



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

× Sweet Karma Breakfast Bowl [vegan] Peanut butter-wholegrain oats porridge with fresh berries, homemade granola & cocoa nibs	€ 6,20	× Kater Breakfast Sandwich Lachsforelle mit Kräuter-Frischkäse, hartgekochtem Bio-Ei, Dill-Krensaucе, Gurken-Joghurt Relish, eingelegte Zwiebel & Wildkräuter auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei	€ 10,50
× Savory Karma Breakfast Bowl [vegan] Kräuter-Quinoa mit spicy Räuchertofu, Kurkuma-Karfiol, gegrillte Austernpilze & Sesam-Soja Rotkraut	€ 9,50	+ Virgin Bloody-Mary	€ 4,50
+ Guacamole	€ 1,50	+ Topsy Bloody-Mary	€ 7,20
× Karma Breakfast Mezze [vegetarisch] Geschmorte Melanzani mit Minz-Joghurt, Granatapfelkerne, Humus, Paprika-Walnussaufstrich, Oliven & getoastetem Sauerteigbrot	€ 9,50	× Veggie Breakfast Tortillas [vegetarisch] Eierspeise mit schwarzen Bohnen, Guacamole, Rauchkäse, Pico de Gallo, Koriander & Lime	€ 9,50
+ hartgekochtes Bio-Ei	€ 1,50	+ Chorizo	€ 2,00
× Veggie Breakfast Sandwich [vegetarisch] Gegrillter Portobello Pilz mit Masala-Paneer, Babyspinat, Sprossen & Curry Humus auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei	€ 7,50	× Shakshuka [vegetarisch] 2 versunkene Bio-Eier in einer spicy Tomaten-Paprika Sauce mit Kräuter-Feta, Minz-Joghurt & getoastetem Sauerteigbrot	€ 8,20
+ Bio-Spiegelei	€ 1,50	+ Chorizo	€ 2,00

QUICK BREAKFAST BITES

× Croissant & Karma Coffee + Bio-Butter + Homemade Marillenmarmelade	€ 4,50 € 0,80 € 1,20	× Eierspeise mit 3 Bio-Eiern & getoastetem Sauerteigbrot	€ 5,80
× Birchermüsli mit Vollkornhaferflocken, gerissenem Apfel & Banane	€ 5,50	× Eggs - Sunny Side Up mit 3 Bio-Eiern & getoastetem Sauerteigbrot + Speck	€ 5,80 € 1,00
× Granola mit griechischem Joghurt, Walnüssen, Honig & frischen Früchten	€ 5,50	× Tofu-Quinoa Scramble [vegan] mit Babyblattspinat, Tomaten & getoastetem Sauerteigbrot	€ 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-Cashewmilch (+ € 1,00,-)

X Espresso	€ 2,00
X Espresso Macchiato	€ 2,40
X Doppio	€ 3,20
X Cappuccino	€ 3,40
X Flat White	€ 4,20
X Cafe Latte	€ 4,20
X Karma Cold Brew	€ 4,20
X Caffè Shakerato	€ 3,80
<i>mit Eiswürfeln geschüttelter Doppio</i>	
X Honig Kaffee	€ 4,20
<i>mit doppeltem Espresso & Bio-Honig</i>	
X Caramel Love Coffee	€ 4,20
<i>mit homemade Karamell-Sirup</i>	
X Affogato	€ 4,20
<i>Espresso mit Vanilleeis von Schelato</i>	
X Bio-Rohkakao	€ 4,20
X Bio-Matcha Latte	€ 4,20
X Bio-Kurkuma Latte	€ 4,20
X Chai Latte	€ 4,20

HEALTHY DRINKS

X Frisch gepresster Saft 0,33l	€ 5,20
<i>Bio-Obst/Gemüse nach Saison</i>	
X Frisch gepresster Orangensaft 0,125l	€ 3,20
X Immun-Boost Shot 0,1l	€ 4,20
<i>Orange, Zitrone, Ingwer, Kurkuma, Pfeffer</i>	
X Homemade Bio-Kombucha 0,2l	€ 4,20

SOFTIES

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

TEATIME

- X **Orangen-Ingwer-Rosmarin Tee** € 4,20
fresh & homemade
- X **Minz-Zitronen-Honig Tee** € 4,20
fresh & homemade
- X **Ipanema Girl** € 3,80
Herrlich bunt ausgewogene Früchtetee-mischung mit Mangowürfel, Ringelblumen, Lemongras, Orangenschalen, Hagebuttenschalen, Kokosraspeln & Zitronenschalen.
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- X **Marrakesh-Breeze** € 3,80
Eine ausgezeichnete Mischung aus grünem Sencha, Minze und Aroniabeeren.
Sehr ausgewogen in Geschmack & Duft.
ZIEHZEIT: 3 MINUTEN
BRÜHTEMPERATUR: 80° GRAD
- X **Prinzessin Darjeeling** € 3,80
Darjeeling gilt als einer der edelsten Tees weltweit und ist nach der Bergregion „Darjeeling“ an den Südhängen des Hamlaja im Norden Indiens benannt. Dieser Darjeeling 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
- X **Rooibush Vanille** € 3,80
Duftiger Rooibusch aus Südafrika wächst nur nördlich von Kapstadt in der Halbwüste. Dieser ist mit biologischer Bourbon-Vanille veredelt, zudem koffeinfrei und hat nur wenige Gerbstoffe.
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- X **Superkrauts** € 3,80
Total relaxed sein mit dieser fantastischen Teekreation mit Himbeebblätter, Apfelstücke, Fenchel, Salbeiblätter, Aroniabeeren, Lavendelblüten, Pfefferminze, Kakaoschale, Hagebuttenschale, Rosenblüten, Ringelblumen und blaue Kornblumen.
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD
- X **Soul-Mate** € 3,80
Matetee stammt aus Südamerika und wird wegen seiner energiebringenden Eigenschaften zu jeder Tageszeit gerne getrunken. Die Mate-Mischung „Soul-Mate“ zeichnet sich besonders durch die wohlschmeckende & frische Note des natürlichen Lemongras aus.
ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN
BRÜHTEMPERATUR: 100° GRAD