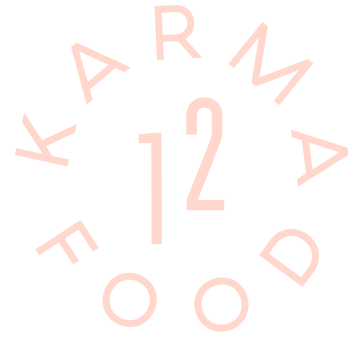




## OUR STORY

Wie alles begann. 2014. Simone & Adi. Zwei Träume. Eine Idee. Ganz viel Love, Herzblut, Mut, Anpacken, Tränen, Weinen vor Lachen. Ein 'Special Place'. Mit richtig geilem, gesundem Essen. Und Good Vibes Only. Von Anfang an: Mutter Erde first. Der Antrieb: Passion & Ökostrom. Ein ständiger Kreislauf. What goes around, comes around. Biologische Zutaten. Organisch abbaubare Verpackungen. Karma Dabbas. Die Werte: Nachhaltig, Ehrlich & Sozial. Always. Vier Jahre später. Unglaublich aber wahr: Schon 4x! Karma Food. Das Rezept? Great Food, Good Mood & einfach die beste Karma Crew. 16 lovely Boys & Girls. And Growing. Ein Ziel. Etwas Kostbares zurückgeben. Nicht nur der Umwelt. Sondern vor allem Euch. Zeit. Mehr Zeit für Euch. Und die wirklich wichtigen Dinge im Leben. Denn wir wissen, manchmal hat man 99 Problems. But your food shouldn't be one. Danke, dass du da bist. Damit bist jetzt auch du ein Teil unserer Story.

Sit down, be humble.



# FOOD

## ALL DAY BREAKFAST

× <b>Sweet Karma Breakfast Bowl</b> [vegan] Peanutbutter-Vollkornhafer Porridge mit frischen Früchten, homemade Granola & Cacao Nibs	€ 6,20,-	× <b>Kater Breakfast Sandwich</b> Graved Lachsforelle aus der Steiermark mit Kräuter-Frischkäse, hartgekochtem Bio-Ei, Dill-Krensaucе & Sprossen auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei	€ 10,50,-
× <b>Savory Karma Breakfast Bowl</b> [vegan] Kräuter-Quinoa mit spicy Räuchertofu, Kurkuma-Karfiol, gegrillte Austernpilze & Sesam-Soja Rotkraut + Guacamole	€ 9,50,-	+ Virgin Bloody-Mary	€ 4,50,-
× <b>Breakfast Congee</b> [vegan] Bio-Naturreis, Edamame Beans, Süßkartoffel & Frühlingszwiebel + wachsfestem Bio-Ei	€ 5,50,-	+ Topsy Bloody-Mary	€ 7,20,-
× <b>Veggie Breakfast Sandwich</b> [vegetarisch] Gegrillter Portobello Pilz mit Masala-Paneer, Babyspinat, Sprossen & Curry Humus auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei + Bio-Spiegelei	€ 7,50,-	× <b>Veggie Breakfast Tortillas</b> [vegetarisch] Scrambled Eggs mit schwarzen Bohnen, Guacamole, Rauchkäse, Pico de Gallo, Koriander & Lime + Chorizo	€ 9,50,-
	€ 1,50,-	× <b>Shakshuka</b> [vegetarisch] 2 Bio-Spiegeleier in einer spicy Tomaten-Paprika Sauce mit Kräuter- Feta, Minz-Joghurt & getoastetem Sauerteigbrot + Chorizo	€ 2,00,-
	€ 1,50,-		€ 8,20,-
			€ 2,00,-

## QUICK BREAKFAST BITES

× Croissant & Karma Coffee	€ 4,50,-	× Scrambled Eggs mit 3 Bio-Eiern	€ 5,50,-
× Homemade Granola mit griechischem Joghurt, Walnüssen & Honig	€ 5,50,-	× Eggs - Sunny Side Up mit 3 Bio-Eiern mit Bacon	€ 6,50,-
× Weiches Bio-Ei	€ 1,80,-	× Tofu-Quinoa Scramble [vegan]	€ 6,50,-

# DRINKS

## KARMA COFFEE

Ein herrlicher Single Origin aus der Huehuetenango Region in Guatemala. Eine intensive Süße und leckere Töne von Schokolade ergeben mit seiner fruchtigen Note eine schöne Balance! Geröstet wird er in kleinen Batches von Daniel & Karina von Alpha Coffee im wunderschönen Wienerwald!

*Alles wahlweise mit Bio-Vollmilch, laktosefrei oder vegan mit Hafermilch oder homemade Bio-Casheumilch (+ € 1,00,-)*

× Espresso	€ 2,00,-
× Espresso Macchiato	€ 2,40,-
× Doppio	€ 3,20,-
× Cappuccino	€ 3,40,-
× Flat White	€ 4,20,-
× Cafe Latte	€ 4,20,-
× Karma Cold Brew	€ 4,20,-
× Honig Kaffee	€ 4,20,-
<i>mit doppeltem Espresso &amp; Bio-Honig</i>	
× Caramel Love Coffee	€ 4,20,-
<i>mit homemade Karamell-Sirup</i>	
× Affogato	€ 4,20,-
<i>mit Vanilleeis von Schelato</i>	

## HEALTHY DRINKS

× Frisch gepresster Saft	€ 5,20,-
<i>Bio-Obst/Gemüse nach Saison 0,33l</i>	
× Frisch gepresster Orangensaft	€ 3,20,-
<i>0,125l</i>	
× Immun-Boost Shot	€ 4,60,-
<i>Orange, Zitrone, Ingwer, Kurkuma, Pfeffer</i>	
× Homemade Bio-Kombucha	€ 4,20,-
× Bio-Rohkakao	€ 4,20,-
× Bio-Matcha Latte	€ 4,20,-
× Bio-Kurkuma Latte	€ 4,20,-
× Chai Latte	€ 4,20,-

## SOFTIES

× Hausgemachte Limonade 0,5l	€ 4,40,-
× Hausgemachter Eistee 0,5l	€ 4,40,-
× Bio Apfelsaft natur 0,25l	€ 3,20,-
× Bio Apfelsaft g'spritzt 0,5l	€ 4,80,-
× Mineralwasser prickelnd 0,33l	€ 2,80,-
× Mineralwasser still 0,33l	€ 2,80,-
× Soda Zitron 0,5l	€ 3,40,-
× Mango Lassi <i>laktosefrei</i>	€ 4,20,-

## TEATIME

- × **Orangen-Ingwer-Rosmarin Tee** € 4,20,-  
fresh & homemade
- × **Minz-Zitronen-Honig Tee** € 4,20,-  
fresh & homemade
- × **Ipanema Girl** € 3,80,-  
Herrlich bunt ausgewogene Fruchtee-  
mischung mit Mangowürfel, Ringelblumen,  
Lemongras, Orangenschalen, Hagebuttenscha-  
len, Kokosraspeln & Zitronenschalen.  
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- × **Marrakesh-Breeze** € 3,80,-  
Eine ausgezeichnete Mischung aus grünem  
Sencha, Minze und Aroniabeeren.  
Sehr ausgewogen in Geschmack & Duft.  
ZIEHZEIT: 3 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 80° GRAD
- × **Prinzessin Darjeeling** € 3,80,-  
Darjeeling gilt als einer der edelsten  
Tees weltweit und ist nach der Bergregion  
„Darjeeling“ an den Südhängen des Ham-laja  
im Norden Indiens benannt. Dieser Darjee-  
ling ist aus ernster Ernte (First Flush)  
und ist blumig-aromatisch, sehr fein im  
Geschmack und ist herrlich gold-gelb in  
der Tasse.  
ZIEHZEIT: 3 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 95° GRAD
- × **Rooibush Vanille** € 3,80,-  
Duftiger Rooibusch aus Südafrika wächst  
nur nördlich von Kapstadt in der Halbwüste.  
Dieser ist mit biologischer Bourbon-Vanil-  
le veredelt, zudem koffeinfrei und hat nur  
wenige Gerbstoffe.  
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- × **Superkrauts** € 3,80,-  
Total relaxed sein mit dieser fantasti-  
schen Teekreation mit Himbeebblätter, Ap-  
felstücke, Fenchel, Salbeiblätter, Aro-  
niabeeren, Lavendelblüten, Pfefferminze,  
Kakaoschale, Hagebuttenschale, Rosenblü-  
ten, Ringelblumen und blaue Kornblumen.  
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- × **Soul-Mate** € 3,80,-  
Mateete stammt aus Südamerika und wird we-  
gen seiner energiebringenden Eigenschaften  
zu jeder Tageszeit gerne getrunken. Die  
Mate-Mischung „Soul-Mate“ zeichnet sich be-  
sonders durch die wohlschmeckende & frische  
Note des natürlichen Lemongras aus.  
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN  
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD