

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 24,50 — 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

Musik — Jeden freitags ab 20:00 Uhr präsentieren wir ein kleines Konzert im Gasträum mit freiem Eintritt. Mehr Infos findest du auf unserem Programmplakat am Tresen, im Brakula-Programmheft, auf unserer Website, Instagram, Twitter, TikTok oder bei Facebook. Du bist Musiker? Melde dich!



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. - So.	12:00-22:00 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



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

Bei to go +0,50 für die Verpackung

Cocktail Happy Hour

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

Donnerstag
16:00 bis 22:00

Frühlings Saison Specials

Pasta Siena 12,00

Ruccola in Petersilien-Tomatensoße,
Cherry Tomaten, Baycon würfelt

Caprese-Verde 5,90

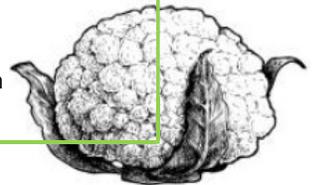
Tomate-Mozzarella-Salat in grünem Pesto

Galão 4,00

doppelter Espresso mit Haferdrink aufgeschäumt
portugiesische Café Spezialität

Frühlings Bowl 11,00

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



Pizza der Woche

erfährst du vom Personal oder der Tafel neben dem Kühlschrank

Wochenend-Deal 15,00 Spare bis zu 5,80!

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

Hauptgericht

Hausgemachte Limonade 0,4 l

Kleine Vorspeise oder Dessert

Klappstullen 6,90 bis 17 Uhr

Gulia

Tomate, Mozzano, Pesto Verde,
Ruccola, Balsamico

Frederico

Aufschnitt-Rustikal, Senf, Gurke
Nussfrischcreme, Blattsalat

Tommaso

TU-NAH, Zwiebel, Salat
Tomaten, Grüne Oliven

Salate und Snacks

Ana 9,00

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

Salvatore 10,00

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

Der Lütte 4,20

Blattsalat, Ruccola, Cherrytomaten,
Brombeerdressing, Salatkerne

Fabiolla 11,00

Blattsalat, Ruccola, TU-NAH, Kapern,
Oliven, Zwiebel, Olivenöl

Tomaten-Kokos-Suppe klein 5,00 | groß 8,00
mit Brot

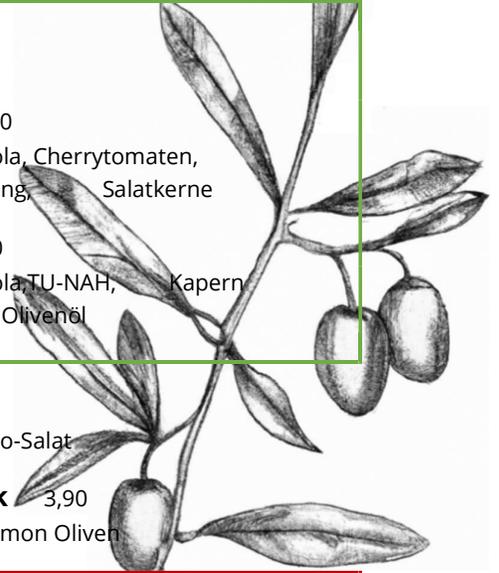
Pizzabrot mit Knoblauch 5,00 Ab 17 Uhr
- Glutenfrei möglich +2,50

Caprese 5,20

Tomate-Mozzano-Salat

Oliven Snack 3,90

Nocellara -, Kalamon Oliven



Pasta mit Parmenio serviert - Spaghetti oder Gnocchi

Mittagstisch Di - Fr 12-15 Uhr 2€ Rabatt

Al Forno 12,00

Ofengemüse in Tomatensoße

Napoli 9,00

Fruchtige Tomatensoße

Verde 11,00

Petersilie-Zitrone Pesto mit Cashews, Ruccola

Antje 11,00

Soße nach Cheddar-Art, Pilze, Cherrytomaten

Mafiosi 13,00

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

Glutenfreie Penne +2,00

Jede Pasta auch glutenfrei möglich

Desserts

Dessert Pizzen 11,00 ab 17 Uhr, ideal zum teilen

Pizza Urtyp

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

Pizza Vitaminschock

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

Bohni 3,50 mich gibt es auch in Warm

Schokoladen Brownie, Glutenfrei

Tiramisu 4,80

mit alkoholhaltigem Amaretto

Mousse au Chocolat 4,10

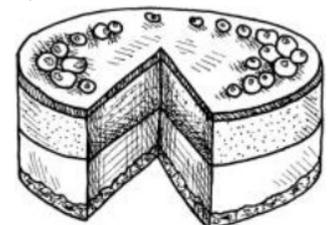
mit Waldbeersoße, Glutenfrei

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 Mozzano, unsere
hauseigene Mozzarella-Alternative

Pizza ab 17:00 Uhr

Möchtegernsalami 14,00

Aufschnitt-Rustikal, Zwiebel, milde Peperoni

Mozart 13,00

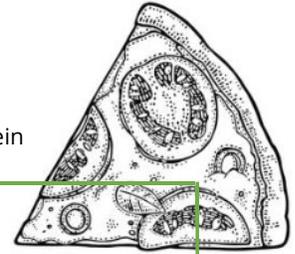
Tomaten, Basilikum, Balsamico

Margherita 10,50

Fruchtige Tomatensoße

TU-NAH 15,00

TU-NAH, Cherry Tomaten,
Zwiebel, Kalamon Oliven mit Stein



Pizza der Woche 13,00

Erfährst du vom Personal oder
der Tafel neben dem Kühlschrank

Adria 15,00 -Meistgekauft 2023-

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

Istanbul 15,00

Vöner aus Seitan, Nussfrischcreme,
Zwiebel, Cherrytomaten

Teufel 13,00

Auf was die Küche gerade Bock hat

Pizza Pesto 14,00 -Meistgekauft 2022-

Grüner Pesto Grund, Cherrytomaten,
Ruccola, Pinienkerne

Scharfer Zahn 13,00

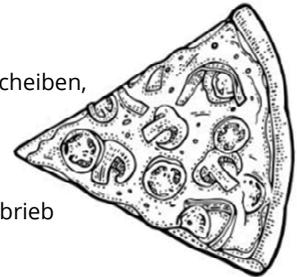
Cherrytomaten, scharfe Peperoni,
grüne Olivenscheiben

Feinkost 14,00

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

Sandro 13,00

Champignons, grüne Olivenscheiben,
Cherrytomaten, Ruccola



Al Forno 14,00

Ofengemüse der Saison

Pop Eye 13,00

Spinat, Knoblauch, Zitronenabrieb

Calzone 14,00

Aufschnitt-Rustikal, Knoblauch,
Champignons, Kapern dazu Dip

Flammkuchen 14,00

Bianco Grund, Champignons,
Baycon würfelt, Zwiebel, Petersilie

Dreikäsehoch 13,00

Cheddar-Art, Nussfrischcreme



Glutenfreier Superfood Boden mit Leinsamen 3,50

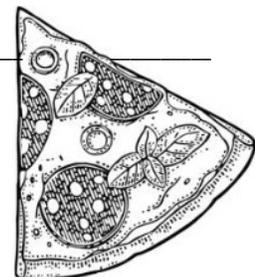
Cheddar-Art im Rand 2,50

Alternativer Pizzagrund 2,00

Nussiger Bianco Grund Grund nach Cheddar-Art Pesto Verde Grund

Hausgemachte Dips 2,00

Tzatziki Fruchtige-Tomatensoße



Kaltgetränke

Viva con Agua 0,33l 2,80 | 0,75l 5,90
Laut oder Leise

Glas Bio O-Saft 0,2l 2,90 | 0,4l 4,50

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

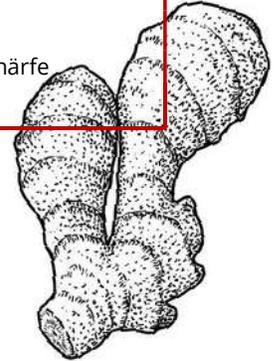
Geschmacksexplosive Hauslimo

Eistee-Brombeere-Zitrone

Bärig erfrischend

Ingwer-Orange

Exotische Hauslimo mit leichter Schärfe



Schorle und Coke 0,33l 3,30

Premium Cola

Fritz Bio Apfelsaftschorle

Fritz Cola Super Zero

Fritz Bio Traubenschorle

Club-Mate

Fritz Bio Rhabarbersaftschorle

Fritz Orange oder Zitrone

Fritz Bio Anjola Ananas-Limetten

Heißgetränke

Wir verwenden standardmäßig Barista Haferdrink von Oatly

Barista Kokosmilch +0,60

Kaffee Black Delight BAR STANDARD, Direct Trade

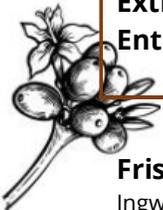
Blend: 80% Arabica, 20% Robusta Herkunftsländer: Brasilien, Kolumbien, Uganda
doppelt

Espresso	2,20	3,10
Espresso Macchiato	2,40	3,30
Americano	2,60	3,50
Cappuccino	3,00	4,00

Flat White	3,90
Latte Macchiato	3,90
Café Latte	3,90

Extra-Kaffee-Shot	+1,10
Entkoffeinierter Kaffee	+0,70

Flavour Caramel oder Vanille	+0,60
Crenehäubchen	+0,60



Frischer Tee 3,10
Ingwer oder Minze

Bio Tee 3,10
Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte

	Klein	Groß
Heiße Schokolade	3,00	3,90
Black Delight		

Alkoholische Getränke



Bier

Wildwuchs Schlankes vom Fass 0,30l 4,00 0,50l 5,60
Leichtes Lager aus Hamburgs erster Bio Brauerei

Alster 0,30l 3,70 0,50l 5,30
Mit Fassbier

Premium Pils 0,33l 3,40
Bio, Klosterbrauerei Weißenhohe

Jever Fun 0,33l 2,90
Alkoholfreies Pils

Lammsbräu Weiße 0,50l 4,20
Bio, Helles Bio-Hefeweizenbier

Lammsbräu Weiße alkoholfrei 0,50l 4,2
Bio, Isotonisch und kalorienreduziert

Rotwein

jeweils 0,2l pro Glas

	Glas	1l Flasche
Giol Merlot	5,10	24,00
Bio, fruchtbetont & harmonisch		

	Glas	0,75l Flasche
Primitivo	5,90	21,00
Bio, kräftig & vollmundig		

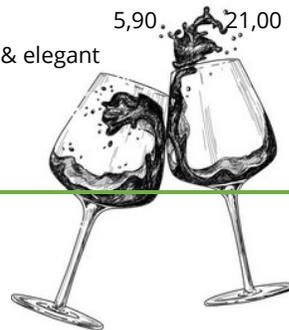
Weißwein

jeweils 0,2l pro Glas

	Glas	1l Flasche
Giol Chardonnay	5,10	24,00
Bio, leicht & frisch		

	Glas	0,75l Flasche
Grechetto	5,90	21,00
Bio, gehaltvoll & elegant		

Weinschorle 4,60
Bio, Chardonnay



	Glas 0,1l	0,75l Flasche
Giol Prosecco	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 4cl

Kilbeggan 5,50
Blended Whisky — 40%

Laphroaig 10 Jahre 8,50
Single Malt — 40%

Glen Grant 6,00
Single Malt — 40%

Longdrink

Gin Tonic 7,50
Finsbury Platium, Indian Tonic, Limette

Premium Gin Tonic 9,50
Gin Mare, Mediterranean Tonic

Ice, Ice, Baileys 4,80
Baileys auf Eis

Whisky Cola 8,00
Glen Grant, Cola

Cuba Libre 8,00
Havanna Club, Cola, Limette



Cocktail

Happy Hour

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

Donnerstag 16:00 bis 22:00

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

Cocktail Alkoholfreie

Drive to the Sunrise 6,50 4,90
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Küken 6,50 4,90
Orangensaft, süße Schlagcreme, Vanille, Cremehäubchen

„In dubio pro secco.“