

Food Market - Restaurant

WOK & MORE



Speisekarte

Öffnungszeiten 11³⁰ - 23⁰⁰ Uhr, kein Ruhetag
Karlsplatz 1, A-1010 Wien / Tel. 01 - 505 7603

Alle Preise inklusive MwSt. und Abgaben

Our Big Buffet

**A buffet of specialities, various kinds of meals. Great selection!
Includes sushi, soup, salad, appetizers, main courses and dessert.**

Our wok master's fresh Asian cuisine!

You can choose you desired menus from our

Food Market

Fish, meats, seafood, various vegetables...

Please give the selected food to our cooks. The meals will be cooked very fast, with a sauce of your choice, in the wok or on the teppanyaki grill. Moreover, appetizers, soup, side dishes and desserts are waiting for you at our warm buffet.

Sauces:

Daily we offer 10 different sauces, e.g.

- 1 **Classic Sauce** soybean-based, with much garlic F
 - 2 **Sweet-sour-hot Sauce** for white meat and fish, and seafood
 - 3 **Sechuan Sauce** made of Sambal Olek, with fresh hot peppers F
 - 4 **Curry Sauce** hot, yellow curry with a light coconut taste EGH
 - 5 **Teriyaki Sauce** slightly sweet, with much fresh ginger and spring onions F
 - 6 **Pepper Sauce** a bit hot, with various kinds of pepper F
 - 7 **Thaicurry Sauce** hot, red curry with fresh lemongrass and basil EGH
 - 8 **Saté Sauce** based on peanut and coconut milk E
 - 9 **Black Beans Sauce** with soja, galic and chili F
 - 10 **Coconut Sauce** light sauce based on coconut milk AH

Tip: instead of taking too many ingredients at once, enjoy several different dishes.

In order to prevent food waste, please only put as much on your plate as you can eat!

Lunch Menu	11³⁰-16³⁰	Mon-Fri	12,90 €
		Sat/Sun/Holiday	13,90 €

Dinner Menu 17⁰⁰-22³⁰ 15.90 €

**Children smaller than 70 cm eat for free
Children 70-120 cm pay half price**



Unser Riesenbuffet

Eine reichhaltige Palette an Spezialitäten - Speisen verschiedener Art.
Inklusive Sushi, Suppe, Salat, Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachtisch.

Extra frische Zubereitung vom Wokmeister!

Sie können Ihre gewünschten Menüs aus dem angebotenen

Food Market

Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, verschiedene Gemüse...

auswählen. Geben Sie die ausgewählten Rohzutaten an unsere Köche. Die Speisen werden mit der Sauce Ihrer Wahl blitzschnell vor Ihren Augen im Wok oder auf dem Teppanyaki-Grill zubereitet. Vorspeisen, Suppe, Beilagen, Nachtisch stehen am warmen Buffet zur freien Entnahme.

Die Marinaden:

Wir bieten Ihnen täglich 10 verschiedene Saucen, zB.

- 1 **Klassik Sauce** auf Soja basierend, mit viel Knoblauch F
- 2 **Süßsauerscharfe Sauce** passt zu hellem Fleisch und Fisch, und Meeresfrüchten
- 3 **Sechuan Sauce** aus Sambal Olek, verfeinert mit frischen Chilischoten F
- 4 **Curry Sauce** scharf, gelbes Curry mit leichtem Kokosaroma EGH
- 5 **Teriyaki Sauce** leicht süßlich, mit viel frischem Ingwer und Jungzwiebel F
- 6 **Pfeffer Sauce** leicht scharfe Marinade mit verschiedenen Pfeffersorten F
- 7 **Thaicurry Sauce** scharf, rotes Curry mit frischem Zitronengras und Basilikum EGH
- 8 **Saté Sauce** auf der Basis von Erdnussbutter und Kokosmilch E
- 9 **Schwarzbohnen Sauce** mit Sojasauce, Knoblauch und Chilli F
- 10 **Kokos Sauce** leichte Marinade auf der Basis von Kokosmilch AH

Tipp: kombinieren Sie nicht zu viele Zutaten,
sondern genießen Sie mehrmals verschiedene Gerichte.
Um Lebensmittelverschwendungen entgegenzuwirken, bitten wir Sie Teller
nur so voll zu nehmen, wie auch wirklich aufgegessen werden kann!

Lunch Menu	11³⁰-16³⁰	Mo-Fr	12,90 €
		Sa/So/Feiertag	13,90 €

Dinner Menu	17⁰⁰-22³⁰		15,90 €
--------------------	--	--	----------------

Kinder unter 70 cm gratis
Kinder 70-120 cm halber Preis



Vorspeise Appetizers €

1	Knusprige Herbströllchen mit Hühnerfleisch gefüllt (2 Stück) Crispy autumn rolls filled with chicken (2 pieces)	ACF	3,50
2	Minirollen (vegetarisch) mit Gemüse gefüllt (6 Stück) Mini spring rolls filled with vegetables (6 pieces)	ACF	3,50
3	Goldbeutel (vegetarisch) mit Gemüse gefüllt (4 Stück) "Gold pouches" filled with vegetables (4 pieces)	ACF	3,80
4	New Style Sashimi Fischscheibe mit Ingwer und Jungzwiebel in heißem Soja-Olivenöl-Sesamdressing Sliced fish with ginger and spring onion in hot soybean-olive oil-sesame sauce	DNFM	5,80
5	Cha Gio (Vietnamesisch) Reispapierrolle mit Reisnudeln, Gemüse und Hühnerbruststreifen Rice paper roll filled with rice noodles, vegetables and chicken	F	6,20
6	Gebackene Wun-Tun Teigtaschen gefüllt mit Fleisch Home-made fried dumplings filled with meat	ACF	4,80
6a	Edamame gekochte, grüne Sojabohnen mit Schale	F	3,80
7	Hummerchips Lobster crackers	ABFO	1,90
8	Hühnerstückchen mit Mandelsplittern überbacken Chicken deep-fried with almonds	AH	5,20
9	Chinesisches dünnes Fladenbrot mit Jungzwiebeln Chinese thin bread with spring onions	AC	3,20
10	Satay Ayam Hähnerspießchen mit Erdnuss-Sauce Skewered chicken pieces with peanut sauce	E	5,80
11	Hausgemachte Gyoza Gebratene Fleischtaschen (5 Stück) Home-made fried dumplings filled with meat (5 pieces)	ACF	5,20
11a	Korean Gyoza (vegetarisch, 6 Stück) Korean dumplings (vegetarian, 6 pieces)	AC	5,20
12	Gebackene Kokosgarnelen (6 Stück) Deep-fried prawns (6 pieces)	ABFHR	6,20
12a	Gebackene Tintenfischringe fried cuttlefishring	ACFGHR	4,80



2



5



6a



8



10



11



12

SUPPEN SOUPS

€

13	Pikant-säuerliche Suppe Spicy-sour soup	ACF	3,50
14	Gekochte Wun-Tun in wenig Suppe mit Chili-Sesamöl und Knoblauch (scharf) Cooked wun-tun with chili-sesame oil and garlic (hot)	ACL	3,80
15	Krabbenfleischsuppe mit Spargel Crab meat soup with asparagus	ABCFL	3,80
16	Misosuppe Sojabohnensuppe mit Wakame-Seetang und Tofu soybean soup with seaweed and tofu	F	3,50
16a	Osuimono Klare Fischsuppe mit Tofu und Lauch Fish soup with tofu and leek	DF	3,80
16b	Hühnersuppe mit Ei und Gemüse Chicken soup with egg and vegetables	CL	3,80
16c	Klare Gemüsesuppe Clear vegetable suppe	L	3,50



14



15



16a



19

SALATE SALADS

17	Pikanter Salat Spicy salad		3,20
18	Sojabohnensprossen-Salat Soy bean sprouts salad	F	3,50
19	Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen Mixed salad with chicken breast	MC	4,70
20	Gemischter Salat mit Garnelen Mixed salad with prawns	BMF	4,90
21	Gemischter Salat mit Krabbenfleisch Salad mix with crab	BMCD	4,70
21a	Seetang-Salat Seaweed salad	MC	5,20
22	Gemischter Salat Salad mix "nature"	FN	4,50
22a	"Wok & More" Sashimisalat leicht angegrillter Lachs mit Gao's Salsa slightly grilled salmon with Gao's salsa	FND	6,80



20



21a



22a

酒 菜

BENTO BOX

€

Jeweils mit Misosuppe, Salat, Reis, 3 Früllingsrollen,
 3 panierter Garnelen oder gebackenem Hühnerfilet und Nachspeise
 All served with miso soup, salad, rice, 3 springrolls, 3 deep-fried prawns
 or deep-fried chicken breast and dessert

- B1 Yasai Bento (vegetarisch)** **10,80**

Yasaigemüse, Tofu, 7 Stk. veg. Maki und Minirollen
 Yasai vegetables, tofu, Maki (7 pieces)

- B2 Yakitori Bento** **11,20**

Knuspr. Hühnerkeule mit Minirollen,
 Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Crispy chicken drumstick

- B3 Sweet Sour Chicken Bento (pikant)** **11,50**

knusprige Hühnerstreifen mit Süßsauer Sauce
 mit Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 crispy chicken with sweet and sour sauce

- B4 Kamon Bento** **12,50** AFBHNCD

Knuspr. Ente mit Teriyaki Sauce
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 crispy duck with teriyaki sauce

- B5 Sake Bento** **12,20** AFBMNCD

Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyakisauce
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Grilled salmon with teriyaki sauce

- B6 Garnellen Bento** **11,80** AFBHNCD

Blütenpfeffer Garnellen im Wok gebraten
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Stir-fried prawns with flower pepper

- B7 "Wok & More" Bento** **11,80** AFBHNCD

Bulgogi Rindfleisch mit Lauch gebraten (scharf)
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Beef with Korean BBQ sauce or chicken with leek (hot)

- B6 Maki Bento** **11,50** AFBHNCD

12 Stk. Gemischte Maki
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Various maki rolls (12 pieces)

- B7 Sushi Bento - Sushi (4 Stück)** **11,80** AFBHNCD

6 Stk. Sushi und 7 Stk. Maki
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn

- B8 Sushi Maki Bento** **13,80**

4 Stk. Sushi und gemischtem Maki
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 with sushi (4 pieces) and various maki rolls

- B9 Luxus Bento** **13,80** AFBHNCD

Sashimi (150g) serviert mit Sushireis und 7 Stk. Maki
 Minirollen, Kokosgarnellen oder geback. Huhn
 Sashimi (150g) served with sushi rice



SUSHI SUSHI

Misosuppe mit Sushi, Maki und Sahimi für 1€ extra
Misosoup with sushi, maki and sashimi for 1€

S1	Sushi mini	mini	4 Stück + 4 Maki	BDF	6,50
S2	Sushi klein	small	7 Stück + 4 Maki	BDF	8,50
S3	Sushi mittel	med.	9 Stück + 4 Maki	BDF	10,50
S4	Sushi groß	large	11 Stück + 4 Maki	BDF	12,80
S4	Sake Sushi (Lachs)		9 Stück + 4 Maki	BDF	11,50
S4	Sake Sushi (Lachs)		11 Stück + 4 Maki	BDF	12,80
S4	Ebi Sushi (Garnelen)		7 Stück + 4 Maki	BDF	8,80
S5	Maki-Mix (Lachs, Gurke)		14 Stück	DF	5,80
S6	Maki-Mix (Lachs, Gurke, Avocado)		21 Stück	DF	8,50
S6	Avocado Maki		12 Stück	DF	8,50
S7	Mini California-Maki		8 Stück	BFCN	7,20
S8	California-Maki		10 Stück	BFCN	9,80
S9	Mini Tempura-Maki		8 Stück	ABC	7,20
S10	Mini Tempura-Maki		16 Stück	ABC	9,90
S11	Futo-Maki		6 Stück	DC	6,80
S12	Futo-Maki		10 Stück	DC	9,80
S13	Sakura Roll	mit Lachs und Avocado with salmon and avocado	8 Stück + 6 Maki	DC	9,80
S14	Philadelphia Roll	gefüllt mit Lachs, Avocado und Streichkäse filled with salmon, avocado, cream cheese	8 Stück + 6 Maki	ADC	9,80
S11	Kamon Maki	gefüllt mit knuspr. Ente, Lauch und Salat filled with crispy duck, leek and salad	8 Stück + 6 Maki	DC	10,80
S15	Lachs Sashimi mittel	salmon	150 g	DF	10,80
S16	Lachs Sashimi groß	salmon	200 g	DF	12,80
S11	"Wok & More" Sushiteller	4 Stk. Sushi, 4 Stk. Maki, 4 Stk. California Maki, 4 Stk. Futo-Maki und 4 Stk. Sashimi		DC	16,80



S3



S8



S11



S13

FLEISCH MEAT

€

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-------|---|----|
| 26 | Gan-Bian Rindfleisch | AF | 11,20 |  | 26 |
| | Knuspriges pikantes Rindfleisch
"Gan-Bian"-crispy spicy beef | | | | |
| 27 | Mongu Rindfleisch | ADFN | 11,50 | Gebratenes Rindfleisch nach mongolischer Art mit Fladenbrot
Stir-fried beef Mongolian style with thin bread | |
| 28 | Thai Beef | AFHL | 11,20 | Rindfleisch mit Thai-Curry, Basilikum und Kokosaroma (scharf)
Beef with Thai curry, basil and coconut aroma | |
| 29 | Schwarzpfeffer Rindfleisch | AF | 11,50 | mit Schwarzpfeffer und Gemüse im Wok gebraten (scharf)
Beef with black pepper and various kinds of vegetables (hot) | |
| 30 | Broccoli Rindfleisch | DF | 10,80 | mit frischem Broccoli und Spezialsauce
Beef with broccoli and special sauce | |
| 31 | Hu-Nan Rindfleisch | F | 11,20 | Rindfleisch nach Hunan (chin. Provinz) Art (scharf)
Stir-fried beef, Hunan town style (hot) | |
| 32 | Cashew Chicken | AFR | 11,20 | Hühnerfleisch mit Cashewnüsse und Gemüse
Fried chicken with cashew nuts and vegetables | |
| 33 | Hühnerfleisch Broccoli | F | 10,80 | mit Broccoli, Champignon und Spargel
Stir-fried chicken with broccoli, mushroom and asparagus | |
| 34 | Süß-sauer Hühnerfleisch | ACFGHL | 9,80 | Hühnerbrust gebacken mit süß-saurer Sauce
Deep-fried chicken with sweet and sour sauce | |
| 35 | Thai-Curry Hühnerfleisch | AFHL | 10,80 | in Gelber- oder Roter-Thai-Currysauce mit Gemüse
Chicken with yellow or thaicurry sauce and vegetables | |
| 36 | Spicy Chicken | AF | 10,50 | Hühnerfleisch mit Chillischoten und Gemüse (scharf)
chicken with chili pepper and seasonal vegetable (hot) | |
| 37 | Knuspriges Huhn | ABF | 11,80 | mit süßlicher Ingwer-Lauchsauce auf heißen Grillteller
oder auf Sojasprossen und Knoblauchsauce
Crispy chicken with ginger-leek sauce, served on an iron
barbecue plate or served on bean sprouts with
garlic-onion sauce | |
| 38 | Teriyaki Huhn | AF | 10,80 | gegrilltes Hühnerfilet mit Teriyaki Sauce und Gemüse oder Pommes
Grilled chickenbreast with vegetables or French fries | |
| 38a | Knoblauch Huhn (Scharf) | AF | 10,50 | Knusprige Hühnerstreifen mit Knoblauchsauce
Crispy chicken with garlic-onion (hot) | |



39	Knusprige Ente	ACF	12,20
	mit Sojasprossen und Knoblauchsauce Crispy duck with soybean sprouts and garlic sauce		
39a	Knusprige Ente auf Acht Schätze (scharf)		12,80
	Ente auf verschiedenem Fleisch und Gemüse Duck on different meat with vegetables (hot)	ACF	
39b	BETO GO Thaicurry Ente (scharf)	ACFHNL	12,50
	Knusprige Ente mit Thai-Gemüse-Curry Crispy duck with thai-vegetable curry (hot)		
39c	"Sichuan" Ente (scharf)	ACF	12,20
	Knusprige Ente mit Gemüse und Chilischoten Crispy duck with vegetables and chili pepper		
39d	Ananas Ente	ACF	12,20
	Knusprige Ente mit Ananas in Süßsauersauce Crispy duck with pineapple in sweet-sour sauce		
39d	Teriyaki Ente	ACF	12,80
	Knusprige Ente mit gemischem Gemüse und Teriyaki Sauce Crispy duck with mixed vegetables and teriyaki sauce		
40	Peking Ente für eine Person	ACF	13,80
	Knusprige Ente mit Sauce, Lauch und Crêpes Beijing roast duck for 1 person - crispy duck served with sauce, leek and pancakes		



GEMÜSE VEGETABLES

41	Teppanyaki Gemüse	F	10,80
	Grilled teppanyaki vegetables		
41a	Gemüse Tofu	F	9,80
	Frittierter Tofu gebraten mit Saisongemüse Fried tofu with seasonal vegetables		
41b	Wok Yasai	F	9,50
	Frisches Saisongemüse mit Knoblauch gebraten Fresh seasonal vegetables fried with garlic		
41c	Wok Broccoli	F	9,80
	Frischer Broccoli mit Knoblauch- und Austernsauce gebraten Fresh broccoli fried with garlic and oyster sauce		
41d	Red Curry mit Gemüse (scharf)	AF	10,20
	frisch gebratenes Gemüse mit roter Currysauce freshly fried vegetables with red curry sauce		
41e	Asiatisches Gemüse	F	10,20
	Pak Choi, Chinakohl und chinesische Morcheln mit Knoblauchsauce Pak choi, chinese cabbage and chin. morels with garlic sauce		



FISCH MEERESFRÜCHTE FISH SEAFOOD €

42	"You Long Xi Feng"	DF	10,80
Wokgericht mit Tintenfisch, Garnelen, Hühnerfl. u. Gemüse Stir-fried cuttlefish, prawns, chicken and vegetables			
42a	Teppanyaki Pangasiusfilet	DF	10,80
mit Korianderbutter Grilled pangasiusfilet with coriandersauce			
42b	Gebackenes Fischfilet	DF	10,50
mit spezieller Sauce auf heißem Grillteller Deep-fried fish with special sauce on an iron barbecue plate			
43	Gegrillter Lachs	DF	12,50
mit scharfer Süß-Sauer-Sauce und Sojasprossen Grilled salmon with sweet-sour-hot sauce			
43a	Lachs Teriyaki	DF	12,50
mit Teriyaki Sauce und Gemüse salmon with Teriyaki Sauce and vegetables			
44	Seafood Teppanyaki	BDFN	13,80
Meeresfrüchte auf Grillplatte gegrillt mit scharfer Sauce Grilled seafood with hot sauce			
44a	Ebi-Shake-Spieß	BDFN	14,20
3 Garnelen- und Lachs- Spieße mit Teriyakisauce 3 prawn and salmon skewers with teriyaki sauce			
44b	"Gong Bao" Tintenfisch (scharf)	BDFN	13,80
gebratener Tintenfisch mit Chilischoten fried squid with chili peppers (hot)			
45	Gaeng Gung Mapao Onn	BEG	14,20
Riesengarnelen ohne Schale (9 Stück) im Wok gebraten mit rotem Curry und Kokosmilch (pikant) King prawns (9 pieces) with red curry and coconut milk			
45a	Blütenpfeffer Riesengarnelen	B	14,50
Riesengarnelen im Wok gebraten (9 Stück) Stir-fried prawns (9 pieces) with flower pepper and vegetables			
45b	"Spicy" Garnelen	BF	14,20
Riesengarnelen ohne Schale mit scharfen Chilischoten und Gemüse Prawns without shell with spicy chili pepper and vegetables			
45c	"Tzong-Bao" Garnelen (scharf)	BF	14,20
Riesengarnelen (ungeschält) gebraten mit Ingwer und Lauch Fried king prawns (unpeeled) with ginger and spring onions			



41



41c



42a



42c
酒 菜

NUDELN UND REIS NOODLES AND RICE

- 46 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch 9,50**
oder nur gebratener Eierreis mit Gemüse ACF
Egg fried rice with chicken and vegetables or only vegetables
- 46a Reis nach "Yangzhou"-Art 10,20**
mit Hühnerfleisch, Eiern, Schinken, Schrimps und Gemüse
Fried rice with chicken, eggs, prawns, ham and vegetables
- 46b Knuspriges Huhn mit gebratenem Reis 10,80**
Huhn mit Teriyaki Sauce auf gebratenem Eierreis
Crispy chicken on egg fried rice with vegetables ACF
- 46c Gebratener Reis mit Lachs 10,80**
Egg fried rice with Salmon and vegetables
- 46d Thailändischer Reis (scharf) 10,80**
mit Hühnerfleisch und Gemüse
with chicken and vegetables (hot)
- 47 Gebratene Nudeln mit Garnelen 11,80**
oder mit gebratenem Reis ABCF
Fried noodles or fried rice with prawns and vegetables
- 47a Knusprige Ente auf gebratenen Nudeln 11,50**
oder auf gebratenem Reis
Duck on fried noodles or fried rice ACF
- 47b Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch 10,80**
oder nur mit Gemüse
fried noodles with chicken or vegetables ACF
- 47c Singapur Nudeln (pikant) 11,80**
mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse und Erdnussbutter Sriracha Chilisauce
with chicken, prawns, vegetables and peanutbutter sriracha chillisauce ACF
- 48 Dicke "Udon" Nudeln m. Hühnerfleisch 10,80**
oder nur mit Gemüse
Fried udon noodles with chicken or vegetables
- 48b Dicke "Udon" Nudeln m. Meeresfrüchten 11,80**
mit Gemüse ABCF
Fried udon noodles with seafruit and vegetables
- 49 Bami Goreng 10,80**
Nudeln mit Rotem Curry, Rindfleisch und Gemüse (Pikant)
Fried noodles with red curry, beef and vegetables
- 50 Gebratene Nudeln mit Tofu und Gemüse 10,20**
oder mit gebratenem Reis ACF
Fried noodles or fried rice with tofu and vegetables
- 50a Pad Thai Reisnudeln mit Garnelen 11,80**
oder mit Hühnerfleisch mit Thaipadsauce und Gemüse
rice noodles with prawns or chicken and pad thai sauce



NUDELSUPPEN NOODLE SOUPS

€

51	Ramen-Nudelsuppe mit Hühnerfleisch Ramen noodle soup with chicken	10,80	ACF
52	Udon-Nudelsuppe mit fried Ebi Udon Noodle-Soup with fried prawn	11,20	ABF
53	Ramen-Nudelsuppe mit Gemüse Ramen noodle soup with vegetables	10,50	ACF
54	Curry-Nudelsuppe mit Meeresfrüchten (mild) Coconut curry ramen soup with seafood (mild)	11,50	ABCEFGL
55	Ramen-Nudelsuppe mit Ente (pikant) oder mit knuspriges Huhn Ramen-Noodlesoup with duck or crispy chicken (hot)	11,50	
55a	Miso Ramen-Nudelsuppe mit frischem Gemüse with fresh vegetables	11,50	
56	Ramen mit WUN-TUN und Gemüse Ramen with wonton and vegetables	11,20	ACF
57	Ramen-Nudelsuppe mit Rindfleisch (scharf) Ramen-Soup with beef and vegetables (hot)	11,50	ACF
58	Hausgemachte Gyoza (12 Stück) Gegrillte oder gekochte Fleischtaschen grilled or cooked dumplings filled with meat 12 pieces	9,80	ACF



BEILAGEN SIDE ORDERS

R	Reis Rice	1,50	R
R1	Gebratener Eierreis (kleine Portion) Egg fried frice (small portion)	4,50	BF
R2	Gebrat. Nudeln mit Gemüse (kleine Portion) Fried noodles (small portion)	4,50	AF
R3	Sushireis Sushi rice	2,50	
R4a	Pommes Frites French fries	2,90	
R5	Kartoffelecken Potato Wedges	2,90	



NACHTISCH DESSERT

€

N1	Kompott Lychee oder Obstkompott Lychee or fruit compote	2,90
N2	Gebackene gemischte Früchte oder nur gebackene Bananen in Honig Deep-fried fruit mix or only deep fried bananas with honey	ACFGH 4,20
N3	Gebackene Sesam-Klebreisbällchen AN mit frischen Früchten Deep-fried sesame sticky rice balls with fresh fruits	3,80
N4	Onkel Tucas Traum gebackene Bananen mit Eis, Schokosauce und Schlagobers Deep-fried bananas with ice cream, chocolate sauce and whipped cream	AGH 4,80
N5	Erdbeertraum gebackene Erdbeeren mit Eis, Erdbeersauce und Schlagobers Deep-fried strawberry with ice cream, strawberry sauce and whipped cream	AGH 4,80
N6	Frische Bananen mit Schokosauce Freshly sliced bananas with chocolate sauce ACG	4,20
N7	Pudding nach Wahl 3 Stück garniert mit frischen Früchten (Kokos, Tiramisu, Erdbeere, Mango) 3 pieces pudding of your choice (coconut, tiramisu, strawberry, mango)	ACG 3,50
N8	"ICE CREAM" nach Wahl 3 Kugeln (Vanille, Erdbeere, Grüner Tee und Schokolade) 3 scoops (vanilla, chocolate, green tea, strawberry)	ACFG 4,80
N9	Gemischter Dessert Teller Kokoskuchen, mini Muffins und mini Donuts coconut cake, mini muffins and mini donuts	ACFG 4,80
N10	Mochi Reiskuchen mit frischen Früchten rice cake with fresh fruits	ACFG 4,80



N2



N4



N5



N7



N8



Aperitifs, Schnaps Liquor €

Sake (jap. Reiswein)	1/8 l	3,50
Pflaumenwein	1/8 l	3,20
Mandarinenwein	1/8 l	3,20
Lycheewein	1/8 l	2,90
Ginseng-Schnaps	2 cl	3,50
Reisschnaps	2 cl	3,20
Rosenschnaps	2 cl	3,20
Bambusschnaps	2 cl	3,20
Wurzelschnaps	2 cl	3,20
Vodka	2 cl	2,90
Obstler	2 cl	2,90
Marille	2 cl	2,90
Fernet-Branca	2 cl	2,90
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	3,50
Johnnie Walker Whisky	0,20 l	3,50
Gin Tonic	0,20 l	4,90
Whisky Cola	0,20 l	4,90
Campari Soda oder Orange	0,20 l	3,90
Sekt (Prosecco)	0,10 l	3,20
Sekt Orange	0,10 l	3,50

Fassbier Draft Beer

Paulaner Münchner hell vom Fass 0,3 l 3,50
Paulaner Münchner hell vom Fass 0,5 l 4,60

Flaschenbier Bottled Beer

Stiegl Goldbräu	0,50 l	4,50
Hirter Privat Pils	0,50 l	4,50
Dunkles Bier	0,50 l	4,50
Paulaner Hefe-Weißbier	0,50 l	4,70
Beck's Blue Alkoholfrei	0,50 l	4,70
Budweiser Budvar	0,33 l	3,90
"China-Bier" (Tsingtao)	0,33 l	3,90

Offener Wein Open Wine

Rotwein-Cuvée	1/8 l	2,50
Rotwein-Cuvée	1/4 l	3,90
Rotwein-Zweigelt	1/8 l	2,70
Rotwein-Zweigelt	1/4 l	4,10
Weißwein-Grüner Veltliner	1/8 l	2,50
Weißwein-Grüner Veltliner	1/4 l	3,90
Weißwein-Welschriesling	1/8 l	2,70
Weißwein-Welschriesling	1/4 l	4,10
Roséwein	1/8 l	2,50
Roséwein	1/4 l	4,10
Weißwein gespritzt	1/4 l	2,90
Aperol Spritz	1/4 l	3,90

Alkoholfrei Soft Drinks €

Apfelsaft	0,25 l	2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,00
Orangensaft	0,25 l	3,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3,90
Pago Marille/Erdbeere	Fl. 0,20 l	3,20
Pago Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,20
Lycheesaft	0,25 l	2,90
Mangosaft	0,25 l	2,90
Orangs. mit Wasser	0,25 l	1,40
Himbeerwasser	0,25 l	1,40
Eistee	0,30 l	2,90
Fanta	0,30 l	2,90
Almdudler	0,30 l	3,10
Coca Cola	0,30 l	3,10
Cola Light / Cola Zero	Fl. 0,33 l	3,40
7 Up (Sprite)	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	2,90
Mineral.-prickelnd/still	Fl. 0,33 l	2,70
Mineral.-prickelnd/still	Fl. 0,75 l	5,90
Sodawasser	0,25 l	1,80
Calpis	0,30 l	2,70
Calpis Soda	0,30 l	3,20
Soda Himbeer	0,30 l	2,50
Soda Holunder	0,25 l	2,50
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	2,90
Leitungswasser (Service)	0,50 l	1,20

Kaffee Coffee

Espresso klein	2,40
Espresso groß	3,90
Melange	3,70
Verlängerter	3,70
Cappuccino mit Schlagobers	3,90
Caffè Latte	3,90

Tee (Kanne) Tea (Pot)

Jasmin-Tee	2,70
Grüner-Tee	2,70
Genmai-Tee (Japanische-Reistee)	2,80
Schwarzer-Tee mit Milch oder Zitrone	2,60
Kamillen-Tee, Pfefferminz -Tee	2,60
Früchte-Tee,	2,60
Kräuter-Tee	2,70
Ginseng-Tee	2,90
Ingwer-Tee	2,90
Acht Schätze Tee (Jujube, Wolfberry, Walnüsse, Kamille, Longanfrucht, Rosinen, Sesam)	3,30



SEKT SPARKLING WINE

€

Hochriegl	Fl. 0,75 l	19,90
Schlumberger	Fl. 0,75 l	25,90

FLASCHENWEIN BOTTLED WINE

Winzerhof Wölk Altlichtenwarth

Zweigelt	Fl. 0,75 l	24,90
----------	------------	-------

Ein kräftiger, voluminöser österreichischer Qualitätsrotwein, samtig und mild im Geschmack.
Die rubinrote Farbe und der an Kirschen und vollreife Waldbeeren erinnernde Duft finden optimal zueinander.

Blauburger	Fl. 0,75 l	25,80
------------	------------	-------

Qualitätswein, exzellente Farbe, samtig ausgeprägter Duft mit sehr harmonischem Geschmack.
12,5% vol., trocken

Red Romance (Rösler & Zweigelt)	Fl. 0,75 l	22,90
---------------------------------	------------	-------

Alc.11,5 Vol.%, Säure: 5,5%, Rz. 33 g/l, lieblich satte dunkelrote Farbe, intensiv an Brombeeren erinnerndes Bukett mit lieblichem Abgang und angenehmer Säure 11,5% vol., süßlich

Grüner Veltliner	Fl. 0,75 l	25,50
------------------	------------	-------

Kabinett, eleganter, typisch feinfruchtiger Veltliner mit würzig-pfeffrigem Geschmack.
12,0% vol., trocken

Welschriesling	Fl. 0,75 l	25,80
----------------	------------	-------

Ein fruchtig frischer österreichischer Qualitätswein, intensiv duftend und frisch im Geschmack. Die gelbgrünen Farbreflexe und der Zitrusfrüchte duft passen zu jedem guten Essen.

Chardonnay	Fl. 0,75 l	26,80
------------	------------	-------

Kabinett, fein fruchtig im Duft mit ausgeprägter mandelähnlicher Note, eine Vollendung im Gesamteindruck.
12,5% vol., trocken



酒 菜