

Loving Hut Neubau



veganes Restaurant & Cafe

Be vegan, make peace

VORSPEISEN

SUPPEN



A F

V1. Miso Suppe

Shiro Miso mit Seetang,
Tofu & Frühlingszwiebeln

6,50



A F

V2. Erdäpfelcremesuppe

Frisch gekochte, pürierte
Erdäpfel mit veganem
Obers & Petersilie

6,50



A F N

V3. Wan-Tan Suppe

Hausgemachte Teigtaschen
in einer hausgemachten
Gemüsesuppe mit Brokkoli,
Karotten, Zuckerschoten,
Frühlingszwiebeln, Sesamöl

6,50



A F N

V4. Tom Yam Suppe

Thailändische scharf-saure
Suppe mit veganem Shrimp,
Karotten, Brokkoli, Zucchini,
Frühlingszwiebeln,
Mungbohnenprossen

6,90



glutenfrei



scharf

€ Alle Preise in € inkl. aller Steuern



VORSPEISEN ROLLEN & CO.



A E F

V5. Sommerrollen 2 Stk.

6,50

Vietnamesische Reispapier-Rollen mit Salat, Koriander, Minze, Perilla, Soja-BBQ-Streifen, Karotten & Reismudeln, hausgemachter Erdnussauce

glutenfrei möglich: mit Tofu & süßer Chilisauce



A F

V6. Goldene Rollen 2 Stk.

6,50

Hausgemachte Chinesische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Shiitake-Pilze, Weißkraut, Karotten, Petersilie, serviert mit süßer Chili-Sauce



A F N M

V7. Saving Ocean Teller

7,90

Knusprig panierte und frittierte vegane Shrimps, garniert mit Paprika, Zwiebeln, Salat, Karotten, serviert mit hausgemachter gelber Sauce



H

V8. Mutter Erde Salat

10,50

Großer Salat mit Avocado, saisonalem Obst, Tomaten, Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Oliven, Nüssen, Chiasamen, Balsamico & Bio-Olivenöl



Wählst du Menü?

1. welchen Burger?

2. welche Beilage?

3. mit/ohne Käse?

4. was trinkst du? Himbeere / Holunder / Hi-Zi / Orange / Zitrone
mit Soda oder Wasser

LOVING HUT BURGERS



A F M

B1. Loving Hut

Single

9,90

Menü

12,90

Hausgemachtes Sojalaibchen,
Tomaten, rote Zwiebeln,
Essiggurken, Salat,
hausgemachte pink Sauce,
Senf



A E F

B2. Spezial BBQ

9,90

12,90

Im Wok angebratene
BBQ-Streifen, Tomaten,
Essiggurken, Salat, Mayo,
optional mit:
a.) roten Zwiebeln,
hausgemachter Erdnussauce
b.) eingelegten
BBQ-Zwiebeln, BBQ-Sauce



A E F

B3. Save Chicken

10,90

13,90

Paniertes & frittiertes Soja-
Chic'n Filet, Tomaten, rote
Zwiebeln, Essiggurken, Salat,
Knoblauch-Mayo, Ketchup



A F M N

B4. Save Ocean

11,50

14,50

Knusprig panierte und frittierte
vegane Shrimps, rote Zwiebeln,
Jungzwiebeln, Tomaten,
Essiggurken, Salat,
hausgemachte gelbe Sauce

Menü=Pommes+Getränk 0,3 /

Getränk 0,5 l	+ 1,50
Wasser Soda 0,5 l	+ 0,50
Süßkartoffel st. Pommes+	2,50
Salat statt Pommes	+ 2,50
mit Käse	+ 0,80

SPEZIALGERICHTE AUS VIETNAM



A F N

S1. Phở Suppe

ab
11,90

Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus Gemüsebrühe, Mungbohnenprossen, Minze, Koriander & Perillablätter, rote Zwiebel, Jungzwiebeln, Chili & Hoisinsauce, wahlweise mit:

	Klein	Groß
a.) Gemüse	11,90	14,90
b.) Tofu	11,90	14,90
c.) Seitanente	12,90	15,90

Wie groß ist klein?

klein 600 ml

Wie groß ist groß?

groß 800 ml



A E F

S2. Bún Thịt Nướng Chay

15,90

Vietnamesische gedämpfte Reisnudeln mit Soja-BBQ-Streifen, Frühlingsrollen, frittiertem Tofu, Daikon-Essigkarotten, Koriander, Minze, Perillablättern, roter Zwiebeln, Jungzwiebeln, frischer Chili, Nước chấm-Sauce & gerösteten Erdnüssen

lauwarm



SPEZIALGERICHTE



A F N

S3. Alla Carbonara

13,90

Spaghetti in einer cremigen veganen Alfredo-Sauce mit veganem Speck, Spinat, schwarzem Pfeffer



A F M N

S4. Hüter der Hühner

15,90

Goldbraune vegane Hähnchenstreifen in einem knusprigen, würzigen Teig, Kürbiskernöl, Kürbiskern, mit hausgemachtem Mayonnaise-Erdäpfelsalat & Reis



A F N

S5. Döner Kebab

9,90

Hausgemachte vegane Dönerstreifen, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Essiggurken, Mayo, Petersilie, auf frisch geröstetem Fladenbrot



A F L

S6. Wiener Schnitzel

15,90

Hausgemachtes veganes Sojasteak mit kleinem grünen Salat, Ketchup, Zitronenscheibe, optional mit:

- a.) Pommes
- b.) hausgemachtem Mayo-Erdäpfelsalat



HAUPTSPEISEN

REISGERICHTE



A F N

H1. Berg Shasta

15,90

Koreanische Reisschale garniert mit blanchierten Mungbohnen sprossen, Karotten, Soja-BBQ-Streifen, Shiitake-Pilzen, Spinat, Brokkoli, grünen Bohnen, Seetang, hausg. Daikon-Essigkarotten & Sesamöl, wahlweise mit koreanischer Chili-Sauce oder Sojasauce (glutenfreie Sojasauce: + 1 €)

glutenfrei möglich: mit frischem Tofu



A F N

H2. Guru's Curry

ab
14,90

Thailändisches gelbes Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, Brokkoli, Melanzani, Karotten, Erdäpfel, roten Linsen, wahlweise mit:

- a.) Gemüse 14,90
- b.) frittiertem Tofu 15,50
- c.) Sojahuhn 15,90



A F N

H3. Döner Teller

14,90

Vegane Dönerstreifen mit Erdäpfeln, Brokkoli, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, frischer Petersilie & hausgemachtem Dönergewürz



HAUPTSPEISEN

REISGERICHTE



A F N

H4.Thai Basil Tofu

13,90

Im Wok angebratener Tofu mit Thai-Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Shiitake-Pilzen, Karotten & Brokkoli, Zuckerschoten, Sojasprossen, extra Sojasauce

glutenfrei möglich



A F H N

H5.Kung Pao

15,90

Sojahuhn, Paprika, Zwiebeln, Weißkraut, Karotten & Cashewnüsse, im Wok pfannengerührt in unserer Spezial-Kung-Pao-Sauce



A F N

H6.Mongolischer BBQ Teller

14,90

Mongolisches Soja-BBQ, im Wok gebraten mit Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Weißkraut & hausgemachter süßer Knoblauch-Sojasauce



HAUPTSPEISEN

GEBRATENE NUDELN



A E F

glutenfrei möglich: mit frischem Tofu,
glutenfreier Sojasauce

H7. Shangri-La Phat Thai

ab
14,90

Im Wok angebratene Reismudeln in Phat-Thai-Style mit Knoblauch, Zwiebeln, Thai-Schnittlauch, Kraut, Karotten, Spinat, Sojasprossen, Erdnuss, frischem Chili, Zitronenscheibe, wahlweise mit:

- a.) frittiertem Tofu **14,90**
- b.) Soja-BBQ-Streifen **14,90**
- c.) Seitanente **15,90**



A E F N

H8. Goldenes Zeitalter

15,90

Im Wok angebratene Reismudeln mit Veganer Sojahuhn, Zwiebeln, Kraut, Karotten, Brokkoli, Sojasprossen & unserer Spezial-Erdnussauce



A F N

H9. Singapur Nudeln

15,50

Im Wok angebratene Reismudeln mit veganen Shrimps, Paprika, Zwiebeln, Weißkraut, Knoblauch, Brokkoli, Karotten, Mungbohnsprossen & Singapur-Currysauce



BEILAGEN SNACKS



Save Chicken Nuggets
mit Pommes & Ketchup

Beilagen

Jasminreis N	2,9
Kleiner Salat F H N	4,5
Mayo-Erdäpfelsalat F	5,5
Frische Avocado	1,5
Frischer Chili	0,5
Ketchup	1,0
Hausgemachte Mayo F	1,5
BBQ Sauce	1,5
Hausgemachte Erdnussauce A E F	1,5
Sojasauce A F	1,0
Glutenfreie Sojasauce F	1,5
Chilisauce Sweet Chili Sauce	1,5
Gemüse	3,9
Tofu	3,5
Seitanente A F	3,9
Sojahuhn F N	3,9

Snacks

Pommes mit Ketchup	4,5
Süßkartoffelpommes mit Ketchup	5,5
Save Chicken Nuggets (8 Stück) mit Pommes & Ketchup A E F	7,9
Chili-Käse Nuggets (5 Stück) 	7,9
mit Pommes & Ketchup A F M	



Chili-Käse Nuggets
mit Pommes & Ketchup

Für Loving Hut Speisen und -Getränke relevante Allergene:



A Gluten | E Erdnuss
F Soja | H Schalenfrüchte
L Sellerie | M Senf
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen

Die Speisen werden mit Geräten und Oberflächen zubereitet
und gemeinsam genutzt, die Spuren von Soja, Weizen oder Nüssen
enthalten können.



DESSERTS

BACKKUCHEN

Schoko-Erdnuss 6,9

Hausgemachter Schoko-Erdnuss-Kuchentraum mit weichem Schokoladenteig, leichter Erdnussbutterfüllung, Schokoladenglasur A E F

Heidelbeere Käsekuchen 6,9

Cheese cake Alternative mit Bröselboden, vegane Creme auf Basis von Erbsen- und Soja-Proteinen mit Heidelbeeren, Tortenguss A F H

Erdbeer-Schnitte 5,9

Schokolade Rührteigboden mit Erdbeerwürfeln, eine helle Creme und Erdbeercreme, Schokolade Knöpfchen A F

Schoko-Birnen 5,9

Saftige Schokoladenbiskuit mit Birnenstückchen und Schokoladensplitter obendrauf A E F H

Omi's Apfelkuchen 5,9

Klassischer Apfelkuchen mit knusprigem Mürbteigboden, saftiger Apfelspalten und knackiger Mandelblättchen A H

Kaiserschmarrn 8,9

Die vegane Version des traditionellen österreichischen Kaiserschmarrns mit Rosinen, Himbeersirup und Apfelmus A F



Schoko-Erdnuss



Erdbeer-Schnitte



Heidelbeere Rohrtorte



Waldfrucht Rohrtorte



Orangen-Schoko Rohrtorte



Capuccino-Haselnuss Rohrtorte



Heidelbeere Käsekuchen



Omi's Apfelkuchen

GLUTENFREI

Schokosouffle 10,9

Glutenfreie Schokoladensouffle mit traditionelle belgische Schokolade, serviert mit Vanilleeis F H

Heidelbeere, roh 5,5

Ein frisches, leichtes Dessert von Kokosmilch und wilden Blaubeeren H

Waldfrucht, roh 5,5

Cremiger Käsekuchen mit Beerenschicht H N

Orangen-Schoko, roh 5,5

Cremiger Schokoladenkuchen mit erfrischendem Orangengeschmack H

Capuccino, roh 5,5

Rohkuchen mit Kaffeegeschmack, ergänzt durch knackige Nüsse und gesalzenem Karamell H



GETRÄNKE

Getränke vom Haus

	0,3 l	0,5 l
Eistee Zitrone	3,90	5,50
Pink Lemonade Beerenmix, Limette, Zitrone, Ingwer, Orange, Minze, Sirup, im Sommer Eiswürfel	4,50	5,90

Säfte

	0,3 l	0,5 l
Orangensaft pur	3,90	5,50
Orangensaft mit Soda	3,50	4,90
Orangensaft mit Wasser	2,90	3,90
Apfelsaft pur	3,90	5,50
Apfelsaft mit Soda	3,50	4,90
Apfelsaft mit Wasser	2,90	3,90
Mangosaft pur	3,90	5,50
Mangosaft mit Soda	3,50	4,90
Mangosaft mit Wasser	2,90	3,90
Soda Himbeere	2,90	4,50
Wasser Himbeere	2,50	3,90
Soda Holunder	2,90	4,50
Wasser Holunder	2,50	3,90
Soda Zitrone	2,90	4,50
Wasser Zitrone	2,50	3,90
Soda Orange	2,90	4,50
Wasser Orange	2,50	3,90
gerösteter Kokosnusssaft		
Aloe Verasaft	3,90	5,50
Soda	3,90	5,50
Wiener Wasser	2,50	3,50
	0,50	0,90

Aus der Flasche

Fritz Cola / Fritz Cola Light	0,33 l	3,90
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	3,90
Vöslauer Mineral still / prickelnd	0,33 l	3,90
Heineken Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Gösser Bier Alkoholfrei	0,50 l	5,50
Schlossgold Bier Alkoholfrei	0,50 l	5,50



GETRÄNKE

Kaffee

Espresso	3,50
Espresso doppio	4,50
Verlängerter	4,50
Wiener Melange F	4,90
Cappuccino F	4,90
Caffe Latte F	5,50
Nutella Latte E, F	5,90
Haselnuss / Karamell / Zimt Latte F	5,50
extra Sirup	0,50
Kännchen Hafer / Sojamilch A / F	0,50

Tee

Minze	3,90
Jasmin	
Grüntee	
Earl Grey	
Rooibos	
Früchtetee	
Kräutertee	
Kamille	
Ingwer-Zitrone	
Grüntee mit geröstetem Naturreis	
Lapsang Souchong (chinesischer Rauchtee)	
extra Zitrone	0,70

Heiße Getränke

Heiße Schokolade F	3,90
Masala Chai Latte F	4,90
Matcha Latte F	4,90



unsere Kaffees sind mit Soja - oder Hafermilch erhältlich
unsere Kaffees sind auch in entkoffeinierten Versionen erhältlich
unsere Getränke sind im Sommer auch mit Eiswürfel erhältlich
Preise in € inkl. aller Steuern

