

S'IL VOUS

PLAIN

VIENNA



WINTER MENU

Berggasse 25 – 1090 Wien
office@plainvienna.at

MO - SA 09:00-22:30
SO 9:00 - 22:00

Reservierungen unter:
+43681 205 109 47

www.plainvienna.at

PLAIN CARES

KEIN ÜBERFLÜSSIGES BLABLA,
KEIN KLEINGEDRUCKTES,
JUST PLAIN.

YEAH,
WUSSTEN
WIR'S DOCH!

Bei uns bekommst Du ehrliche Speisen und Getränke, ohne Kompromisse, aber auch ohne auf etwas verzichten zu müssen, dafür mit viel Liebe und Verantwortung. Denn wir verstehen unter „gutem Essen und Trinken“ nicht nur guten Geschmack, sondern „gut“ in jeglicher Hinsicht: gut für die Gesundheit, für das eigene Wohlbefinden, für die Umwelt und nicht zuletzt für die Gesellschaft. Unsere Entscheidung

fällt daher auf die besten natürlichen Zutaten sowie auf Bio-Produkte regionaler Herkunft, auf nachhaltige Materialien sowie auf Vielfalt, Offenheit und Respekt in sämtlichen Belangen.

All das lieben, leben und feiern wir tagtäglich! Weil uns eben nicht egal ist, wie unsere Welt morgen aussieht. Und Dir sicherlich auch nicht, oder?



NO PLAIN, NO GAIN.

Natürlich ist uns bewusst, dass wir die Welt nicht alleine verändern können, aber: Wir wollen alles dazu beitragen, was wir können. Nicht nur guttun, sondern auch Gutes tun – das ist es, wofür **PLAIN** steht.

Aus diesem Grund sind unsere Speisen und Getränke nicht nur wahlweise „to go“, sondern immer (!) auch „to do good“. Also, „Superfood“ im wahrsten Sinne des Wortes! Denn wir wollen nicht nur etwas zurückgeben, sondern

machen es tatsächlich und inspirieren damit auch andere. So wie Dich! Warum? Weil Du uns mit Deinem Besuch (also ganz easy) dabei unterstützt, dass wir unterstützen können, und zwar Tag für Tag und mit einem Teil unseres gesamten Gewinns all solche Projekte, denen unser schöner Planet so sehr am Herzen liegt wie uns. Welche das aktuell sind, erfährst Du auf unserer Website oder frag uns gerne, wenn Du mehr darüber wissen möchtest!

MO - FR
BIS 13:00

SA BIS 16:00
SO BIS 16:00

PLAIN BREAKFAST

ZU
JEDEM
EIGERICHT
SERVIERT
WIR EIN BIO
VOLLKORN-
BROT VOM
ÖFFERL

POACHED EGGS ON MADAME CRUSTO

getoastetes bio brot vom öfferl •
tomatenpesto • 2 pochierte
bio eier • kürbiskerne • fresh
greens • sauce hollandaise •
kräuter • zitronensalz •
sweet potato chips • olivenöl

VEGGIE – 9.90

+ beinschinken vom thum |
räucherlachs | avocado – 12.50

SCRAMBLED EGGS ON MADAME CRUSTO – VEGAN

getoastetes bio brot vom öfferl •
geräucherter bio tofu • kur-
kuma • sweet potato chips •
tomatenpesto • fresh greens

8.90

MEDITERRANES OMLETTE

3 bio eier • kalamata oliven •
getrocknete tomaten • hallou-
mi • basilikum • jungzwiebel •
zucchini • chia samen

VEGGIE – 9.50

ROYAL EGGS

spiegelei | rührei
2 bio eier • räucherlachs
oder beinschinken vom thum •
gegrillte cherry tomaten •
frische kräuter

8.90

+ extra bio ei + 1.00

PLAIN BREAKFAST BURGER

9.90

brioche bun • avocadocreme • 2 bio spiegeleier •
cherry tomaten • chili tacos • cheddar • fresh
greens • frühlingzwiebel
+ beinschinken vom thum + 2.00

VEGAN BIO BANANENBROT – VEGAN

4.50

frische fruchte • hausgemachte
marmelade | nutella | peanut butter

ALL I AVO WANTED

9.90

getoastetes öfferl brot • avocadocreme • bio
poached egg • taco crunch • chia & leinsamen •
fresh greens
+ VEGAN option mit geräuchertem tofu

PLAIN BREAKFAST COMBO

20.90

1 eigericht + 1 sweet bowl + 1 café
+ cold pressed orange juice | prosecco

ORIENTALISCHES FRÜHSTÜCK

12.90

rosa hummus • melanzanicreme • spicy avocado-
creme • red falafel • minzjoghurtcreme • schafs-
käse • 2 bio eier • oliven • gegrillte tomate •
rotkraut • koriander • pita brot

FRENCH TOAST

8.90

pain brioche • himbeersauce • erdbeeren •
himbeeren • heidelbeeren • zimt
+ nutella + 1.00

EXTRAS

bio vollkornbrot vom öfferl 1.00
butter 1.00
marmelade 1.00
nutella 1.50
räucherlachs 2.90
beinschinken vom thum 2.90
portion avocado 2.90

SWEET BOWLS

BIO AÇAÍ BOWL – VEGAN

8.90

acai • banane • frische fruchte • kokos • chia •
granola

BIO DRAGON BOWL – VEGAN

8.90

drachenfrucht • banane • frische fruchte •
kokos • chia • granola

KOKOS PASSIONFRUIT PORRIDGE – VEGAN

8.90

kokosmilch • haferflocken • passionsfrucht • kokos •
banane • karamellisierte nüsse • frische fruchte •
ahorn sirup • zimt

GRANOLA BOWL

7.50

homemade bio granola • griechisches joghurt •
frische fruchte • honig • chia samen

UNSER PERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE
ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN





PLAIN SPECIALS

ab 17:00

BRAISED MELANZANI – VEGAN 12.90
geschmorte melanzani • cous cous • rosa hummus • tahina • getrocknete tomaten • babyspinat • sojajoghurt • pinienkerne • frische kräuter

SOUS VIDE GEGARTE MAISHENDLBRUST 13.90
gegrillte maishendlbrust • babykartoffeln • karottencreme • rote rübe • rotweinjus

ROTE RÜBEN RISOTTO 13.90
rote rüben • grüner apfel • parmesan • frisch geriebener kren • frische kräuter
+ gegrillter zeigenkäse + 2.90

GEBRATENE REISNUDELN 13.90
gegrillte riesengarnelen • rotes curry • karotten • zucchini • sojasprossen • frühlingszwiebel • koriander

PLAIN STEAK SALAD 15.90
180g rosa gebratenes beiried • braised karotten • gelbe rüben • rote rüben • kirchererbsen • babyspinat • radieschen • tomaten • rotweinjus

AVOCADO DISHES

MIT BIO VOLLKORNBROT VOM ÖFFERL

AVOCADO BOAT – VEGGIE 9.50
2 avocado hälften • sesam • pink truffle mayo • fresh greens • sweet potato chips • 1 pochiertes bio ei • radischen • frühlingszwiebel • seeds
+ geräucherter lachs + 2.90
+ beinschinken vom thum + 2.90
+ geräucherter bio tofu + 2.90
+ VEGAN chicken + 2.90

AVOCADO MANGO TARTAR – VEGAN 11.50
avocado • mango • chia samen • koriander • minze • ahorn-ginger dressing • getoastetes öfferl brot
+ geräucherter lachs + 2.00
+ pochiertes bio ei + 1.00

SIDES

PLAIN DIP TRIO – VEGAN 6.90
rosa hummus • oliven tapenade • spicy avocado-creme • shiso kräuter • öfferl brot

VEGAN CHICKEN NUGGETS – VEGAN 5.50
nuggets aus soja
barbeque sauce | chili mayo | cocktailsauce

süßkartoffel fries & dip 4.50
bio fries & dip 3.90
kleiner gemischter salat • zitronen-dijon dressing 4.90
trüffel mayo 1.00
portion reis 1.80

PLAIN BEYOND BURGER

BEYOND PATTY
AUS ERBSENPROTEIN

SOJAFREE
VEGAN • PLANT BASED

BEYOND BURGER – VEGAN 11.50
burger bun vegan • beyond patty • tomaten • salat • taco crunch • rotkraut • crunchy rotweinzwiebel • homemade vegan truffle mayo & barbecue sauce

+ VEGAN cheddar + 1.00
+ plain fries + 3.50
+ sweet fries + 3.90

BEYOND SKINNY BURGER – VEGAN 11.10
beyond patty • tomaten • rotkraut • crunchy röstzwiebel • salat • homemade vegan truffle mayo & barbecue sauce

PLAIN BURGER



PLAIN BEEF BURGER 15.90
brioche bun • 200g bio faschiertes vom rind • cheddar • avocado mash • taco crunch • eisbergsalat • tomaten • eingelegte gurken • crunchy rotweinzwiebel • trüffelmayo & barbecue sauce + homemade fries
+ sweet fries + 0.50

SCAMPI BURGER – VEGAN 12.00
burger bun vegan • vegan scampi aus soja • avocado mash • taco crunch • eisbergsalat • rotkraut • crunchy rotweinzwiebel • homemade vegan truffle mayo & cocktail sauce

CHICKEN BURGER – VEGAN 11.50
burger bun • vegan chicken aus soja • tomaten • salat • rotkraut • crunchy rotweinzwiebel • homemade vegan truffle mayo & barbecue sauce

REBEL MEAT BURGER 11.50
brioche bun • rebel meat patty • cheddar • tomaten • salat • rotkraut • crunchy rotweinzwiebel • homemade truffle mayo & cocktail sauce

EXTRAS

VEGAN cheddar + 1.00 | plain fries + 3.50 | sweet fries + 3.90

NO PLAIN,
NO GAIN.

PLAIN BOWLS

JEWELS
12.00

LEMON CHICKEN

jasminreis • freiland huhn • ponzu • ginger ahorn dressing • fresh greens • gurke • ingwer sesam karotten • mango • coconut chips • crispy corn • shiso kräuter

TRUFFLE BEEF

jasminreis • beef medium • fresh greens • pink truffle mayo • spicy sauce • gurke • selleriestangen • zucchini • crispy schalotten • koriander • shiso kräuter

ORIENTAL BOWL

vollkorn couscous • red falafel • kichererbsen in ras el hanout • minzjoghurtcreme • rosa hummus • oliven • gegrillte melanzani • ingwer sesam karotten • schafkäse • frischer koriander • karamellisierte nüsse • rotkraut

TOKYO BOWL

jasminreis • räucherlachs • ginger ahorn dressing • ponzu • fresh greens • ingwer sesam karotten • edamame • wakame • gurke • eingelegter ingwer • avocadocreme • granatapfel • wasabi mayo • crispy corn • shiso kräuter • algen chips
+ VEGAN geräucherter tofu

CARRIBEAN BOWL – VEGAN

jasminreis • vegan scampi aus soja • ginger ahorn dressing • spicy mayo • mango • fresh greens • tomatensalsa • crispy sweet potatoes • avocadocreme • koriander • peanut butter creme coconut chips

CALIFORNIA BOWL – VEGAN

jasminreis • vegan chicken aus soja • ginger ahorn dressing • spicy mayo • fresh greens • tomatensalsa • rotkraut • radieschen • frühlingzwiebel • koriander granatapfel • avocadocreme • shiso kräuter • crispy corn • peanutbutter creme
+ riesengarnele + 2.50

SPICY KOREAN DUCK BOWL – VEGAN

sesamreis • vegan duck aus soja • ginger ahorn dressing • spicy mayo • kimchi • rotkraut • fresh greens • chili gurken • eingelegter ingwer • sojasprossen • algen cracker shiso kräuter • jungzwiebel • koriander •

MEXICAN BOWL – VEGAN

jasminreis • veganes minced beef aus soja • mais ginger ahorn dressing • fresh greens • tomaten salsa • rote zwiebel • kidney bohnen • avocadocreme • taco crunch • spicy mayo • koriander

SALADS

ALLE SALATE
WERDEN MIT
GETOASTETEM
ÖFFERL BROT
SERVIERT

SALAD BOWL – VEGAN

11.50

mix salad • avocadocreme • spicy kichererbsen • zucchini • selleriestangen • rotkraut • ingwer sesam karotten • apfel • karamellisierte nüsse • crispy schalotten • granatapfel • pink truffle cream • wasabi mayo • ginger ahorn dressing

MADAME VERTE

11.90

fresh greens • ziegenkäse • birnen • walnüsse • getrocknete feigen • goji beeren • ahorn-ginger dressing • ponzu • shiso kräuter

PLAIN WINTER SALAD – VEGAN

11.90

geschmorter karotten • rote rüben • gelbe rüben • kichererbsen • babyspinat • birne • granatapfel • red falafel • radieschen • rotkraut

PLAIN GREEN SALAD – VEGAN

11.90

salatherzen • avocadocreme • birnen • zuckerschoten • granatapfelkerne • babyspinat • frühlingzwiebel • frische kräuter • zitronen-ahorn dressing

PLAIN MIX SALAD – VEGAN

6.90

ahorn ginger dressing • granatapfelkerne • frische kräuter • marktgemüse

EXTRAS

schafkäse + 1.50
gegrillter ziegenkäse + 1.50
riesengarnelen + 3.50
räucherlachs + 2.90
beinschinken vom thum + 2.90
beefstripes + 3.50
gegrillte hühnerbrust + 2.90
geräucherter bio tofu + 2.90
VEGAN chicken | VEGAN duck | VEGAN scampi + 2.90
avocado mash + 2.90

HAUSGEMACHTER HUMMUS – VEGAN

5.50

mit olivenöl & koriander • bio vollkornbrot vom öfferl

MAIN SOUP

KOKOS INGWER KAROTTEN CREMESUPPE – VEGAN

5.50

getoastetes öfferl brot

SWEETS



NEW YORK CHEESECAKE

4.40

MANDEL SCHOKO TORTE – GLUTEN & LACTOSEFREE

4.90

PEANUTBUTTER BANANENBROT – VEGAN

3.90

SNICKERSTORTE – VEGAN

4.90

SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGER

6.90

ERDNUSSBUTTERCREME & SALTY CARAMELEIS
ab 17:00

VEGAN – SUGAR, GLUTEN & SOYFREE

HEIDELBEERCHEESECAKE

4.90

SCHOKO ORANGE TORTE

4.90

KAFFEE

espresso	2.60
espresso coco mit kokosöl	3.60
kleiner brauner	2.60
doppelter espresso	3.90
großer brauner	3.90 – 4.30
verlängerter schwarz	3.50
cappuccino/melange	3.50 – 3.90*
caffe latte	4.20 – 4.70*
flat white	4.40 – 4.80*
(doppelter espresso & geschäumte milch)	
PLAIN eiscafé	5.50
(espresso mit salty caramel eis von scheidato)	

extra shot + 1.50

UNSER KAFFEE IST ZU
100% BIO UND FAIRTRADE

* ALLE MILCHGETRÄNKE
SERVIEREN WIR AUCH
WAHLWEISE MIT HAFER-
ODER SOJAMILCH

BIO SUPERFOOD LATTES

matcha latte	4.60
golden milk (kurkuma latte)	4.60
chai latte	4.60
roh kakao	4.60

HOT OR ICED

GESÜßT MIT KOKOS-
BLÜTZUCKER

ALLE SUPERFOOD LATTES
WAHLWEISE MIT HAFER- ODER
SOJAMILCH – 4.90

TEE

rooibos	3.90
grüntee	3.90
kräutertee	3.90
happiness • fruchte tee	3.90
earl grey	3.90
ingwer tee	3.90

tisane 4.50
frischer ingwer • orange • honig
– thymian • minze
– rosmarin • salbei

ALLE TEES SIND IN
BIO QUALITÄT



HOMEMADE DRINKS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ingwer • limette
himbeere • rose
grapefruit • basilikum
0.25 L – 2.90
0.5 L – 4.90

HAUSGEMACHTE EISTEES

mate minze
jasmintee • orange
0.25 L – 2.90
0.5 L – 4.90

FRUCHTSÄFTE

VOM BAUERNHOF

apfel		
apfel • karotte		
birne		
traube		
0.25 L PUR	– 3.40	0.25 L GESPRITZT – 3.40
0.5 L MIT WASSER	– 3.40	0.5 L MIT SODA – 4.40

FRESH JUICES

orange 0.25 L – 3.90

SOFT DRINKS

vöslauer still	0.33 L – 2.90
vöslauer still	0.75 L – 5.60
vöslauer prickelnd	0.33 L – 2.90
vöslauer prickelnd	0.75 L – 5.60
soda-zitrone	0.25 L – 2.80
soda-holunder	0.25 L – 2.80
	0.5 L – 3.80
	0.5 L – 3.80
fritz kola	0.33 L – 3.40
fritz kola • zuckerfrei	0.33 L – 3.40
fritz kola • rhabarber	0.33 L – 3.40
fritz kola • kirsche holunder	0.33 L – 3.40

ALCOHOLIC

BIER

schladminger bio zwickl vom fass	0.33 L – 3.50
villacher radler	0.33 L – 3.90
heineken alkoholfrei	0.33 L – 3.90
bayreuther helles	0.33 L – 4.50

BUBBLES

aperol	5.50
lillet spritzer	5.50
prosecco	4.50
weißer spritzer	0.25 L – 3.50

WEIN

WEISS

grüner veltliner bio	0.125 L – 4.90	0.75 L – 29.00
loimer		
muskateller bio	0.125 L – 4.90	0.75 L – 29.00
zuschmann		
sauvignon blanc bio	0.125 L – 4.90	
huber	0.75 L – 29.00	
roter muskateller bio	0.125 L – 4.90	
weinstein	0.75 L – 29.00	

ROT

zweigelt bio	0.125 L – 4.90	0.75 L – 29.00
reinisch		
blaufränkisch bio	0.125 L – 4.90	0.75 L – 29.00
iby		

ALLE UNSERE WEINE BEZIEHEN WIR VON
AUSGEWÄHLTEN, REGIONALEN BIOWEINGÜTERN

PLAIN SPECIALS

BELSAZAR ROSE TONIC	6.90
belsazar rose vermouth • schweppes dry tonic • grapefruit	
BELSAZAR ROSE SPRITZ	6.90
belsazar rose vermouth • prosecco • soda	
BELSAZAR TROPICAL SPRITZ	6.90
belsazar riesling vermouth • soda • ananas	
PLAIN GIPSY	6.90
4 cl aperol • 4 cl orangensaft • prosecco	
HIMBEER ROSE PROSECCO	5.90
LILLET HIMBEER ROSE SPRITZER	5.90
HUGO	5.50
HIMBEER-ROSE SPRITZER	4.90

CHAMPAGNER

charles le bel	0.75 L – 69.00
----------------	----------------

APERITIFS

averna	2 CL – 3.90
--------	-------------

LONG DRINKS

GIN TONIC	8.90
tanqueray gin • schweppes dry tonic • gurke	

RUBIN'S FAVORITE	8.90
tanqueray gin • club soda • zitronensaft • zitronenscheibe	

TANQUERAY SEVILLA TONIC	9.90
sevilla tanqueray gin • schweppes dry tonic • orangenscheibe	

PINK GIN SPRITZER	9.90
gordons pink gin • zitronenlimonade • prosecco • beeren	

INGWER LIMETTE GIN	9.90
tanqueray gin • ingwer limetten sirup • schweppes dry tonic	

VODKA	
ketel one vodka • sweppes dry tonic	9.90
ketel one vodka • soda • orange & jasmin sirup	9.90
ketel one vodka • orangensaft	9.90

WHISKEY	
bulleit bourbon whiskey • fritz kola	8.90
chivas regal 12y	4 CL – 8.90

TEQUILA	
don julio blanco	4 CL – 8.90

NO PLAIN



PLAINVIENNA



PLAIN_VIENNA

NO GAIN