



MITTWOCH 04. OKTOBER 2023

# Mittagstisch

Internationale Rezepte. Saisonale und regionale Produkte.  
Bio. Nachhaltig. Umweltbewusst.

## STARTERS



AYURVEDISCHE KARFIOL CREMESUPPE.

VEGGIE

€ 4.5 | € 3.9\*

BUNTER SALAT DER SAISON. Salatgrün. Buntes Gemüse. Regionale Essige und Öle.  
Saisonale Essige/Karl Buchta / Hohenau

VEGAN

€ 4.5 | € 3.9\*

\*In Kombination mit Hauptgericht

## DAILY SPECIALS

### Woman Life Freedom

WE STAND WITH THE WOMEN OF IRAN



KONFIERTE LACHSFORELLE. Lachsforelle. Süßkartoffel-Orangencreme. Romanesco.

€ 13.5

FRANZÖSISCHES HÜHNERFRIKASSEE. Maishuhn. Erbse. Basmatireis. Salat.

€ 12.9

AFGHANISCHE BEEF BIRYANI. Rindfleisch. Tomate. Biryani. Basmatireis. Karotte. Salat e Shirazi. Yoghurt Dip.

€ 12.9

PERSISCHE KHORESHT E BAMYE. Rindfleisch. Tomate. Okraschote. Basmatireis. Yoghurt

€ 12.9

INDISCHES KÜRBIS-KICHERERBSEN CURRY. Buntes Gemüse. Basmatireis.  
+ Maishühnchen € 3.5 | + Cashews € 2.4

VEGAN

€ 11.9

AMERICAN MAC AND CHEESE. Macaroni. Käsesauce aus internationalen Käsesorten. Salat.

VEGGIE

€ 11.9

NORDPERSISCHE KASHK E BADEMJAN. Melanzani. Kashk. Nana Minze Sauce. Geröstete Zwiebel. Walnuß.  
Ausgelöste geräucherte Melanzani aus dem Ofen. Kashk Sauce aus einreduziertem persischen Joghurt. Minzsauce.

VEGGIE

€ 11.9

FRANZÖSISCHE GEMÜSEQUICHE. Buntes Gemüse. Salat. Yoghurt dip

Veggie

€ 11.5

## DESSERTS

Aus unserer hauseigenen Patisserie



BRITISCHER BIRNEN CRUMBLE. Zwetschgenröster. Vanille.

€ 4.9 | € 4.7\*



# Classics

## POKÈ BOWLS

Hawaiianisches Nationalgericht



**POKÈ BASE (VEGAN).** Reis. Greens. Saisongemüse. Süßkartoffel. Avocado. Gemüsecreme.

€ 11.9

+ Sesam Chicken

€ 3.7

+ Räuchertofu

€ 3.4

+ Cashews

€ 2.4

+ Pekan Nuss

€ 2.4

+ Edamame

€ 2.4

+ Peanutbutter Lime Sauce

€ 1.6

+ Französischer Ziegenkäse

€ 3.5

+ Homemade Lime Mayo

€ 1.6

## BEST COFFEE IN AUSTRIA 2020



Wir empfehlen unsere hauseigene Röstung vom österreichischen Röstmeister 2020 : Felix Kaffee

Felix röstet für die Soulkitchen eine vollmundig süße Espressomischung mit feiner Fruchtnote und wenig Bitternote, die laufend weiterentwickelt wird. Aromatisch reicht unser Kaffee von Mandel über Orange und Heidelbeere bis hin zu dunkler Schokolade.

90 % Arabica: Guatemala, Brasilien, Tansania.

10 % Robusta: Indien

## HOT STUFF

## ICED

Masala Chai Latte 0,3

€ 5.2

Biomilch. Medjool Datteln. Chaigewürze.

Espresso Tonic

€ 5.2

+ Walderdbeere + 0,5 €

+ Mandelsirup + 0,5 €

## FRESH & HOMEMADE DRINKS



Hausgemachte Limonade

0,25 | 0,5  
€ 2.9 | € 4.9

Zitrone + Ingwer + Nana Minze

Hausgemachter Kombucha 0,25

€ 3.9

Fermentierter Pu-Erh Tee. Brauner Zucker. Acerola Kirsche.

Getränk der 100-Jährigen' nach japanischer Art.

Hausgemachter Eistee

€ 2.9 | € 4.9

Schwarzer Tee. Roiboos. Biskuit. Beeren. Orange.

#1 Unterstützt die Verdauung  
#2 Ausgleich für den Säurehaushalt  
#3 Vitamin B in Hülle & Fülle (B1, B2, B3, B6, B9, B12)  
#4 Steigerung des Energielevels  
#5 Entlastung der Bauchspeicheldrüse und Leber  
#6 Beruhigt die Seele

### Mittagsmenü unter [soulkitchenvienna.at](http://soulkitchenvienna.at)

Internationale Küche - Regionale Produkte - Bio - Täglich frisch gekocht

Alle Speisen :: **TAKE AWAY** :: Vorbestellungen unter: **0660 8372509** am einfachsten via **SMS**