



Speisekarte

BRIGITTA PASSAGE

LEITHASTRASSE 21, 1200 WIEN





Be Vegan & Make ♥ Peace

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 drei verschiedenen Standorten vertreten:

Vevi 1: Stollgasse 5, 1070 Wien

Vevi 2: Leithastraße 21, 1200 Wien

und Vevi 3: Albertgasse 51, 1080 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 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





VORSPEISEN SUPPEN



V4. Canh Bồ Đề Tâm

„Geist des Bodhi“-Suppe

F



Kokosmilchsuppe mit Tofu,
Austernpilze, Chili, Jungmais,
Zuckererbsen, Karfiol, Brokkoli

€ 6,50



V5. Súp Hoàn Thánh

Wantan-Suppe

A, F, N

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

€ 6,50



V7. Canh Riêu

Spinatsuppe mit Tofu-Laibchen

A, F, N

Spinatsuppe mit Austernpilzen und
Tofu-Laibchen aus Tofu und
veganen Meeresvrüchten

€ 6,50



V8. Súp măng cay

Scharfe Bambussuppe



Bambus, Morcheln, Enoki-Pilze,
Rettich, Karotten, Koriander, Chili

€ 6,50



Glutenfrei



Scharf



VORSPEISEN ROLLEN



V11. Gỏi Cuốn Đạm

Sommerrollen mit Sojastreifen und Tofu
A, E, F, N

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

€ 5,90



V12. Gỏi Cuốn Bơ

Sommerrollen mit Avocado
A, E, F, N

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



**GF-Option: ohne Röstzwiebel
und mit Vischsauce**

€ 5,90



V82a. Cuốn Rau Mầm

**MAKROBIOTISCHE Sommerrollen mit
getrocknete Tomaten**

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

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

B) hausgemachte vegane Vischsauce



€ 6,90



V82b. Cuốn Rau Mango

**MAKROBIOTISCHE Sommerrollen mit
Mango und Avocado**

2 Stück Sommerrollen mit Mango, Avocado, Karotten, Gurke, Kräuter, Salat, Mungbohnsensprossen, Chili-Mayo, mit Wahl aus:

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

B) hausgemachte vegane Vischsauce M



€ 6,90



Glutenfrei



Scharf

V19. Gỏi Cuốn Đặc Biệt

€ 6,50

SPEZIAL-Sommerrollen

2 Stück Spezial-Sommerrollen mit Reissnudeln, Salat, Gurke, Mungbohnsensprossen, Kräuter, Röstzwiebel, Erdnüsse, mit Wahl aus:



B) Cuốn Chả Gang

Sojaschnitzel 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 hausgemachte vegane Vischsauce

A, E, F



E) Cuốn Bì

Füllung aus Soja-, Kartoffel-, Karottenstreifen und Glasnudeln, mit hausgemachter veganer Vischsauce

A, E, F



V14. Chả Giò

Vietnamesische Frühlingsrollen

F

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

€ 5,90





VORSPEISEN TEIGTASCHEN & MEHR



V15. Bánh Bột Lọc

Gedämpfte Teigtaschen

A, F

Gedämpfte Teigtaschen aus Tapiokamehl mit Soja, Karotten, Röstzwiebel, hausgemachte vegane Vischsauce

€ 5,90



V16b. Bánh Gạo

Gedämpfte Reiskuchen

A, F

Herzhafte Reiskuchen mit Röstzwiebel und Sesam-BBQ-Sauce

€ 6,90



V116. Bánh Thuyên Viên

Gebratene Teigtaschen

A, F, N

Gebratene Teigtaschen mit Sweet-Chili-Sauce

€ 5,90



V17. Edamame

F

Gedämpfte Edamame mit Himalayasalz

€ 5,90



V20. Bánh Bao

Gedämpfte Hefeteigtasche

A, F

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

€ 6,50



V18a. Rau Củ Chiên Giòn

Gemüse-Tempura

A, F, L

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

€ 9,50

V18b. Ngũ Hành Sơn

Exotische Gemüse-Tempura

A, F, L

Lotus, Okra, Taro, Jungmais, Avocado mit Sesamsauce

€ 9,50



Glutenfrei



Scharf

SALATE



V22. Salat Bơ

Avocado-Salat

A, E, F, L

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

€ 9,90



V25. Gỏi Đu Đủ

Papaya-Salat

A, E, F

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

MILD ODER SCHARF

€ 8,90



V26. Bánh Tráng Trộn

Mango-Salat

A, E, F

Mango, Reispapier, Sojaschnetzel, Tofu, Erdnüsse, Röstzwiebel, Kräuter, Zitronensaft

MILD ODER SCHARF

€ 8,90



V28. Gỏi Ngô Sen

Lotus-Salat

A, F, N

Lotus, vegane Meeresvrüchte (A, F), Gurke, Rettich, Karotten, Sesamöl, Sesam, Chili

GF-möglich: ohne vegane Meeresvrüchte, stattdessen mit Tofu

€ 8,90



Glutenfrei



Scharf

HAUPTSPEISEN NUDELSUPPEN



V30. Phở Bọc

Phở-Rollen-Suppe

Traditionelle, vietnamesische Phở-Suppe in hausgemachter traditioneller Phở-Gemüsebrühe, Mungbohnsprossen, Koriander, Jungzwiebel, Zitrone mit Wahl aus:

A) Phở-Rolle mit Soja-Lachs € 16,50

A, F

B) Phở-Rolle mit veganen Steak € 16,50

A, F

V31. Phở

Reisbandnudel-Suppe

Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in hausgemachter traditioneller Phở-Gemüsebrühe, Mungbohnsprossen, Koriander, Jungzwiebel, serviert mit Hoisin-Sauce (A, F, N), Chili-Sauce und Zitrone, mit Wahl aus:

A) Phở Âu Lạc

Phở mit Pilzen

A, F, N

mit Austernpilzen



GF-Option: ohne Hoisin-Sauce

Klein € 13,50

Groß € 16,50

B) Phở Trảng An

Phở mit Soja

A, F, N

mit Sojabällchen und Sojageschnetzeltes

Klein € 13,50

Groß € 16,50

C) Phở Rau

Phở mit Tofu & Gemüse

A, F, N

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



GF-Option: ohne Hoisin-Sauce

Klein € 13,50

Groß € 16,50

D) Phở Đặc Biệt

SPEZIAL-Phở

A, F, N

mit Tofu, Sojageschnetzeltes, Austernpilze, Sojabällchen

Klein € 14,50

Groß € 17,50



Glutenfrei



Scharf



HAUPTSPEISEN NUDELSUPPEN



V32. Bún Thang

Allerlei-Nudelsuppe
A, F

Reisnudelsuppe in Gemüsebrühe mit Tofu, vegane Meeresvrüchte, Seetang, Pilze, Seitanschinken, Schnittlauch, Kräuter

Klein € 14,50
Groß € 17,50



V34. Miến Măng

Glasnudelsuppe
A, F

Glasnudelsuppe mit Tofu, Seitan (A, F), Bambus, Shiitake



GF-Option: ohne Seitan

Klein € 13,50
Groß € 16,50



V135. Bún Huế Phố Cổ

Süßsauer-scharfe Reisnudelsuppe
A, F

Reisnudelsuppe mit Sojaschnetzel, Seitanschinken, Pilzen

Klein € 13,90
Groß € 16,90



V33. Bún Me

Süßsauer-Nudelsuppe mit Sojavisch
A, F

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

Klein € 13,50
Groß € 16,50



V38. Mi Quảng

Mi-Nudelsuppe
A, E, F, N

Reisbandnudeln in Kurkuma-Kokosmilch-Suppe mit Seitanschinken, vegane Meeresvrüchte, Sojastreifen, Shiitake-Pilz, Reischips, Kräuter, Mungbohnen sprossen, Erdnüsse

Klein € 14,50
Groß € 17,50



V136. Mỳ Văn Thân

Weizen Nudelsuppe mit Wantans
A, F

Weizennudelsuppe mit Wantans, Sojastreifen, vegane Meeresvrüchte, Pak Choi

Klein € 13,90
Groß € 16,90



V39. Bánh Cánh Riêu

Grüne Udon-Kokos-Suppe
A, F

Udonnudelsuppe mit grünem Gemüse, Zitronenblätter, Koriander, Thai-Basilikum, Ingwer, Tofu, Pilze, vegane Meeresvrüchte

Klein € 13,90
Groß € 16,90



Glutenfrei  **Scharf**

HAUPTSPEISEN LAUWARME NUDELBOWLS



V40. Bún Bì

Bún-Bowl mit Bi-Füllung und Vischsauce
A, E, F

Lauwarmer Bun-Reisnudelsalat mit Bi-Füllung (gebratene Soja-, Kartoffeln-, Karottenstreifen und Glasnudeln), eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Gurke, Salat, Kräuter, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel, Erdnüsse, hausgemachte vegane Vischsauce

€ 14,90



V42. Bún Trộn

Bún-Bowl mit Frühlingsrollen, BBQ-Soja-Spieße und Vischsauce
A, E, F

Lauwarmer Bun-Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen, BBQ-Soja-Spieße (A, F), eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Gurke, Salat, Kräuter, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel (A), Erdnüsse, hausgemachte vegane Vischsauce

 **GF-Option: mit Tofu statt Soja-Spieße & ohne Röstzwiebel**

€ 14,90



V41. Phở Trộn

Phở-Bowl mit Sojastreifen, Tofu und Hoisin-Erdnuss-Sauce
A, E, F, N

Lauwarmer Pho-Reisbandnudelsalat mit Sojastreifen, Tofu, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Gurke, Salat, Kräuter, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel, Erdnüsse, Hoisin-Erdnuss-Sauce

€ 14,90



V47. Miến Trộn

Miến-Bowl mit veganen Meeresvrüchten
A, E, F, N

Lauwarmer Glasnudelbowl mit veganen Meeresvrüchten, gebratene Shiitake und Austernpilze, Salat, Kräuter, Jungzwiebel, Mungbohnsprossen, Gurke, Soja-Knoblauch-Sauce

€ 14,90



V43. Mì Trộn

Mì-Bowl mit Sojaschnetzel und BBQ-Sauce
A, E, F, N

Lauwarmer Mi-Weizennudelsalat mit Sojaschnetzel, Kräuter, Salat, Gurke, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, Röstzwiebel, Mungbohnsprossen, Erdnüsse, Soja-Knoblauch-Sauce

€ 14,90



HAUPTSPEISEN GEBRATENE NUDELN



V44a. Miến Xào

Gebratene Glasnudeln

A, E, F, N

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, vegane Meeresvrüchte aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Karotten, Knoblauch, Mungbohnsprossen, Zwiebel, Röstzwiebel

€ 15,90



V44b. Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln

A, E, F, N

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, vegane Meeresvrüchte aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Karotten, Knoblauch, Mungbohnsprossen, Zwiebel, Röstzwiebel

€ 15,90



V45. Bánh Canh Xào

Gebratene Udonnudeln

A, E, F, N

Gebratene Udonnudeln mit Tofu, vegane Meeresvrüchte aus Konjak, Pak Choi, Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Karotten, Knoblauch, Zwiebel, Mungbohnsprossen, Röstzwiebel

€ 15,90



V46. Mì Xào

Gebratene Weizennudeln

A, E, F, N

Gebratene Weizennudeln mit Chinakohl, Brokkoli, Karfiol, Zucchini, Pilze, Karotten, Knoblauch, Mungbohnsprossen, Zwiebel, Röstzwiebel, **mit Wahl aus:**

A) Tofu € 15,90

B) Soja-Filet € 16,90

C) Seitan € 16,90



HAUPTSPEISEN REISGERICHTE



V51. Cà Ry Vàng

Vietnamesisches Gelbes Curry

Gelbes Curry mit Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Pak Choi, Chinakohl, Pilze, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Kokosmilch, Röstzwiebel (A)

mit Wahl aus:

A) Tofu **F** € 15,90

 GF-möglich: ohne Röstzwiebel

B) Soja-Filet **A, F** € 17,90

C) Seitan **A, F** € 17,90



V52. Càì Thìa

Reis mit Tofu und Pak Choi

A, E, F, N

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

€ 16,90



V53. Cơm Chiên An Lạc

Gebratener Reis

A, F, N

Gebratener Reis mit Sojaschnitzel, Tofu, Karotten, Mais, Erbsen, Röstzwiebel, Knoblauch, Zwiebel

€ 14,90



V54. Rau Sốt Chảo Gang

Gemüse und Sojaschnitzel in heißer Gusseisenpfanne

A, E, F, H, L, N

Reis mit gebratenen Sojaschnitzel, Pilzen, Karfiol, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Pak Choi, Jungmais, Sellerie, Zuckererbsen, Cashewnüsse, Knoblauch, Zwiebel

€ 16,90



Glutenfrei



Scharf



HAUPTSPEISEN REISGERICHTE



V55. Rau Xào Vô Lượng

Gebratenes Gemüse mit
Tofu/Soja-Filet/Seitan
A, E, F, N

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

- A) Tofu € 15,90
- B) Soja-Filet € 17,90
- C) Seitan € 17,90



V156. Giá Xào Khô

Gebratene Mungbohnen sprossen mit Tofu
F, N

Reis mit gebratenen Mungbohnen sprossen, Tofu, asiatischen Schnittlauch, Jungzwiebel, Zwiebel, Knoblauch

€ 14,50



V57. Thanh Tịnh

„Friedens“-Pfanne
A, E, F, N

Reis mit knusprigen Seitan, Zuckerrüben, Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Chinakohl, Jungmais, Shiitake, Austernpilze, Morcheln, Knoblauch, Zwiebel, serviert in heißer Gusseisenpfanne

€ 18,90



V59. Măng Xào

Gebratener Bambus mit Gemüse
N

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

€ 14,90



V158. Tuệ Phát

Tofu mit Melanzani süßsauer in heißer
Gusseisenpfanne
F

Reis mit Tofu, Melanzani, Tomaten, Jungzwiebel, Kräuter

€ 17,90



Glutenfrei  Scharf

VEVI-SPEZIALITÄTEN



V60. Bơ Chiên Giòn

Knusprige Avocadowedges

A

5 Stück knusprige Avocadowedges
garniert mit Chili-Mayo

Zur Wahl:

Ketchup

oder Sweet-Chili-Sauce

€ 7,90



V61. Thăng Long

Vegane Meeresvrüchte in Fillo-Teig

A, F, L

Knusprige vegane Meeresvrüchte
in Teigfäden mit Salat und Tempura-Sauce

€ 8,90



V62. Chiên Cốm

Vegane Meeresvrüchte in Jungreis

A, F

Knusprige vegane Meeresvrüchte mit
grünem Jungreis, Salat und Tempura-Sauce

€ 8,90



V64. Bánh Mì

Vietnamesisches Baguette

A, E, F, N, M

Baguette mit Bohnenpaté, vegane Mayo, Hoisin-Sauce,
Salat, Gurke, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen,
Jungzwiebel, Koriander, Röstzwiebel
mit Wahl aus:

a) Giò Chả

vietnamesischer Seitanschinken

€ 8,90

b) Xá Xíu

Sojastreifen

€ 8,90

c) Mix

mit Seitanschinken und Sojastreifen

€ 9,50

d) Bì

**Bi-Füllung aus gebratenen
Soja-, Kartoffel-, Karottenstreifen
und Glasnudeln**

€ 9,50

e) Giò Thủ

vietnamesischer Soja-Pilz-Schinken

€ 9,50



Glutenfrei



Scharf



VEVI-SPEZIALITÄTEN



V67. Vevi-Vorspeisen-Mix

Für 2 Personen

A, E, F, N

8 verschiedene Vevi-Spezialitäten:

Avocado-Sommerrolle

Tofu-Soja-Sommerrolle

Frühlingsrollen

gedämpfte Edamame

knusprige Teigtaschen

knusprige vegane Meeresvrüchte in Jungreis

knusprige Gemüsetaschen

kleiner Salat

serviert mit Hoisin-Erdnuss-Sauce

und Sweet-Chili-Sauce

€ 24,50

V169. Vorspeisen-Mix à la Vevi Leithastraße Spinat

für 2 Personen

A, F, N

2 Portionen Spinatsuppe,
herzhafte vietnamesische Reiskuchen,
Avocadowedges mit Chili-Mayo,
Lotussalat,
serviert mit vietnamesischer BBQ-Sauce
und Sweet-Chili-Sauce

€ 24,50





V65. Kho Tộ

Sojavisch in heißem Gusseisentopf

A, E, F, N

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

€ 17,90



V166. Cá Mắm Xoài

Soja-Visch mit Mango

A, F, N

Soja-Visch-Filet, frische Mango, Chili, vegane Visch-Sauce, Sweet-Chili-Sauce, Reis

€ 16,90



V169. Xào Cay

Vegane Meeresvrüchte mit Tofu und Pilzen

A, F

Gebratenen veganen Meeresvrüchten, Tofu, Pilze, Zitronengras, Kräuter, Chili, Knoblauch und Reis

€ 18,90



Glutenfrei



Scharf



VEVI-SPEZIALITÄTEN



V70. Kho Tàu

**Tofu-Melanzani in Gusseisentopf
mit gedämpften Gemüse**
F, N

Gebratenes Sojavleisch, Tofu, Melanzani, Shiitake-Pilze mit gedämpften Brokkoli, Karfiol, Zuckerrüben, Jungmais, Karotten, serviert mit Reis, garniert mit Jungzwiebel und Chili

€ 17,90



V72. Sốt Cam

Soja-Lachs in Orangen-Sauce
A, F

Soja-Lachs in Orangen-Sauce, serviert mit Reis oder Erbsenpüree

€ 18,90



V71. Sốt Vang

**Soja-Steak mit Kartoffeln in
Gusseisenpfanne**
A, F

Soja-Steak mit Kartoffeln, Karotten in Tomatensauce, serviert mit Brot oder Reis

€ 18,90



V275. Cơm Bì

Spezialitäten-Bowl mit Reis
A, E, F

Spezialitäten-Schüssel mit Reis, Bi-Füllung (Soja-, Karotten-, Kartoffelstreifen), Char-Siu-Sojastreifen, gedämpfte Tofu-Brötchen, Seitenschinken, Salat, Gurken, eingelegte Karotten- und Rettichstreifen, serviert mit hausgemachter veganer Fisch-Sauce

€ 17,90



Glutenfrei



Scharf



DESSERTS



V74. Bánh Kem Tươi

Raw Matchacheesecake

H

Rohkost-Matchacheesecake mit Mandeln, Kokos, Datteln, Zitrone, Matchatee, Agavendicksaft

€ 7,50



V75a. Bánh Bao Nhân Khoai

Süße Banh Bao mit Süßkartoffel-Füllung

A, F

Süße Hefeteigtasche mit Süßkartoffel-Füllung

€ 3,50



V91a. Bánh Trà Xanh

Matchatiramisu

A, H

Matchatiramisu mit veganer Mascarpone, Cashewdrink

€ 6,90



V93. Chuối Nếp

Gedämpfte Banane in Klebreis

E

Gedämpfte Banane mit Klebreis umwickelt, Kokosmilch, Erdnüsse

€ 6,90



V75b. Bánh Bao Nhân Khóm

Süße Banh Bao mit Ananas-Füllung

A, F

Süße Hefeteigtasche mit Ananas-Füllung

€ 3,50



V92a. Bánh Schokolade

Schokotorte

A, F, H

Schokotorte mit Haselnüssen und vegane Creme

€ 6,90



V92b. Bánh Kem

Nusstorte

A, E, F, H

Nusstorte mit veganer Creme

€ 6,90



DESSERTS



V94. Chuối Chiên

Gebackene Bananentaschen

A

Bananenpüree in Teig gebacken

€ 6,90



V100. Kokos-Cheesecake



F, H

Kokos-Cheesecake mit Rohkost-Teig aus Rosinen, Datteln, Walnüsse, vegane Mascarpone

€ 6,90



V194. Xoài Chiên

Gebackene Mangospalten

A

Knusprig gebackene Mango-Spalten in cremiger Kokossauce

€ 6,90

V97. Vevi-Nachspeisen-Mix

Bitte teilen Sie bei der Bestellung Allergien mit!

4 verschiedene Vevi-Nachspeisen:

Lassen Sie sich von unserem

Küchenchef überraschen!

€ 16,90



V195. Kem Chiên

Gebackenes Eis

A, F

Gebackenes Eis mit Eissorte nach Saison

€ 7,90



V295. Mango-Eis mit Litschi

F

Mango-Eis mit frischen Litschi

€ 7,90



Glutenfrei



BEILAGEN & SNACKS



Beilagen

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

Snacks

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Pommes mit Ketchup | € 4,50 |
|  | Süßkartoffelpommes mit Ketchup | € 5,50 |
|  | Kleiner gemischter Salat | € 4,50 |
| | Hausgemachte vegane Nuggets (5 Stück) mit Ketchup <i>A, F</i> | € 4,50 |



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Vevi-Bubble-Tea

0,4l € 6,50

T 1. Matcha mit Sojadrink, Tapiokaperlen, Zucker **F**

T 2. Schwarztee mit Sojadrink, Tapiokaperlen, Zucker **F**

T 3. Kaffee mit Sojadrink, Tapiokaperlen, Zucker **F**



Hausgemachte Vevi-Drinks

0,4l € 5,90

Iced Matcha Latte mit Sojadrink **F**

Mango-Matcha-Latte mit Sojadrink **F**

Mango Lassi mit Sojadrink und Kokos **F**

Vevi-Limonade mit Beeren, Zitrone, Minze, Sirup, Zitronengras, Ingwer

Aloe-Vera-Limo mit Zitrone, Minze, wahlweise mit Wasser oder Soda

Hausgemachter Eis-Tee mit Schwarz-Tee, Zitrone

Aloe-Kokos-Limo mit Aloe- und Kokos-Jelly, Minze, Chia-Samen

Exotischer Litschi-Beerenshake **F**



ALKOHOLFREIE BIERE

Alkoholfreies Bier

Gösser **A** 0,5l € 5,50

Schlossgold **A** 0,5l € 5,50

Beck's **A** 0,33l € 4,50

Heineken **A** 0,33l € 4,50

Hops Zitronenradler **A** 0,33l € 4,50





SÄFTE & SODA



| 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 | € 4,70 |
| Almdudler | 0,33 l | € 4,70 |
| Eistee Pfirsich / Zitrone | 0,33 l | € 4,70 |
| Coca-Cola / Light / Zero | 0,33 l | € 4,70 |
| Römerquelle still / prickelnd | 0,33 l | € 4,10 |



KAFFEE & TEE

Kaffee

| | |
|---|--------|
| Espresso | € 3,00 |
| Doppelter Espresso | € 4,50 |
| Kaffee/Verlängerter | € 4,50 |
| Kleiner Brauner F | € 3,50 |
| Großer Brauner F | € 4,50 |
| Cappuccino F | € 4,50 |
| Latte Macchiato F | € 4,80 |
| Kaffee Latte F | € 4,80 |
| Koffeinfreier Kaffee (Getreidekaffee) A | € 4,50 |
| Vietnamesischer Kaffee | € 4,50 |
| Vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter veganer Kondensmilch- Alternative aus Soja (mit oder ohne Eiswürfel) F | € 5,50 |
| Kännchen Hafer- oder Sojadrink A/F | € 0,50 |

Tee

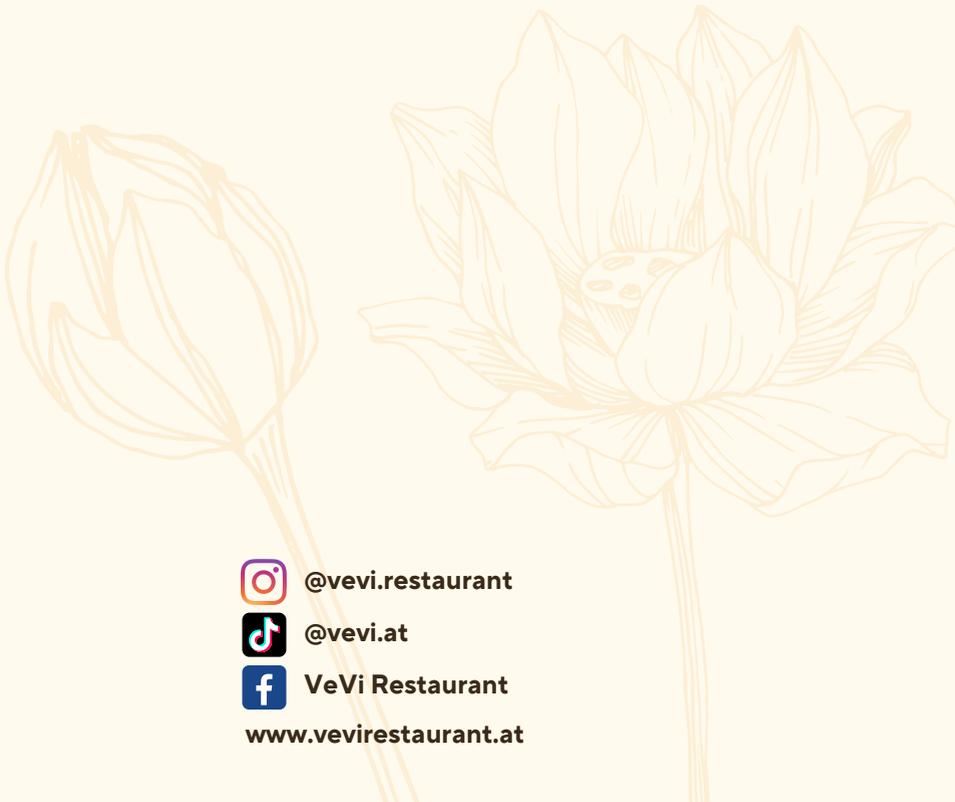
| | |
|--|--------|
| Grüntee | € 4,50 |
| Jasmintee | |
| Kamillentee | |
| Ingwer-Zitronentee | |
| Butterfly Pea-Tee mit Rohrzucker | |
| Reistee | |
| Vevi-Tee (Grüntee, Ingwer, Zitrone, Sojadrink) F | |
| Asiatischer Früchtetee (Jujube, Geißblatt, Gojibeeren, Rohrzucker) | |
| Vegan Milk Tea (mit Schwarztee und Sojadrink) F | |



ALLERGENE

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