



## WOCHENEND-BRUNCH

Samstag und Sonntag von 9 bis 16 Uhr

SPIEGELEI / EIERSPEISE (2 Eier + Gebäck, <b>vegetarisch</b> )	6,50
EI IM PARADEIS (2 Eier + Reis, <b>vegetarisch</b> ) Rührei mit Tomaten und Zwiebeln	7,90
SHANGHAI OMELETT (2 Eier + Reis) gefüllt mit Wok Gemüse ( <b>vegetarisch</b> )	11,50
gefüllt mit Huhn und Gemüse	11,90
gefüllt mit Shrimps und Gemüse	12,80
CHEESY OMELETT (2 Eier + Gebäck, <b>vegetarisch</b> ) mit Käse und Zwiebeln	8,90
„HAM & EGGS“ (2 Eier + Gebäck, <b>vegetarisch</b> ) Mit Serrano Schinken	9,50
„BACON & EGGS – KOREA ART“ ( <b>scharf</b> ) Reis mit Kimchi Samgyupsal und 2 Eiern	12,80
EGG BENEDICT MARKET ( <b>min. 10 min</b> ) 2 pochierte Eier, Avocadocreme, Hollandaise + Fjordforelle / + Beinschinken	11,50 +3 / +2
HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN <b>Vegan</b> mit Gemüse (2 Stk.)	6,50
Mit Garnelen und Bärlauch (2 Stk.)	8,20
HAUSGEMACHTES DIM SUM ( <b>min. 10 min</b> ) <b>Vegane</b> Dumplings mit Gemüse (5 Stk.)	8,40
Siu Mai mit Huhn und Ingwer (3 Stk.)	8,50
Bao Zi mit Schwein (4 Stk.)	8,60
Ha Gao mit Garnelen (3 Stk.)	8,90
MELANZANI DUCK TOAST Vollkorntoast mit Ente und Melanzani	13,50



# WOCHENEND-BRUNCH

Samstag und Sonntag von 9 bis 16 Uhr

GOOD MORNING, ASIA	14,90
(auf Anfrage <b>vegetarisch</b> möglich)	
Gedämpfte Teigtaschen mit Schwein zu Reis- oder Nudelsüppchen, sowie ein Omelett aus 2 Eiern. Dazu 1/8l frischen Orangensaft und Obst.	
CHA CHAAN TENG (min. 10 min)	16,90
Gedämpfte Dim Sum mit Garnelen. Dazu Shanghai Omelett mit Shrimps und Reis, sowie einem Zimt-Karamell Kokosmilchreis.	
MARKET AM MEER	15,90
Hausgebeizte Fjord-Forellen und Wolfsbarsch mit Algensalat, Oliven, Kapern und Käse. Dazu Semmel, Croissant, Vollkorn- & Schwarzbrot, sowie Butter, hausgemachte Apfel-Goji Marmelade und Blütenhonig. 1/8l frischen Orangensaft und Obst.	
VEGANASIA (vegan)	12,90
Melanzani Aufstrich, Wok Gemüse und Tofu-Avocado Tatar mit Balsamico. Dazu Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot, sowie Obst.	
SEOUL FOOD (vegetarisch)	13,90
Miso Suppe, Kimchi, vegane Frühlingsrollen & ein Cheezy Omelett auf Schwarzbrot.	
Hausnudelsuppe mit zwei Spiegeleiern (vegetarisch)	12,20
Fisch Wantan Suppe (scharf)	7,50
Gedämpfte „Nai Huang Bao“	6,20
Obst-Goji-Müsli mit Joghurt (vegetarisch)	7,90
Agedashi Tofu (vegan)	6,90
Nudel- oder Reissüppchen (vegan)	6,50
Seetang „sweet-sour“ (vegan, scharf)	6,50
Melanzani Tapas (vegan)	6,50
Kimchi hausgemacht (vegan, scharf)	6,50



## WOCHENEND-BRUNCH

Samstag und Sonntag von 9 bis 16 Uhr

SPEEDY	4,50
Croissant, Apfel-Goji-Marmelade und Butter.	
FRÜHSTÜCK MIT DIR (ab 2P.)	pro Person 19,90
Prosecco 0,1l mit einem Heißgetränk (Kaffee, Tee, Hot Chocolate oder Soja-Sesamdrink). Dazu Semmel, Croissant, Vollkornbrot & Schwarzbrot mit Butter, Apfel-Goji Marmelade und Blütenhonig, sowie Beinschinken, Serrano, Salami und Käse. Ein weiches Bio-Freilandeier, hausgebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch, Fischtatar und 1/8l frischen Orangensaft und Obst.	
FRÜHSTÜCK BASIC (vegetarisch)	10,90
Heißgetränk (Kaffee, Tee, Hot Chocolate oder Soja-Sesamdrink) mit Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot. Dazu Butter, Apfel-Goji Marmelade und Blütenhonig, sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst.	
WIENER FRÜHSTÜCK PLUS	15,90
Heißgetränk (Kaffee, Tee, Hot Chocolate oder Soja-Sesamdrink) mit Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot. Dazu Butter, Apfel-Goji Marmelade und Blütenhonig, sowie Salami, Serrano, Beinschinken, Käse, weiches Bio-Freilandeier, 1/8l frischen Orangensaft und Obst.	
Handsemmel	1,50
Croissant / Vollkornbrot / Schwarzbrot	2,50
Butter	1,10
Hausgemachte Apfel-Goji-Marmelade / Blütenhonig	1,90
Weiches Freilandeier	1,90
Halbe Avocado	3,20
Schinken, Salami & Serrano	6,90
Gebeizte Fjordfollen / Wolfsbarsch	8,20
Market Cheesecake (Pistazie oder Mango)	7,20
Zimt-Karamell-Reisbrei	6,80
Mango Chili Schokomousse	6,50

## SUSHI . MAKI . ROLLS



Erdnuss-Avokado-Mango Maki (8 Stk, <b>vegan</b> )	13,40
Süßkartoffel-Kürbiskern Uramaki (8 Stk, <b>vegan</b> )	13,40
Tofu-Basilikum Uramaki (8 Stk, <b>vegan</b> )	13,20
Seetang-Avokado Uramaki (8 Stk, <b>vegan</b> )	13,10
Hot Tuna Roll Thunfisch   Rucola   Hot Tuna Sauce (8 Stk, <b>scharf</b> )	16,20
Unagi Roll Aal   Cream Cheese   Avokado (8 Stk)	15,80
Rainbow Roll Wolfsbarsch   Fjordforelle   Thunfisch   Avokado (8 Stk)	17,90
Spicy Beeftatar Uramaki (8 Stk, <b>scharf</b> )	15,50
Gebeizte Fjordforelle-Avokado Uramaki mit Dill (8 Stk)	14,90
Wolfsbarsch-Garnelen-Gurken Maki (8 Stk)	15,20
Truffle Sake Roll Lachstempura   Trüffelmayo   Rucola   Grana (8 Stk)	16,20
Dragon Roll Riesengarnelentempura   Avokado   Fjordforelle   Frischkäse (8)	19,50
Sake Tempura Roll (8 Stk)	15,20
King Prawn Uramaki mit Grana und Rucola (8 Stk)	18,20
Chili-Basilikum Riesengarnelen Uramaki (8 Stk, <b>scharf</b> )	18,20



## SUSHI . NIGIRI . SASHIMI

Nigiri-Uramaki-Sashimi Platte für 2	38,90
Sushi Market vegan (6 Nigiri + 8 Maki, <b>vegan</b> )	16,50
Sushi Market (6 / 8 / 10 Nigiri + 4 Maki)	17,50 / 21,50 / 25,50
Fjordforellen Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	11,20 / 20,20
Tuna Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	14,50 / 25,50
Jakobsmuscheln Nigiri flambiert (3 Stk)	10,50
Jakobsmuschel Sashimi mit Seetang-Wasabi-Dip	12,90
Sashimi Fjord-Lachsforelle (8 Stk / 12 Stk)	15,20 / 21,80
Tuna Bowl mit Edamame und Avocado	22,90

### Nigiri / Sashimi à la carte

Fjordforelle / Wolfsbarsch / Makrele / Oktopus	je 3,10
Thunfisch / Aal / Polarmuschel / Riesengarnele	je 3,80
Seetang / Tofu / Shiitake	je 2,90



## KALTE VORSPEISEN

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

Reisvermicelli-Rindfleischsalat ( <b>scharf</b> )	10,60
Oktopus mit Thai Basilikum ( <b>scharf</b> )	11,80
Thunfisch-Avocado-Rucola Tatar ( <b>scharf</b> )	14,20
Entensalat mit Koriander, Erdnuss und Chiliöl ( <b>leicht scharf</b> )	10,50
Market Beeftatar mit Wachtel-Spiegelei ( <b>scharf</b> )	17,50
Seetang „süß-sauer“ ( <b>vegan, scharf</b> )	6,50
Melanzani Tapas ( <b>vegan, scharf</b> )	6,50
Marinierter Spinat ( <b>vegan</b> )	6,50
Rettichsalat ( <b>vegan, scharf</b> )	6,50
Kimchi hausgemacht ( <b>vegan, scharf</b> )	6,50



## SUPPEN . DIM SUM . TEIGTASCHEN

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

Misosuppe / Tagessuppe	5,50
Nudel-Gemüse Suppe ( <b>scharf</b> )	7,20
Heilbuttsuppe „Thai Style“ ( <b>scharf</b> )	7,90
Fischsuppe mit Grüncurry und Kokosmilch ( <b>scharf</b> )	8,20
Dim Sum	
mit Garnelen und Wasserkastanien (3 Stk)	8,90
mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse (3 Stk)	8,60
mit Garnelen und Bärlauch (3 Stk)	8,90
mit Hühnerfleisch und Ingwer (3 Stk)	8,50
Teigtaschen	
mit Fisch und Petersilie (5 Stk)	10,30
mit Gemüse (5 Stk, <b>vegan</b> )	8,40
mit Lamm u. Rettich (5 Stk)	10,50
mit Schwein u. Gemüse (4 Stk)	8,60
mit Gemüse, Nüsse u. Pilze (5 Stk, <b>vegan</b> )	8,70
mit Ente u. Thymian (5 Stk)	10,10
mit Rindfleisch u. Jungzwiebeln (5 Stk)	9,80
Mix (14 Stk)	24,60
Gedämpfte Teigtaschen mit Schwein, Gemüse, Babyschrimps (5 Stk)	9,30



## WARME VORSPEISEN

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

Knuspriger Ährenfisch	10,50
Shrimps mit Ingwer und Jungzwiebel ( <b>scharf</b> )	9,90
Lachs-Wantan mit Rotcurry und Basilikum ( <b>scharf</b> )	10,50
King Prawn Tempura mit Gemüse à la Market	13,20
„Five Spice“ Popcorn Chicken ( <b>scharf</b> )	9,50
Ibérico-Ribs à la Shanghai Art (süß- <b>scharf</b> )	10,10
„Gan-Guo“ Froschschenkel ( <b>scharf</b> )	10,80
Hähnchenfilet in Mandelkruste	9,80
Entenleber karamelisiert mit Grill-Süßkartoffel ( <b>scharf</b> )	12,20
Edamame in Chilisud mariniert ( <b>vegan, scharf</b> )	6,90
Frühlingstempura ( <b>vegetarisch</b> )	9,90
„Tigerpfefferoni“ mit Fisolen ( <b>vegan, scharf</b> )	8,50
Japan Seidentofu mit fermentierten Bohnen ( <b>vegan, scharf</b> )	8,50
Wasserspinat mit Knoblauch ( <b>vegan</b> )	9,90





## FLEISCH

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

Tagesteller	auf Anfrage
Mango-Limetten Ente (süß- <b>scharf</b> )	16,90
Kanton Ente mit Pakchoi (limitiert)	18,50
Kokos-Curry Maishähnchen ( <b>scharf</b> )	16,50
Maishähnchen à la Ganbien ( <b>scharf</b> )	16,50
Rindsfilet mit Wokgemüse ( <b>scharf</b> )	23,90
Kalbsbacken geschmort auf Hausnudeln ( <b>scharf</b> )	17,90
Ibérico-Schweinsfilet „Yü-Shian“ ( <b>scharf</b> )	17,50
Magerer Schweinebauch mit Kimchi und Tofu ( <b>scharf</b> )	16,30
Lammstelze à la Szechuan Art mit Gemüse ( <b>scharf</b> )	20,80



## INNEREIEN . MEERESFRÜCHTE . FISCH

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

Mürbe Hühnerleber aus dem Wok (scharf)	15,80
Lammlieber karamelisiert (süß-scharf)	15,80
Kalbszunge sautiert (scharf)	15,80
Szechuanpfeffer Riesengarnelen (scharf)	22,20
Ausgelöste Riesengarnelen mit Yamswurzeln (scharf)	22,20
Reisnudeln mit Meeresfrüchten à la Pad Thai (scharf)	18,90
Schwarzes Calamari „Risotto“ (scharf)	18,20
Market Meeresfrüchte-Ragout (scharf)	18,90
Gegrillter Lachs auf Kokos-Curry-Champagner „Risotto“ (scharf)	20,90
Lachsfilet in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	19,20
Gegrillter Miso-Heilbutt	19,50
„Fish & Chips“ mit Wolfsbarsch und Süßkartoffel	17,90
Steirischer Biokarpfen „süß-sauer“ (scharf)	17,90



## VEGETARISCH . VEGAN

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

„Wen-Zhou“ Hausmannsnudeln (vegetarisch, scharf)	14,90
Gebratener Reiskuchen nach China-Art (vegetarisch, scharf)	14,90
Reisvermicelli mit Tofu und Gemüse (vegan, scharf)	14,70
Reisgericht mit Pilzen und Ingwer (vegan, scharf)	14,50
„Market“ Saisongemüse aus dem Wok (vegan)	13,50
Süßkartoffel Curry mit Kokosmilch (vegan, scharf)	14,50
Hausgemachter Seitan mit Rotcurry und Gemüse (vegan, scharf)	15,50
Szechuan Wok-Seitan (vegan, scharf)	15,50
„Yü-Shian“ Melanzani-Tofu Ragout (vegan)	14,70
Neo Buddhaspeise mit Tofu Duo (vegan, scharf)	14,70

## DESSERT



Schokomousse mit Spicy Mango Creme	6,50
Kokosmilch „Tang Yuan“ mit geriebenen Erdnüssen	6,70
Klebereisbällchen duo (vegan)	5,90
Schokofrüchtfondue weiß oder schwarz	6,90
Gedämpfte „Nai Huang Bao“	6,20
Hausgemachter Cheesecake (Pistazie oder Mango)	7,20

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: 23.03.23