

willkommen im

bistro deppat



Wiens erstes 100 % veganes Frühstückslokal.

Höchste Qualität und bester Geschmack sind unser Anspruch, daher stellen wir so viel wie möglich selbst her. Ob Handsemmel, Brot, Croissants oder das Kipferl, der Eistee oder der Kaffeelikör - alles von uns In-House selbst gemacht.

Wenn es von uns mal nicht selbst gemacht wird, garantieren wir, dass wir nur die besten Produkte anbieten, hinter denen wir auch vollkommen stehen.

Dialog ist uns wichtig - Sonderwünsche, Allergien oder Anmerkungen bitte direkt Kommunizieren. Wir finden bestimmt eine Lösung

Trotz sorgfältiger Handhabung können unsere Speisen Spuren anderer, nicht angegebener Allergene enthalten.

Klassisches Frühstück

Kleines Frühstück (A) *glutenarm möglich* 5 €

Handsemmel **oder** Kipferl | pflanzliche Butter | Marmelade

Wiener Frühstück (A, F) *glutenarm möglich* 11 €

Handsemmel | Kipferl | pflanzliche Butter | Marmelade |
goldblatt Karree-Aufschnitt | *die ohne* Scheiben

Englisches Frühstück (A) 18 €

baked beans | Pilze | Tomaten | *goldblatt* Würstl |
billie green Bacon | Toastbrot

Hummus Frühstück (A, F, L, N) *glutenarm möglich* 13 €

Hummus | Labneh | Tofu-Feta | Gemüsesticks | Oliven | Pitabrot

Bagels *glutenarm (P) möglich (+1 €)*

Lox Bagel (A, F, H, N) 12 €

Mandel-Ricotta | Karotten-Lox | Rucola | Kren

Avocado Bagel (A, F, H, M, N) 12 €

Mandel-Ricotta | Avocado | Zitronenzeste | gebeizte rote Zwiebel

Breakfast Bagel (A, H, L, N) 14 €

Mandel-Ricotta | *billie green* Bacon | *Nøgg* Rührei vegan |
Rucola | Avocado

Camembert Bagel (A, F, H, M, N, O) 15 €

Cream Cheese | Rucola | *petite veganne* Camembert | pickled onions |
Cumberlandsauce

NEU



Chef Rupi empfiehlt

Gefülltes Croissant (A, F, L, O) *sojafrei möglich*

15 €

Croissant | *goldblatt* Karree-Aufschnitt | *die ohne* Scheiben |
Nøgg Rührei vegan | Rucola | Cherrytomaten-Zwiebel-Chutney

Croque Madame (A, F, M) *sojafrei möglich*

12 €

Veganer Schinken-Käse Toast, mit Sauce Mornay überbacken
goldblatt Schinken | *die ohne* Käse | Tomatensalsa | Estragon Senf

BACK
AGAIN

Veganes Rührei aus Nøgg mit gebuttertem Toastbrot

Pur (A, L)

NEU

7 €

Paprika-Zwiebel (A, L)

8 €

Bacon (A, L)

8 €

Schinken-Käse (A, F, L)

10 €

Waffeln

glutemarm und sojafrei möglich (+2€)

im Teig: Bourbon Vanillemark

Die Anne Waffel (A, F) Beeren-Zwetschgen-Röster | Obers vegan | Minze

9 € | 14 €

1 Stück | 2 Stück

Die mit Speck (A, F) Speck | Ahornsirup

NEU

9 € | 14 €

1 Stück | 2 Stück

Pancakes *glutemarm und sojafrei möglich (+2€)*

Plain mit pflanzlicher Butter & Ahornsirup (A, F)

9 €

Heidelbeer & Banana (A, F)

11 €

Schoko & Nuss (A, F, H)

12 €

Schoko & Banane (A, F)

NEU

11 €



Was kleines Süßes

Bananabrot (A, F, H) mit Bananen und Schlagobers garniert	5 €
Sabines Zitronenkuchen (A, F) mit Schlagobers und Minze	5 €
Hot Fudge Brownie (A, F) warm, mit Schokosauce und Schlagobers	5 €

Nimm's dazu

Handgemachte Handsemmel, nach Verfügbarkeit (A)	2 €
Handgemachtes Kipferl, nach Verfügbarkeit (A)	3 €
pflanzliche Butter	2 €
Marmelade <i>von d'arbo</i>	2 €
Ahornsirup	2 €
Schokosauce (A, F)	2 €
<i>goldblatt</i> Karree-Aufschnitt (F)	5 €
<i>die ohne</i> Scheiben	4 €
Tofu-Feta (A, F)	4 €
Mandel-Ricotta (H)	4 €
Speck von <i>billie green</i> (A)	4 €
Hummus (N)	4 €

A – glutenhaltiges Getreide | F – Soja | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine

Kaffee

von *caffé couture* geröstet | auch **koffeinfrei** oder **iced** möglich

Espresso	3 €
Espresso Macchiato*	3,20 €
Verlängerter (single)	3,50 €
Cortado*	3,50 €
Doppio	4,50 €
Americano (doppelt)	5 €
Cappuccino* (single oder doppelter Espresso)	5 € 6 €
Flat White*	5,70 €
Latte Macchiato*	5,90 €
Dirty Chai Latte*	7 €



Tee | Matcha | Chai

Ingwer-Zitrone frisch gerieben und gepresst	4,10 €
Beeren-Tee selbstgemacht	4,10 €
Mango-Mandarine von <i>Die Teerose</i>	4,10 €
Schwarz Assam von <i>Die Teerose</i>	4,10 €
Matcha Latte* japanischer Matcha von <i>Die Teerose</i>	6 €
Strawberry Matcha Latte* iced	7,30 €
Chai Latte* selbstgemacht	6 €
Heiße Schokolade* (F)	6 €

*mit Hafer, Soja (F), Mandel (H) oder Kokos

Frisch Entsaftet | Gepresst

Gurke	0,25 l	5 €
Karotte	0,25 l	5 €
Apfel-Karotte	0,25 l	5 €
Apfel	0,25 l	5 €
Orange frisch gepresst	0,2 l	6 €



Kaltgetränke

Soda*	0,25 l 0,5 l	2 € 3 €
Soda Zitron* frisch gepresste Zitrone	0,25 l 0,5 l	2,40 € 3,60 €
Soda Holunder* von <i>d'arbo</i>	0,25 l 0,5 l	3 € 4 €
Mango-Mandarine-Maracuja Eistee selbstgemacht	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €
Holler-Traubensaft Zeilinger-Wagner	0,25 l	5 €
Almdudler	0,35 l	4,20 €
Fritz Orange	0,35 l	4,20 €
Fritz Rhabarbar	0,33 l	4,20 €
Fritz Kola / light	0,33 l	4,20 €

*Jugendgetränk

Limonaden (mit Leitungswasser oder Soda)

Lavendel-Erdbeer Sirup selbstgemacht	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €
Pfirsich-Limette Sirup von <i>Monin</i> frisch gepresste Limette	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €
Minze-Limette Sirup selbstgemacht frisch gepresste Limette Minze	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €
Ingwer-Tonkabohne Sirup selbstgemacht	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €



Alkoholische Getränke

Bier (A) von <i>drunken unicorn beer factory</i> Hell Dunkel Pale Ale Grapefruit	0,33 l	3,80 €
---	--------	--------

Prosecco blanc vom Fass (O)	0,1 l	4,40 €
Prosecco Orange (O)	0,2 l	7 €

VOM FASS

Weiß Gelber Muskateller <i>Fürnkranz</i> (O)	1/8 l	4,40 €
Rot Blaufränkisch <i>Weingut Weiss</i> (O)	1/8 l	4,40 €
Hugo (O)	0,3 l	5,20 €
Wildberry Lillet (O)	0,35 l	5,40 €
Schlossgold Alkoholfreies Bier (A)	0,5 l	5 €

Man bringe den Spritzwein

Spritzer weiß (O)	0,25 l	4,40 €
Kaiserspritzer Holunder von <i>d'arbo</i> (O)	0,25 l	5 €
Tiroler Wein & Almdudler (O)	0,25 l	5 €
Veilchen Spritzer Sirup von <i>Monin</i> (O)	0,25 l	5 €
Pfirsich Spritzer Sirup von <i>Monin</i> (O)	0,25 l	5 €

Cocktails | Long Drinks

Espresso Martini	11 €
Espresso selbstgemachter Kaffeelikör Vodka <i>Absolut</i> Läuterzucker	
All-In	11 €
Cranberry Bourbon <i>Four Roses</i> Limette Läuterzucker	
Whisky Sour	11 €
Whisky <i>Glenmorangie</i> Zitrone Läuterzucker Schaum	
Gin Tonic	11 €
<i>Hendrick's</i> Gin <i>Fever Tree</i> Tonic Gurke & Pfeffer	