



Frühstück werktags bis 12 Uhr
Sa, So und Feiertags bis 16 Uhr

GOOD MORNING ASIA (auf Anfrage gerne vegetarisch)	15,80
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink „Bao Zi“ (Germteigtaschen mit Fleischfüllung) dazu Kraftreis- oder Nudelsüppchen mit Gemüse und Shanghai Rührei sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst	
MARKET AM MEER	16,50
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Croissant, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Butter, Käse, hausgemachter Marmelade, Blütenhonig, dazu gebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch (hausgemacht) und Algensalat, Oliven, Kapern	
SUNSHINE IN VIETNAM	13,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Nudelsuppentopf mit 2 Spiegeleiern und Obst	
VEGETARISCH	13,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Melanzani-Aufstrich, Tofu-Avokado-Tatar mit Balsamico Wokgemüse, sowie Obst	



Frühstück werktags bis 12 Uhr
Sa, So und Feiertags bis 16 Uhr

SPEEDY 4,50

Croissant mit hausgemachter Apfel-Goji-Marmelade und Butter

Espresso dazu + 1,-

BASIC FRÜHSTÜCK 9,90

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

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

WIENER FRÜHSTÜCK PLUS 15,50

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

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

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

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

FRÜHSTÜCK MIT DIR (ab 2 Personen) pro Person 18,90

Prosecco

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Croissant, Vollkornbrot und Schwarzbrot

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

Schinken, Serrano und Salamateller, weiches Bio-Freilandeil,

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

sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst



Frühstück werktags bis 12 Uhr
Sa, So und Feiertags bis 16 Uhr

Handsemmel / Croissant / Vollkornbrot / Schwarzbrot	1,90
Hausgemachte Apfel-Goji-Marmelade	1,90
Butter / Blütenhonig	1,20
Schinken, Serrano - Salamiteller / Käse Variation	6,90 / 6,20
Goji-Obst-Müsli mit Joghurt (vegetarisch)	6,50
Melanzani Aufstrich (vegan)	4,80
weiches Ei / Spiegelei / knuspriges Ei mit weichem Kern	1,90
Ei mit Tomaten und Zwiebeln aus dem Wok (vegetarisch, scharf)	6,20
Shanghai Rührei (vegetarisch)	5,80
Serrano & Ei „China-Art“	8,20
Omelett gefüllt mit Shrimps / Huhn / Gemüse	9,90 / 8,90 / 7,90
Käseomelett mit Jungzwiebeln (scharf)	6,80
Vegetarische Frühlingsrolle (vegetarisch)	6,80
Frühlingsrollen mit Garnelen und Bärlauch (aus Sojateig)	8,20
Teigtaschen vegetarisch gedämpft (vegetarisch)	7,30
hausgebeizte Fjord-Forelle / Wolfsbarsch	8,20
Fischtatar	8,50
Entenstreifen auf Vollkorntoast mit Spiegelei	8,80
Agedashi Tofu frittiert	6,50
Fisch Wantan Suppe mit Ingwer (scharf)	6,80
Nudelsüppchen / Reissüppchen (vegetarisch)	6,20
Gemüsereis / Gemüsenuedel (vegetarisch)	6,20

SUSHI . MAKI . ROLLS



Erdnuss-Avokado-Mango Maki (8 Stk, vegan)	12,40
Eve's Roll Apfel Mango Minze Schokosauce (8 Stk, vegan)	12,60
Süßkartoffel-Kürbiskern Uramaki (8 Stk, vegan)	12,50
Tofu-Basilikum Uramaki (8 Stk, vegan)	12,40
Seetang-Avocado Uramaki (8 Stk, vegan)	12,20
Hot Tuna Roll Thunfisch Rucola Hot Tuna Sauce (8 Stk, scharf)	15,80
Unagi Roll Aal Cream Cheese Avocado (8 Stk)	15,20
Rainbow Roll Wolfsbarsch Fjordforelle Thunfisch Avokado (8 Stk)	17,50
Spicy Beeftatar Uramaki (8 Stk, scharf)	15,10
Gebeizte Fjordforelle-Avokado Uramaki mit Dill (8 Stk)	14,40
Wolfsbarsch-Garnelen-Gurken Maki (8 Stk)	14,80
Truffle Sake Roll Lachstempura Trüffelmayo Rucola Grana (8 Stk)	15,60
Dragon Roll Riesengarnelentempura Avokado Fjordforelle Frischkäse (8)	18,20
Sake Tempura Roll (8 Stk)	14,60
Wolfsbarsch Tempura Roll (8 Stk)	14,80
King Prawn Uramaki mit Grana und Rucola (8 Stk)	17,80
Chili-Basilikum Riesengarnelen Uramaki (8 Stk, scharf)	17,60



SUSHI . NIGIRI . SASHIMI

Sushi Market vegan (6 Nigiri + 8 Maki, vegan)	15,90
Sushi Market (6 / 8 / 10 Nigiri + 4 Maki)	16,90 / 20,90 / 24,90
Fjordforellen Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	10,90 / 19,90
Tuna Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	13,50 / 24,50
Jakobsmuscheln Nigiri flambiert (3 Stk)	10,20
Jakobsmuschel Sashimi mit Seetang-Wasabi-Dip	12,60
Sashimi Fjord-Lachsforelle (8 Stk / 12 Stk)	13,90 / 20,50
Nigiri-Uramaki-Sashimi Platte für 2	37,90
Tuna Bowl mit Edamame und Avocado	22,90

Nigiri / Sashimi à la carte

Fjordforelle / Wolfsbarsch / Makrele / Oktopus	je 2,90
Thunfisch / Aal / Polarmuschel / Riesengarnele	je 3,60
Seetang / Tofu / Shiitake	je 2,30



KALTE VORSPEISEN

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

Reisvermicelli-Rindfleischsalat (scharf)	9,60
Market Beeftatar mit Wachtel-Spiegelei (scharf)	16,90
Asiatisches Carpaccio vom Oktopus (scharf)	10,80
Thunfisch-Avocado-Rucola Tatar (scharf)	12,20
Entensalat mit Koriander, Erdnuss und Chiliöl (leicht scharf)	9,50
Seetang „süß-sauer“ (vegan, scharf)	5,90
Melanzani Tapas (vegan, scharf)	5,90
Marinierter Spinat (vegan)	5,90
Rettichsalat (vegan, scharf)	5,90
Kimchi hausgemacht (vegan, scharf)	5,90



SUPPEN . DIM SUM . TEIGTASCHEN

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

Misosuppe / Tagessuppe	4,90
Nudel-Gemüse Suppe (scharf)	6,50
Heilbuttsuppe „Thai Style“ (scharf)	7,30
Fischsuppe mit Grüncurry und Kokosmilch (scharf)	7,50
Dim Sum	
mit Garnelen und Wasserkastanien (3 Stk)	7,60
mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse (3 Stk)	7,30
mit Garnelen und Bärlauch (3 Stk)	7,60
mit Hühnerfleisch und Ingwer (3 Stk)	7,20
Teigtaschen	
mit Fisch und Petersilie (5 Stk)	9,20
mit Gemüse (5 Stk, vegan)	7,30
mit Lamm u. Rettich (5 Stk)	9,40
mit Schwein u. Gemüse (4 Stk)	7,50
mit Gemüse, Nüsse u. Pilze (5 Stk, vegan)	7,60
mit Ente u. Thymian (5 Stk)	9,00
mit Rindfleisch u. Jungzwiebeln (5 Stk)	8,70
Mix (14 Stk)	23,50
Gedämpfte Teigtaschen mit Schwein, Gemüse, Babyshrimps (5 Stk)	8,20



WARME VORSPEISEN

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

Knuspriger Ährenfisch	9,80
Shrimps mit Ingwer und Jungzwiebel (scharf)	8,90
Lachs-Wantan mit Rotcurry und Basilikum (scharf)	9,50
King Prawn Tempura à la Market (scharf)	12,20
„Five Spice“ Popcorn Chicken (scharf)	8,20
Ibérico-Ribs à la Shanghai Art (süß- scharf)	8,50
„Gan-Guo“ Froschschenkel (scharf)	9,60
Hähnchenfilet in Mandelkruste	8,10
Entenleber karamelisiert mit Grill-Süßkartoffel (scharf)	11,20
Edamame in Chilisud mariniert (vegan, scharf)	5,90
Frühlingstempura (vegetarisch)	8,90
„Tigerpfefferoni“ mit Fisolen (vegan, scharf)	7,50
Japan Seidentofu mit fermentierten Bohnen (vegan, scharf)	7,50
Wasserspinat mit Knoblauch (vegan)	8,50



FLEISCH

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

Tagesteller	auf Anfrage
Mango-Limetten Ente (süß- scharf)	16,50
Kanton Ente mit Pakchoi (limitiert)	17,50
Kokos-Curry Maishähnchen (scharf)	15,80
Maishähnchen à la Ganbien (scharf)	15,80
Rindsfilet mit Wokgemüse (scharf)	22,80
Kalbsbacken geschmort auf Hausnudeln (scharf)	17,50
Ibérico-Schweinsfilet „Yü-Shian“ (scharf)	16,90
Magerer Schweinebauch mit Kimchi und Tofu (scharf)	15,60
Lammstelze à la Szechuan Art mit Gemüse (scharf)	19,20



INNEREIEN . MEERESFRÜCHTE . FISCH

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

Mürbe Hühnerleber aus dem Wok (scharf)	15,20
Lammleber karamelisiert (süß-scharf)	15,20
Kalbszunge sautiert (scharf)	15,20
Szechuanpfeffer Riesengarnelen (scharf)	21,90
Ausgelöste Riesengarnelen mit Yamswurzeln (scharf)	21,90
Reisnudeln mit Meeresfrüchten à la Pad Thai (scharf)	18,20
Schwarzes Calamari „Risotto“ (scharf)	17,50
Market Meeresfrüchte-Ragout	18,20
Gegrillter Lachs auf Kokos-Curry-Champagner „Risotto“ (scharf)	20,20
Lachsfilet in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	18,20
Gegrillter Heilbutt „Tokyo Style“	19,20
Fish & Chips „Japan Style“ mit Wolfsbarsch und Süßkartoffel	17,10
Steirischer Biokarpfen „süß-sauer“ (scharf)	17,10



VEGETARISCH . VEGAN

Alle Speisen können in ihrer **Schärfe** variiert werden

„Wen-Zhou“ Hausmannsnudeln (vegetarisch, scharf)	14,40
Gebratener Reiskuchen nach China-Art (vegetarisch, scharf)	14,40
Reisvermicelli mit Tofu und Gemüse (vegan, scharf)	14,20
Reisgericht mit Pilzen und Ingwer (vegan, scharf)	13,90
„Market“ Saisongemüse aus dem Wok (vegan)	12,90
Süßkartoffel Curry mit Kokosmilch (vegan, scharf)	13,90
Hausgemachter Seitan mit Rotcurry und Gemüse (vegan, scharf)	14,90
Szechuan Wok-Seitan (vegan, scharf)	14,90
„Yü-Shian“ Melanzani-Tofu Ragout (vegan)	14,20
Neo Buddhaspeise mit Tofu Duo (vegan, scharf)	14,20

DESSERT



Schokomousse mit Spicy Mango Creme	5,90
Kokosmilch „Tang Yuan“ mit geriebenen Erdnüssen	6,20
Klebereisbällchen duo (vegan)	5,50
Schokofrüchtfondue hell/dunkel	6,50
Gedämpfte Kokos-„Lo Mai Chi“ mit Ei	5,80
Hausgemachter Cheesecake	6,20

weitere aktuelle Nachspeisen/Kuchen auf Anfrage

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: 22.02.22