

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.

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

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 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	6 €
Holler-Traubensaft (O) Zeilinger-Wagner	0,25 l	4 €
Almdudler	0,35 l	4 €
Fritz Orange	0,35 l	4 €
Fritz Rhabarbar	0,33 l	4 €
Fritz Kola / light	0,33 l	4 €

*Jugendgetränk



Limonaden (mit Leitungswasser oder Soda)

Ingwer-Tonkabohne 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 €
Erdbeer-Lavendel Sirup selbstgemacht	0,25 l 0,5 l	3 € 5 €



Alkoholische Getränke

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

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

VOM FASS

Hugo (O)	0,3 l	5,20 €
----------	-------	--------

Wildberry Lillet (O)	0,35 l	5,40 €
----------------------	--------	--------

Schlossgold Alkoholfreies Bier (A)	0,5 l	5 €
------------------------------------	-------	-----

Zeilingner-Wagner Alkoholfreier Prosecco rosé oder weiß (O)	0,1 l	4 €
--	-------	-----

Man bringe den Spritzwein

Spritzer weiß (O)	0,25 l	4 €
-------------------	--------	-----

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 €
--	--------	-----

Klassisches Frühstück

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

13 €

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

Bagels *glutenarm (P) möglich (+1 €)*

Lox Bagel (A, F, H, N)

Mandel-Ricotta | Karotten-Lox | Rucola | Kren

12 €

Avocado Bagel (A, H, M, N)

Mandel-Ricotta | Avocado | Zitronenzeste | gebeizte rote Zwiebel

12 €

Breakfast Bagel (A, H, L, N)

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

14 €

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

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

15 €

Veganes Rührei aus Nøgg mit gebuttertem Toastbrot

Pur (A, L) klein | groß

4 € | 8 €

Paprika-Zwiebel (A, L) klein | groß

5 € | 10 €

Bacon (A, L) klein | groß

6 € | 12 €

Schinken-Käse (A, F, L) klein | groß

6 € | 12 €



Chef Rupl empfiehlt

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

15 €

Croissant | *goldblatt* Karree-Aufschnitt | *die ohne* Scheiben |

Negg Rührei vegan | Rucola | Tomaten-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

Waffeln

(glutemarm möglich, Wartezeit ca. 30 Minuten, +2 €)

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

9 € | 15 €

1 Stück | 2 Stück

Die Valeria Waffel (A, F) Schinken | Käse | Zwiebel | Knoblauch |

9 € | 15 €

Cherrytomaten | Kräuterrahm-Sauce

1 Stück | 2 Stück

Pancakes

(glutemarm möglich, Wartezeit ca. 30 Minuten, +2 €)

Plain mit pflanzlicher Butter & Ahornsirup (A, F)

9 €

(+ Speck +1€)

Heidelbeer & Banana (A, F)

12 €

Schoko & Pekannuss (A, F, H)

14 €

Schoko & Banane (A, F)

12 €



Noch was Süßes?

NEU

Nougatknödel (A, F, H) *Zotter* Haselnussnougat | Butterbrösel
Fruchtspiegel | angezuckert – 1, 2 oder 3 Stück

5 € | 9 € | 11 €

NEU

Kaiserschmarrn (A, F) karamellisiert | mit Apfelmus - klein | groß

7 € | 12 €

Sabines Zitronenkuchen (A, F) mit Schlagobers und Minze

5 €

Hot Fudge Brownie (A, F) warm, mit Schokosauce und Schlagobers

6 €

Nimm's dazu

Handgemachte Handsemmel, nach Verfügbarkeit (A)

2 €

Handgemachtes Kipferl, nach Verfügbarkeit (A)

3 €

pflanzliche Butter

2 €

Marmelade *von d'arbo*

2 €

Ahornsirup

2 €

Schokosauce (A, F)

2 €

goldblatt Karree-Aufschnitt (F)

4 €

die ohne Scheiben

3 €

Tofu-Feta (A, F)

4 €

Mandel-Ricotta (H)

4 €

Speck von *billie green* (A)

3 €

Hummus (N)

4 €

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