

Frühstück täglich bis 16 Uhr

Good Morning Asia (auf Anfrage gerne vegetarisch)	12,50
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink „Bao Zi“ (Germteigtaschen mit Fleischfüllung) zu Kraftreis- oder Nudelsüppchen mit Gemüse und Shanghai Rührei sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst	
Market am Meer	13,50
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Croissant, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Butter, Käse, hausgemachter Marmelade, Ingwerhonig, dazu gebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch (hausgemacht) und Algensalat, Oliven, Kapern sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst	
Sunshine in Vietnam	11,50
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Nudelsuppentopf mit 2 Spiegeleiern und Obst	
Vegetarisch	11,50
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Melanzani-Aufstrich, Wok-Gemüse und eingelegten Gurken sowie Obst	

Frühstück täglich bis 16 Uhr

„Speedy“ 3,90

Croissant mit hausgemachter Apfel-Goji-Marmelade und Butter

Espresso dazu + 1,-

Frühstück „Basic“ 7,50

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

mit Butter, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Ingwerhonig, Obst

Wiener Frühstück Plus 12,90

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

mit Butter, Käse, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Ingwerhonig,

Finocchiona „Fiorucci“, Serrano (do Teruel, 24 Monate), Beinschinken

weiches Bio-Freilandeier, sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst

Frühstück mit dir (ab 2 Personen) pro Person 17,50

Prosecco

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot, Croissant und Schwarzbrot

mit Butter, Käse, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Ingwerhonig,

Schinken, Serrano und Salamieller, weiches Bio-Freilandeier,

dazu gebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch (hausgemacht), Fischtatar

sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst

Frühstück täglich bis 16 Uhr

Handsemmel / Croissant / Vollkornbrot / Schwarzbrot	1,90
Apfel-Goji-Marmelade / Ingwerhonig	1,50
Butter	0,90
Melanzani Aufstrich (vegan)	4,50
Schinken, Serrano - Salamiteller	6,90
Käse Variation	6,20
Goji-Müsli mit Joghurt (vegetarisch)	5,90
weiches Ei / Spiegelei / knuspriges Ei mit weichem Kern	1,70
Ei „Japan-Style“ (kalt, vegetarisch) (1 Stk / 2 Stk)	2,80 / 4,50
Ei mit Tomaten / Zwiebeln aus dem Wok (vegetarisch)	5,90
Shanghai Rührei (vegetarisch)	5,50
Serrano & Ei „China-Art“	8,00
Omelett gefüllt mit Shrimps / Huhn / Gemüse	9,50 / 8,50 / 7,50
Frühlingsrollen mit Garnelen und Bärlauch (aus Sojateig)	5,90
hausgebeizte Fjord-Forelle / Wolfsbarsch	7,90
Fischtatar	8,20
Nudelsüppchen / Reissüppchen (vegetarisch)	6,00
Gemüsereis / Gemüsenuedel (vegetarisch)	6,00
Gemüse aus dem Wok (vegan)	6,90
Teller mit eingelegtem Gemüse (vegetarisch)	6,90
Agedashi (Tofu) frittiert „Japan Style“	6,30

Sushi . Maki . Sashimi

Erdnuss-Avokado-Mango Maki (8 Stk)	10,20
Gebeizte Fjordforelle-Avokado Maki mit Dill (12 Stk)	12,80
Wolfsbarsch-Gurke Maki mit Sesam (12 Stk)	12,80
Chili-Basilikum Riesengarnelen Maki (8 Stk, scharf)	17,60
Spicy Beeftatar Maki (8 Stk, leicht scharf)	10,90
Rainbow Roll (9 Stk)	13,20
Fjord-Forellen Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	9,60 / 17,60
Sushi Market (8 Stk / 10 Stk)	16,60 / 19,90
Jakobsmuscheln Sushi mit Seetang (3 Stk)	8,90
Sushi vegan (6 Nigiri + 8 Maki, vegan)	13,90
Sashimi Fjord-Lachsforelle (8 Stk / 12 Stk)	12,90 / 19,90
Jakobsmuschel Sashimi mit Seetang-Wasabi-Dip	12,10
Chirashi-Sushi	19,20
Thunfisch-Avocado-Rucola Tatar	10,30
Dorade-Avocado-Wasabi Tatar	9,30
Thunfisch Tataki auf Bio Couscous, Zuckerschoten und Räuchertofu	11,90

Vorspeise . kalt

Schmor-Rindfleischsalat (leicht scharf)	7,90
Market Beeftatar mit Wachtel-Spiegelei	10,30
Marinierte Schweinsmitte (leicht scharf)	6,90
Tintenfischsalat in Grüntee-Rotreis geschmort (leicht scharf)	8,90
Sepia-Laibchen auf Salat	9,50
Octopussalat (leicht scharf)	9,50
Seetang „süß-sauer“ (vegan)	5,20
Melanzani Tapas (vegan, leicht scharf)	5,20
Marinierter Spinat	5,20
Rettichsalat (vegan, leicht scharf)	5,20
Kimchi hausgemacht (vegan, scharf)	4,90
Salat mit Maishähnchen	8,90
mit Calamari (leicht scharf)	10,30
mit Wolfsbarsch Tempura	10,30

Suppe . Dim Sum . Teigtasche

Misosuppe / Tagessuppe	4,30
Teigtaschen Süppchen mit Ente oder Gemüse (scharf)	7,60
Nudel-Gemüse Süppchen (scharf)	6,00
Heilbuttsuppe „Thai Style“ (sehr scharf)	6,50
„Bouillabaisse“ Chinoise	7,60
Fischsuppe mit Grüncurry und Kokosmilch (leicht scharf)	6,90
Fisch-Wantan Suppe mit Basilikum (scharf)	6,50
Dim Sum mit Garnelen und Bärlauch (3 Stk)	7,50
mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse (3 Stk)	7,20
mit Garnelen und Wasserkastanien (3 Stk)	7,50
Teigtasche mit Ente und Thymian (5 Stk)	8,90
mit Schweinefleisch und Gemüse (4 Stk)	7,00
mit Lamm und Rettich (5 Stk)	9,20
mit Gemüse (5 Stk)	6,50
mit Rindfleisch (5 Stk)	8,60
mit Fisch und Petersilie (5 Stk)	9,00
Mix (14 Stk)	21,00
Gedämpfte Teigtaschen mit Schwein, Gemüse, Babyshrimps (5 Stk)	7,10

Vorspeise . warm

Frittierte Garnelentaschen	7,10
China-Bärlauch-Ravioli mit Shrimps (scharf)	7,50
Ährenfisch Tempura	9,40
Duftende Garnelen (5 Stk)	9,50
Shrimps mit Ingwer und Jungzwiebel (scharf)	8,50
Tom Yun Gon mit Miesmuscheln (sehr scharf)	9,10
Spareribs à la Hongkong (leicht scharf)	7,40
Würstelhaut mit fermentierten Bohnen (leicht scharf)	7,90
„Gan-Guo“ Froschschenkel (scharf)	9,50
Geschmorte Entenzunge mit Gurken (sehr scharf)	7,90
Entenleber karamelisiert mit Grill-Süßkartoffel (scharf)	9,50
Frühlingstempura (vegetarisch)	8,50
Wok Gemüse „Market“ (vegan)	7,10
„Tigerpefferoni“ mit Fisolen (vegan, scharf)	6,90
Japan Seidentofu mit fermentierten Bohnen (vegan, scharf)	6,90
Wasserspinaat mit Knoblauch (vegan)	7,90

Hauptspeise . Fleisch

Tagesteller	auf Anfrage
Mango-Limetten Ente (süß-scharf)	14,90
Ente Melanzani Eintopf (scharf)	14,90
Hühnerbrust Gemüse Tempura	13,40
Kokos-Curry Maishähnchen (scharf)	15,20
„Gan Bien“ Maishähnchen (scharf)	14,90
Rindsfilet mit Wokgemüse (scharf)	18,50
Kalbsschulterscherz mit Wasabisauce und Knödel (scharf)	9,80 / 15,40
Ibérico-Schweinsfilet „Yü-Shian“ (scharf)	15,60
Magerer Schweinebauch mit Kimchi und Tofu (scharf)	13,90
Lammstelze à la Szechuan Art mit Gemüse (scharf)	16,80
Ziegenkitzkrone in Schwarzpfeffersauce (scharf)	15,20

Hauptspeise . Innerei . Meeresfrucht

Kalbshoden in Scheiben mit Senfgemüse (scharf)	9,30 / 13,90
Mürbe Hühnerleber aus dem Wok (scharf)	9,30 / 13,90
Lammleber karamelisiert (süß-scharf)	13,90
Kalbszunge sautiert (scharf)	9,30 / 13,90
Schweinsmitte mit Okra und Pfefferoni (scharf)	9,30 / 13,90
Schwarzes Calamari „Risotto“ (scharf)	15,90
Schmor-Oktopus-Tofu in Tomatensud (scharf)	16,50
Riesengarnelen Tempura	19,90
Szechuanpfeffer Riesengarnelen mit Gemüsereis (scharf)	19,90
Garnelen mit Yamswurzel und Pilzen (leicht scharf)	16,90
Reisnudeln mit Meeresfrüchten und Zuckerschoten (scharf)	14,90
Sobanudeln mit Shrimps (scharf)	15,30
Kokos-Curry-Nudel mit Muscheltrio (scharf)	16,90

Hauptspeise . Fisch . Vegetarisch . Vegan

Lachsfilet in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	14,90
Gegrillter Lachs auf Kokos-Curry-Champagner „Risotto“	19,50
Regenbogenforellenfilet mit Szechuan Pfeffer (scharf)	15,50
Gegrillter Heilbutt „Tokyo Style“	9,90 / 15,70
Dorade im Ganzen à la Shanghai (scharf)	17,90
Fish & Chips „Japan Style“ mit Wolfsbarsch und Süsskartoffel	14,50
Waldviertler Biokarpfen „süß-sauer“ (scharf)	9,90 / 15,10
Reis mit Süßwasserbarsch und Gemüse	14,90
„Wen-Zhou“ Hausmannsnudel (vegetarisch, scharf)	11,90
Reisgericht mit Pilzen und Ingwer (vegan, leicht scharf)	13,90
Neo Buddhaspeise mit Tofu Duo (vegan, scharf)	11,90
„Yü-Shian“-Taro-Melanzani-Ragout (vegan, scharf)	12,90
Reisnudeln mit Fisolen und Pfefferoni (vegan, scharf)	13,50

Dessert . Beilage

Hausgemachte Schokotorte	5,50
Spicy Mango Creme auf Schokomousse	5,50
Reisbrei mit asiatischem Zimt und Karamell	5,50
Klebereisbällchen (vegan)	4,90
Obst im Glas	5,50
Schokofrüchtfondue hell	6,50
„Nuo-Mi“ Knödel mit Kokos-Ei	5,50

Tagestorte	auf Anfrage
weitere aktuelle Nachspeisen auf Anfrage	

Tagesbrot	2,50
Portion Reis	1,80
Portion Gemüsenudeln / Gemüsereis	6,00
Gemischter Blattsalat	4,70

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäss EU Lebensmittel-Informations-Verordnung 1169/2011. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Speisen können in ihrer Schärfe variiert werden.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. / Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: 28.09.2018