

simply raw bakery

*Herzlich willkommen
in unserem kleinen Café!*



*Wir bereiten alle angebotenen Speisen bei
Bestellung frisch für dich zu & bedanken uns
bei Wartezeit für deine Geduld.*

*Nur das Beste ist uns für dich gut genug -
daher verwenden wir ausschließlich beste
Bio-Rohstoffe für unsere Produktion.*

.....

*„Gesundheit bekommt man nicht im Handel,
sondern durch den Lebenswandel.“*

- Sebastian Kneipp



bio zertifiziert

**vegan • laktosefrei • glutenfrei
ohne industriellen Zucker
aus kontrolliert biologischem Anbau**



#simplyrawbakery

www.simplyrawbakery.at

Öffnungszeiten simply raw bakery

Mo-Sa 9:30 - 17:00 Uhr

Küchenschluss: 16:00 Uhr

Änderungen und Fehler vorbehalten | Preise in Euro | Mai 2021
Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014: (E) Erdnuss
(F) Soja | (H) Schalenfrüchte | (L) Sellerie | (N) Sesam | (O) Sulfite



Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
glutenfrei & vegan | vieles in Rohkostqualität

Kaffee Fairtrade & bio

~ KAFFEE ~
SÜSSMUND
WIEN



BIO

wahlweise mit: Bio-Soyamylch (F), Bio-Hafermylch (glutenfrei)
oder unserer hausgemachten Mandelmylch (H) +1,00 Aufpreis

Espresso Doppio	2,90 4,90
Americano - Verlängerter schwarz	3,20
Cappuccino	3,90
Zichorienkaffee Cappuccino koffeinfrei	4,20

Latte heiß oder eisgekühlt serviert



BIO

wahlweise mit: Bio-Soyamylch (F), Bio-Hafermylch (glutenfrei)
oder unserer hausgemachten Mandelmylch (H) +1,00 Aufpreis

Cafe Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Matcha Latte	5,50
Kurkuma Latte	5,50

Tee



BIO

Kanne Bio Tee - klassisch	4,90
• Selbstauswahl an der Teebar von Sonnentor	
Kanne Tee - frisch	5,50
• frische Minze	
• frischer Ingwer & Zitrone	
• frisch gepresster Zitronensaft	

Getränke hausgemacht & ohne Zucker



BIO

Limo Mizzy Minz-Zitrone	0,33l 0,7l	3,60 5,50
Limo Rosy Rose-Himbeer	0,33l 0,7l	3,60 5,50
Detox Wasser Gurke & Zitrone	0,33l	3,90
Mineral still prickelnd	0,33l 0,75l	2,90 5,90

Alkoholische Getränke



BIO

Bio Winzerweine vegan	0,375l	7,90
• Grüner Veltliner von Allacher (O)		
• Zweigelt Weingut Oppenauer (O)		
Bio Prosecco for Two (O)	0,375l	9,90
Zum Wohl' Bier		
bio/glutenfrei (O)	0,33l	4,90
Bio Spritzer (O)	0,375l	4,50



Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
glutenfrei & vegan | vieles in Rohkostqualität

Smoothies 0,3l **BIO**



jeweils 5,90

mit Früchten und Superfoods aus biologischem Anbau
frisch gemixt und kühl serviert

Simply Green

Spinat, Ananas, Banane, Rucola, Dattel, Ingwer

Lots Of Dots

Himbeer, Banane, Kokosmus, Dattel, Vanille

Funky Monkey

Banane, Rohkakao, Chili, Dattel, Kokosmus

Mylkshakes 0,3l **BIO**



jeweils 5,90

wahlweise mit: Soyamylch (F), Hafermylch (glutenfrei)
oder unserer hausgemachten Mandelmilch (H) +1,00 Aufpreis

Bananen-Shake

Bananen, Mylch nach Wahl

Erdbeer-Shake

Erdbeeren, Mylch nach Wahl

Pineapple-Shake

Ananas, Mylch nach Wahl

Cold Pressed Juices 0,2l **BIO** jeweils 5,90



Obst & Gemüse aus biologischem Anbau
frisch & schonend kaltgepresst mit dem ‚Angel Juicer‘

Early Bird

Karotte, Apfel, Ingwer

Sundowner

Ananas, Gurke, Zitrone, Minze

Detoxify me

Sellerie, Spinat, Karotten (L)

Medical Medium® Detox

Sellerie pur (L)

Sunshine in a Glass

frisch gepresster Orangensaft

Healthy Shots **BIO**



für den extra Kick - stärkt die Abwehrkräfte - serviert mit Apfel

Baby Shot - aus frischem Ingwer & Apfel 2cl 2,50

Big Shot - aus frischem Ingwer & Apfel 10cl 7,90



Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
glutenfrei & vegan | vieles in Rohkostqualität

Brunch Combos

inkl. 1 Heißgetränk | Aufpreis Lattes +1,50



BIO

Sweet Little Buddha

21,90

- hausgemachte Frozen Smoothie Bowl (H)
- glutenfreies Teff-Brot*
- Hummus mit Tomaten, Gemüse, Oliven
- hausgemachte Waffel* mit Beerenröster
- 1 Heißgetränk (Espresso, Americano, Cappuccino, Tee)

Sweet, Soft & Lazy

19,90

- hausgemachter Ginger Shot
- hausgemachter Warm Soul Porridge* (H)(E)
- glutenfreies Teff-Brot*, vegane Butter, Avocado, Schnittlauch
- Früchte mit hausgemachter Mandelmylch
- *simplyraw* Schneeflöckchen
- 1 Heißgetränk (Espresso, Americano, Cappuccino, Tee)

Whippersnapper

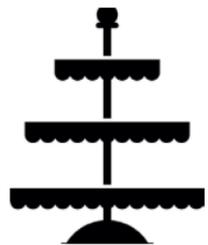
24,90

- hausgemachter Ginger Shot
- *simplyraw* Brownie
- Avocado Brot
- Schnittlauchbrot
- glutenfreie Teff-Toastscheiben*
- Früchte mit hausgemachter Mandelmylch
- hausgemachtes Bananenbrot Peanutbutter & Jam (E)
- 1 Heißgetränk (Espresso, Americano, Cappuccino, Tee)

Sisi & Franz“ - Kaiserfrühstück für Zwei

47,90

- pikante Waffeln* mit hausgemachtem Carrot Lax*, Algenkaviar und hausgem. Meerrettichausstrich (H)
- Schnittlauchbrote
- Hummus* mit Gartengemüse
- glutenfreie Teff-Toastscheiben*
- süsse glutenfreie Waffeln* mit Beerenröster
- Früchte im Glas
- *simplyraw* Trüffel (H)
- 2 Heißgetränke (Espresso, Americano, Cappuccino, Tee)



♥ Rohkostbrot: auf Wunsch gegen Aufpreis auch mit unserem hausgemachten Rohkostbrot erhältlich: gluten- und nussfrei, bestehend aus Samen und Zucchini, im Dörrofen schonend getrocknet
+1,90 statt Teff-Brot
+2,20 als Extra Add On

Küchenschluss 16:00



Allergene: (E) Erdnuss | (F) Soja | (H) Nüsse | (L) Sellerie | (N) Sesam | (O) Sulfite

Zutaten mit * gekennzeichnet, sind über 42° erhitzt



Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
glutenfrei & vegan | vieles in Rohkostqualität

Sweet Bowls



BIO

Rainbow 10,90

frische Früchte in den Farben des Regenbogens mit
hausgem. Mandelmilch & hausgem. *simplyraw* Grawnola

Sunrise - Iced 10,90

Ananas, Banane, Kokosmilch*
Topping: Beeren, Kokos, Maracuja & Schokolade

Bella Nougatella - Iced 10,90

Banane, Datteln, Kakao, Kokosmilch*, Chia,
Topping: Banane, Vanillesauce, Kakaonibs, Haselnuss, Nougatella

Love & Kiss - Iced 10,90

Beeren, Banane, Aroniabeeren
mit hausgem. *simplyraw* Grawnola, hausgem. Vanillesauce, Früchte

Heavy Metal Detox Smoothie Bowl 11,90

Orange, Banane, Koriander, Spirulina, Dulse,
Gerstengrassaft Pulver, Wildheidelbeeren, Mango

Warm Soul Porridge 9,90

glutenfreie Haferflocken*, Hafermilch, Dattelsüßholz, Bananen,
hausgemachte Peanutbutter*, Beerenröster, Kakaonibs (H)(E)

Add On's

	Grawnola	2,50	Peanutbutter*	2,00
SWEET	Nougatella*	2,50	ProteinPowder	1,00
	Hummus*	4,50	Tiny Bowl	6,90
SALTY	Koriander	1,50	Glasnudeln	4,50
	Avocado 1/2	2,50	Kichererbsen	2,50
	Hummus	4,50		

Salty Bowls



BIO

Buddha Bowl 14,90

Salatmix, Zucchini, Karotten, Tomaten, Avocado, crunchy
Nuts, Sprossen, Süßkartoffel*, Peanutdressing*, Hummus* (E)(F)

Asian Power Bowl 14,90

Salat, Kichererbsen, Glasnudeln (raw: Zoodles),
Karotten, Paprika, Rotkraut, Jungzwiebeln,
hausgem. Limettendressing, Erdnüsse, Koriander

Allergene: (E) Erdnuss | (F) Soja | (H) Nüsse | (L) Sellerie | (N) Sesam | (O) Sulfite

Zutaten mit * gekennzeichnet, sind über 42° erhitzt



Banana Time 10,90

3 Scheiben hausgem. Bananenbrot mit frischer Banane
& dreierlei hausgem. Dips: Nougatella*, Peanutbutter* & Jam (H)

Avocado Brot 6,90

glutenfreies Teff-Brot, Sour Cream*, Avocado
und hausgem. Tomatensalsa (H)
oder mit hausgemachtem Rohkostbrot +1,90

Clubsandwich New York Style (H)(L) 12,90

glutenfreies Teff-Brot gefüllt mit buntem Gemüse,
Salat, hausgem. Pesto, Hummus*, Avocado
oder mit hausgemachtem Rohkostbrot +1,90

Miramare 10,90

Hummus des Hauses aus Kirchererbsen* mit Tomaten,
Gurken, Oliven, Paprikapulver, schwarzem Sesam
und glutenfreiem Teff-Brot (N)
oder mit hausgemachtem Rohkostbrot +1,90

Endless Summer-Rolls 9,90

Reispapierrollen* gefüllt mit frischem Gartengemüse,
Reisnudeln*, Avocado und hausgem. Sriracha Chili Sauce
Dip: hausgem. Erdnussauce (E)

Carrot Lax Bagel 11,90

mit hausgem. Carrot-Lax, veganem Caviar und
Meerrettichaufstrich | nach Verfügbarkeit

Hausgemachte Kalechips 6,90

Grünkohl in cheesy Mantel | nach Verfügbarkeit

Add On's

Brot glutenfrei*	2,20	Peanutdressing*	2,00	Avocado 1/2	2,50
Rohkostbrot	2,20	Salatdressing	2,00	Hummus*	4,50

Detox nach Anthony William



Detox Wasser 0,33l 3,90

Sellerie Juice cold-pressed (L) 0,2l 5,90

Zicchorienkaffee Cappuccino 4,20

Heavy Metal Detox Smoothie Bowl

Orange, Banane, Koriander, Spirulina, Dulse,
Gerstengrassaft Pulver, Wildheidelbeeren, Mango 11,90

Blueberry Cookie

Banane, glutenfreie Haferflocken*, Kokosmehl,
Kokosblütenzucker, Heidelbeeren 3,90

15 Minuten Wartezeit, da der Cookie frisch gebacken wird!

simply raw History

• Eine Bäckerei, die ohne Mehl, Ei, Milchprodukten und Zucker
• funktioniert? Das geht! Mit Früchten, Nüssen, Samen, Superfoods,
• Gemüse, Kräutern und viel Liebe und Muße zum Handwerk.

• simply raw bakery kreiert Kuchen, Torten, Pralinen, Cupcakes und
• herzhaftes Speisen auf pflanzlicher Basis (vegan & glutenfrei) mit
• kontrolliert biologischen Zutaten - frei von Pestiziden & Gentechnik!

• Die schonende Zubereitung unter 42° Grad, der meisten Speisen
• sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis, da alle Vitamine und
• Nährstoffe erhalten bleiben.

• Der Verzicht auf tierische Produkte, industriellen Zucker und her-
• kömmlischem Mehl zeichnet die Backstube aus. (vegan & glutenfrei)

• Was 2012 als kleiner Stand am Bio-Bauernmarkt auf der Wiener
• Freyung anfang, ging 2014 über, in die erste Rohkostbäckerei und
• Patisserie Wiens mit Café und Deli. Anfangs nur von einer kleinen
• Zielgruppe wahrgenommen und besucht, entwickelte
• sich die simply raw bakery über die Jahre zu einem Experten für
• gesunde Ernährung.

• Mittlerweile konnten wir unser Angebot auf roh-vegane,
• glutenfreie Tortenbestellungen, Catering für Events mit unserem
• Foodtruck und simply raw Workshops ausweiten.

simply raw Tortenbestellung

• Gerne kreieren wir Deine roh-vegane, glutenfreie Torte auf
• Bestellung. Vorbestellungen bitte bei uns im Shop oder per Mail an
• seeyou@simplyrawbakery.at
• Für Sonderanfertigungen bitte 10-14 Tage im Voraus bestellen. Eine
• kleine Standardauswahl ist meist bei uns direkt im Shop verfügbar.

simply raw Catering

• Auf Anfrage via seeyou@simplyrawbakery.at

simply raw Hochzeitstorten

• Auf Anfrage via seeyou@simplyrawbakery.at

simply raw
bakery



bio zertifiziert
nach AT-BIO-401

vegan • laktosefrei • glutenfrei
ohne industriellen Zucker
aus kontrolliert biologischem Anbau