA[®] Ice Tea	0,5L	6,5
Früchte, Hibiskusblüten, Hagebutte, Apfelstücke, Himbeere, Erdbeere			Frisch zubereitet – gesüßt (Rohrzucker), wenig gesüßt oder ungesüßt		
Jasmintee	0,5L	3,5	Red Tea Green Tea Jasmin Tea Mango Tea Gemai Tea		
feine Mischung mit Jasminblüten			Rooibos Vanille Frischer Menthe-Kräutertee Frische Limetten (ohne Teein)		
Grüner Tee	0,5L	3,5			
Yunnan, nicht bitter					
Red Tee	0,5L	3,5	VEGETASIA[®] Rose Lemonade	0,25L	4
asiatischer Schwarztee			prickelnd mit Bio-Rosenblüten (o)	0,5L	6,5
Genmai Tee	0,5L	3,5			
japanischer grüner Reistee					
Oolong Tee	0,5L	4			
halb fermentierter roter- und grüner Tee					
Mango Tee	0,5L	4			
asiatischer Schwarztee mit Mangostückchen					
Chrysanthemen Tee	0,5L	4	Saft pur (o)	0,25L	3,5
aus chinesischen Kamillenblüten, ohne Teein			Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Lychee, Mango, Kokosmilch, Trauben, Marille, Johannisbeere	0,46L	5,5
Rosen Tee	0,5L	4	mit oder ohne Kohlensäure gespritzt	0,25L	2,5
asiatischer Schwarztee mit Bio-Rosenblüten				0,46L	3,5
Frischer Ingwer Tee	0,5L	4,5	Römerquelle	0,33L	3
			mit oder ohne Kohlensäure	0,75L	5
Acht Schätze Tee	0,5L	4,5			
chinesischer Kräutertee, ohne Teein					
Ginseng Tee	0,5L	4,5	Almdudler	0,33L	3
chinesischer Kräuterwurzeltée					

GETRÄNKE

ILLY KAFFEE

Kleiner Espresso	2,5		Soda Zitrone	0,25L	2
Kleiner Brauner (f)	2,5			0,46L	3,5
Großer Espresso	3		Sodawasser	0,25L	1,5
Großer Brauner (f)	3		mit Kohlensäure	0,46L	2,8
Melange (f)	3		Himbeerwasser	0,25L	1,7
Caffè Latte (f)	3,5		mit oder ohne Kohlensäure	0,46L	3
			Carpe Diem (o)	0,25L	3
			Kombucha Quitte Cranberry		

VEGETASIA®

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

VEGANE ROTWEINE (o)

Rotwein Gespritzt 1/4L 3,5

Zweigelt 1/8L 3,5

Weingut Hafner, trocken, fruchtig,
weich, feine Tanninstruktur, Bio

Pinot Noir 1/8L 4,5
Fl 0,75L 24

Weingut Familie Auer,
Tattendorf/Thermenregion, feine
zarte Himbeernote in der Nase,
zart saftige Frucht von roten Beeren,
mittelkräftig, feinfruchtig und
elegant, Bio

Cuvée Haideboden 1/8L 5
Fl 0,75L 28

Weingut Umathum,
Frauenkirchen/Neusiedlersee
(60% Zweigelt, 25% Blaufränkisch,
15% Cabernet Sauvignon),
tiefes Purpurrot mit schwarzem Kern,
feine Frucht, zart würzige Note,
voller kerniger Wein,
weich mit langem Abgang

VEGANE WEISSWEINE (o)

Weißwein Gespritzt 1/4L 3,5

Grüner Veltliner 1/8L 3,5

Weingut Norbert Bauer,
Jetzelsdorf/Weinviertel,
feinwürzig, fruchtig

Welschriesling 1/8L 4
Fl 0,75L 22

Weingut Hafner, trocken, duftig,
Äpfel und exotische Früchte
am Gaumen, Bio

Chardonnay 1/8L 4,5
Fl 0,75L 24

Weingut Hafner, trocken,
zarte Kräuterwürze, angenehme
Süße, feiner Nougattouch, Bio

Aperol Gespritzt 1/4L 4,5

BIER

Gusswerk Bio Edelguss (a) 0,3L 3
Frisch gezapft vom Faß 0,5L 4

Gusswerk Bio Zum Wohl Fl 0,33L 3,5
Glutenfrei

Gusswerk Bio Jakobsgold (a) Fl 0,5L 3,5
Alkoholfrei

Erdinger Weißbier (a) Fl 0,5L 3,5
Alkoholfrei

Tsingtao (a) Fl 0,33L 3
Fl 0,64L 3,5

