



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. 24 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

Wir verwenden ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Produkte, bio und lokal bevorzugt, und vor allem hausgemacht.

ALL DAY BREAKFAST

× Golden Quinoa Passionfruit Bowl € 6,20 [vegan glutenfrei] Quinoa-Kokos-Porridge mit Passionsfrucht, Kurkuma, Kokosflocken und frischen Beeren + hausgemachtes Granola € 1,50	× Holy smoke! Carrot Lox Sandwich € 10,50 [vegan] Hausgemachter & geräucherter Karottenlachs, Kräuteraufstrich, Gurken-Joghurt-Relish, Lime, frische Dille & Kren, eingelegte Zwiebel & Kapern auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei
× Brioche French Toast € 6,40 [vegetarisch] Saftiges Brioche mit karamellisierter Banane, glasierten Heidelbeeren und Bourbon Vanille Topfencreme	× Veggie Breakfast Sandwich € 8,50 [vegan oder vegetarisch] Gegrillter Portobello-Pilz mit geschmorten Cherry-Tomaten, Baby Blattspinat, Wildkräutern & Curry Humus auf Madame Crousto von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei + Bio-Spiegelei € 1,50
× Take me to Paradise Bowl € 9,50 [vegan glutenfrei] Geröstete Masala-Kichererbsen, Baby Blattspinat, Curry Tempeh, Karotten-Rotkraut, eingelegter Ingwer, Limetten-Mayonnaise & frischer Koriander + halbe Avocado € 1,50	× Go green! Shakshuka € 8,20 [vegetarisch] 2 versunkene Bio-Eier in einem grünen Gemüse ragout mit Feta, Minz-Joghurt, eingelegter Zwiebel, frischer Minze & getoastetem Sauerteigbrot von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei + BIO-Speck € 1,50 [Optional vegan mit spicy Räuchertofu]
× Karma Breakfast Mezze € 9,50 [vegetarisch] Geschmorte Süßkartoffel mit Minz-Joghurt, Granatapfelkernen, Curry Humus, Tzatziki, bunten Oliven & getoastetem Sauerteigbrot + hartgekochtes Bio-Ei € 1,50	× Indian Breakfast Thali € 10,50 [vegetarisch] Spicy Masala Eierspeise, hausgemachtes Achar, Raita, Chana Masala Gemüse, Kardamom Milchreis & Vollkorn Pita, dazu unser hausgemachter Chai
× Veggie Breakfast Tortillas € 9,50 [vegetarisch] Eierspeise mit schwarzen Bohnen, hausgemachter Guacamole, Feta, frische Jalapeños, Pico de Gallo, Koriander & Lime + BIO-Speck € 1,50	

QUICK BREAKFAST BITES

× Bio Butter Zimt Cruffin € 4,50 Ein Croissant in Muffin Form!	× Eierspeise € 5,80 mit 3 Bio-Eiern & getoastetem Sauerteigbrot + BIO-Speck € 1,50
× Kleines Wiener Frühstück € 6,20 Getoastetes Sauerteigbrot, Marmelade von Unverschwendet oder Honig, Bio-Butter, Karma Coffee oder Tee	× Eggs - Sunny Side Up € 5,80 mit 3 Bio-Eiern & getoastetem Sauerteigbrot + BIO-Speck € 1,50
× Granola € 5,50 mit griechischem Joghurt, Walnüssen, Honig & frischen Früchten	× Tofu-Scramble € 6,50 [vegan] mit Babyblattspinat, Pico de Gallo, schwarzen Bohnen & getoastetem Sauerteigbrot

Vernissage my Brekkie

Tagge uns @karmafood_vie auf deinem Frühstücksfoto und wir teilen euren Brekkie Shot in unserer Vernissage my Brekkie Gallery auf Instagram!

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 0,125l	€ 3,20
× 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 aufgebrüht	
× Minz-Zitronen-Honig Tee	€ 4,20
Frisch aufgebrüht	
× Ipanema Girl	€ 3,80
Herrlich bunt ausgewogene Früchtetee-mischung mit Mangowürfel, Ringelblumen, Lemongras, Orangenschalen, Hagebuttenschalen, 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 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	
× 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	
× 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	
× Soul-Mate	€ 3,80
Mateetee 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	