

SPEISEN &
GETRÄNKE

VinziRast

Platz für Menschlichkeit

mittendrin

LIEBE GÄSTE!

Willkommen im VinziRast-Lokal mittendrin!

Das VinziRast-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 VinziRast-Chance.

Das VinziRast-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

VinziRast-Lokal mittendrin

Gut essen mit gutem Gewissen

Währinger Str. 19, 1090 Wien
01/2350772-14

lokal-mittendrin@vinzirast.at

Unserer aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website:

www.vinzirast.at/lokal-mittendrin







Preise inkl. aller gesetzlicher Abgaben; Stand März 2021

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

🌱 Vegane Speisen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER – VEGETARISCH & VEGAN


KALT

Humus mit Tahina  [keine]	5,80
Labane: hausgemachter Frischkäse aus griechischem Joghurt [G]	5,80
Tzaziki, mit Minze und kaltgepresstem Olivenöl [G]	5,70
Baba Ganoush: Dip aus geräucherten Melanzani mit Tahina  [H]	6,20
Muhammara: Paprika-Walnuss-Dip  [E, H, N]	6,80
Caponata, Melanzani, rote Zwiebel, Paradeiser und Rosinen  [keine]	6,80
Bulgursalat mit Granatapfel, Minze, Melanzani, Koriander  [A]	5,80
Kichererbsensalat mit Red Curry, Paradeisersauce, Koriander  [F, H, N]	5,50
Vorspeisenteller klein – mit 3 Sorten ihrer Wahl	9,50
Vorspeisenteller groß – mit 5 Sorten ihrer Wahl	12,50

WARM

Sellerie-Apfelsuppe mit Kokosmilch [G, L]	4,20
Käse-Omelette mit Schafskäse und Paradeiser [C, G]	5,80
Käse-Omelette mit Cheddar und Mozzarella [C, G]	5,80
Grilled-Cheese-Pita mit Cheddar und Mozzarella [A, G]	6,80
Feta-Olivenpesto-Pita mit Paradeiser [A, G, H]	6,80

SALATE

Knackiger Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen [keine]	9,50
Bunter Salat mit Schafskäse im Speckmantel [G]	9,20
Gemischte Blattsalate mit Rohkost und Früchten  [keine]	Beilagenportion 4,50 Hauptspeisenportion 6,50

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH & VEGAN

Linsenragout mit Cranberries, Wurzelgemüse und Kreuzkümmel 🍃 [keine]	8,50
Falafelburger mit Humus, Tahina, Caponata und Potatowedges 🍃 [A, H]	9,50
Marokkanischer Tajin mit Trockenfrüchten und Couscous 🍃 [A, L]	8,50
Lubia: Spicy Fisolen mit Schmortomaten und Basmatireis 🍃 [L]	8,50
Karfiol Curry mit Kichererbsen, Quinoa 🍃 [A, H, L]	9,50
Süßkartoffelragout mit Limettenblatt, Minzlabane [G, L]	9,50
Zucchini-laibchen mit Gerste und Schafkäse, dazu Labane [A, C, G]	8,80
Oriental Rice Bowl mit Melanzani, Tomaten und Koriander 🍃 [L, N]	8,50

DARF'S MIT FLEISCH SEIN?

Jede Hauptspeise auf Wunsch auch mit Bio-Hühnerbrust [A, C, G]	+ 3,50
Oriental Rice Bowl mit gegrillten Hühnerbruststreifen [L, N]	11,00
Chicken Shawarma mit Humus, Caponata und Wedges [A]	9,50

DESSERTS

Cheesecake mit Süßrahm [A, C, G]	5,80
Karottenkuchen mit Dattelhonig und Tahina [C, G, H]	5,50
Double-Chocolate-Brownie mit Nussmix [G, H]	5,80
Mahlabi: Kokospudding mit Rosenwasser 🍃 [A]	5,50
Safran-Milchreis mit Kokosmilch, Basmati, Pistazien und Zimt 🍃 [H]	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd, Vöslauer still	0,33	2, ⁶⁰	0,75	4, ⁵⁰
Soda, Soda-Zitrone	0,33	2, ⁶⁰		
Kracherl Himbeere (Jugendgetränk)	0,35	2, ⁶⁰		
Almdudler, Frucade	0,35	2, ⁶⁰		
Fritz: Kola, zuckerfrei, Melonenlimonade, Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	0,33	3, ²⁰		
Bitterlemon, Tonic, Cucumber	0,2	3, ²⁰		
Red Bull	0,25	3, ⁸⁰		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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

NATURSÄFTE

Apfelsaft <i>aus eigenem Anbau</i>	0,33	3, ⁸⁰		
Meinklang Bio Traubensaft rot	0,33	3, ⁸⁰		
Apfel-Mango, Apfel-Weichsel, Apfel-Karotte oder Apfel-Holunder	0,33	4, ²⁰	0,5	5, ²⁰
Säfte gespritzt	0,33	3, ⁸⁰	0,5	4, ⁵⁰

KAFFEE, TEE, HEISSE SCHOKOLADE

Espresso	2,60
Espresso doppio	4,60
Melange, Cappuccino [G]	3,80
Café Latte [G]	4,20
Tee, diverse Sorten z.B. Refreshing Mint, Rooibos Orange, Sweet Camomile, Fruit Power	2,60
Heiße Schokolade [G]	4,20
Take Away Kaffee	2,50

🌱 Auf Wunsch bereiten wir jedes Heißgetränk mit Sojamilch zu.

GEZAPFTE BIERE

Trumer Pils ^[A]	0,2 2, ⁶⁰	0,3 3, ⁴⁰	0,5 4, ²⁰
Ottakringer Zwickl rot ^[A]	0,2 2, ⁶⁰	0,3 3, ⁴⁰	0,5 4, ²⁰
Ottakringer Bio-Bier ^[A]	0,2 2, ⁶⁰	0,3 3, ⁶⁰	0,5 4, ⁴⁰

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 naturrüb ^[A]			0,5 3, ⁹⁰
Beck's alkoholfrei ^[A]			0,33 3, ²⁰

INTERNATIONALE BIER SPEZIALITÄTEN

Corona Extra ^[A]		0,33 4, ⁵⁰	
Schlepe No 1 Pale Ale 5,3%		0,33 3, ⁸⁰	

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Graf Josef, Niederösterreich [O]

1/8 lt 3,²⁰

Gelber Muskateller, Sax, Kamptal [O]

1/8 lt 3,⁹⁰

Gemischter Satz, Zahel, Wien [O]

1/8 lt 4,²⁰

ROTWEIN

Zweigelt, Artner, Carnuntum [O]

1/8 lt 3,⁵⁰

Blafränkisch, J. Heinrich, Deutschkreuz [O]

1/8 lt 3,⁸⁰

Classic Cuveé, Aumann, Tribuswinkel Thermenregion [O]

1/8 lt 4,⁵⁰

SCHAUMWEIN

A-Nobis Dry [O]

0,2 lt 8,⁸⁰

Muskat Ottonel brut 2019 [O]

0,7 lt 28,⁵⁰

Champagne, Norbert Deux-Coers [O]

0,7 lt 58,⁰⁰

GMISCHTES

Weiß/Rot gespritzt [O]

¼ lt 3,⁶⁰

Aperol Spritzer [O]

¼ lt 4,⁵⁰

Hugo [O]

¼ lt 4,⁵⁰

HOCHPROZENTIGES

Absolut Wodka	2cl 3, ⁵⁰
Bombay Gin	2cl 3, ⁵⁰
Earl-Grey-Gin	2cl 3, ⁵⁰
Havana Club	2cl 3, ⁵⁰
Olmega Tequila	2cl 3, ⁵⁰
Jack Daniels	2cl 3, ⁹⁰
Black Label	2cl 3, ⁹⁰
Jameson Irish Whiskey	2cl 3, ⁹⁰
Chivas Regal	2cl 4, ²⁰
Glen Livet	2cl 4, ²⁰
Averna	2cl 3, ⁵⁰
Campari	4cl 5, ⁵⁰
Ingwerer	2cl 3, ⁹⁰
Courvoisier	2cl 4, ⁸⁰
Nonino Grappa	2cl 4, ²⁰
Diverse Brände	2cl 4, ⁵⁰

DIE VINZIRAST

Der Verein Vinzenzgemeinschaft St. Stephan hat über die Jahre acht unterschiedliche VinziRast-Projekte entwickelt, die sich an den individuellen Bedürfnissen unterschiedlicher Zielgruppen orientieren: Obdachlose Menschen, Menschen mit Fluchterfahrung oder suchtkranke Menschen. Sie alle vereint, dass sie am Rand leben, von der Gesellschaft isoliert. In unseren Projekten stehen der Mensch und die Achtung vor seinem Schicksal im Mittelpunkt.

VinziRast-Notschlafstelle – Ein Zuhause für die Nacht

VinziRast-CortiHaus – Ein Dach über dem Kopf

VinziRast-WG – Gemeinsam ohne Alkohol leben

VinziRast-Home – Ein Neubeginn für Geflüchtete

VinziRast-mittendrin – Eine vielfältige Gemeinschaft

VinziRast-Chance – Sinn finden in der Zeit des Wartens

VinziRast-Lokal mittendrin – Gut essen mit gutem Gewissen

VinziRast am Land – Boden unter den Füßen



Lesen Sie hier mehr:
<https://www.vinzirast.at/projekte>

Verein Vinzenzgemeinschaft St. Stephan
Wilhelmstraße 10, 1120 Wien
kontakt@vinzirast.at
www.vinzirast.at

VinziRast

Platz für Menschlichkeit