



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 bevorzugt. Organisch abbaubare Verpackungen. Karma Dabbas. Die Werte: Nachhaltig, Ehrlich & Sozial. Always. Fünf Jahre später. Unglaublich aber wahr: Schon 7x! Karma Food. Das Rezept? Great Food, Good Mood & einfach die beste Karma Crew. 30 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.

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	× Bombay Eggs € 8,20 [vegetarisch] 2 versunkene Bio-Eier in einem spicy Chana Masala-Gemüseragout mit Feta, Minz-Joghurt, eingelegter Zwiebel, frischer Minze & getoastetem Sauerteigbrot von der Öfferl Bio-Dampfbäckerei [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, Marille-Vanille Marmelade von Unverswendet oder Honig, Bio-Butter, Karma Coffee oder Tee	× Spiegeleier € 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!

Wahlweise mit Bio-Vollmilch oder Bio-Hafermilch.

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 Americano	€ 4,20
X Honig Kaffee	€ 4,20
Doppio mit Bio-Honig & geschäumter Milch	
X Caramel Love Coffee	€ 4,20
Doppio mit hausgemachtem Karamell-Sirup & geschäumter Milch	
X Bio-Rohkakao	€ 4,20
X Bio-Matcha Latte	€ 4,20
X Bio-Kurkuma Latte	€ 4,20
X Hausgemachter Chai Latte	€ 4,20

TEA TIME

FRISCHE KRÄUTERTEES

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

DIE BIO-TEES VON DER SAINT CHARLES APOTHEKE

X N°5 Pétite Déjeuner	€ 3,80
Für einen aktiven Start in den Tag Kräuterteemischung aus Himbeerblättern, Malvenblättern, Spitzwegerich, Salbei, Spearmint, Pfefferminzblätter	
X N°8 Ingwer-Zitronengras	€ 3,80
Dein wärmender Soul-Booster	
X N°10 Linden-Orangen-Holunderblüten	€ 3,80
3, 2, 1 - totally Zen	
X Schwarztee-Mischung	€ 3,80
Wakes you up, before you go go	

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>	

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 Peda Cola (NÖ) 0,5l	€ 4,20
X Mango Lassi 0,3l <i>laktosefrei</i>	€ 4,20

BIER & WEIN

X Steinbier <i>bio</i> 0,33l	€ 3,60
X Jakobsgold Alkoholfrei <i>bio</i> 0,5l	€ 4,10
X Weißer Spritzer 0,25l	€ 3,10

WUSSTEST DU...

... woher unsere Produkte kommen?

X Eier	vom Biohof der Familie Hammerl (NÖ)
X Obst & Gemüse	vom Biohof Achleitner (OÖ)
X Brot	von der Bio-Dampfbäckerei Öfferl (NÖ)
X Bio-Frühstücksspeck	von der Fleischerei Höllerschmied (NÖ)
X Bio-Tees	von der Saint Charles Apotheke (Wien)
X Tofu	von der Bio-Sojarei Familie Escher (NÖ)
X Quinoa, Couscous & Bulgur (BIO)	von der Schälmmühle Nestelberger (OÖ)
X Marmelade	von Unverschwendet (Wien)
X Bio-Apfelsaft	vom Weingut Ubl Doschek (NÖ)
X Milch	von der Bio-Molkerei Besser Bio (Ö)
X Cola	von Peda Cola (OÖ)
X Bier	von der Bio-Brauerei Gusswerk (Salzburg)

für mehr Infos: karmafood.at/whatthefood