



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: 01.10.24

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

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechzehn uhr

asiatische sets

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

baozi mit schwein zu nudel- oder reissüppchen, 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 gefülltes 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 schwarzbrot, 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 schwarzbrot

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

melanzani aufstrich, wok gemüse und tofu-avocado tatar, dazu handsemmel, vollkornbrot und schwarzbrot, sowie obst

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

desserts

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

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

duo klebereisbällchen mit erdnuss und sesam (**vegan**) 6,20^{aefhn}

kokos lo mai chi (**vegetarisch**) 6,50^{acn}

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

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

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) 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) 14,90^{afn}

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

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^{acefgh}

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^{acefgh}

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

frühstück

samstag und sonntag von neun bis sechzehn uhr

asiatisches frühstück

hausgemachte frühlingsrollen 6,90 / 8,50

mit gemüse (**vegetarisch**)^{acf} oder mit garnelen und knoblauch^{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 schwarzbrod 13,50^{afh}

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

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

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 austernsauce „ragout“ (**scharf**) 19,50^{abdfnr}

schwarzes calamari „risotto“ (**scharf**) 18,50^{afnr}

steirischer biokarpfen süß und sauer (**scharf**) 18,50^{afnr}

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 (**scharf**) 19,50^{adfn}

gegrillter lachs auf curry champagner „risotto“ (**scharf**) 21,50^{adfn}

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^{ae fn}

alle speisen können in ihrer **schärfe** 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^{acd f} / + 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^{ae ghn}

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

extras

butter 1,50^g

hausgemachte apfel-goji-marmelade 1,90

blütenhonig 1,90

weiches freilandej 2,10^c

halbe avokado 3,50

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^{afmnn}

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^{adfmnn}

vier nigiri und vier maki oder acht nigiri und acht maki

thunfisch set 15,50 / 29,50^{adfmnn}

vier nigiri und vier maki oder acht nigiri und acht maki

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

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

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

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

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^{afmnn}

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 (**scharf**) 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

hausgemachtes dim sum

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

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

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

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

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

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

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

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 ^{acefhn}

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**) ^{aefhn} 7,20

heilbuttsuppe „thai style“ (**scharf**) ^{adfmn} 7,90

fischsuppe mit grüncurry und kokosmilch (**scharf**) ^{adfmn} 8,20

hausgemachte teigtaschen

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

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

teigtaschen mit schwein und gemüse (vier) 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 ^{aefn}

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

teigtaschen mix (vierzehn) 24,60 ^{abdefnr}

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