

THE MENU



Wochenempfehlung

Neu Süßer Brunch

Challah French Toast 11.5

BIO Zwetschge, BIO Ahornsirup,
Pflanzliche Schlagsahne oder BIO "Skyr",
Immun Shot

BIO Waffel 13.5

BIO Zwetschge, BIO Ahornsirup,
Hausgemachte Granola, BIO "Skyr"
oder Pflanzliche Schlagsahne, Immun Shot



Wein der Woche

Recanati Cuvée Blanc

Sauvignon Blanc × Colombard

trocken · Zitrusfrucht · Grapefruit · tropische
Frucht · mineralisch



THE MENU



Weekly Specials

Sweet brunch

Challah French Toast 11.5

Organic plum, organic maple syrup,
whipped plant cream or organic “Skyr”,
immunity shot

Organic Waffle 13.5

Organic plum, organic maple syrup, homemade
granola, organic “Skyr” or Whipped plant cream,
immunity shot



Wine of the week

Recanati Cuvée Blanc

Sauvignon Blanc × Colombard

dry · citrus fruit · grapefruit · tropical fruit ·
mineral





VORSPEISEN

Hummus BIO Kichererbsen, BIO Olivenöl und Pita	8.9
Labaneh mit eingelegten roten BIO Zwiebeln, Za'atar und Challah	8.0
Add on 3 Falafel	4.5
Zigarren Börek (2 St.) gefüllt mit BIO Spinat und Veta	8.9
Joie Gras BIO Kastanien-Cashew-Pâté mit Challa-Toast, geschmorten BIO Zwiebeln, BIO Gewürzgurken	10.9
Wurzel Gemüse Carpaccio „Veta“, BIO Geräucherte Gemüsevariation, BIO Granatapfel Kerne, BIO Vinaigrette	10.9
Gemischter Salat Grüner BIO Salat mit BIO Haus Vinaigrette und BIO Kürbiskernen	5.5
Extra Pita oder Challah	2.2





STARTERS

Hummus	8.9
Organic chickpeas, organic olive oil and pita	
Labaneh	8.0
with pickled red organic onions, za'atar and challah	
Add 3 Falafel	4.5
Cigar Börek (2 pcs.)	8.9
filled with organic spinach and Veta	
Joie Gras	10.9
Organic chestnut-cashew pâté with challah toast, braised organic onions and organic pickles	
Root Veggie Carpaccio	10.9
"Veta", smoked organic veggies , organic pomegranate seeds and organic vinaigrette	
Mixed Salad	5.5
Green organic salad with organic house vinaigrette and organic pumpkin seeds	
Extra Pita or Challah	2.2





HAUPTSPEISEN

Wilde Herbstwiese BIO 18.0

Israelischer Couscous mit Tomaten
Pflanzensahne Sauce, Wirsing, wilden Brokkoli,
wilden Blumenkohl, Trüffel "Parmesan"

Tel Aviv Mix 18.0

Hausgemachtes Shawarma und Hack auf
Hummus, dazu gemischter BIO Salat, BIO
Ofenkartoffeln, Aioli, frische BIO Kräuter.

Flank Steak 25.0

100g zartes pflanzliches Flank Steak serviert
mit BIO Ofenkartoffeln, saisonalem
BIO Ofengemüse, BIO Kräuterbutter

Scharfe Chraime 18.0

Pikant gewürzter Tomaten-Paprika-Eintopf
mit Falafel und grünem BIO Salat

Roast Beef Sandwich 17.0

Getoastete Challah mit eingelegten BIO
Zwiebeln, BIO Gurken, veganem Roastbeef
und BIO Salat; dazu BIO Ofenkartoffeln,
Aioli und Senf.

Frankfurter Schnitzel 18.0

Veganes Schnitzel mit hausgemachter BIO
Kräuter Sauce, BIO Ofenkartoffeln oder BIO Pommes

Life Deli Bowl 17.0

BIO Ofengemüse, BIO Sauerkraut Salat,
BIO gemischter Salat, Hummus, Bio Quinoa
Falafel dazu +4,50 €.

Geschmortes No Lamb 19.0

No Lamb Köfte mit Bio Aubergine, gemischter
BIO Salat und BIO Ofenkartoffeln

Hummus Sabich 14.5

Mit BIO Kartoffeln, BIO Aubergine,
BIO Kichererbsen, Falafel und Pita





MAINS

- Wild Autumn Meadow BIO 18.0
Israeli couscous with tomato Plant cream sauce,
savoy cabbage, wild broccoli, wild cauliflower,
truffle "Parmesan"
- Tel Aviv Mix 18.0
Homemade shawarma and plant-based mince on
hummus, served with mixed organic salad, organic
roasted potatoes, aioli and fresh organic herbs
- Flank Steak 25.0
100g tender plant-based flank steak served
with organic roasted potatoes, seasonal
organic roasted vegetables and organic herb butter
- Spicy Chraime 18.0
Spicy tomato and pepper stew
with falafel and green organic salad
- Roast Beef Sandwich 17.0
Toasted challah with pickled organic
onions, organic pickles, vegan roast beef
and organic salad; served with organic potatoes,
aioli and mustard
- Frankfurter Schnitzel 18.0
Vegan schnitzel with homemade organic
herb sauce, organic roasted potatoes or organic fries
- Life Deli Bowl 17.0
organic backed vegetables,
organic salads, hummus, organic quinoa
Add falafel +€4.50
- Braised No Lamb 19.0
No Lamb köfte with organic aubergine, mixed
organic salad and organic roasted potatoes
- Hummus Sabich 14.5
With organic potatoes, organic aubergine, organic
chickpeas, falafel and pita
- 
- 
- 



BRUNCH

Unser Brunch wird klassisch mit grünem gemischtem BIO Salat, Hummus, Labaneh und BIO Joghurt mit hausgemachten Granola serviert 19.5

Dazu wahlweise:

BIO Tofu Omelette

wahlweise mit Veta, Life Hack, Käse alternative

BIO Rühr Tofu

mit Schnittlauch, geschmorte Zwiebel, Käse alternative, Pilze

Bos No-Egg Drop

Brioche mit RührTofu, scharfer Sauce, Käse und Tofu "Bacon"

Shakshuka

Israelisches Tomaten-Paprika-Ragout mit RührTofu oder No Spiegelei

Süßer Brunch

Challah French Toast 11.5

BIO Zwetschge, BIO Ahornsirup, Pflanzliche Schlagsahne oder BIO "Skyr", immun shot

BIO Waffel 13.5

BIO Zwetschge, BIO Ahornirup, Hausgemachte Granola, BIO "Skyr" oder Pflanzliche Schlagsahne, Immun Shot

Frisch gepresster BIO Saft 0.5l 7.5

BIO Immun Shot 2 cl 3.0

BIO Pumpkin Spice Latte 6.0

BIO Gerstengrass Latte 6.5





BRUNCH

Our brunch is served with a classic selection of green mixed organic salad, hummus, labaneh and organic yogurt with homemade granola. 19.5

Choose one:

Organic Tofu Omelette

Choice of Veta, Life Hack or cheeze

Organic Scrambled Tofu

With chives, braised onions, cheeze and mushrooms

Bos No-Egg Drop

Brioche with scrambled tofu, spicy sauce, cheeze and tofu “bacon”

Shakshuka

Israeli tomato and pepper ragout with scrambled tofu or a fried “egg” alternative

Sweet Brunch

Challah French Toast

11.5

Organic plum, organic maple syrup, whipped plant cream or organic “Skr”, immunity shot

Organic Waffle

13.5

Organic plum, organic maple syrup, homemade granola, organic “Skr” or whipped plant cream, immunity shot

Freshly Squeezed organic juice

0.5l

7.5

Organic Immune Shot

2 cl

3.0

Organic Pumpkin Spice Latte

6.0

Organic Barley Gras Latte

6.5





KIDS

VNuggets mit BIO Pommes	7.0
VCheeseburger mit BIO Pommes	7.0
Falafel Sandwich	6.5

DESSERTS

Schokobrownie	6.5
Käsekuchen	6.0
Schoko Halva Tarte	6.9
BIO Zwetschgen Halva Crumble	6.9
Dessert Trio	10.9

WAFFEL

BIO Waffel mit Zimt und Zucker	6.5
+Eis	2.0
+Pflanzliche Schlagsahne	1.0
+ BIO Obst	1.5





KIDS

VNuggets with organic fries	7.0
VCheeseburger with organic fries	7.0
Falafel Sandwich	6.5

DESSERTS

Brownie	6.5
Cheesecake	6.0
Chocolate Halva Tarte	6.9
Organic Plum Halva Crumble	6.9
Dessert Trio	10.9

WAFFLE

Organic Waffle with Cinnamon & Sugar	6.5
+Ice cream	2.0
+Whipped plant cream	1.0
+ Organic Fruit	1.5





DRINKS

Wasser still oder sprudel	0.25l	3.2	0.75l	7.0
Tafelwasser sprudel			0.25l	2.0
Fritz Kola			0.2l	3.4
Fritz Kola Zero			0.2l	3.4
Fritz BIO Rhababerschorle			0.2l	3.4
Possmann Apfelschorle			0.33l	4.2
Hausgemachte Limo Nana			0.5l	5.5
Hausgemachte Pink Limo Nana			0.5l	5.6
BIO Immun Shot			2cl	3.0
Ingwer · Kurkuma · Apfel				
Frischgepresste BIO Säfte	0.2l	4.2	0.5l	7.5
Apfel · Karotte · Ingwer				





DRINKS

Water still or sparkling	0.25l	3.2	0.75l	7.0
Sparkling Table Water			0.25l	2.0
Fritz Kola			0.2l	3.4
Fritz Kola Zero			0.2l	3.4
Fritz Organci Rhubarb Spritzer			0.2l	3.4
Possmann Apple Juice Spritzer			0.33l	4.2
Homemade Limo Nana			0.5l	5.5
Homemade Pink Limo Nana			0.5l	5.6
Organic Immune Shot			2cl	3.0
Ginger · Turmeric · Apple				
Freshly Pressed Organic Juices	0.2l	4.2	0.5l	7.5
Apple · Carrot · Apple & Carrot · Ginger				





WARMER GETRÄNKE

Alle unsere Kaffees und Milchalternativen sind BIO

Espresso	2.5
Espresso Doppio	3.8
Kaffee	3.5
Cappuccino	4.2
Café au Lait	4.8
Latte Macchiato	4.5
Heisse Schokolade	4.2
Pot of Tea (Black, Green, Fruit, Chamomile)	4.5
BIO Pumpkin Spice Latte	6.5
BIO Gersten Gras Latte	6.5
BIO Nana Tee	3.7
BIO Nana und Ingwer Tee	3.9





HOT DRINKS

our Coffee & Milk alternatives are Organic

Espresso	2.5
Espresso Doppio	3.8
Coffee	3.5
Cappuccino	4.2
Café au Lait	4.8
Latte Macchiato	4.5
Hot Chocolate	4.2
Pot of Tea (Black, Green, Fruit, Chamomile)	4.5
Organic Pumpkin Spice Latte	6.5
Organic Gersten Gras Latte	6.5
Organic Nana tea	3.7
Organic Nana and ginger tea	3.9





BIER UND WEIN

Maccabi (israelisches Pils)	0.33l	5.0
Hefeweizen Hell	0.5l	5.5
Hefeweizen Alkoholfrei	0.5l	5.5
Apfelwein (süss, sauer, pur)	0.25l 3.0	0.5l 4.8
Hugo		8.9

Prosecco Extra Dry DOC Primo	0.1l	8.5	0.75l	35.0
Cuvée Yasmin White Recanati	0.2l	9.5	0.75l	33.0
Cuvée Yasmin Red Recanati	0.2l	9.5	0.75l	33.0

Ein Digestif?	
Arak	2cl 4.0





BEER AND WINE

Maccabi (israeli Pilsner)	0.33l	5.0
Hefeweizen Hell	0.5l	5.5
Hefeweizen alcoholfree	0.5l	5.5
Apfelwein (sweet, sour, pure)	0.25l 3.0	0.5l 4.8
Hugo		8.9

Prosecco Extra Dry DOC Primo	0.1l	8.5	0.75l	35.0
Cuvée Yasmin White Recanati	0.2l	9.5	0.75l	33.0
Cuvée Yasmin Red Recanati	0.2l	9.5	0.75l	33.0

A digestife?
Arak

2cl 4.0

