

S'IL VOUS

PLAIN

VIENNA



SUMMER MENU

www.plainvienna.at

Berggasse 25 – 1090 Wien
office@plainvienna.at

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

Reservierungen unter:
+43 676 667 6883

CASH ONLY

PLAIN CARES

YEAH,
WUSSTEN
WIR'S DOCH!

KEIN ÜBERFLÜSSIGES BLABLA,
KEIN KLEINGEDRUCKTES,
JUST **PLAIN**.

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 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 aktuell sind, erfährst Du auf unserer Website oder frag uns gerne, wenn Du mehr darüber wissen möchtest!



MO - FR
BIS 13:00

PLAIN BREAKFAST

SA BIS 16:00
SO BIS 16:00

ZU
JEDEM
EIGERICH
SERVIEREN
WIR EIN BIO
SAURTEIG-
BROT VON
JOSEPH
BROT

POACHED EGGS ON JOSEPH BROT

getoastetes bio josephbrot •
tomatenpesto • 2 pochierte bio
eier • kürbiskerne • sauce
hollandaise • sweet potato chips •
frische kräuter • zitronensalz •
olivenöl • chiasamen

VEGGIE – 12.00

+ beinschinken vom thum + 3.50
+ räucherlachs + 3.50
+ avocado + 2.90

ORIENTAL FALAFEL DREAM

getoastetes bio joseph brot •
hummus • Falafel •
sonnenblumenkerne •
sweet potato chips •
frische kräuter • radieschen •
olivenöl • chiasamen •
spicy kichererbsen

VEGAN – 12.00

+ beinschinken vom thum + 3.50
+ räucherlachs + 3.50
+ avocado + 2.90

PLAIN BREAKFAST BURGER

11.50

bricche bun • avocadocreme • 2 bio spiegeleier •
cherrytomaten • chili tacos • cheddar • fresh
greens • frühlingzwiebel VEGGIE

+ beinschinken vom thum + 3.50

ALL I AVO WANTED

12.50

getoastetes bio josephbrot • avocadocreme •
pochiertes bio ei • taco crunch • leinsamen •
fresh greens • frische kräuter • zitronensalz

+ VEGAN optional with smoked tofu

ORIENTAL BREAKFAST

14.00

oliven tapenade • gegrillte melanzani • spicy
avocadocreme • red falafel • minz-joghurtcreme •
schafskäse • 2 bio eier • oliven • gegrillte tomate •
koriander • spicy kichererbsen • rote zwiebel •
pita brot

SCRAMBLED EGGS ON JOSEPH BROT – VEGAN

getoastetes bio josephbrot •
geräucherter bio tofu • kurkuma
• sweet potato chips • tomaten-
pesto • frische kräuter •
chiasamen • rote zwiebel •
frühlingszwiebel

11.00

MEDITERRANES OMLETTE

3 bio eier • kalamata oliven •
getrocknete tomaten •
halloumi • basilikum •
jungzwiebel • chiasamen •
zucchini • getoastetes bio
sauerteigbrot

VEGGIE – 12.00

ROYAL EGGS

spiegelei | rührei
3 bio eier • räucherlachs oder
beinschinken vom thum •
gegrillte cherrytomaten •
frische kräuter • getoastes bio
josephbrot

11.50

+ extra bio ei + 2.00
+ extra brot + 2.00
+ extra avocado + 2.90

FRENCH TOAST

pain brioche • himbeersauce •
erdbeeren • himbeeren
• blaubeeren • zimt

11.50

+ nutella + 1.50
+ VEGAN vanille eis + 2.00

VEGAN SATISFACTION – VEGAN

11.50

schnittlauchbrot mit veganer butter •
vegan greek joghurt • homemade bio granola •
frische fruchte • falafel • hummus •
bio josephbrot • frische kräuter

EXTRAS

bio josephbrot	2.00
butter	1.50
butter VEGAN	2.00
marmelade	1.50
nutella	2.00
räucherlachs	3.50
beinschinken vom thum	3.50
portion avocado	2.90
bio ei	2.00
schnittlauchbrot	5.50
schnittlauchbrot VEGAN	6.00



SWEET BOWLS

BIO AÇAÍ BOWL – VEGAN

9.90

acai • banane • himbeeren • heidelbeeren •
kokos • chia • granola

KOKOS PASSIONFRUIT PORRIDGE – VEGAN

9.90

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

BIO DRAGON BOWL – VEGAN

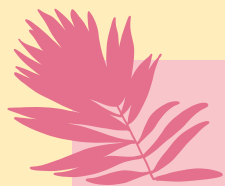
9.90

drachenfrucht • banane • himbeeren •
heidelbeeren • kokos • chia • granola

GRANOLA BOWL

8.90

homemade bio granola • griechisches joghurt •
frische fruchte • honig • chia samen
+ VEGAN vegan skyr joghurt mit Agavensirup + 1.50



PLAIN SPECIALS

AB 14:30

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 16.50

fried chicken • salatherzen • babyspinat •
karotten • kimchi • cherrytomaten •
sojasprossen • frühlingsschwiebeln •
ponzu-dressing • chili mayo

OFEN KARFIOL – VEGAN 14.50

geschmorter Karfiol • süßkartoffelcreme •
babyspinat • radieschen • pinienkerne •
süßkartoffelchips • basilikumpesto

BRAISED MELANZANI – VEGAN 14.50

geschmorte melanzani • hummus •
vegan minced beef • rote beete falafel • spicy
tomatensauce • zucchini • babyspinat •
cherrytomaten • minze

AVOCADO DISHES

MIT BIO JOSEPHBROT

AVOCADO BOAT – VEGGIE 11.00

2 avocado hälften • geröstete sesamsamen •
pink truffle mayo • fresh greens • sweet potato
chips • 1 pochiertes bio ei • radieschen • frische
kräuter • rote zwiebel • frühlingsschwiebel

+ geräucherter lachs + 3.50

+ beinschinken vom thum + 3.50

+ VEGAN geräucherter bio tofu + 2.90

+ VEGAN chicken aus Soja + 3.50

AVOCADO MANGO TARTAR – VEGAN 12.50

avocado • mango • chia samen • koriander •
minze • ahorn-ginger dressing • getoastetes
sauerteig brot • spicy mayo

+ geräucherter lachs + 3.50

PLAIN TACOS

CHICKEN TACO 11.00

mais-tortilla • gegrillte hühnerbrust •
avocadocreme • sesamreis • babyspinat • gurke •
cherrytomaten • radieschen • granatapfel •
frühlingsschwiebel • koriander • chili mayo • limette

– VEGAN OPTION : SOJA CHICKEN

PULLED BEEF TACO 11.00

mais-tortilla • geschmortes beef •
babyspinat • rotkraut • fries • avocado • mango •
rote zwiebel • koriander • soja-chilimayo • limette

PLAIN BURGER



BEYOND PATTY
AUS ERBSENPROTEIN

SOY FREE
VEGAN • PLANT BASED

PLAIN BEEF BURGER 17.00

brioche bun • 200g bio faschiertes vom rind •
cheddar • avocado mash • taco crunch • eisbergsalat •
tomaten • eingelegte gurken • crunchy rotweinschwiebel •
rotkraut • pink truffle mayo + plain fries
+ sweet fries + 1.00

KOREAN FRIED CHICKEN BURGER 16.50

brioche bun • fried chicken • korean barbecuesauce • mayo •
eisbergsalat • sesam-karotte • essiggurken • rotkraut
+ plain fries
+ sweet fries + 1.00

CHICKEN BURGER – VEGAN 12.50

burger bun • vegan chicken aus soja • tomaten •
salat • rotkraut • crunchy rotweinschwiebel • rotkraut •
homemade vegan pink truffle mayo

PORTOBELLO CHEESEBURGER – VEGAN 12.50

sesam burger bun • portobello gegrillt • vegan cheddar •
lollo rosso • eisbergsalat • rotweinschwiebel • avocado
mash • tomate • rotkraut • cocktail sauce

BEYOND BURGER – VEGAN 12.50

burger bun vegan • beyond patty • tomaten • salat •
taco crunch • rotkraut • crunchy rotweinschwiebel •
rotkraut • homemade vegan pink truffle mayo

+ VEGAN Cheddar + 1.50

+ plain fries + 3.50

+ sweet fries + 3.90

BEYOND SKINNY BURGER – VEGAN 11.90

beyond patty • tomaten • rotkraut • rotkraut • crunchy
röstschwiebel • salat • homemade vegan pink truffle mayo

EXTRAS

VEGAN cheddar + 1.50 | plain fries + 3.50 | sweet fries + 3.90

PITA BOWLS

CHICKEN PITA 11.00

grilled chicken • avocadocreme • mais •
tomaten • rotkraut • blattspinat • jungschwiebel •
chili mayo • koriander

– VEGAN OPTION : SOJA CHICKEN

MEXICAN PITA - VEGAN 11.00

bohnen • vegan minced beef • blattspinat •
rotkraut • avocado • cherrytomaten • mais •
spicy mayo • koriander • frühlingsschwiebel

LEMON CHICKEN**13.50**

jasminreis • freiland huhn • ponzu • ginger-ahorn dressing • gurke • karotten • mango • sojasprossen • kokosflocken

BARBECUE BEEF BOWL**13.50**

jasmin reis • pulled beef • BBQ-sauce • mayo • rotkraut • gurken • sojasprossen • zucchini • geschmorte melanzani • frühlingszwiebel • crispy onions • sesam • koriander

CHARLES FAVORITE BOWL**13.50**bohnenreis • spicy chicken skewer • rotkraut • avocadomash • roasted onions • paprika • crispy sweet potatoe chips • mashed sweet potatoes • limettenscheibe • ananas chutney
+ **VEGAN OPTION**: vegan minced beef**TOKYO BOWL****13.50**jasminreis • räucherlachs • ginger-ahorn dressing • ponzu • karotten • edamame • wakame • gurke • koriander • eingelegter ingwer • avocadocreme • granatapfelkerne • limetten-chili-mayo • algen chips • crispy corn
+ **VEGAN OPTION**: geräucherter tofu**CALIFORNIA BOWL – VEGAN****13.50**jasminreis • vegan chicken aus soja • ginger-ahorn dressing • spicy mayo • cherrytomaten • rotkraut • radieschen • frühlingszwiebel • frischer koriander • granatapfelkerne • crispy corn • shiso kräuter • peanutbutter creme • avocadocreme
+ riesengarnele + 3.50**SPICY KOREAN DUCK BOWL – VEGAN****13.50**

sesamreis • vegan duck aus soja • ginger-ahorn dressing • spicy mayo • kimchi • rotkraut • chili gurken • eingelegter ingwer • sojasprossen • algen cracker • jungzwiebel • frischer koriander

ORIENTAL BOWL**13.50**vollkorn couscous • red falafel • kichererbsen in ras el hanout • minzjoghurtcreme • rosa hummus • oliven • gegrillte melanzani • karotten • schafskäse • frischer koriander • karamellisierte nüsse • rotkraut
+ **VEGAN** ohne schafskäse**EXTRAS**

schafskäse	+ 2.90
gegrillter ziegenkäse	+ 3.50
riesengarnelen	+ 4.00
räucherlachs	+ 3.50
beinschinken vom thum	+ 3.50
gegrillte hühnerbrust	+ 3.50
geräucherter bio tofu	+ 3.50
VEGAN chicken VEGAN duck	+ 3.50
avocado mash	+ 2.90

ALLE SALATE
WERDEN MIT
GETOASTETEM
JOSEPH BROT
SERVIERT**SALADS****PLAIN SUMMER SALAD – VEGGIE****15.00**

gegrillter karfiol • erdbeeren • heidelbeeren • zucchini • karotten • radieschen • babyspinat • salatherzen • pinienkerne • sesam • Minzdressing

PLAIN HALLOUMI SALAD – VEGGIE**15.00**

gegrillter halloumi • salatherzen • cherrytomaten • kichererbsen • rote paprika • rote zwiebeln • oliven • basilikum • petersilie • geröstete pinienkerne • gingerahorn dressing

SALAD BOWL – VEGAN**13.50**

mixed salad • avocadocreme • spicy kichererbsen • zucchini • rotkraut • karotten • apfel • karamellisierte nüsse • crispy schalotten • granatapfelkerne • trüffel mayo • ginger-ahorn dressing

MADAME VERTE**15.00**

gegrillter • Ziegenkäse • babyspinat • cherrytomaten • birnen • walnüsse • getrocknete feigen • jungzwiebel • goji beeren • ginger-ahorn dressing • ponzu • shiso kräuter

PLAIN ORIENTAL-SALAD – VEGAN**15.00**

couscous • hummus • spicy kichererbsen • geschmorte melanzani • gegrillte paprika • rote zwiebel • babyspinat • rotkraut • falafel • minze • petersilie • zitronen-vinaigrette

PLAIN GREEN SALAD – VEGAN**13.50**

salatherzen • avocadocreme • birnen • zuckerschoten • granatapfelkerne • babyspinat • frühlingszwiebel • fenchel • zitronen-ahorn dressing

KLEINER GEMISCHTER SALAD – VEGAN**6.50****SIDES****HAUSGEMACHTER HUMMUS – VEGAN****7.00**

mit olivenöl • sweet potato chips • frischer koriander • bio sauerteig brot von joseph brot

KOKOS-KARFIOLCREMESUPPE – VEGAN**6.50**

mit frittierten Karfiolflakes

PLAIN DIP TRIO – VEGAN**8.90**

hummus • oliven tapenade • spicy avocado-creme • sweet potato chips • bio sauerteig brot

VEGAN CHICKEN NUGGETS – VEGAN**6.50**6 stück nuggets aus soja
pink truffle mayo | chili mayo | cocktailsauce**PLAIN EMPANADAS****5.00**2 stück
minced beef **VEGAN** | chicken**SÜSSKARTOFFEL FRIES & DIP****6.50****BIO FRIES & DIP****5.00****KLEINER GEMISCHTER SALAD****6.50**

zitronen-dijon dressing

PORTION REIS**3.00****HOMEMADE DIPS – VEGAN****2.00**pink truffle mayo
cocktail sauce
chili mayo

SWEETS

Vegan Cheesecakes sugar, soy & gluten free **6.50**

caramel pecan
pistachio lime
ferrero chocolate

Apple Tarte – **VEGAN** **5.50**

Peanut Butter Banana Bread – **VEGAN** **5.50**

Lava Cake – **VEGAN** **7.00**
MIT VEGAN VANILLE EIS

New york Cheesecake **6.00**

Almond Chocolate Cake **6.00**
GLUTEN & LACTOSEFREI

Lotus Cheesecake **6.50**

KAFFEE

HOT OR ICED

espresso **2.90**
espresso coco mit kokosöl **3.80**
kleiner brauner **3.10**
doppelter espresso **4.50**
großer brauner **4.40 – 4.80**
americano **4.00**
cappuccino **4.20 – 4.60***
cafe latte **4.80 – 5.20***
flat white **4.90 – 5.30***
(doppelter espresso & feinporig geschäut milch)
VEGAN PLAIN eiscafé **5.50**
(espresso mit veganem vanille eis)

kaffee leccese **5.00**
(espresso mit Mandelsirup auf Eiswürfel)

extra shot **+ 1.70**

UNSER KAFFEE IST ZU
100% BIO UND FAIRTRADE

* ALLE MILCHGETRÄNKE
SERVIEREN WIR AUCH
WAHLWEISE MIT HAFERDRINK

BIO

SUPERFOOD LATTES

matcha latte **5**
golden milk **5**
(kurkuma latte)
chai latte **5**
roh kakao **5**

HOT OR ICED

GESÜßT MIT KOKOS-
BLÜTENZUCKER

ALLE SUPERFOOD LATTES
AUCH WAHLWEISE MIT
HAFERDRINK

TEE

rooibos **4.**
grüntee **4.**
kräutertee **4.**
happiness • früchte tee **4.**
earl grey **4.**
ingwer tee **4.**

extra Milch/Haferdrink **+**

ALLE TEES SIND IN
BIO QUALITÄT

HOME-MADE DRINKS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ingwer • limette
grapefruit • minze • limette
himbeere • rhabarber • vanille
0.25 L – **3.50**
0.5 L – **5.40**

HAUSGEMACHTE EISTEES

erdbeer • limette • minze
maracuja • tamarinde • zitronengras
0.25 L – **3.50**
0.5 L – **5.40**

FRISCHE FRUCHTSÄFTE

VOM BAUERNHOF

apfel
apfel • karotte
birne
0.25 L PUR – **3.80** 0.25 L GESPRITZT – **3.80**
0.5 L MIT WASSER – **3.80** 0.5 L MIT SODA – **4.80**

FRESH JUICES

orange **0.25 L – 4.40**

SOFT DRINKS

vöslauer still **0.33 L – 3.20**
vöslauer still **0.75 L – 5.90**
vöslauer prickelnd **0.33 L – 3.20**
vöslauer prickelnd **0.75 L – 5.90**
soda-zitrone **0.25 L – 3.00** **0.5 L – 4.00**
soda-holunder **0.25 L – 3.00** **0.5 L – 4.00**
fritz kola **0.33 L – 3.50**
fritz kola • zuckerfrei **0.33 L – 3.50**
fritz kola • orange **0.33 L – 3.50**
fritz kola • bio-traubenschorle **0.33 L – 3.50**

ALCOHOLIC

BEER

schladminger	0.33 L – 3.90
zipfer limetten radler	0.33 L – 3.90
heineken alcohol free	0.33 L – 3.90
bayreuther helles	0.33 L – 4.50

WEIN

WEISS

grüner veltliner bio	0.125 L – 5.50
loimer	0.75 L – 32.00

gelber muskateller	0.125 L – 5.50
zuschmann	0.75 L – 32.00

sauvignon blanc bio	0.125 L – 5.50
huber	0.75 L – 32.00

roter muskateller bio	0.125 L – 5.50
weinwurm	0.75 L – 32.00

ROT

zweigelt bio	0.125 L – 5.20	0.75 L – 32.00
reinisch		
blaufränkisch bio	0.125 L – 5.20	0.75 L – 32.00
iby		

ALLE UNSERE WEINE BEZIEHEN WIR VON
AUSGEWÄHLTEN, REGIONALEN BIOWEINGÜTERN

PLAIN SPECIALS

GRAPEFRUIT VODKA SPRITZ	9.90
vodka • grapefruit • soda	

WILDBERRY LILLET	7.50
lillet • wildberry schweppes	

MARACUJA SPRITZ	7.50
lillet • prosecco • maracuja • soda	

LIMONCELLO SPRITZ	7.50
limoncello • soda	

GRAPEFRUIT SPRITZER	6.50
white wine • grapefruit • soda	

ERDBEER MINZE PROSECCO	6.50
prosecco • strawberry • mint	

HIMBEER RHABARBER SPRITZER	6.50
white wine • himbeer rhabarber • soda	

HUGO	6.00
prosecco • holunder • mint • soda	

BUBBLES

aperol spritzer mit wein	6.00
aperol spritzer mit prosecco	6.50
campari spritz	7.00
lillet tonic	6.00
prosecco	5.00
weißer spritzer	0.25 L – 3.90
kaiserspritzer	4.20
campari orange	7.50
martini sparkling rosé	0.25 L – 6.50
martini sparkling rosé	0.75 L – 32.00

CHAMPAGNER

perrier - jouet grand brut	0.75 L – 90.00
perrier - jouet blason rose	0.75 L – 95.00

APERITIFS

averna	2 CL – 5.00
averna sour	2 CL – 5.50
ramazotti	2 CL – 5.00
ramazotti sour	2 CL – 5.50

LONG DRINKS

GIN TONIC	9.90
beefeater 24 • tonic • gurke	

GIN SODA	9.90
beefeater 24 • soda • zitronenscheibe	

SKINNY BITCH	9.90
vodka • soda • lime	

VODKA ICE TEA	9.90
absolut vodka • soda • maracuja ice tea	

VODKA TONIC	9.90
absolut vodka • tonic	

VODKA ORANGE	9.90
absolut vodka • orangensaft	

WHISKEY	
bulleit bourbon • fritz kola	9.90
bulleit bourbon on ice	4 CL – 5.00

TEQUILA	
olmeca altos plata	4 CL – 8.90

NO PLAIN



PLAINVIENNA



PLAIN_VIENNA

NO GAIN