

aperitif & bitters

4 cl

amaro nonino	7,00
antica formula	8,00
averna	7,00
aperol	5,00
barolo chinato	9,00
borgmann 1772 kräuterlikör	9,00
campari	7,00
carpano classico	7,00
cocchi aperitivo americano	7,00
fernet branca	7,00
lillet blanc / rose	7,00
lillet rouge	8,00
martini bianco	6,00
noilly prat	7,00
pernod	7,00
pernod absinth	9,00
ramazzotti	7,00
ricard	7,00



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 preise in euro inkl. aller steuern und abgaben. / druckfehler und änderungen vorbehalten. stand: 01.03.24

a: gluten / b: krebstiere / c: eier / d: fisch / e: erdnuss / f: sojabohnen / g: milch / h: schalenfrüchte / l: sellerie / m: senf / n: sesam / o: schwefeldioxid & sulfite / u: lupine / r: weichtiere, schnecke, muschel, tintenfisch

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

klassisch alkoholfreies

vöslauer still 0,33l / 0,75l 3,80 / 6,20

vöslauer prickelnd 0,33l / 0,75l 3,80 / 6,20

coca cola regular / zero 0,33l 3,90

schweppes tonic water / bitter lemon 0,2l 3,90

fever tree premium indian / mediterranean / ginger ale 0,2l 4,10

soda* 0,25l / 0,5l 2,90 / 4,50

soda zitrone / himbeer / holunder* 0,25l / 0,5l 3,20 / 4,80

altenriederer apfelsaft naturtrüb / traubensaft 0,25l 3,90

altenriederer birnen- / marillen- / johannisbeerennektar 0,25l 4,10

altenriederer biofruchtsaft g` spritzt auf` n halben 0,5l 5,90

* jugendgetränk

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

schnaps & grappa

4 cl

nonino grappa tradizionale	41%	5,00
berta nibbio grappa di barbera	40%	6,20
berta bric del gajan barrique	44%	16,00
gölles alte zwetschke / herzkirsche / pfirsich / marille	45%	7,60
gölles holler / edelbitter / williams / kriecherl	45%	7,60
gölles himbeer / quitte	43%	9,40
hämmerle kriecherl pflaumenbrand vgg / himbeer	42%	6,50
hämmerle williams birne / enzian / subirer	42%	6,50

likör

4 cl

amaretto di saronno		7,00
bailey's		7,00
bailey's chocolat luxe		9,00
chambord		9,00
chartreuse grün		8,00
chartreuse gelb		8,00
cointreau		8,00
dom benedictine		8,00
drambuie		8,00
galliano		7,00
grand marnier		8,00
jägermeister		7,00
kahlua		7,00
mozart black		7,00
mozart white		7,00
patron xo fafé		8,00
sambuca		7,00
southern comfort		7,00
st. germain		8,00
tequila rose		7,00

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

whisky

4 cl

johnnie walker blue label	40%	26,00
chivas regal 18 jahre	40%	16,00
bulleit bourbon	45%	11,00
bulleit rye	45%	9,00
four roses bourbon	40%	8,00
george dickel no. 12	45%	11,00
jack daniel's	40%	9,00
jack daniel's gentleman jack	40%	10,00
jack daniel's honey	35%	9,00
jack daniel 's single barrel	45%	14,00
maker's mark	45%	10,00
michter 's rye whiskey	42,4%	16,00
old overholt	40%	13,00
wild turkey 101	50,5%	11,00
woodford reserve	45,2%	11,00

brand & cognac

4 cl

frapin vs (limited)	frankreich	40%	10,00
frapin vsop	frankreich	40%	13,00
cles des ducs xo	frankreich	40%	10,00
daron vs	frankreich	40%	9,00
gran duque d'alba	spanien	40%	9,00
hennessy vs	frankreich	40%	10,00
remy martin vsop	frankreich	40%	10,00

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

hausgemachte limonaden 0,5l

ginseng ingwer orangen eistee 5,90

litschi rosen soda 5,90

blutorangen thymian limonade 5,90

yuzu mango limonade 5,90

basilikum cardamom sichuanpfeffer soda 5,90

hibiskus indischer basilikum soda 5,90

erfrischende smoothies

raspberry chai lassi 8,90

mit birne, himbeere, kokos-marmelade, joghurt und earl grey tea

mango shock 8,90

mit mangomark, ananas, milch, honig, kardamom und optional chili

matcha mitsu 8,90

mit matcha, kokosmarmelade, honig und sojamilch

hausgepresstes

frischer orangensaft 1/8l 3,90

g`sunder ingwer shot 4 cl 3,90

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

wiener kaffee

von bieder & mayer - „market edition“

espresso 3,10

kleiner brauner / espresso macchiato 3,30

verlängerter 3,70

melange /cappuccino 4,50

doppelter espresso 4,70

großer brauner / latte macchiato 5,10

matcha latte / hot chocolate 5,50

eis latte mit cookies 6,50

bio tee

ginseng ingwer / blutorange / kamille 4,80

darjeeling / jasmin / sencha / earl grey (premium) 4,80

rosen tee / market „acht schätze“ tee 5,20

market tee mit salbei, ingwer, honig, limette und orange 5,50

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

whisky

4 cl

toki	japan	43%	10,00
crown royal	kanada	40%	16,00
hibiki distillers	japan	43%	17,00
nikka from the barrel	japan	51,4%	13,00
nikka yoichi distillers	japan	45%	16,00
yamazaki distillers edition	japan	43%	21,00
bushmills 10 jahre	irland	40%	9,00
jameson	irland	40%	8,00
rower's	irland	40%	8,00
redbreast 12 jahre	irland	40%	13,00
ardberg ten	islay	54,2%	14,00
ardberg uigeadail	islay	54,2%	19,00
balvenie double wood 12 jahre	speyside	40%	13,00
bowmore darkest 15 jahre	islay	43%	15,00
bunnahabhain 12 jahre	islay	46,3%	11,00
caol Ila 12 jahre	islay	43%	13,00
caol Ila 18 jahre	islay	43%	30,00
cragganmore 12 jahre	speyside	40%	9,00
glenlivet 12 jahre	speyside	40%	10,00
glenlivet 18 jahre	speyside	43%	13,00
glenmorangie nectar d'or	highlands	46%	10,00
lagavulin 16 jahre	islay	43%	13,00
laphroaig 10 jahre	islay	43%	10,00
laphroaig triple wood	islay	48%	22,00
oban 14 jahre	highlands	43%	9,00
springbank 15 jahre	campbelltown	46%	10,00
talisker eistiller's edition	skye	45,8%	9,00
the balvenie 21 jahre		40%	33,00

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

rum

4 cl

a.h. riise rum	uk	42%	18,00
barbancourt 15 jahre	haiti	43%	30,00
dictador 20 jahre	kolumbien	40%	11,00
diplomatico reserva exclusiva	venezuela	40%	11,00
diplomatico single vintage 2004	venezuela	43%	anfrage
el dorado 15 jahre	guyana	40%	13,00
goslings black seal	bermuda	40%	10,00
havana 3 jahre	kuba	40%	8,00
malteco	guatemala	41%	9,00
montebello 8 jahre	guadeloupe	42%	14,00
opthimus 25 jahre	dom. republik	38%	18,00
havana 7 jahre	kuba	40%	11,00
la mauny blanc agricole	martinique	50%	8,00
malecon 18 jahre	panama	40%	12,00
ryoma	japan	40%	13,00
pampero especial	venezuela	40%	8,00
pampero blanco	venezuela	40%	8,00
pampero aniversario	venezuela	40%	9,00
plantation xo anniversary	frankreich	40%	12,00
zacapa 23	guatemala	40%	13,00
zacapa royal	guatemala	45%	39,00

vodka

4 cl

haku	japan	40%	10,00
absolut	schweden	40%	6,00
belvedere	polen	40%	13,00
grey goose	frankreich	40%	13,00
ketel one	holland	40%	9,00
wyborowa	polen	40%	6,00
wyborowa exquisite	polen	40%	10,00
zubrowka	polen	40%	7,00

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

bier vom fass 0,2l / 0,3 l / 0,5 l

privatbrauerei zettler waldviertel

zettler pils 3,50 / 4,50 / 5,50

zettler zwickl naturtrüb 3,70 / 4,70 / 5,70

flaschenbier 0,33 l

singha / tsing tao / kirin 4,80

clausthaler alkoholfrei 4,50

spritzer 1/4 l

weißer spritzer 4,20

verjus spritzer (alkoholfrei) 4,20

aperol spritzer / hibiskus spritzer 6,50

lillet flavour spritzer mit holunder 6,90

aperol / hugo prosecco 7,90

litschi rosen prosecco / yuzu mango prosecco 8,90

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

schaumwein 0,1 l / flasche

prosecco spumante 5,90 / 35,00

tenuta monticello, italien
trockener schaumwein von betörender fruchtigkeit

cremant de bourgogne 6,90 / 39,00

vitteaut alberti, givry, frankreich
erfrischung aus der burgund, feines mousseux, perfekter start

champagne brut grand reserve 12,90 / 88,00

andré cloeut champagne, bouzy, frankreich
pinot noir geprägter champagner, tolles spiel aus frischer säure und brioche note

reiswein sake 1/8 l

shirakawa no seki 9,90

einfacher, leichter sake, perfekter einstieg in die sake welt passend zu sushi

ninki-ichi ninki 1 l junmai genshu 11,90

ginko aroma, tropische früchte, frisch und vielschichtig, passend zu hellem fisch,

ninki-ichi black ninki junmai ginjo 12,90

spritziges ginko aroma; weich, trocken, schöne resonanz und samtig im abgang,

amabuki ginnokurenai rose 17,50

rosé färbung durch spezielle reissorte; blumig, fruchtig, süß, ausbalanciert

jokigen yamahai junmai 9,50

junmaishu nach traditioneller yamahai methode gebraut, sehr umami

roséwein 1/8 l / flasche

rock angel 9,90 / 58,00

château d'eclans, provence, frankreich
zitrus- und beerennoten, langer abgang, perfekter begleiter zur scharfen küche
alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

gin

4 cl

roku gin	japan	43%	10,00
bb dschin	österreich	45%	15,00
beefeater 24	england	45%	9,00
bombay sapphire	england	40%	9,00
bulldog	england	40%	9,00
botanist	schottland	46%	10,00
death's door	usa	47%	11,00
gin mare	spanien	42,7%	11,00
g'vine	frankreich	43,9%	11,00
hendrick's	schottland	44%	10,00
london no.1	england	47%	11,00
mascaro	spanien	40%	10,00
monkey 47	deutschland	47%	11,00
no. 209	usa	46%	12,00
old english gin	england	44%	13,00
old ray	schottland	55%	10,00
oxley	england	47%	13,00
plymouth	england	41%	11,00
tanqueray no. 10	england	47,3%	10,00
tanqueray	england	47,3%	9,00
whitley neill	england	42%	9,00
xoriguer	spanien	38%	9,00

tequila & mezcal

4 cl

don julio anejo	mexiko	38%	13,00
don julio reposado	mexiko	38%	12,00
corralejo reposado	mexiko	38%	10,00
mezcal san cosme	mexiko	40%	9,00
mezcal san cosme	mexiko	40%	9,00
clase azul reposado	mexiko	40%	36,00

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

cocktails
jeden tag ab siebzehn uhr

piña colada 14

plantation, malibu, cream of coconut, limette und ananas

dark `n stormy 14

gosling´s black seal rum, zitronensaft und ginger beer

fruit daiquiri 14

rum, fruchtmark (maracuja, mango, himbeere, brombeere oder cranberry),
fruchtsirup und limette

pipeline 12

haku vodka, limette, disaronno, ananas und gurke

white peace 12,

haku vodka, wiener mocca und kokos espuma

ernest hemingway special 13

rum, limette, pink grapefruit, maraschino und rohrzucker

mojito 13

rum, minze, rohrzucker, limette und soda

manhattan perfect 13

makers mark, antica formula und noilly prat

grand cosmopolitan 12

haku vodka, grand marnier, cranberry, limette

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

weißwein 1/8 l / flasche

grüner veltliner „market“ 4,20

weber, niederösterreich
passend zu allen fischgerichten

grüner veltliner „terrassen“ 4,50 / 28,00

jurtschitsch, langenois, kauptal
duftig aromatischer wein mit hohem erfrischungsfaktor

drachen cuveé 4,80 / 28,50

jurtschitsch, langenois, kauptal, drachenjahr mit drachenwein
fruchtexotik, muskat und rosenduft, zarte restsüße, ideal zu feurigen gerichten

riesling „federspiel loibenberg“ 4,80 / 28,50

domäne wachau, dürnstein, wachau
eleganter, kerniger, mineralischer riesling, toller begleiter zu sushi

sauvignon blanc 4,90 / 29,00

misty cove, neuseeland
hocharomatischer wein, duftet nach stachelbeere, kiwi und weißen blüten

gelber muskateller 5,30 / 31,50

zweytick, ratsch, südsteiermark
peppig rassiger steirer mit blumigem duft und animierender säure

chardonnay bio 6,90 / 40,50

gesellmann, mittelburgenland
zarte cremigkeit, harmonisierende säure, universeller allrounder

rotgipfler 5,20 / 30,50

schneider, tattendorf, thermenregion
gelbfruchtig, akazienhonig, frisch und fruchtwürzig, ein allrounder

gemischter satz dac 4,70 / 27,50

edlmoser, mauer, wien
das ist wien! ein frischer kühler klassiker mit wiener schmäh, der allen schmeckt
alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

rotwein 1/8 l / flasche

market cuveé 4,40 / 26,00

bauer pörtl, unterpetersdorf, mittelburgenland
merlot & blaufränkisch, sauerkirsch & waldbeere, engmaschiger cuveé

zweigelt 5,80 / 34,50

weingut jahner, wildungsmauer, carnuntum
volle kirschfrucht, reifes bukett, geschmeidig am gaumen, rund im abgang

st. laurent 4,90 / 29,00

schneider, tattendorf, thermenregion
kräftige frucht, samtig im tannin, am gaumen komplex und elegant

blaufränkisch mittelburgenland dac 4,80 / 28,50

bauerlpörtl, unterpetersdorf, mittelburgenland
kirsche, pfeffer, jugendlich, würziger blaufränkisch mit weichem abgang

merlot 5,50 / 32,50

günter triebaumer, rust, burgenland
volles bukett von dunklen beeren, voluminöser körper, passend zu rotem fleisch

cuvée small wall 5,60 / 33,50

leo jahner, carnuntum, niederösterreich
blaufränkisch und merlot, zwetschken und dunkle beerenfrucht, seidige tanninen

nepomuk 5,90 / 35,50

kloster am spitz, neusiedlersee, burgenland
blaufränkisch und syrah, in der nase kirsche und heidelbeer, langer abgang

roséwein 1/8 l / flasche

rosé 4,50 / 30,50

bauer-pörtl, unterpetersdorf, mittelburgenland
lachsfarben, verspielter duft, aus feinwürzigen blaufränkischtrauben, erfrischend
alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

cocktails jeden tag ab siebzehn uhr

wind in wien 13

haku vodka, st. germain, thai basilikum, grapefruit, apfel und limette

eibisch 14

haku vodka infused mit litschi, cranberry, grand marnier, limoncello,
limette und hausgemachtem hibiskusblüten sirup

old fashioned 13

makers mark, angostura, rohrzucker und orange

paloma 13

mezcal san cosme, limette, pink grapefruit, agave nectar und himalaya salz

honey moon 13

jack daniel`s honey, limette, angostura und eiklar

joe collins 12

haku vodka, limette, rohrzucker, angostura und soda

mai tai 15

rum, pampero blanco, martinique, amaretto, rose lime juice, mandel, ananas

flower power 13

roku gin, marillennektar, st. germain, limette, rosmarin, tonic

pornstar martini #unmasked 14

roku gin infused mit zitronengras, maracuja, orange bitters,
burschik dry infused mit limettenblättern

spicy lips 15

haku vodka infused mit vanilla, galliano, chili, orange-ingwer-karamell und tonic

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

cocktails

jeden tag ab siebzehn uhr

market gin sin 14

roku gin infused mit zitronengras, ingwer, himbeer, litschi, rosensirup, limette

tokyo mule 13

haku vodka, ginger beer, gurke und yuzu

bei jing sour 13

toki whisky, yuzu, rohrzucker, angostura und eiklar

don't fear the pear 14

roku gin infused mit zimt und birne, birnennektar, earl grey sirup, limette, tonic

the best monkey in the jungle 15

monkey 47, dom b nedictine, ingwer likör, apfelsaft, basilikum, burschik klassik infused mit limette und limettenblättern

raffle`s singapore sling 15

roku gin, cherry herring, dom b nedictine, grand marnier, grenadine, limette, ananas, soda, angostura

thai daiquiri 14

rum, ananas, thai basilikum, limette, rohrzucker

thai basil smash 14

roku gin, yuzusaft, thai basilikum, rohrzucker, eiklar

kuro negroni 13

roku gin, ninki ichi black, campari, noily prat rouge

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechszehn uhr

asiatische sets

in market (optional **vegetarisch**) 14,90 ^{acfn}o

baozi mit schwein zu nudel- oder reiss ppchen, sowie ein omelett aus zwei eiern, dazu ein achtel gepressten orangensaft und obst

in hongkong 16,90 ^{abcdfn}

gedämpfte ha gao mit garnelen und ingwer, dazu ein gef lltes omelett mit shrimps und reis, sowie einem zimt-karamell kokosmilchreisbreis

am meer 15,90 ^{adefhn}

fjordforelle und wolfsbarsch mit seetangsalat, oliven, kapern und käse, dazu semmel, croissant, vollkorn- und schwarzbrod, sowie butter, hausgemachte apfel-goji marmelade und blütenhonig, ein achtel frischen orangensaft und obst

in seoul (**vegetarisch**) 13,90 ^{acfn}

miso suppe, kimchi, veganen frühlingsrollen und ein käse omelett auf schwarzbrod

in vegan (**vegan**) 12,90 ^{afhn}

melanzani aufstrich, wok gemüse und tofu-avocado tatar, dazu handsemmel, vollkornbrod und schwarzbrod, sowie obst

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechzehn uhr

europäische sets

in schnell (vegetarisch) 4,50 ^{ag}

croissant, apfel-goji-marmelade und butter

in wien 15,90 ^{acdefgh}

heißgetränk (kaffee, tee, heiße schokolade oder soja-sesamdrink) mit handsemmel, vollkornbrot und schwarzbrot, dazu butter, apfel-goji marmelade und blütenhonig, sowie salami, serrano, beinschinken, käse, weiches bio-freilandeier, ein achtel frischen orangensaft und obst

mit dir (ab zwei personen) 19,90 pro person ^{acdefgh}

ein zehntel prosecco mit einem heißgetränk (kaffee, tee, heiße schokolade oder soja-sesamdrink), dazu semmel, croissant, vollkornbrot und schwarzbrot mit butter, apfel-goji marmelade und blütenhonig, sowie beinschinken, serrano, salami und käse
ebenso ein weiches bio-freilandeier, fjord-forelle und wolfsbarsch, fischtatar und ein achtel gepressten orangensaft und obst

in vegetarisch (vegetarisch) 11,90 ^{acdefgh}

heißgetränk (kaffee, tee, heiße schokolade oder soja-sesamdrink) mit handsemmel, vollkornbrot und schwarzbrot, dazu butter, apfel-goji marmelade und blütenhonig, sowie ein achtel gepressten orangensaft und obst

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

cocktails

jeden tag ab siebzehn uhr

aperitif bellini

fear the pear 9

mit birne, hausgemachter nelkensirup, limoncello und crémant

fresh market 9

mit guave, limette, galliano und crémant

ben cucumberbatch 10

mit gurke, thymian, grand marnier, holunder, limette und crémant

jangtsekiang 10

mit yuzu, mango, zitrone, limette, zitronenmelisse und crémant

alkoholfreie virgins

halle berry 9

mit himbeere, johannisbeere, johannisbeernektar und maracuja

coco chanel 9

mit kokoscreme, mango, ananas, minze und limette

everyone else 9

mit maracuja, grapefruit, kumquat, zitrone, limette und thai basilikum

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

desserts

schokomousse mit spicy mango creme (vegan, leicht scharf) 6,50^{gh}

kokosmilch „tang yuan“ mit geriebenen erdnüssen (vegan) 6,70^{ae fhn}

duo klebereisbällchen mit erdnuss und sesam (vegan) 6,20^{ae fhn}

kokos lo mai chi (vegetarisch) 6,50^{ace n}

schoko „fondue“ mit früchten zum dippen (hell oder weiß) 6,50^{egh}

hausgemachte cheesecake (mit pistazie oder mango) 6,50^{e acegh}

alle speisen können in ihrer **scharfe** variiert werden

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechzehn uhr

asiatisches frühstück

hausgemachte frühlingsrollen 6,90 / 8,50^{af}

mit gemüse (vegan)^{af} oder mit garnelen und knobchnittlauch^{abdf}

gedämpfte teigtaschen

mit gemüse (fünf, vegan) 8,40^{afn}

mit maishuhn und ingwer (drei) 8,50^{afn}

mit schwein (vier) 8,60^{afn}

mit garnelen (drei) 8,90^{abfn}

nudel- oder reissüppchen (vegetarisch) 6,50^{acfn}

eier mit tomaten nach china art und reis (vegetarisch) 8,20^{acfn}

reis und omelett gefüllt mit

gemüse (vegetarisch) 11,80^{acfn}

maishuhn und gemüse 12,20^{acfn}

shrimps und gemüse 13,10^{abcfn}

ente melanzani auf schwarzbrot 13,50^{afhn}

agedashi tofu (vegan) 6,90^{afn}

hausgemachtes kimchi (vegan, scharf) 6,50^{afno}

alle speisen können in ihrer **scharfe** variiert werden

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechzehn uhr

europäisches frühstück

eggs benedict market mit avokado und hollandaise 11,90 ^{acf}
+ fjordforelle 3,00 ^{acdf} / + beinschinken 2,00 ^{acf}

käse-omelett mit handsemmel (vegetarisch) 9,20 ^{acfg}

serrano-omelett mit handsemmel 9,90 ^{acfn}

market cheesecake (Pistazie oder Mango) 7,20 ^{acegh}

zimt-karamell-reisbrei (vegetarisch) 6,80 ^{ah}

obst-goji-müsli mit honig und joghurt (vegetarisch) 7,90 ^{aeghn}

melanzani tapas (vegan) 6,50 ^{afn}

extras

butter 1,50 ^g

hausgemachte apfel-goji-marmelade 1,90

blütenhonig 1,90

weiches bio-freilandej 2,10 ^c

halbe avokado 3,50

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

vegetarisch und vegan

„wen zhou“ hausmannsnudeln (vegetarisch, scharf) 14,90 ^{acfn}

„gungjung tteokbokki“ wok reiskuchen (vegetarisch, scharf) 14,90 ^{acfn}

reisvermicelli mit tofu pao und gemüse (vegan, scharf) 14,90 ^{afn}

reisgericht mit pilzen und ingwer (vegan, scharf) 14,90 ^{afn}

market saisongemüse aus dem wok (vegan, scharf) 13,90 ^{afn}

süßkartoffel kokosmilch curry (vegan, scharf) 14,90 ^{afn}

hausgemachter seitan in rotem kokoscurry (vegan, scharf) 15,90 ^{afn}

sichuan wok seitan (vegan, scharf) 15,90 ^{afn}

„yu xiang“ melanzani tofu ragout (vegan, scharf) 14,90 ^{afn}

neo buddhaspeise mit tofu duo (vegan, scharf) 14,90 ^{afn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

meeresfrüchte

„jiao yan“ riesengarnelen mit blütenpfeffer (scharf) 22,50^{abfn}

ausgelöste riesengarnelen mit yamswurzeln (scharf) 22,50^{abefn}

reisnudeln mit meeresfrüchten à la „pad thai“ (scharf) 19,50^{abdcefnr}

meeresfrüchte austersauce „ragout“ (scharf) 19,50^{abdfnr}

schwarzes calamari „risotto“ (scharf) 18,50^{ae fnr}

steirischer biokarpfen süß und sauer (scharf) 18,50^{ae fnr}

wolfsbarsch und süßkartoffel „fish und chips 2.0“ 18,50^{adfn}

umami heilbutt in süßer misomarinade auf spinat 19,50^{adfn}

lachsfilet in süß scharfer bohnsauce 19,50^{adfn}

gegrillter lachs auf kokos curry champagner „risotto“ 21,50^{adfn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

contemporary sushi

sushi platte für zwei 38,90^{abcdefgn}
sechs nigiri, vier fjordforellen sashimi, vier tuna sashimi, eine rainbow roll

sushi market vegan (vegan) 16,50^{ae fmn}

sechs vegane nigiri mit acht avokado maki

sushi market 17,50 / 21,50 / 25,50^{abdfmnr}

sechs oder acht oder zehn nigiri mit vier fjordforellen avokado maki

fjordforellen set 14,50 / 22,50^{ad fmn}

vier nigiri und vier maki oder acht nigiri und acht maki

thunfisch set 15,50 / 29,50^{ad fmn}

vier nigiri und vier maki oder acht nigiri und acht maki

jakobsmuscheln nigiri flambiert (drei) 10,50^{af mnr}

fjordforellen sashimi 22,80 / 27,80 (8 Stk / 12 Stk)^{ad fmn}

thunfisch sashimi 24,80 / 35,80 (8 Stk / 12 Stk)^{ad fmn}

jakobsmuschel sashimi mit seetang-wasabi 12,90^{ad fmn}

nigiri / sashimi à la carte

fjordforelle / riesengarnele / makrele / aal je 3,20^{abdfmnr}

thunfisch / oktopus / polarmuschel / wolfsbarsch je 3,90^{abdfmnr}

mango / avokado / seetang / tofu / shiitake je 2,90^{ae fmn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

contemporary sushi rolls

hot tuna roll (acht, scharf) 16,90^{adfmn}

mit thunfisch, avokado, rucola und hot tuna sauce

unagi cream cheese roll (acht) 16,20^{adfgmn}

mit aal, frischkäse und avokado

rainbow roll (acht) 18,20^{acdfgmn}

mit wolfsbarsch, fjordforelle, thunfisch, avokado und wasabi mayonnaise

spicy beeftatar uramaki (acht, scharf) 16,50^{acfmn}

mit scharfem tatar vom rindsfilet, chiliflocken und schnittlauch

truffle sake roll (acht) 16,50^{adcfgmn}

mit lachstempura, trüffelmayonnaise, rucola und grana

dragon roll (acht) 19,90^{abcdfmn}

mit riesengarnelentempura, avokado und fjordforelle

fjordforelle avokado uramaki mit dill (acht) 14,90^{adfmn}

garnelen wolfsbarsch kappa uramaki (acht) 15,20^{abdfmn}

lachs tempura roll (acht) 15,20^{adfmn}

chili thai basil king prawn tempura roll (acht, scharf) 18,90^{abdfmn}

king prawn tempura roll mit grana und rucola (acht) 19,50^{abcfgmn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

fleisch

mango limetten ente (süß-scharf) 17,50^{afn}

kanton ente mit pak choi (limitiert) 19,50^{afn}

kokos curry maishuhn (scharf) 16,90^{afn}

maishuhn à la gan bian (scharf) 16,90^{acfn}

rindsfilet mit wokgemüse (scharf) 24,50^{acfnr}

kalbsbacken geschmort auf hausnudeln (scharf) 18,50^{afn}

ibérico schweinsfilet „yu xiang“ (scharf) 17,90^{afn}

kimchi mit schweinebauch und tofu (scharf) 16,50^{afn}

lammstelze nach „si chuan“ art (scharf) 21,50^{afn}

mürbe hühnerleber aus dem wok (scharf) 15,80^{afn}

lammleber karamellisiert (scharf) 15,80^{afn}

kalbszunge sautiert (scharf) 15,80^{aefn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

warme tapas

knusprige ährenfische 10,50^{adfn}

shrimps mit ingwer und jungzwiebeln (**scharf**) 9,90^{abfn}

lachs wantan mit rotcurry und basilikum (**scharf**) 10,50^{adfn}

riesengarnelen gemüse tempura 13,20^{abfn}

popcorn chicken mit five spice und koriander (**scharf**) 9,50^{acfn}

süß scharfe „shang hai“ ibérico ripperl 10,80^{acfn}

„gan guo“ froschschenkel (**scharf**) 10,80^{acfn}

maishuhn in mandeltempurateigmantel 9,80^{acfn}

karamellierte entenleber mit grill süßkartoffeln (**scharf**) 12,20^{afgn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

vegan sushi rolls

erdnuss avokado mango roll (acht, **vegan**) 13,50^{aefmn}

süßkartoffel kürbiskern uramaki (acht, **vegan**) 13,50^{afhmn}

tofu thai basilikum uramaki (acht, **vegan**) 13,50^{afmn}

seetang avokado uramaki (acht, **vegan**) 13,50^{aefmn}

kalte tapas

reisnudelsalat mit wadschinken (**leicht scharf**) 10,90^{aefn}

oktopus mit thai basilikum und tomaten (**scharf**) 12,20^{aefhmnr}

thunfisch avokado rucola tatar (**scharf**) 14,50^{adfn}

entensalat mit koriander und chiliöl (**leicht scharf**) 10,90^{aefn}

market beeftatar mit wachtel spiegelei (**scharf**) 17,50^{acefnh}

süß saurer seetangsalat (**vegan, leicht scharf**) 6,50^{aefn}

melanzani tapas (**vegan, leicht scharf**) 6,50^{afhn}

marinierter spinat mit knoblauch (**vegan**) 6,50^{afn}

rettichsalat (**vegan, leicht scharf**)^{afn} 6,50

kimchi à la market (**vegan, scharf**)^{afn} 6,50

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

suppen

misosuppe / tagessuppe (vegan) 5,50^{af}

hausnudel gemüse suppe (scharf)^{ae fhn} 7,20

heilbuttsuppe „thai style“ (scharf)^{ad fmn} 7,90

fischsuppe mit grüncurry und kokosmilch (scharf)^{ad fmn} 8,20

hausgemachte teigtaschen

teigtaschen mit fisch und petersilie (fünf) 10,30^{ad fnr}

teigtaschen mit lamm und rettich (fünf) 10,50^{afn}

teigtaschen mit schwein und gemüse (fünf) 8,60^{afn}

teigtaschen mit ente und thymian (fünf) 10,10^{afn}

teigtaschen mit rind und jungzwiebeln (fünf) 9,80^{afn}

teigtaschen mit gemüse, nüssen und pilze (fünf, vegan) 8,70^{ae fn}

teigtaschen mit gemüse (fünf, vegan) 8,40^{afn}

teigtaschen mix (vierzehn) 24,60^{ab defnr}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden

hausgemachtes dim sum

ha gao mit garnelen und wasserkastanien (drei) 8,90^{ab defnr}

jiu cai jiao mit garnelen und knobchnittlauch (drei) 8,90^{ab defnr}

siu mai mit schwein und garnelen (drei) 8,60^{ad fnr}

siu mai mit maishuhn und ingwer (drei) 8,50^{ad fnr}

gedämpfte jiao zi mit schwein und mini shrimps (fünf) 9,30^{ab fnr}

warme tapas

sautierte edamame mit chiliflocken (vegan, scharf) 6,90^{afn}

frühlingstempura (vegetarisch) 9,90^{afn}

„tigerpfefferoni“ mit fisolen (vegan, scharf) 8,50^{afn}

japan seidentofu mit fermentierten bohnen (vegan, scharf) 8,50^{afn}

wasserspinaat mit knoblauch (vegan) 9,90^{fn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** variiert werden