

Welcome to Breakfast Heaven: Wien bekommt das erste Vegan Carrot Lox Sandwich der Stadt



Wien, Mai 2019 – Seit einem Jahr macht Karma Food das Stuwerviertel mit gesundem Lunch und einer herrlichen AllDayBreakfast Karte glücklich. Zum ersten Geburtstag schenkt sich Karma Food eine brandneue Frühstückskarte mit vielen leckeren Highlights, die Wien so noch nicht gesehen oder besser gesagt, geschmeckt hat.

Carrot Lox - die Karotte erlebt eine Renaissance

Ab dem 17. Mai gibt es in der Ausstellungsstraße 63 das erste Vegan Carrot Lox Sandwich der Stadt. Der erste Biss - wohl eine Geschmacksverwirrung? Vielleicht, denn das Carrot Lox Sandwich schmeckt herrlich smoked, zart wie feinsten Räucherlachs und ist eine wahre Geschmacksexplosion. Sieht aus wie Lachs, schmeckt wie Lachs - ist aber kein Lachs.



Sondern geschälte Biokarotte, mariniert in Meersalz, Olivenöl, Räucherpaprika, Liquid Smoke, selbstgemachtem Naturweinessig und Nori Blatt. Zusammen mit Madame Crousto der Bio-Dampfbäckerei Öfferl, veganem Kräuterfrischkäse, eingelegter Zwiebel. "Wir lieben es zu experimentieren und an neuen Rezepturen zu basteln. Wir waren einfach hin und weg als wir das erste Mal unseren Carrot Lox probiert haben. Wir sind der Meinung die vegane Variante unseres Kater Brekkie Sandwiches steht der heimischen Lachsforelle in Punkto Geschmack um nichts nach, deshalb freuen wir uns riesig, ab sofort das erste vegane Carrot Lox Sandwich Wiens zu servieren," erklärt Simone. Roter Zwiebel, Kapern, Dille und einem Spritzer Zitronensaft - einfach eine unschlagbare Kombination. Und auch wenn man über den Tellerrand hinaussieht, nicht nur geschmacklich, sondern auch rein ökologisch gesehen der wahre Gewinner.

Im Karma Food gibt's nicht nur Wiener Frühstück sondern auch Indian Brekkie Kulinarisch gesehen geht die Reise weiter nach Indien. Denn im Karma Food kann man neben herrlichen Currys zu Mittag nun auch das erste Indian Breakfast Wiens genießen. Ein Thali prall gefüllt mit indischen Treats: Mama Masala Scrambled Eggs, Chana Masala Salat, herrliches Achar Chutney (hausgemacht von Adi's Mama), Gurken Joghurt Raita, Vollkornfladen, Kardamom Milchreis und Indian Chai und schon wacht man auf wie in Delhi.



Bowls, Bowls, Bowls und noch viel mehr

Die neue Frühstückskarte lässt auch alle Bowl Liebhaber auf ihre Kosten kommen. Die Golden Quinoa Passionfruit Bowl (mit Passionsfrucht, Kurkuma, Kokosmilch, Agavendicksaft und auf Wunsch mit homemade Coconut Granola) und die Paradise Bowl (mit mariniertem Tempeh, gerösteten Masala Kichererbsen, Babyspinat und eingelegtem Ingwer) bringen nicht nur ordentlich Farbe und Vitamine in die Bowl sondern sind echte, vegane Highlights auf der neuen Frühstückskarte (und noch dazu super instaworthy).

Breakfast Tortillas

Never change a winning team - just give them a new twist. Das war das Motto bei den AllDayBreakfast Bestsellern. Die Breakfast Tortillas bekommen durch Jalapeños nochmal extra Spice und neue Würze durch cremigen Feta.

Pardon my French Brioche Toast

Schnell überzeugt war man nicht nur vom süßlich, zimtigen Geruch, der sich bei der Zubereitung des French Brioche Toasts in der Küche breit macht, sondern auch von der Kombination mit Banane und der Vanille Topfencreme.