



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.

Montag bis Freitag

11:30-14:00

Healthy Lunch

Außerdem gibt es jede Menge super leckere hausgemachte Sweets in unserem Dessertkühlschrank und an der Kuchentheke!

FOOD

ALL DAY BREAKFAST

× Sweet Karma Breakfast Bowl [vegan] Peanutbutter-Vollkornhafer Porridge mit frischen Früchten, homemade Granola & Cacao 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 + Guacamole	€ 9,50	× Veggie Breakfast Sandwich [vegetarisch] Gegrillter Portobello Pilz mit Masala-Paneer, Babyspinat, Sprossen & Curry Humus auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei + Bio-Spiegelei	€ 7,50 € 1,50
× Karma Breakfast Mezze [vegan] Geschmorte Melanzani mit Minz-Joghurt, Granatapfelkerne, Humus, Paprika- Walnussaufstrich, Oliven & getoastetem Sauerteigbrot + hartgekochtes Bio-Ei	€ 9,50 € 1,50	× Shakshuka [vegetarisch] 2 versunkene Bio-Eier in einer spicy Tomaten-Paprika Sauce mit Kräuter- Feta, Minz-Joghurt & getoastetem Sauerteigbrot + Chorizo	€ 8,20 € 2,00
× Veggie Breakfast Tortillas [vegetarisch] Eierspeise mit schwarzen Bohnen, Guacamole, Rauchkäse, Pico de Gallo, Koriander & Lime + Chorizo	€ 9,50 € 2,00		

QUICK BREAKFAST BITES

× Bio Butter Zimt Cruffins Ein Croissant in Muffin Form!	€ 4,50	× Eierspeise mit 3 Bio-Eiern & getoastetem Sauerteigbrot + Speck	€ 5,80 € 1,00
× Kleines Wiener Frühstück Getoastetes Sauerteigbrot, Marmelade oder Honig, Bio-Butter, Karma Coffee oder Tee	€ 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-Scramble [vegan] mit Babyblattspinat, Pico de Gallo, schwar- zen Bohnen, Karfiol & 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,-)

× Espresso	€ 2,00
× Espresso Macchiato	€ 2,40
× Doppio	€ 3,20
× Cappuccino	€ 3,40
× Flat White	€ 4,20
× Cafe Latte	€ 4,20
× Americano	€ 4,20
× Karma Cold Brew	€ 4,20
× Caffè Shakerato	€ 3,80
mit Eiswürfeln geschüttelter Doppio	
× Honig Kaffee	€ 4,20
mit doppeltem Espresso & Bio-Honig	
× Caramel Love Coffee	€ 4,20
mit homemade Caramel-Sirup	
× Bio-Rohkakao	€ 4,20
× Bio-Matcha Latte	€ 4,20
× Bio-Kurkuma Latte	€ 4,20
× Chai Latte	€ 4,20

HEALTHY DRINKS

× Frisch gepresster Saft 0,33l	€ 5,20
Bio-Obst/Gemüse nach Saison	
× Frisch gepresster Orangensaft	€ 3,20
0,125l	
× Immun-Boost Shot 0,1l	€ 4,20
Orange, Zitrone, Ingwer, Kurkuma, Pfeffer	
× Homemade Bio-Kombucha 0,2l	€ 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
× Peda Cola (NÖ) 0,5l	€ 4,20
× Mango Lassi laktosefrei	€ 4,20

TEATIME

× Orangen-Ingwer-Rosmarin Tee	€ 4,20
Frisch aufgebraut	
× Minz-Zitronen-Honig Tee	€ 4,20
Frisch aufgebraut	
× 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
Matetee 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	