



KONZEPT:

Wir verstehen unser Konzept als zeitgemäße Präsentation – weg von Fastfood und billigen Produktionsmethoden.

Wir bieten Qualität und Genuss verpackt in eine schnelle frische Küche!

Unsere Philosophie ist authentisch, transparent und clean.

Unsere Wochenkarte wechselt wöchentlich und richtet sich nach regionalem Angebot passend zur Jahreszeit.

Unser Angebot basiert auf biologischen, natürlichen Zutaten kombiniert durch innovative Rezepte.

Wir bieten frische Lebensmittel und verarbeiten diese ohne Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe, Obers oder gar Fertiggerichte.

Täglich frisch gekocht, marktfrisch mit ganz viel Liebe – wir kochen „Clean Food“!

ANGEBOT:

Unser Angebot kann sowohl vor Ort, als auch TAKE AWAY genossen werden!

Unsere frisch gekochten Speisen sind frei von Industriezucker und Weißmehl!

Für unsere Suppen und Eintöpfe verwenden wir ganz viel BioGemüse, so dass wir auf Bindemittel restlos verzichten können!

Auch von Kuhmilch nehmen wir bei der Zubereitung Abstand und ersetzen durch Alternativen.

Die Auswahl reicht von frischen Salaten (welche gerne kombiniert werden können), a la carte Gerichten, vegetarische und vegane Speisen, Sandwiches, frischen Säften (welche gerne in Flaschen mitgenommen werden können!) bis zu hausgemachten Limonaden.

Unser Frühstücksangebot reicht von hausgemachtem Granola, Porridge verfeinert mit frischen Früchten der Saison, Eiergerichten und hausgemachten Süßspeisen.

Kaffee und Tee können wahlweise mit Biomilch, Sojamilch, laktosefreier Milch sowie Mandelmilch bestellt werden.

Wir beziehen unsere Produkte aus Überzeugung von ausschließlich qualitativen Lieferanten.

Selbstverständlich kann unser komplettes Angebot telefonisch bestellt werden!

Unser wöchentliches Angebot können sie unter <http://www.animo-wien.at> abrufen.

Wir freuen uns auf ihren Besuch!