



VEGAN VIETNAMESE KITCHEN
LEITHASTRAßE 21, 1200 WIEN





VEGAN VIETNAMESE KITCHEN

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns, in unserer rein veganen, vietnamesischen Küche, begrüßen zu dürfen.
Alle unsere Speisen sind zu 100 % pflanzlich.

Vevi ist an zwei verschiedenen Standorten vertreten:

Vevi 1: Stollgasse 5, 1070 Wien
und Vevi 2: Leithastraße 21, 1200 Wien.

Wir verwenden Fleisch-Ersatzprodukte wie beispielsweise Schinken aus Seitan, Ente aus Seitan, Sojageschnetzeltes und Sojamedaillons, Schrimps aus Konjak oder aus Sojaprotein, und vieles mehr.

Wir bieten auch eine Auswahl an glutenfreien Speisen, rein biologischen Gerichten und makrobiotischen Gerichten an.

Falls Sie Fragen zu unserem Menü haben oder eine Party bei uns feiern wollen, wenden Sie sich bitte an unser Service. Wir helfen Ihnen gerne weiter und wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Vevi-Team



Suppen

V4.



V4. Canh Bồ Đề Tâm („Geist des Bodhi“-Suppe) F

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Austernpilze, Ingwer, Chili, Jungmais, Zuckrerbsen, Karfiol, Brokkoli, Zitronengras, Galgant, Zitronenblätter

€ 6,50



V5. Súp Hoàn Thánh (Wantan-Suppe) A, F, N

Wantan-Suppe mit Austernpilzen, Pak Choi, Jungmais, Karfiol, Brokkoli, Zuckrerbsen, Röstzwiebel

€ 6,50

V6. Súp Đại Dương (Vegane Ozean-Suppe) A, E, F

Vegane Ozean-Suppe mit Meeresvrüchten aus Konjak, Zuckrerbsen, Tofu, Seetang, Jungmais, Karotten, Jungzwiebeln, Kartoffel, Ingwer

€ 6,50

V5.



Salate

V22. Salat Bơ (Avocado-Salat) A, E, F, L

Gemischter Salat mit veganen Meeresvrüchten, Avocado, Gurke, Tomaten, Radieschen, Ingwer-Essigdressing

€ 9,50

V23. Gỏi Tái Chanh (Sojasalat mit Zitrone) A, F, L, N

Sojaschnitzel mit Sellerie, Zwiebel, Sesam, Sesamöl, Zitronendressing

€ 8,50



V24. Gỏi Hương Xưa (Antiker Weißkrautsalat)

Weißkaut, Austernpilze mit Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronensaft, Essigdressing

€ 8,50

V25. Gỏi Đu Đủ (Papayasalat) A, E, F

Papaya, Karotten, Rettich, Sojaschnitzel, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebel, Essigdressing

€ 8,50



V26. Bánh Tráng Trộn (Mangosalat) A, E, F

Mango, Reispapier, Sojaschnitzel, Tofu, Erdnüsse, Röstzwiebel, vietnamesische Kräuter, Zitronensaft

€ 8,50

MILD ODER SCHARF

V27. Rong Biển Salat (Algensalat) A, F, L, N

Seetang, Mungbohnen sprossen, Salat, Sesam, Essigdressing

€ 8,50

V26.





Sommerrollen

V11. Gỏi Cuốn Đạm A, E, F, N

(Sommerrollen mit Sojastreifen und Tofu)

€ 5,90

2 Stück Sommerrollen mit Reisnudeln, Sojastreifen, Tofu, Salat, Gurke, Mungbohnsprossen, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebel, Hoisin-Erdnuss-Sauce

V12. Gỏi Cuốn Bơ (Sommerrollen mit Avocado) A, E, F, N

(GF-möglich: ohne Röstzwiebel und Víschsauce anstatt Hoisin-Erdnuss-Sauce)

€ 5,90

2 Stück Sommerrollen mit Reisnudeln, Avocado, Salat, Gurke, Mungbohnsprossen, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebel (A), Hoisin-Erdnuss-Sauce (A, E, F, N)

V19. Gỏi Cuốn Đặc Biệt (Spezial-Sommerrollen)

€ 6,50

2 Stück Spezial-Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Mungbohnsprossen, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebel, mit Wahl aus:

a) Cuốn Lạc Hồng (V-Lachs und Senfsauce) A, E, F, M

b) Cuốn Chả Gang (Sojaschnetzel und Hoisin-Erdnuss-Sauce) A, E, F, N

c) Cuốn Seitan (Seitan und Hoisin-Erdnuss-Sauce) A, E, F, N

d) Cuốn Konjak (Vegane Meeresvrüchte und Víschsauce) A, E, F

e) Cuốn Bì (Kartoffel- & Sojafüllung, Víschsauce) A, E, F



V82. Cuốn Rau Mầm (Makro-Sommerrollen) MAKROBIOTISCH

€ 6,90

2 Stück Sommerrollen mit Avocado, getrockneten Tomaten, Kresse, Salat, Gurke mit Wahl aus:

a) Hoisin-Erdnuss-Sauce A, E, F, N

b) hausgemachte vegane Víschsauce F



V12.



V19.abcd



V82.



V11.



Glutenfrei



Scharf



Teigtaschen & mehr



V13. Cuốn Diếp (Gurkenrolle) F, N

Gurkenrolle mit Avocado, Seetang, Sesam, grüne Chilisauce

€ 6,90



V14. Chả Giò (Vietnamesische Frühlingsrollen) F

2 Stück knusprig gebratene Reispapierrollen mit Glasnudeln, Tofu, Gemüse, Pilze, Morcheln, hausgemachte vegane Vischsauce

€ 5,90



V15. Bánh Bọt Lọc (Gedämpfte Teigtaschen) A, F (GF-möglich: ohne Röstzwiebel)

Gedämpfte Teigtaschen aus Tapiokamehl mit Soja, Pilzen, Karotten, Röstzwiebel (A), hausgemachte vegane Vischsauce

€ 5,90



V17. Edamame F

Gedämpfte Edamame mit Himalayasalz

€ 5,90

V18. Rau Củ Chiên Giòn (Gemüse-Tempura) A, F, L

Knusprige Gemüse-Tempura mit Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Süßkartoffeln, Tempura-Sauce

€ 8,90

V20. Bánh Bao (Gedämpfte Hefeteigtasche) A, F

Gedämpfte Hefeteigtasche gefüllt mit Soja, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Erbsen, Sweet-Chili-Sauce, Chili-Sauce

€ 5,90

V16.



V20.



V14.





Nudelsuppen



V31. Phở (Reisbandnudel-Suppe)

Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in Gemüsebrühe, Mungbohnen sprossen, Ingwer, Koriander, vietnamesischer Basilikum, Jungzwiebel, serviert mit Hoisinsauce (A, F, N), Chilisauce und Zitrone, mit Wahl aus:



a) Phở Ấu Lạc (Phở mit Pilzen) A, F, N

(GF-möglich: ohne Hoisinsauce)

mit Austernpilzen, Zitronenblättern

Klein € 11,50

Groß € 14,50

b) Phở Tráng An (Phở mit Soja) A, F, N

mit Sojabällchen, Sojageschnetzeltes

Klein € 11,50

Groß € 14,50



c) Phở Rau (Phở mit Tofu & Gemüse) A, F, N

(GF-möglich: ohne Hoisinsauce)

mit Karotten, Karfiol, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Pak Choi, Jungmais, Zuckerkornerbsen, Tofu

Klein € 11,50

Groß € 14,50

d) Phở Đặc Biệt (SPEZIAL-Phở) A, F, N

mit Sojabällchen, Tofu, Sojageschnetzeltes, Austernpilze, Kräuter

Klein € 12,50

Groß € 15,50

V32. Bún Thang (Allerlei-Nudelsuppe) A, F

Reisnudelsuppe in Gemüsebrühe mit Tofublätter, vegane Meeresvrüchte aus Konjak, Seetang, Pilze, Seitanschnitten, Schnittlauch, vietnamesische Kräuter

Klein € 12,50

Groß € 15,50



V33. Bún Me (Süßsauer-Nudelsuppe) A, F

Reisnudelsuppe in Gemüsebrühe mit Seitan-Dilllaibchen, Sojavisch mit Seetang, Ananas, Tomaten, Galgant, Mungbohnen sprossen, Tamarinde

Klein € 11,50

Groß € 14,50



V34. Miến Măng (Glasnudelsuppe) A, F

(GF-möglich: ohne Seitan)

Glasnudel-Suppe mit Tofu, Seitan (A, F), Bambus, Shiitake

Klein € 11,50

Groß € 14,50





Nudelgerichte

V41. Phở Trộn A, E, F, N

(Phở-Bowl mit Tofu und Sojastreifen)

Reisbandnudeln mit Sojastreifen, Tofu, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Gurke, Salat, vietnamesische Kräuter, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel, Erdnüsse, Hoisin-Erdnuss-Sauce € 13,50



V41.



V42. Bún Trộn A, E, F (GF-möglich)

(Bún-Bowl mit Frühlingsrollen und Spießen)

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, BBQ-Soja-Spießen, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Gurke, Salat, vietnamesische Kräuter, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel (A), Erdnüsse, hausgemachte vegane Vischsauce € 13,50



V42.

V44a. Miến Xào (Gebratene Glasnudeln) A, F, N

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, veganen Meeresvrüchten aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Mungbohnsprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebel € 13,90



V45.

V44b. Phở Xào (Gebratene Reisbandnudeln) A, F, N

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, veganen Meeresvrüchten aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Mungbohnsprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebel € 13,90



V46.

V45. Bánh Canh Xào (Gebratene Udonnudeln) A, F, N

Gebratene Udonnudeln mit Tofu, veganen Meeresvrüchten aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Mungbohnsprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebel € 13,90

V46. Mì Xào (Gebratene Weizennudeln) A, F, N

Gebratene Weizennudeln mit Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Mungbohnsprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebel, mit Wahl aus:

a) Tofu € 13,90

b) Sojastreifen € 14,90

c) Seitan € 14,90





Reisgerichte

V51. Cà Ry Vàng (Gelbes Curry mit Reis)

Gelbes Curry mit Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Pak Choi, Pilze, Karotten, Knoblauch, Zwiebel, Zitronengras, Kurkuma, Zitronenblätter, Kokosmilch, Röstzwiebel (A), mit Wahl aus:



- a) Tofu F (GF-möglich: ohne Röstzwiebel) € 13,90
- b) Sojastreifen A, F € 15,90
- c) Seitan A, F € 15,90

V52. Cải Thìa (Reis mit Tofu und Pak Choi) A, F, N

Reis mit gebratenem Tofu, Pak Choi, Pilze, Zucchini, Morcheln, Knoblauch, Zwiebel € 14,90

V53. Cơm Chiên An Lạc (Gebratener Reis) A, F, N

Gebratener Reis mit Sojaprotein, Tofu, Karotten, Mais, Erbsen, Röstzwiebel, Knoblauch, Zwiebel € 13,90

V54. Rau Sốt Chả Gang A, F, H, L, N

(Gemüse und Sojaschnetzel in Gusseisenpfanne)

Reis mit gebratenen Sojaschnetzel, Pilzen, Karfiol, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Pak Choi, Jungmais, Sellerie, Zuckererbsen, Cashewnüsse, Knoblauch, Zwiebel € 14,90

V55. Rau Xào Vô Lượng A, F, N

(Gebratenes Gemüse mit Tofu/Sojastreifen/Seitan)

Reis mit gebratenen Pilzen, Karotten, Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Mungbohnen sprossen, Chinakohl, Pak Choi, Knoblauch, Zwiebel, mit Wahl aus:

- a) Tofu € 13,90
- b) Sojastreifen € 15,90
- c) Seitan € 15,90

V56. Giá Xào A, F, N

(Gebratene Mungbohnen sprossen)

Reis mit gebratenen Karotten, Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Knoblauch, Zwiebel, Mungbohnen sprossen, mit Wahl aus:

- a) Tofu € 12,90
- b) Sojastreifen € 14,90
- c) Seitan € 14,90

V57. Thanh Tịch („Friedens“-Pfanne) A, F, N

Reis mit knusprigen Seitan, Zuckererbsen, Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Chinakohl, Jungmais, Shiitake, Austernpilze, Morcheln, Knoblauch, Zwiebel in Gusseisenpfanne € 16,90

V51.



V57.



V53.





Vevi-Specials

V61. Thăng Long A, F, L

(Vegane Meeresvrüchte in Teigfäden)

Knusprige vegane Meeresvrüchte aus Konjak in Teigfäden mit Salat und Tempura-Sauce € 7,90

V62. Chiên Cốm A, F

(Vegane Meeresvrüchte in Jungreis)

Knusprige vegane Meeresvrüchte aus Konjak mit grünem Jungreis, Salat und Tempura-Sauce € 7,90

V64. Bánh Mì A, E, F, N

(Vietnamesisches Baguette)

Baguette mit Bohnenpaste (E, N), vegane Butter, Gurke, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Jungzwiebel, Koriander, Röstzwiebel, Char-Siu-Sauce, mit Wahl aus:

a) Giò Chả (vietnamesischer Seitanschinken) € 7,90

b) Xá Xíu (Sojastreifen) € 7,90

c) Mix aus a) und b) € 8,50

d) Bì (Kartoffel- und Sojafüllung) € 8,50

e) Giò thủ (vietnamesischer Soja-Pilz-Schinken) € 8,50





V66.



V67.



V65.



V83.

Vevi-Specials

V65. Kho Tô (Sojavisch-Eintopf) A, F, N

Eintopf im Gusseisentopf mit Sojavisch mit Seetang, € 15,90
Knoblauch, Zwiebeln, Champignons, gedämpften
Karfiol und Brokkoli, Zucchini, Pak Choi, Chinakohl,
Karotten und Reis

V66. Lạc Hồng

(Gebratener Soja-V-Lachs) A, F, N, M € 15,90

Gebratener Soja-V-Lachs mit Pilzen, Karotten, Karfiol,
Brokkoli, Zucchini, Chinakohl, Pak Choi, Jungmais,
Zuckererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Reis

V67. Vevi-Vorspeisen-Mix für 2 Personen A, E, F, N

8 verschiedene Vevi-Spezialitäten: € 21,50

1 Avocado-Sommerrolle (A),

1 Tofu-Soja-Sommerrolle (A, F), Frühlingsrollen (F),

gedämpfte Edamame (F), knusprige Teigtaschen (A, F, N),

knusprige vegane Meeresvrüchte (A, F),

knusprige Gemüseaschen (A), kleiner Salat,

serviert mit Hoisin-Erdnuss-Sauce (A, E, F, N)

und Sweet-Chili-Sauce

V83. Cơm Gạo Lứt (Quinoa-Reis mit Gemüse) F, H, N

Rot-schwarzer Reis, Quinoa, gedämpftes Gemüse, € 14,90

Kürbiskerne, Cashewnüsse, Sesamsalz,

Tamari-Sojasauce **MAKROBIOTISCH**





Beilagen, Saucen & mehr

-  1. Jasminreis € 2,90
-  2. Chili-Sauce/Sweet-Chili-Sauce € 1,50
-  3. Hoisin-Chili-Sauce A, F, N € 1,50
- 4. Hoisin-Erdnuss-Sauce klein A, E, F, N € 1,50
- 5. Hoisin-Erdnuss-Sauce groß A, E, F, N € 2,50
-  6. Ketchup € 1,-
-  7. Bun-Reisnudeln (dünne Reisnudeln) € 3,50
-  8. Pho-Reisbandnudeln (breite Reisnudeln) € 3,50
-  9. Gemüse € 3,90
-  10. Tofu F € 3,50
- 11. Seitan A, F € 3,90
- 12. Sojastreifen A, F € 3,90



Snacks

-  1. Pommes mit Ketchup € 4,50
-   2. Karottenpommes mit Sesammantel (bio), mit Ketchup N € 6,50
-  3. Süßkartoffelpommes mit Ketchup € 5,50
-  4. Kleiner gemischter Salat € 4,50
- 5. Vegane Nuggets 5 Stück mit Ketchup A, F € 4,50



Desserts

V91. Bánh Trà Xanh (Matchatiramisu) A, H

Matchatiramisu mit veganer Mascarpone, Cashewdrink € 6,90



V91.

V92. Bánh Schokolade (Schokotorte) A, F, H

Schokotorte mit Haselnüssen, vegane Schlagcreme € 6,90



V93. Chuối Nếp (Banane in Klebreis) E

Gedämpfte Banane mit Klebreis umwickelt, Kokosmilch, Erdnüsse € 6,90

V94. Chuối Chiên (Bananentaschen) A

Bananenpüree in Teig gebacken, mit Zimt € 6,90



V96. Vietnamesischer Pudding F

Vietnamesischer Mango- oder Pandanblätterm pudding € 5,90

V97. Vevi-Nachspeisen-Mix

4 verschiedene Vevi-Nachspeisen: Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen! € 14,90
(Bitte teilen Sie bei der Bestellung Allergien mit!)



V93.



V74. Bánh Kem Tươi (Raw Bio-Matchacheesecake) H

Rohkost-Matchacheesecake mit Mandeln, Kokos, Datteln, Zitrone, Matchatee, Agavendicksaft bio € 7,50



V74.

V96. Mango



V96. Pandanblätter



Feiern Sie Ihren Geburtstag im Vevi? Lassen Sie es uns wissen und unser Küchenchef überrascht Sie mit einer Nachspeise!



Spezialitäten nur in der Leithastraße!

Vorspeisen & Snacks

 **V81. Súp Đậu Đỏ (Rote Bohnensuppe) F** € 6,90
Rote Bohnensuppe mit Radieschen, rote Datteln, Zuckerkürbisse, Lotuswurzeln **MAKROBIOTISCH**

 **V8. Súp măng cay (Scharfe Bambussuppe)** € 6,50 
Bambus, Morcheln, Enoki-Pilze, Rettich, Karotten, Koriander, Chili

 **V28. Gỏi Ngó Sen (Lotussalat) A, F, N** € 8,50 
(GF-möglich: ohne vegane Meeresvrüchte)
 Lotus, vegane Meeresvrüchte aus Konjak (A, F), Gurke, Rettich, Karotten, Sesamöl, Sesam, Chili

 **V60. Knusprige Avocadowedges (5 Stück) A** € 7,90 
5 Stück knusprige Avocadowedges garniert mit Chili-Mayo, serviert mit Ketchup oder Sweet-Chili-Sauce

V64f. Bánh Mi Hải Sản (mit Sojavisch) A, F € 8,50 
Banh Mi-Sandwich mit Sojavisch, Salat, Tomaten, Zwiebel, hausgemachte Tamarind-Dillsauce

 **V69. Vorspeisen-Mix à la Vevi Leithastraße (für 2 Personen) A, F, N** € 21,50 
2 Portionen Bambussuppe, 4 Stück herzhaftes vietnamesische Reiskuchen, 4 Stück Avocadowedges mit Chili-Mayo, Lotussalat, serviert mit vietnamesischer BBQ-Sauce und Sweet-Chili-Sauce



V8.



V60.



V28.



V69. V64f.





Spezialitäten nur in der Leithastrasse!

Hauptspeisen

V38. Mì Quảng (Mi-Nudelsuppe) A, E, F, N

Reisbandnudeln in Kurkuma-Kokosmilch-Suppe mit Seitenschinken, vegane Meeresvrüchte aus Konjak, Sojastreifen, Shiitake-Pilz, weiße Shimeji-Pilze, Mungbohnen sprossen, Reischips, vietnamesische Kräuter, Erdnüsse, Chili

Klein € 12,50

Groß € 15,50



V38.



V59. Măng Xào (Gebratener Bambus mit Gemüse und Reis) N

Gebratener Bambus mit Morcheln, Shiitake-Pilze, Champignons, Karotten, Brokkoli, Karfiol, Pak Choi, Chinakohl, Sesamöl, Chili und Reis

€ 13,90



V59.

V47. Miến Trộn (Miến-Bowl mit Meeresvrüchten) A, F, N

Glasnudelbowl mit veganen Meeresvrüchten aus Konjak, Salat, vietnamesische Kräuter, Mungbohnen sprossen, Morcheln, Gurke, Jungzwiebel, vegane Meeresvrüchten-Sauce

€ 13,90



V47.



V70. Kho Tào F, N

(Tofu-Melanzani gebraten mit gedämpftes Gemüse)

Gebratenes Sojaleisch, Tofu, Melanzani, Shiitake-Pilze mit gedämpftes Brokkoli, Karfiol, Zuckererbsen, Jungmais, Karotten, serviert mit Reis, garniert mit Jungzwiebel und Chili

€ 15,90



V75. Xôi Ngũ Vị (5-Spezialitäten-Teller) A, F

Klebreis mit 5 verschiedenen Spezialitäten: Tofublätter, Sojaleisch, Seitenschinken, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Bohnenpaste, garniert mit Gurke und Röstzwiebel, serviert mit Soja-Chili-Sauce

€ 15,50



V75.



V84.

Desserts



V84. Chè Hạt Sen

(Vietnamesische Dessertsuppe)

Lotussamen, Longan-Frucht, Rohrzucker **MAKROBIOTISCH** € 6,90



V100. Kokos-Cheesecake F

Veganer Cheesecake mit Soja und Kokosraspeln

€ 5,90



V100.



V100.



Glutenfrei



Scharf



GETRÄNKE

VEGAN VIETNAMESE KITCHEN

Vevi-Getränke

Vevi-Limonade

Beeren, Zitrone, Minze, Sirup, Zitronengras, Ingwer

0,4l € 5,50

Vevi-Bubble-Tea

T 1. Matcha mit Sojamilch, Tapiokaperlen, Zucker F

T 2. Schwarztee mit Sojamilch, Tapiokaperlen, Zucker F

T 3. Kaffee mit Sojamilch, Tapiokaperlen, Zucker F

0,4l € 5,90



Vevi-Smoothies 0,4l € 5,90

S1. Sinh Tố Chuối (Bananen-Smoothie) F

Banane, Chiasamen, Sojamilch

S2. Sinh Tố Xoài chanh (Mango-Smoothie) F

Mango, Maracuja, Sojamilch, Kokosmilch

S3. Sinh Tố Bơ (Avocado-Smoothie) F, H

Avocado, Sojamilch, Cashewmilch

S4. Sinh Tố Dâu (Erdbeer-Smoothie) F

Erdbeeren, Datteln, Sojamilch

Frischgepresste Säfte 0,3l € 4,90

0,5l € 6,50

Nước Ép Táo - Apfelsaft

Nước Ép Carot - Karottensaft

Nước Ép Đỏ - Roter Multisaft (Apfel, Rote Beete, Karotte)





Säfte

	0,3 l	0,5 l
Bio Apfelsaft pur	€ 3,90	€ 5,50
Bio Apfelsaft mit Soda	€ 3,50	€ 4,90
Bio Apfelsaft mit Wasser	€ 2,90	€ 3,90
Bio Orangensaft pur	€ 3,90	€ 5,50
Bio Orangensaft mit Soda	€ 3,50	€ 4,90
Bio Orangensaft mit Wasser	€ 2,90	€ 3,90
Bio Mangosaft pur	€ 3,90	€ 5,50
Bio Mangosaft mit Soda	€ 3,50	€ 4,90
Bio Mangosaft mit Wasser	€ 2,90	€ 3,90
Guavensaft pur	€ 3,90	€ 5,50
Guavensaft mit Soda	€ 3,50	€ 4,90
Guavensaft mit Wasser	€ 2,90	€ 3,90
Lycheesaft pur	€ 3,90	€ 5,50
Lycheesaft mit Soda	€ 3,50	€ 4,90
Lycheesaft mit Wasser	€ 2,90	€ 3,90
Guanabanasaft	€ 3,90	€ 5,50
Aloe Vera-Saft	€ 3,90	€ 5,50
Kokoswasser	€ 3,90	€ 5,50
Geröstetes Kokoswasser	€ 3,90	€ 5,50
Soda	€ 2,50	€ 3,50
Soda Zitrone	€ 2,90	€ 4,50
Soda Himbeere	€ 2,90	€ 4,50
Soda Holunder	€ 2,90	€ 4,50
Leitungswasser	€ 0,50	€ 0,90
Wasser mit Zitrone	€ 2,50	€ 2,90
Himbeerwasser	€ 2,50	€ 2,90
Holunderwasser	€ 2,50	€ 2,90





Aus der Flasche

Makava	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,33 l	€ 3,90
Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33 l	€ 3,90
Cola/Cola Light/Cola Zero	0,33 l	€ 3,90
Römerquelle still/prickelnd	0,33 l	€ 3,90
Pago Johannisbeere/Pfirsich	0,2 l	€ 3,90



Alkoholfreies Bier

Gösser A	0,5 l	€ 5,50
Schlossgold A	0,5 l	€ 5,50
Beck's A	0,33 l	€ 3,90
Heineken A	0,33 l	€ 3,90
Hops Zitronenradler A	0,33 l	€ 3,90

Tee

Grüntee	€ 4,50
Jasmintee	
Kamillentee	
Ingwer-Zitronentee	
Butterfly Pea-Tee mit Rohrzucker	
Reistee	
Vevi-Tee (Grüntee, Ingwer, Zitrone, Sojamilch) F	
Asiatischer Früchtetee (Jujube, Geißblatt, Gojibeeren, Rohrzucker)	



Asiatischer Früchtetee

Kaffee

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,50
Cappuccino F	€ 3,90
Latte Macchiato F	€ 4,50
Koffeinfreier Kaffee (Getreidekaffee) A	€ 3,50
Vietnamesischer Kaffee	€ 3,50
Vietnamesischer Kaffee mit Sojamilch F (mit oder ohne Eiswürfel)	€ 4,50



Vietnamesischer Kaffee



ALLERGENE

VEGAN VIETNAMESE KITCHEN

Für Vevi-Speisen und -Getränke relevante Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



@vevi.restaurant



@vevi.at



VeVi Restaurant

www.vevirestaurant.at
