



VEGETASIA®

EXPERIMENTAL SOYA
— SINCE 1988 —

VEGETASIA®

— SINCE 1988 —

Jacqueline
kocht!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Sonntag

11:30 – 14:30 & 17:30 – 21:00

Montag Ruhetag



BOWL
BAR

KÜCHENZEITEN

Dienstag – Sonntag

11:30 – 14:00 & 17:30 – 20:30

*auch zum Mitnehmen!

VEGAN

Seit 1988 steht VEGETASIA – EXPERIMENTAL SOJA für rein pflanzliche Spezialitäten in höchster Qualität an Zutaten und Zubereitung. Als Österreichs erstes ursprünglich vegetarisch – später auf rein Vegan umgestelltes asiatisches Restaurant aus Taiwan wurden wir mehrfach ausgezeichnet. Unsere Speisen sind vielfältig und reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Die ausgewogene Zusammenstellung fördert somit auch die Gesundheit, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden.

Unsere Küchenchefin, Jacqueline Chang, sorgt mit ihrer 35-jährigen Erfahrung in der asiatischen veganen Küche für euer leibliches Wohl. Wir kochen mit frischen natürlichen Zutaten, ohne Glutamat und nach den fünf Elementen der TCM.

KÜCHENZEITEN HOT POT BUFFET*

ALL YOU CAN EAT

VEGAN

Di – Fr		Sa, So & Feiertage	
11:30 – 14:00	18,9 € / p.P.	11:30 – 14:00	22,9 € / p.P.
17:30 – 20:30	22,9 € / p.P.	17:30 – 20:30	22,9 € / p.P.

BUFFET ONLY*

ALL YOU CAN EAT

Di – Fr		Sa, So & Feiertage	
11:30 – 14:00	14,9 € / p.P.	11:30 – 14:00	18,9 € / p.P.
17:30 – 20:30	18,9 € / p.P.	17:30 – 20:30	18,9 € / p.P.

Kinder (bis 10 Jahre)	9,9
Kinder (bis 3 Jahre) – kostenlos	

Hot Pot ist ein Erlebnis, das du dir in Taiwan nicht entgehen lassen solltest. In Taiwan ist Hot Pot das beliebteste Gemeinschaftsgericht, das aus einem Topf mit köchelnder, aromatisierter Brühe, einer Auswahl an Fleisch, Gemüse und Gewürzen besteht. Im Grunde handelt es sich um ein kulinarisches Erlebnis zum Selberkochen – es liegt ganz bei dir, wie dein Hot Pot schmecken soll!

Wenn du ein Hot Pot Neuling bist, findest du hier eine kurze Anleitung zur Vorbereitung deines ersten Hot Pot Essens im Vegetasia – das rein vegan ist: Bei uns im Vegetasia bieten wir einen doppelseitigen Topf an, sodass du zwei Suppen gleichzeitig genießen kannst. Wir empfehlen sowohl eine kräftige Gemüsebrühe als auch eine Kokos-Curry Brühe, damit du herausfinden kannst, was dir am Besten schmeckt. Gebe nun die frischen Zutaten von unserer Hot Pot Buffetbar – wie Gemüse, vegane Fleisch-Variationen, glutenfreie Nudeln, Tofu und vieles mehr – in den Topf hinein. Die Hot Pot Zutaten findest du bei unserer Buffet Bar. Unser Tipp: Garzeit max. 2 Min. Das Beste am Hot Pot ist, dass du deine eigene Dip-Sauce – mild oder scharf – ganz nach deinem Geschmack zubereiten kannst.

Wir wünschen dir ein wunderbares Hot Pot Erlebnis!

VEGETASIA®

— SINCE 1988 —

Jacqueline
kocht!

VEGAN!

HOT POT BUFFET BAR*

FRESH VEGETABLES & PLANTED FOODS

ALL YOU CAN EAT

Zur Auswahl stehen frische und gesunde Zutaten, je nach Saison

CHANGLEE-LA

Tofu | Dogan (smoked Tofu) **A**
Yuba (Tofu Skin) **F**

PLANTED:

Beef | Vish | Ham | Chicken | Shrimps **F**

VEGETASIA GREEN LOVE

Basilikum | Chinakohl | Melanzani
Spitzkraut | Karotten | Zucchini | Spinat
Pak Choi | Brokkoli | Kochsalat | Fisolen
Süßkartoffeln | Lotusgemüse | Seetang
Paprika | Mais | Taro | Sojasprossen **F**

FOUR SEASONS KISS

Morning Glory (Wasserspinat)
Tong Hao (Asia-Gemüse)
Austernpilze | Morcheln
Kräuterseitlinge | Eierschwammerl
Champignons | Shiitake-Pilze
Enoki-Pilze

VEGETASIA CLASSICO

Udon Nudeln | Weizennudeln **A**
Reisnudeln | Glasnudeln

MONEY BAG

„Veggie Gyoza“ – gekocht **A**

*Wir arbeiten stets mit frischem Gemüse und Kräutern
in höchster Qualität. Unsere Gäste werden verwöhnt mit einer
abwechslungsreichen Auswahl an besten saisonalen Zutaten.*



Unser
Spezial-Angebot,
wenns schnell
gehen muss

auch zum Mitnehmen!



BOWL

Aus unserer
Hot Pot Buffet Bar

ALLERGENE:

GLUTENHALTIGES GETREIDE (A), ERDNUSS (E), SOJA (F),
SCHALENFRÜCHTE (H), SELLERIE (L), SENF (M), SESAM (N), SULFITE (O)

Alle Preise in Euro, Änderungen vorbehalten

VEGETASIA®

— SINCE 1988 —

Jacqueline
kocht!

VEGAN!

HOT POT BUFFET BAR*

WARMES & KALTES

ALL YOU CAN EAT

LADY LOVE

Tofu mit Pak Choi gebraten

SHINING LIKE A DIAMOND

Trüffelpommes | Potato Wedges

MONEY BAG

„Veggie Gyoza“ – knusprige
Gemüsetäschchen **A**

VEGETASIA DREAM

Mini Frühlingsrollen **A**

BASIL CHINA TOWN SMASH

Gebratener Reis mit Asia-Gemüse

KOREAN SUNRISE

Kimchi, scharf

GREEN LOVE

Fisolen mit Sojabohnenpaste gebraten **F**

SHANGHAI MOON

Mapo Tofu, scharf **F**

EVERY DAY IS A GOOD DAY

Gebratene Melanzani, süß-sauer **A N**

GOOD FOR YOUR SHAPE

Sommerrollen mit Sojasprossen &
Asia-Gemüse **F N**

ALWAYS BE HAPPY

Edamame mit Sesam & hausgemachter
Sojasauce Marinade **F N**

SOOKJU NAMUL

Sojasprossensalat **F N**

DANCING NOODLES

Hausgemachte Nudeln mit Gemüse **A**

CHANGLEE-LA

Asia-Gemüse mit Planted Chicken & Planted
Beef gebraten, pikant **F**

VEGAN!

HOT POT BUFFET BAR*

SWEETS

ALL YOU CAN EAT

CALL ME HONEY

Gebackene Bananen | Apfel-Donuts **A**

FRISCHER OBSTSALAT

ALL YOU NEED IS LOVE

Lychee-Kompott

VEGETASIA®

— SINCE 1988 —

Jacqueline
kocht!

GETRÄNKE

Saft pur ◦	0,25L 4,5
Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Lychee, Mango, Kokosmilch, Trauben, Marille, Johannisbeere	0,46L 5,9
mit od. ohne Kohlensäure	0,25L 3,5
gespritzt	0,46L 4,8
Coca-Cola Coca-Cola Light Coca-Cola Zero	0,33L 3,9
Almdudler original Almdudler zuckerfrei	0,33L 3,9
Fanta Sprite Frucade	0,33L 3,9
Aloe Vera King – aus Korea	0,25L 4,2
	0,46L 5,5
Kombucha Classic	0,25L 3,9
FENTIMANS – Rose Lemonade	0,25L 4,2
	0,46L 5,5

Mineralwasser	0,33L 3,3
mit oder ohne Kohlensäure	
Himbeerwasser	0,25L 2,6
mit oder ohne Kohlensäure	0,46L 3,5
Soda Zitrone	0,25L 3,3
	0,46L 4,0
Sodawasser	0,25L 2,6
mit Kohlensäure	0,46L 3,5
MURELLI – Limonade	0,5L 5,2
vegan, zur Auswahl: Apfel & Birne – „der Prachtkerl“ Rhabarber-Minze – „die Gärtnerin“ Brombeere & Lavendel – „die Prinzessin“	

FASSBIER & ASIABIERE

Trumer Pils – Fassbier	0,33L 4,2
	0,5L 5,5
Singha – Thailand / Kirin – Japan	FI 0,33L 4,5
Tsing Tao – China	FI 0,33L 4,5
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	FI 0,5L 4,8



WEINE

ROTWEINE

Rotwein gespritzt ○ ¼L 3,6

Zweigelt ○ ⅛L 4,5
Weingut Familie Auer,
Tattendorf Thermenregion FI 0,75L 25

trocken, fruchtig, weich, feine
Tanninstruktur

Pinot Noir BIO ○ ⅛L 5,5
Weingut Familie Auer,
Tattendorf/Thermenregion FI 0,75L 31

feine zarte Himbeernote in der
Nase, zart saftige Frucht von
roten Beeren, mittelkräftig,
feinfruchtig und elegant

Cuvée Haideboden BIO ○ ⅛L 6,9
Weingut Umathum,
Frauenkirchen/Neusiedlersee FI 0,75L 39

feine Frucht, zart würzige Note,
voller kerniger Wein, weich
mit langem Abgang

WEISSWEINE

Weißwein gespritzt ○ ¼L 3,6

Grüner Veltliner ○ ⅛L 3,9
Weingut Sommer/Donnerskirchen FI 0,75L 22

fruchtbetonte, wunderbare
Begegnungen am Gaumen

Welschriesling BIO ○ ⅛L 4,5
Weingut Sommer/Donnerskirchen FI 0,75L 25

trocken, duftig, Äpfel und
exotische Früchte am Gaumen

Chardonnay BIO ○ ⅛L 4,5
Weingut Sommer/Donnerskirchen FI 0,75L 25

trocken, zarte Kräuterwürze,
angenehme Süße, feiner
Nougattouch

Gelber Muskateller BIO ○ ⅛L 5,5
Weingut Schwarzböck,
Hagenbrunn FI 0,75L 31

blumig, fruchtig (Lychee, Zitrus),
ein willkommener Aperitif!

Gemischter Satz BIO ○ ⅛L 5,5
Weingut Schwarzböck,
Hagenbrunn FI 0,75L 31

fruchtbetont, harmonisch,
ein Top Speisebegleiter





VECHAI®

— SINCE 1992 —



VECHAI®

— SINCE 1992 —

HOT TEA*

Verveine-Eisenkraut

mit kräftigem, sehr aromatischem Aufguss

Oolong Tee

taiwanesischer halb fermentierter
roter- und grüner Tee

Rooibos Vanille-Rotbusch

harmonisiert bestens mit der Süße der
Vanille

Mango Tee

asiatischer Schwarztee mit
Mangostückchen

Nuit d'été

Früchte, Hibiskusblüten, Hagebutte,
Apfelstücke, Himbeere, Erdbeere

Chrysanthemen Tee

aus chinesischen Kamillenblüten,
ohne Teein

Jasmintee

feine Mischung mit Jasminblüten

Rosen Tee

asiatischer Schwarztee mit Bio-Rosenblüten

Grüner Tee

Yunnan, nicht bitter

Frischer Ingwer Tee

Genmai Tee

japanischer grüner Reistee

Acht Schätze Tee

chinesischer Kräutertee, ohne Teein



HOT
TEA



= 0,5L 3,90 €

* auch zum Mitnehmen

HOMEMADE FRUITY COCKTAIL*

non alcoholic – frisch zubereitet

ALOE VERA BOBA Cocktail

HOMEMADE WELLNESSDRINK ohne Zuckerzusatz.

Frisch zubereitet mit:

ALOE VERA + Fruit Boba

Kokos & Mango oder Apfel & Limetten

Rose Lemonade

Cranberry Boba, prickelnd mit Bio-Rosenblüten
ohne Zuckerzusatz (o)

Caipirinha Lemonade

frische Limetten & Fruit Boba

Himbeer-Minze Lemonade

Cranberry Boba mit Minze und Limetten
mit Kohlensäure (o)

Wähle deine
SWEETNESS 0% | 50% | 100%



= 0,6L 5,90 €

* auch zum Mitnehmen



Ungargasse 57, 1030 Wien
+43 660 656 88 55 | office@vegetasia.at | www.vegetasia.at