



frühstück
Montag - Ruhetag
Dienstag - Samstag von 08:00 bis 16:00
Sonntag & Feiertag von 08:00 bis 17:00

Das Vivet

frühstücks cocktails

baileys white russian

baileys | ketel one | kaffeelikör | obers

9.50

cucumber&mint

tanqueray | maracuja sirup | limette
gurke | minze | simple syrup

7.40

espresso martini shots for two

ketel one | espresso shot | simple syrup

7.50

gin basil smash

tanqueray | simple syrup | limette
frischer basilikum

8.90

rick free iced-coffee alkoholfrei

rick free | schweppes dry tonic
simple syrup | espresso shot

9.80

white vienna ^G

vanille infused ketel one | mozart
simple syrup | obers

8.90

frisch gepresste säfte

orangensaft ^{0.125 | 0.25}

2.30 | 4.60

selleriesaft ^{L 0.125 | 0.25}

2.80 | 5.40

good morning shot ^{0.05}

ingwer | zitrone | cayenne pfeffer

3.80

daily detox ^{0.25}

apfel | karotte | ingwer | gurke | zitrone

5.50

last night was real ^{0.25}

rote beete | karotte | apfel | orange | limette

5.50

smoothies

power kick ^{II}

mandelmilch | banane | blaubeeren
granola | vegan protein

5.80

strawberry crunch ^{A, II}

erdbeere | banane | agavendicksaft
mandelmilch | schoko crispies

5.80

frühstück

eggs florentine* ^{A, C, G}

bio veganes rogggenbrot | speck
pochierte eier | baby spinat
rouge hollandaise

11.40

eggs benedict* ^{A, C, D, G}

bio veganes rogggenbrot | lachs
pochierte eier | baby spinat
rouge hollandaise

12.10

pierre's royal croissant ^{A, C, G}

prosciutto | pochirtes ei
rouge hollandaise

9.50

eggs&steak* ^{A, C, G}

filetspitzen von der kalbin | omelette
speck | bio-handsemmel

12.90

veganes dreierlei ^{A, F, H, N}

bio-veganes-rogggen-pur brot | baba ghanoush
avocado hummus | vegane kirschpaprika mit
frischkäse | vegane haselnusscreme mit banane
(palmölfrei)

8.50

oriental vegan bread ^{A, F}

bio veganes christoph brot
avocado hummus | marinierte sojasprossen
zucchini | pomodori secchi

6.50

cottage bread ^{A, C, G}

bio veganes christoph brot | cottage cheese
avocado | pochirtes ei | radieschen

6.50

salty pancake ^{C, G}

cream cheese | spiegelei | speck | tomaten
bio-ahornsirup

7.10

pancakes ^{C, G}

weiße schokolade | bio-ahornsirup
joghurt | beeren

7.50

wiener frühstück* ^{A, C, G}

bio-handsemmel | croissant | butter | marmelade
oder vegane haselnusscreme (palmölfrei)

5.30

klassisches frühstück* ^{A, C, G}

bio-handsemmel | bio veganes christoph brot
beinschinken | käse | butter | marmelade oder
vegane haselnusscreme | weich gekochtes ei
cherrytomaten

7.10

spicy omelette* ^{A, C, G}

chorizo | feta | jalapeños | rucola
bio-handsemmel

7.80

trüffel omelette* ^{A, C, G}

trüffelöl | feta | gehobelter trüffel
bio-handsemmel

8.10

klassisches omelette* ^{A, C, G}

wahlweise aus: schinken und/oder käse
bio-handsemmel

5.90

schnittlauchbrot ^{A, G}

bio-veganes-christoph-pur brot
cream cheese | schnittlauch

4.10

natural bowls & fresh porridge

very berry chia bowl ^{A, G, II}

hausgemachter beeren-joghurt
bio-chia pudding | hausgemachtes granola
minze | frische beeren

7.20

superfood bowl ^{A, II}

banane | erdbeere | heidelbeeren
bio-chia | kokos | hausgemachtes granola

7.20

vegan porridge ^{A, II}

vanille | kürbiskerne | mandelflocken
kokos | beeren | zimt | banane
+ vegan protein + 0.50

7.20

vital joghurt ^{A, G, II}

hausgemachtes granola | banane | beeren
kokos | zimt | blütenhonig

6.70

bagels

vivets bagel ^{A, C, G, N, O}

trüffel frischkäse | gekochte eier
rote zwiebel-marmelade | schinken | rucola

7.10

lachs bagel ^{A, C, D, G, M, N}

zitrone-frischkäse | rucola | tomaten
räucherlachs | chili-mayo

7.60

gebäck

bio-handsemmel ^{A, C, G}

1.30

bio-veganes-christophbrot ^A

1.50

bio-veganes-rogggen-pur brot ^A

1.50

glutenfreies gebäck ^{II, N}



1.50

pierre's croissant ^{A, C, G}

handgemacht

2.10

*glutenfrei möglich

 dasvivet  dasvivet

*Alle Preise in Euro und inkl. Steuern und Abgaben
Über allergene Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere ServicemitarbeiterInnen.



warme küche
 Montag - Ruhetag
 Dienstag - Samstag von 11:30 bis 22:00
 Sonntag & Feiertag von 11:30 bis 17:00

Das Vivet

À LA CARTE

tapas bar food

Dienstag bis Samstag von 16:00 bis 01:00 | Gerne stellen wir Ihnen auch eine Tapasvariation zusammen.

dalmatinischer prosciutto (Dmriš) oliven	6.90	3.90	avocado hummus brot ^A
trüffelsalami karee geräuchert eingelegte zwiebeln	5.50	3.50	stockfischauflauf brot ^{A,D}
trüffelkäse grana walnuss crumble weintrauben ^{G,H}	5.90	5.80	knoblauch marinierte garnelen rucola zitrone ^B
istrischer latos mama's feigenkompott walnüsse ^{G,H}	5.50	3.50	mama's gebackene bohnen brot ^A
burrata rucola walnuss crumble ^{G,H}	5.90	3.90	mama's kirschnaprika mit veganem frischkäse ^F
anchovi filets – mariniert salzig ^D	4.50	3.20	oliven verdi kalamata
sardelle rucola oliven ^D	5.50	3.20	mama's essiggurken
buchweizen spinat cherrytomaten	3.50	3.90	hausgemachtes baba ghanoush falafel ^{A,N}

bowls & salate

burrata salat ^{G,H} rote rüben salat mischung himbeer dressing cashewkerne 11.10	backhendl salat ^{C,G,M} glutenfreie panade salat mischung hausdressing kürbiskern crumble cherrytomaten radieschen zitrone 10.90	vivets beef salad ^{C,F,G,M} filetspitzen von der kalbin salat mischung cherrytomaten parmesan chimichurri + riesengarnelen B + 3,50 13.50	vegan/healthy bowl ^{A,F,M,N} taboulé gegrilltes gemüse gemischter salat vegane hausgemachte sauce hausgemachte falafel / gegrillte hühnerbruststreifen 10.90
---	--	---	--

main

beef tartare^{A,G,M}

bio-veganes-christophbrot
 kapern | rote zwiebel | butter
 chili-fäden

13.90

crispy chicken

burger^{A,C,D,E,G,M}
 brioche bun | glutenfreie panade
 cole slaw | vegane hausgemachte sauce
 tomaten | salat | hausgemachte bbq sauce

10.50

vegane trüffel pasta^{A,F,M}

tagliatelle | trüffel glacage
 + riesengarnelen + 3.50

9.80

burger vivet^{A,C,G,O}

brioche bun | zwiebelmarmelade
 homemade beef patty | lollo verde
 lollo rosso | geschmolzener cheddar
 cheese | essiggurke | tomaten
 + glutenfreies bun^N + 0.50
 + speck + 1.00
 + spiegelei + 1.00
 optional mit vivets burger sauce
 statt der zwiebelmarmelade

10.90

steak burger^{A,C,G}

filetspitzen von der kalbin | brioche bun
 zwiebel | geschmolzener cheddar cheese
 + glutenfreies bun^N + 0.50

13.50

beyond meat burger^{F,M,N}

veganes glutenfreies bun | beyond meat patty
 veganer käse | lollo verde | lollo rosso
 veganer cole slaw | vivets vegane sauce
 hausgemachte bbq sauce
 + optional mit hausgemachte
 zwiebelmarmelade

12.50

sumach hühnchen^G

buchweizen | spinat | harissa joghurt
 pinienkerne

11.50

sides

veganer cole slaw^{F,M} 3.20

kleiner haussalat^{C,G,M} 3.20

salatmischung | cherrytomaten | hausdressing

süßkartoffel fries 3.90

dollar chips 3.20

süßes

homemade
 cheesecake^{C,G}

nach geheim rezept

4.20

basilikum-limetten
 sorbet^O

5.20

crème
 brûlée^{F,H}

5.60

tapioka
 perlen^O

erdbeere | zimt

4.20

*Alle Preise in Euro und inkl. Steuern und Abgaben.
 Über allergene Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere ServicemitarbeiterInnen.