

# Herzlich willkommen im Vistro,

## die älteste vegane Pizza Bar Deutschlands

Wir sind für unsere knusprig-dünnen, original-italienischen Pizzen, hausgemachten Limonaden, Glutenfreie Optionen und Kuchen bekannt. Unser Know-how haben wir aus Südtalien mitgebracht und mit der modernen veganen Küche kombiniert. Dabei legen wir großen Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten.

Seit Februar 2015 bieten wir innovative und kulinarische Esserlebnisse für jeden Geschmack. Seit November 2016 beheimaten wir die aktuellen Räumlichkeiten des Kulturhauses BRAKULA in Bramfeld, einem 140 Jahre altem Bauernhaus.



**Brunch** 21,50 — An ausgewählten Sonntagen veranstalten wir einen Brunch, mit großem Frühstücksbuffet aus vielfältigen warmen und kalten Leckereien.

Den nächsten Termin verraten dir die Tafeln im Gasträum.  
10:30-12:30 Uhr oder 13:00-15:00 Uhr, um Reservierung wird gebeten.



**Catering** — Ob Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit oder Trauerfeier – bis 150 Personen ist alles im Hauseigenem Saal oder außerhaus möglich. Das Kontakt Formular für ein unverbindliches Angebot findet ihr auf [www.vistro-hamburg.de](http://www.vistro-hamburg.de)

### AB SEPTEMBER 2023

**Musik** — Regelmäßig freitags ab 21:00 Uhr präsentieren wir ein kleines Konzert im Gasträum mit freien Eintritt. Mehr Infos findest du auf unserem Programmplakat am Tresen, im Brakula-Programmheft, auf unserer Website, Instagram, Twitter oder bei Facebook.



**Torten & Kuchen** — Gerne könnt ihr auch bei uns für eure Feiern ganze Torten und Kuchen vorbestellen. Sprich uns an, für wir stellen dir gerne eine Übersicht zur Verfügung.



## Sospeso

Geldbeutel vergessen?  
Kein Problem. Gönn dir einen Kaffee-, Kuchen- oder Pizzagutschein, den ein anderer Gast bereits für dich bezahlt hat, oder sei du der oder die nette Spender/in

## Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Di. Sa. So.	12:00-22:00 Uhr
Mi. Do. Fr.	17:00-22:00 Uhr
Pizza ab	17:00 Uhr
Küche	bis 21:00 Uhr

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer  
Allergenkennzeichnung in separater Karte



Finde uns auch auf  
[www.vistro-hamburg.de](http://www.vistro-hamburg.de)



## Unser Mittagstisch

Dienstags 12:00-15:00 Uhr



Unser Beitrag zur Rettung der Erde: **MittagsMahlAnders**

ein kreativer Mittagstisch, den wir aus sogenannten geretteten Lebensmitteln kochen. Damit wollen wir ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzen.

**MittagsMahlAnders** ist ein nicht-kommerzielles Gemeinschaftsprojekt zwischen dem Brakula und Vistro. Du entscheidest nach dem Essen selbst wie viel Geld du in die Spendendose wirfst um unsere Unkosten zu decken.

Nominiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, zum Bundespreis Zu Gut für die Tonne 2022

## Cocktail Happy Hour

16:00 bis 17:00 und ab 21:30

Donnerstag  
16:00 bis 22:00

## Frühlings Saison Specials

### **Pasta Siena** 11,90

Ruccola in Petersilien-Tomatensoße,  
Cherry Tomaten, Ragino Baycon würfelt

### **Caprese-Verde** 5,90

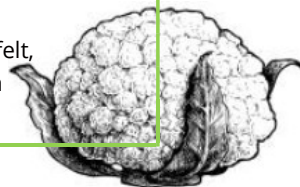
Tomate-Mozzarella-Salat in grünem Pesto

### **Galão** 3,90

doppelter Espresso mit Haferdrink aufgeschäumt  
portugiesische Café Spezialität

### **Frühlings Bowl** 10,90

Blattsalat, Ofengemüse, Ragino Baycon würfelt,  
Nussfrischcreme, Brombeerdressing, Sesam



## Pizza der Woche

erfährst du vom Personal oder der Tafel neben dem Kühlschrank

### **Wochenend-Deal** 14,90 Spare bis zu 5,80!

Sa.-So 12:00-16:00 Uhr

Hauptgericht

Hausgemachte Limonade 0,4 l

Kleine Vorspeise oder Dessert

## Klappstullen 4,90 bis 17 Uhr

### Gulia

Tomate, Mozzarella, Pesto Verde, Ruccola, Balsamico

### Frederico

Aufschnitt-Rustikal, Nussfrischcreme, Senf, Gurke, Blattsalat

## Salate und Snacks

### Ana 7,70

Blattsalat, Ruccola, Zwiebel, milde Peperoni, Cherrytomaten, Mozzarella, Brombeerdressing

### Salvatore 9,80€

Blattsalat, Ruccola, Sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Mozzarella, Kapern, Olivenöl, Balsamico

### Der Lütte 3,90

Blattsalat, Ruccola, Cherrytomaten, Brombeerdressing, Salatkerne

### Caprese 4,90

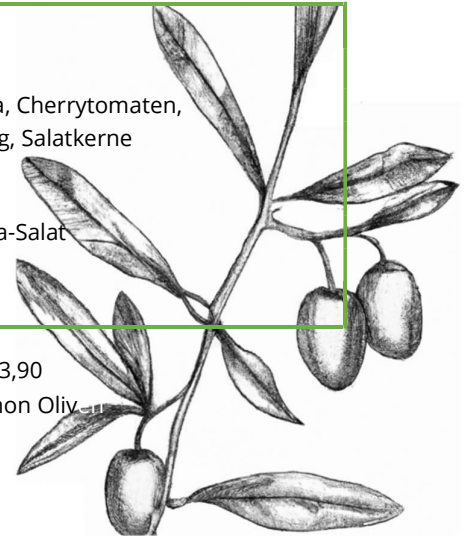
Tomate-Mozzarella-Salat

**Tomaten-Kokos-Suppe** klein 4,90 | groß 6,90  
mit Brot

**Pizzabrot mit Knoblauch** 4,90 Ab 17 Uhr  
- Glutenfrei möglich +2,50

### Oliven Snack 3,90

Nocellara -, Kalamon Oliven



## Pasta mit Parmenio serviert - Spaghetti oder Gnocchi

### Al Forno 10,90

Ofengemüse in Tomatensoße

### Verde 8,90

Petersilie-Zitrone Pesto mit Cashews

### Mafiosi 10,90

Tomatensoße, Sonnengetrocknete Tomaten, Oliven scheiben, Chili, Pinienkerne, Ruccola

### Napoli 7,50

Fruchtige Tomatensoße

### Antje 8,90

Soße nach Cheddar-Art mit Petersilie

### Glutenfreie Penne +2,00

Jede Pasta auch glutenfrei möglich

## Desserts

**Dessert Pizzen** 10,90 ab 17 Uhr, ideal zum teilen

### Pizza Urtyp

Kakao, Schokolade, Puderzucker, Pinienkerne  
-Glutenfrei möglich +3,50

### Bohni 2,90 mich gibt es auch in Warm

Schokoladen Brownie, Glutenfrei

### Mousse au Chocolat 3,90

mit Waldbeersoße, Glutenfrei

### Pizza Vitaminschock

Waldbeeren-Creme Mischung als Grund  
Obst und Schokolade - Glutenfrei möglich +3,50

### Tiramisu 4,80

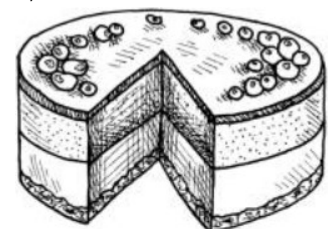
mit alkoholhaltigem Amaretto

### Sprüh-Schlagcreme +0,60

Glutenfrei

## Kuchen & Torten

Wechselnde hausgemachte Kuchen und Torten entdeckst du in der Vitrine im Tresen  
Auch ganze Torten sind per Vorbestellung erhältlich



## PIZZA ø 30cm

Jede Pizza mit Mozzarella, unsere  
hauseigene Mozzarella-Alternative

Pizza ab 17:00 Uhr

### Margherita 9,50

Fruchtige Tomatensoße

### Dreikäsehoch 12,50

Cheddar-Art, Nussfrischcreme

### Sandro 12,90

Champignons, grüne Olivenscheiben,  
Cherrytomaten, Ruccola

### Möchtegernsalami 13,90

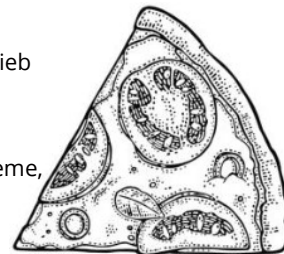
Aufschnitt-Rustikal, Zwiebel, milde Peperoni

### Pop Eye 12,50

Spinat, Knoblauch, Zitronenabrieb

### Istanbul 14,90

Vöner aus Seitan, Nussfrischcreme,  
Zwiebel, Cherrytomaten



### Mozart 12,50

Tomaten, Basilikum, Balsamico

### Cheyenne 13,90 -Meistgekauft 2022-

Grüner Pesto Grund, Cherrytomaten,  
Ruccola, Pinienkerne

### Al Forno 13,50

Ofengemüse der Saison

### Calzone 13,90

Aufschnitt-Rustikal, Knoblauch,  
Champignons, Kapern dazu Dip

### Feinkost 13,50

Sonnengetrocknete Tomaten, Kapern,  
grüne Olivenscheiben, Kalamon Oliven mit Stein

### Scharfer Zahn 12,50

Cherrytomaten, scharfe Peperoni,  
grüne Olivenscheiben

### Flammkuchen 13,90

Bianco Grund, Champignons,  
Ragino Baycon, Zwiebel, Petersilie

### Adria 14,90 -Meistgekauft 2021-

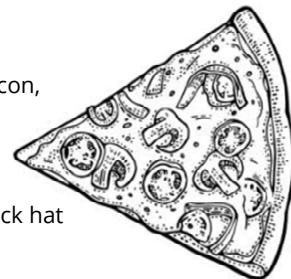
Vöner aus Seitan, Krautsalat, Zwiebel,  
milde Peperoni dazu Tzaziki Dip

### Happy Baycon 14,90

Barbecue Grund, Ragino Baycon,  
Paprika, Zwiebel, Tomaten

### Teufel 12,50

Auf was die Küche gerade Bock hat



**Glutenfreier Superfood Boden** mit Leinsamen 3,50

**Cheddar-Art im Rand** 2,50

---

**Alternativer Pizzagrund** 2,00

Nussiger Bianco Grund                      Barbecue Grund

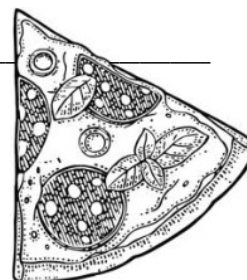
Pesto Verde Grund                              Grund nach Cheddar-Art

---

**Hausgemachte Dips** 2,00

Tzatziki    Fruchtige-Tomatensoße

Barbecue    Rote Beete-Knoblauch Mayo



## Kaltgetränke

**Viva con Agua** 0,33l 2,50 | 0,75l 4,90  
Laut oder Leise

**Glas Bio O-Saft** 0,2l 2,80 | 0,4l 4,40

**Hauslimonaden** klein 0,2l 3,20 | 0,4l 4,90

Uns gibt es auch als Heißgetränk

### Petersilie-Zitrone

Hausgemachte Limo nach italienischem Rezept

### Rote-Bete-Minze

Geschmacksexplosive hausgemachte Limo

### Eistee-Brombeere-Zitrone

Bärig erfrischend

### Ingwer-Orange

Exotische Hauslimo mit leichter Schärfe

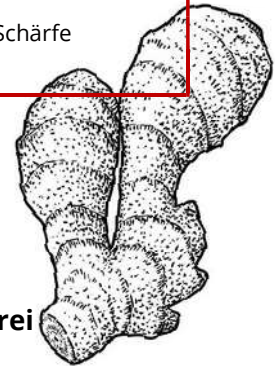
**Schorle und Coke** 0,33l 3,30

**Leev Apfelschorle Elster**

**Premium Cola**

**Leev Weiße Rhabarberschorle**

**Community Cola Zuckerfrei**



## Heißgetränke

Wir verwenden standardmäßig Haferdrink

**Barista Kokosmilch** +0,40

**Kaffee** Black Delight BAR STANDARD, Direct Trade

Blend: 80% Arabica, 20% Robusta Herkunftsländer: Brasilien, Kolumbien, Uganda

		doppelt
<b>Espresso</b>	1,90	2,70
<b>Espresso Macchiato</b>	2,10	2,90
<b>Americano</b>	2,30	3,30
<b>Cappuccino</b>	2,90	3,80

<b>Flat White</b>	3,70
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Café Latte</b>	3,50

<b>Extra-Kaffee-Shot</b>	+0,90
<b>Entkoffeinierter Kaffee</b>	+0,60

<b>Flavour</b> Caramel oder Vanille	+0,50
<b>Crenehäubchen</b>	+0,50



**Frischer Tee** 3,00  
Ingwer oder Minze

**Bio Tee** 3,00  
Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte

**Heiße Schokolade** Klein 2,80 | Groß 3,40  
Black Delight

**Berliner Kakao %** 4,90  
Heiße Schokolade, Berliner Luft %, Cremehaube

# Alkoholische Getränke



## Bier

**Wildwuchs Schlankes vom Fass** 0,30l 3,60 0,50l 5,20  
Leichtes Lager aus Hamburgs erster Bio Brauerei

**Alster** 0,30l 3,50 0,50l 5,10  
Mit Fassbier

**Premium Pils** 0,33l 3,20  
Bio, Klosterbrauerei Weißenhohe

**Jever Fun** 0,33l 2,90  
Alkoholfreies Pils

**Lammsbräu Weiße** 0,50l 4,10  
Bio, Helles Bio-Hefeweizenbier

**Lammsbräu Weiße alkoholfrei** 0,50l 4,1  
Bio, Isotonisch und kalorienreduziert

## Rotwein

*jeweils 0,2l pro Glas*

	Glas	1l Flasche
<b>Giol Merlot</b>	4,90	23,00
Bio, fruchtbetont & harmonisch		

	Glas	0,75l Flasche
<b>Primitivo</b>	5,90	21,00
Bio, kräftig & vollmundig		

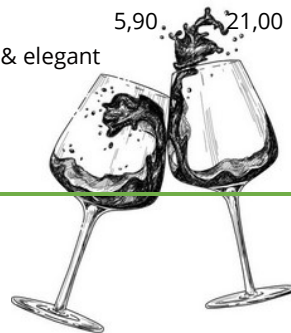
## Weißwein

*jeweils 0,2l pro Glas*

	Glas	1l Flasche
<b>Giol Chardonnay</b>	4,90	23,00
Bio, leicht & frisch		

	Glas	0,75l Flasche
<b>Grechetto</b>	5,90	21,00
Bio, gehaltvoll & elegant		

<b>Weinschorle</b>	4,40
Bio, Chardonnay	



	Glas 0,1l	0,75l Flasche
<b>Giol Prosecco</b>	3,90	26,00
Bio, Frizzante Bianco La Perla		

## Shots 2cl 2,00 4cl 4,00

**Berliner Luft**  
Pfefferminzlikör

**Absolut.**  
Vodka

**Sambuca**  
Anisschnaps

**Amaretto**  
Mandellikör

**Kahlúa**  
Kaffeelikör

**Helbing**  
Hamburger Kümmel

**Averna**  
Sizilianischer Kräuterlikör

**Nocello**  
Haselnuss- & Walnusslikör

## Premium Shots 2cl 2,50 4cl 5,00

**Grasovka**  
Vodka mit Büffelgras

**Grappa**  
Chardonnay

**Fernet Branca Menta**  
Kräuterlikör mit Minze

## Spirits

### Whiskey <sup>4cl</sup>

---

<b>Kilbeggan</b> Blended Whisky — 40%	5,50	<b>Jack Daniel's Single Barrel Select</b> Tennessee Whisky — 45%	8,00
<b>Glen Grant</b> Single Malt — 40%	6,00	<b>Laphroaig 10 Jahre</b> Single Malt — 40%	8,50

### Longdrink

<b>Gin Tonic</b> Finsbury Platinum, Indian Tonic, Limette	7,50	<b>Premium Gin Tonic</b> Gin Mare, Mediterranean Tonic	9,50
<b>Ice, Ice, Baileys</b> Baileys auf Eis	4,80	<b>Whisky Cola</b> Glen Grant, Cola	8,00
<b>Cuba Libre</b> Havana Club, Cola, Limette	8,00		



### Cocktail

#### Happy Hour

16:00 bis 17:00 und ab 21:30

Donnerstag 16:00 bis 22:00

	Happy Hour		Happy Hour		
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Eis	8,00	5,00	<b>Long Island Iced Tea</b> Vodka, Tequila, Rum, Gin, Zitronensaft, Cola	9,50	6,50
<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Triple Sec, Mineralwasser	8,50	5,50	<b>Havana Sunrise</b> Weißer Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	9,50	6,50
<b>Irish Coffee</b> Whiskey, Kaffee, Schlagcreme	8,50	5,50	<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Basilikum, Zitronensaft, Triple Sec	8,50	5,50
<b>White R.</b> Wodka, Kahlúa, Haferdrink	7,50	5,50	<b>Whiskey Sour</b> Jack Daniels, Zitronensaft, Triple Sec	9,00	6,00
<b>Mimosa</b> Orangensaft, Prosecco, Triple Sec	8,00	5,00	<b>Planters Punch</b> Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	9,50	6,50

### Cocktail Alkoholfrei

<b>Drive to the Sunrise</b> Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	6,50	4,90	<b>Küken</b> Orangensaft, süße Schlagcreme, Vanille, Cremehäubchen	6,50	4,90
---	------	------	---	------	------

„In dubio pro secco.“