

SPEISEN &
GETRÄNKE

VinziRast

Platz für Menschlichkeit

mittendrin

LIEBE GÄSTE!

Willkommen im Lokal mittendrin!

Das Lokal mittendrin vereint hervorragende Küche und Gastlichkeit mit einem wichtigen sozialen Ziel. Denn Lokalchef Shahab Jahanbekloo leitet ein besonderes Team: ehemals obdachlose Menschen finden hier eine dauerhafte Anstellung und werden in Küche und Service von ehrenamtlichen Mitarbeiter*innen unterstützt.

Es erwartet Sie eine große Auswahl vorwiegend vegetarischer und veganer Gerichte, das Beste aus österreichischer und orientalischer Küche.

Unser Lokal ist Teil des Hauses VinziRast-mittendrin. Über den schönen Innenhof gelangt man zum Dachatelier, zum Wohnprojekt und zu den Räumlichkeiten des Projekts VinziChance.

Das Lokal mittendrin ist offen für alle. Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihr Küchen- und Serviceteam

DACHATELIER

Unser Dachatelier verleiht Ihrer privaten Feier oder Meetings aller Art ein perfektes Ambiente.

CATERINGS

Veranstaltungen, Firmenfeiern & Events. Inhouse oder an Ihrem Wunsch-Ort im Raum Wien.

mittendrin

Lokal mittendrin

Gut essen mit gutem Gewissen

Währinger Str. 19, 1090 Wien

Montag bis Freitag: 10 bis 24 Uhr

Samstag: 18 bis 24 Uhr

01/2350772-14

lokal-mittendrin@vinzirast.at

www.vinzirast.at

Preise inkl. aller gesetzlicher Abgaben; Stand November 2020

Allergene / Unverträglichkeiten: [A] = glutenhaltiges Getreide, [B] = Krebstiere, [C] = Ei, [D] = Fisch, [E] = Erdnuss, [F] = Soja, [G] = Milch / Laktose, [H] = Schalenfrüchte, [L] = Sellerie, [M] = Senf, [N] = Sesam, [O] = Sulfite, [P] = Lupinien, [R] = Weichtiere

VON FRÜH BIS SPÄT

Ham & Eggs [C]	€ 5,50
Bacon & Eggs [C]	€ 5,50
Eggs & Cheese [C, G]	€ 5,50
Minestrone mit gehobeltem Parmesan [L, G]	€ 3,90
Humus mit Tahina [keine]	€ 5,60
Labane, hausgemachter Frischkäse aus griechischem Joghurt [G]	€ 5,70
Tzaziki, mit Minze und kaltgepresstem Olivenöl [G]	€ 5,70
Borani, griech. Joghurt, Blattspinat, Jungknoblauch [G]	€ 5,70
Baba Ganusch, geräucherte Melanzani mit Tahina [H]	€ 6,20
Muhammara, geräucherter Paprika und Nüsse [H, E, N]	€ 6,50
Caponata, Melanzani, rote Zwiebel, Paradeiser und Rosinen [keine]	€ 6,70
Smokey Melanzani, Harissa, Bio-Ei, Tomatensauce [D, I]	€ 6,80
Bulgursalat, Granatapfel, Minze, Melanzani, Koriander [A]	€ 5,80
CousCous-Salat, Gurke, Paradeiser, Rosinen, Kreuzkümmel [A]	€ 5,80
Fenchelsalat, Risini, Orangen, Dille, gelber Muskateller [A, L, O, P, C]	€ 6,80
Mungobohnensalat mit Sesamöl und Koriander [A, F, H, M]	€ 6,80
Kichererbsensalat mit Red Curry, Paradeisersauce, Koriander [F, H, N]	€ 4,80
Riesenbohnsensalat, Zucchini, Schmortomaten, rote Zwiebel [H, L]	€ 5,80
Vorspeisenteller klein – mit 3 Sorten ihrer Wahl	€ 8,80
Vorspeisenteller groß – mit 5 Sorten ihrer Wahl	€ 12,00

AUF DIE HAND

Getoastet	
Grilled Cheese Sandwich mit Cheddar und Mozzarella [A, G]	€ 6,80
Steaksandwich mit Hüftsteak, Mozzarella und BBQ-Sauce [A, G]	€ 9,80
Gratiniert	
Thunfisch, Champignons und Röstzwiebel [A, C, D, G]	€ 7,50
Französischer Brie mit Birnen und Preiselbeeren [A, G]	€ 6,80

BLATTSALATE DER SAISON

Gemischte Blattsalate mit Rohkost und Früchten [keine]	Beilagenportion € 3,80
	Hauptspeisenportion € 6,50
Bunter Salat mit Schafskäse im Speckmantel [G]	€ 8,50
Knackiger Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen [keine]	€ 8,80

HAUPTSPEISEN

Linsenragout mit Cranberries, Wurzelgemüse und Kreuzkümmel [keine]	€ 8,00
Falafelburger mit Humus, Tahina, Caponata und Potatowedges [A, H]	€ 8,80
Marokkanischer Tajin mit Trockenfrüchten und Cous Cous [A, L]	€ 8,50
Chicken Shawarma mit Humus, Caponata und Wedges [A]	€ 8,80
Lubia – Spicy Fisolen, Schmortomaten, Basmatireis [L]	€ 7,80
Karfiol Curry, Kichererbsen, Quinoa [A,L,H]	€ 8,80
Süßkartoffelragout, Limettenblatt, Minzlabane [L,G]	€ 9,50
Safran-, „Risotto“, Risini, Schmortomaten, Melanzani [A,C,L]	€ 8,90
Melanzani-Spaltlinsen Eintopf, getr. Limette, Basmatireis [L,H,G]	€ 8,70
Zucchini-laibchen, Gerste, Schafkäse, Labane [A,C,G]	€ 8,50
Green Curry mit Blattspinat, Kichererbsen & Basmatireis [L,H,G]	€ 8,90
Oriental Rice Bowl	
mit Melanzani, Tomaten und Koriander [L, N]	€ 7,80
mit gegrillten Hühnerbruststreifen [L, N]	€ 9,80
mit gegrillten Hüftsteakscheiben [L, N]	€ 11,00

DESSERTS

Cheese Cake mit Süßrahm [A, C, G]	€ 5,80
Karottenkuchen mit Dattelhonig und Tahina [C, G, H]	€ 4,80
Double Chocolate Brownie mit Nussmix [G, H]	€ 5,80
Marzipan-Baklava mit Vanille [A, G, H]	€ 4,80
Mahlabi, Kokospudding, Rosenwasser [A]	€ 3,90
Safran-Milchreis, Kokosmilch, Basmati, Pistazien, Zimt [H]	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd, Vöslauer still	0,33	€ 2,40	0,75	€ 4,50
Soda, Soda-Zitrone	0,33	€ 2,60		
Kracherl Himbeere (Jugendgetränk)	0,35	€ 2,30		
Almdudler, Frucade	0,35	€ 2,90		
Fritz: Kola, zuckerfrei, Mischmasch, Melonenlimonade, Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade und Kaffee-Kola	0,33	€ 2,90		
Bitterlemon, Tonic, Cucumber	0,2	€ 2,90		
Red Bull	0,25	€ 3,50		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

VinziRast-Eistee	0,33	€ 2,80	0,5	€ 4,20
Ingwer-Limetten-Limonade	0,33	€ 2,80	0,5	€ 4,20
Erdbeer-Hibiskus-Limonade	0,33	€ 2,80	0,5	€ 4,20
Mangolassi	0,33	€ 3,50	0,5	€ 4,50

NATURSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb, Burgenland	0,33	€ 3,50		
Meinklang Bio Traubensaft rot	0,33	€ 3,50		
Apfel-Mango, Apfel-Weichsel, Apfel-Karotte oder Apfel-Holunder	0,33	€ 3,50	0,5	€ 5,20
Säfte gespritzt	0,33	€ 3,30	0,5	€ 4,50

KAFFEE, TEE, HEISSE SCHOKOLADE

Espresso <small>[keine]</small>	€ 2,40
Espresso doppio <small>[keine]</small>	€ 4,40
Melange, Cappuccino <small>[G]</small>	€ 3,40
Café Latte <small>[G]</small>	€ 4,20
Tee, diverse Sorten z.B. Refreshing Mint, Rooibos Orange, Sweet Camomile, Fruit Power	€ 2,60
Heiße Schokolade <small>[G]</small>	€ 3,60
Take Away Kaffee <small>[keine]</small>	€ 2,50

GEZAPFTE BIERE

Trumer Pils ^[A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90
Ottakringer Zwickl rot ^[A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90
Ottakringer Bio-Bier ^[A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90

FLASCHENBIERE

Ottakringer Radler ^[A]			0,5 € 3,90
Ottakringer Dunkles Bier ^[A]			0,5 € 3,90
Augustiner Edelstoff ^[A]			0,5 € 4,20
Innstadt Hefe naturtrüb ^[A]			0,5 € 3,90
Beck's alkoholfrei ^[A]		0,33 € 3,20	

INTERNATIONALE BIER SPEZIALITÄTEN

Corona Extra ^[A]		0,33 € 3,90	
Muttermilch Wiener Bubi 4,7%		0,33 € 3,60	
Schlepe No 1 Pale Ale 5,3%		0,33 € 3,80	

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Graf Josef, Niederösterreich [O]	1/8 lt € 2,70
Gelber Muskateller, Sax, Kamptal [O]	1/8 lt € 3,50
Gemischter Satz, Zahel, Wien [O]	1/8 lt € 3,80

ROTWEIN

Zweigelt, Artner, Carnuntum [O]	1/8 lt € 2,90
Blafränkisch, J. Heinrich, Deutschkreuz [O]	1/8 lt € 3,50
Classic Cuveé, Aumann, Tribuswinkel Thermenregion [O]	1/8 lt € 3,80

SCHAUMWEIN

Prosecco Canella, Italien [O]	0,2 lt € 7,80
Rosé Sparkling, Sax, Kamptal [O]	0,7 lt € 22,00

GMISCHTES

Weiß/Rot gespritzt [O]	¼ lt € 3,20
Aperol Spritzer [O]	¼ lt € 3,90
Hugo [O]	¼ lt € 3,90
Mango-Ingwerer [O]	¼ lt € 6,50

HOCHPROZENTIGES

Absolut Wodka	2cl € 2,90
Bombay Gin	2cl € 2,90
Earl-Grey-Gin	2cl € 3,90
Havana Club	2cl € 2,90
Olmega Tequila	2cl € 2,90
Jack Daniels	2cl € 2,90
Black Label	2cl € 2,90
Jameson Irish Whiskey	2cl € 2,90
Chivas Regal	2cl € 3,50
Glen Livet	2cl € 3,50
Averna	2cl € 2,90
Campari	4cl € 4,80
Ingwerer	2cl € 3,50
Courvoisier	2cl € 3,50
Nonino Grappa	2cl € 3,50
Diverse Brände	2cl € 3,50

VINZIRAST-MITTENDRIN PROJEKTBESCHREIBUNG

VinziRast-mittendrin ist ein innovatives, soziales Wohnprojekt. Wohnungslose und Studierende wohnen, arbeiten, und lernen gemeinsam unter einem Dach.

Das Konzept

Durch die wachsende wirtschaftliche Instabilität und die damit einhergehende Entwicklung zu Ausgrenzung und Intoleranz werden zunehmend sozial, wirtschaftlich und psychisch schwache Menschen an den Rand der Gesellschaft gedrängt. VinziRast-mittendrin ist getragen von der Überzeugung, dass ein Leben in Gemeinschaft und Respekt Menschen aufrichten und psychische Verletzungen heilen kann. Die Qualität der Beziehung und das Zusammenspiel von Hirn und Herz sind die Basis für eine besondere Begegnungskultur: respektvoll und vorurteilsfrei aufeinander zugehen, gemeinsam Erfahrungen sammeln, miteinander Neues entwickeln.

Entstehungsgeschichte

Während der Studentenproteste 2009 („Uni brennt“) wurde das Audimax der Uni Wien besetzt. Obdachlose Menschen kamen dazu, nächtigten dort und gestalteten die Besetzung aktiv mit. Nach Ende der Besetzung gab es seitens einiger Studierender den Wunsch, den Austausch und das Miteinander fortzusetzen.

Mit der Vinzenzgemeinschaft St. Stephan wurde die Idee weiterentwickelt. Dank der Hilfe der Haselsteiner Familienstiftung konnte das Haus in der Lackierergasse 10/ Währingerstraße 19, 1090 Wien, erworben

werden. Mit der Unterstützung vieler privater Spender und Spenderinnen, Firmen und unzähliger freiwilliger Helfer und Helferinnen, darunter auch viele Obdachlose und jetzige Bewohner und Bewohnerinnen, wurde das Haus generalsaniert. Der Aus- und Umbau wird mit einem Bankkredit und einem Wohnbaukredit der Stadt Wien finanziert und wird langfristig zurückgezahlt.

Lebensraum

Das ehemalige Mietshaus wurde vom Architekturbüro gaupenraub +/- mit Architekt Alexander Hagner kongenial adaptiert. Vom Dach bis in den Keller entstand ein vierstöckiger funktionaler Lebensraum, der auch über offene, bewachsene Laubengänge begehbar ist. In jeder der zehn Wohneinheiten mit Kitchenette/Bad/WC leben ehemals Obdachlose und Studierende zusammen. Pro Stockwerk gibt es eine Gemeinschaftsküche und -wohnzimmer. Studierzimmer, Werkräume und Dachgarten ermöglichen vielfältige gemeinsame Aktivitäten. Das lichtdurchflutete Dachatelier mit Dachgarten und Gemüsebeet ist ein ganz außergewöhnlicher Ort. Hier finden externe und interne Veranstaltungen statt.

Das Lokal „mittendrin“ im Erdgeschoß – gleichzeitig Café, Bar und Restaurant – ist das Tor nach außen.

VinziRast

Platz für Menschlichkeit