

음료수 Getränke beverages

탄산가스 미네랄워터, 생수 alkoholfrei non-acholic	
Mineral, 0,33 l	€ 3,00
Mineral, 0,75 l	€ 6,50
hausgemachte Säfte, 0,2 l/0,5 l	€ 3,50/ 5,-
Orangen-Ingwer, Hollunder-Ingwer, Mango-Limettensaft	
Soda-Zitron ¹⁾ , 0,25 l/0,5 l	€ 3,-/ 5,-

차 **Tee tea**

Kims hausgemachte Tees, 0,33 l	€ 4,-
Kims Grüner Tee mit Reis, Jasmin-Tee, Früchte-Tee, Ingwer-Tee	

커피, 아메리카노 **Kaffee coffee**

Espresso	€ 2,50
Verlängerter	€ 3,-

맥주 **Bier beer | A**

alkoholfreies Bier, 0,33 l	€ 3,-
Ottakringer Pils, 0,33 l	€ 3,50

한국소주 **Soju**

Soju, koreanische Reisbrand, 4 cl	€ 4,-
Soju, koreanische Reisbrand, 1 Fl.	€ 28,-

소맥 **Somek**

Bier + 4 cl Soju A	€ 6,-
----------------------	-------

전주 & 와인 잔술 **Aperitif & Wein glasweise by the glass**

2017 Sämbling Frizzante Goldenits, Bio, 0,10 l	€ 5,-
Juzu Prosecco, 0,10 l	€ 7,-
Diverse, offene Weine, 0,125 l	€ 5,-
Gemischter Satz, Riesling, Sauvignon Blanc Zweigelt, Blaufränkisch, St.Laurent	

Fragen Sie nach Ihrem Lieblingswein,
vielleicht ist er glasweise verfügbar.

Ask about your favorite wine,
maybe it is available by the glass.

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben, ¹⁾ Jugendgetränk
An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt!
§ 114 GewO 1994

와인 Weine wine

세크트 (오스트리아 샴페인) & 샴페인 **Winzersekt & Champagner, 0,75 l | O** **Sparkling wine & champagne**

2017 Sämbling Frizzante Goldenits, Bio	€ 28,-
2016 PET NAT Fuchs & Hase, Bio	€ 42,-
2014 Brut, Grüner Veltliner, Natur Jurtschitsch, Bio	€ 45,-
2018 Brut, Rosé, Jurtschitsch, Bio	€ 48,-
Deutz Champagner Brut Classic	€ 68,-
Deutz Champagner Rosé Classic	€ 78,-

Suchen Sie sich Ihren Lieblingswein
selbst aus, nehmen Sie die Weine
selbst aus dem Weinkühlschrank.

Look for your favorite wine by yourself,
feel free to take the wine from the wine fridge.

Weine rot und weiß / red and white wine
0,75 l Flasche / per bottle € 25,-

홍 포도주 **Rotweine red wine, 0,75 l | O**

2016 kocht & trinkt, rot, Wiener Gemischter Satz	€ 32,-
2017 Pinot Noir Res. Nittnaus, Burgenland	€ 36,-
2017 Pinot Noir, Piriwe, Thermenregion	€ 36,-
2017 Pinot Noir, G. Markowitsch, NÖ	€ 38,-
2017 Syrah, Holzer, NÖ	€ 28,-
2015 Stuhlwerker (Z, BF, M, Sy), Böheim, Carnuntum	€ 52,-
2015 Merlot Reserve Böheim, Carnuntum	€ 46,-
2013 Shiraz Finnis River, Salmon, Australia	€ 62,-



와인 Weine wine

백포도주 Weißweine white wine, 0,75 l O	
2018 kocht & trinkt, weiß, Wiener Gemischter Satz	€ 28,-
2017 Grüner Veltliner Reserve Holzer, NÖ	€ 26,-
2016 Grüner Veltliner, res. AlteReben, Rabl, Kamptal	€ 46,-
2017 Grüner Veltliner, Jurtschitsch Stein, Kamptal, Bio	€ 30,-
2017 Grüner Veltliner, Graf Hardegg, NÖ, Bio	€ 28,-
2017 Sauvignon blanc, Holzer, NÖ	€ 26,-
2016 Sauvignon blanc, Pedalones, Wien	€ 32,-
2017 Sauvignon blanc, Polz, Steiermark	€ 32,-
2018 Sauvignon blanc, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	€ 32,-
2017 Riesling Pedalones, Wien	€ 32,-
2015 Riesling Steinbügel, Graf Hardegg, NÖ	€ 30,-
2017 Chardonnay Bründelbach, Piriwe, Thermenregion	€ 38,-
2017 Chardonnay, Rosenberg, L. Markowitsch, Göttlesbrunn	€ 47,-
2017 Dolce Vita, Böheim, Carnuntum, lieblich	€ 28,-
2017 Veltliner & Friends (GV, SB, R), Böheim, NÖ	€ 28,-
로제 Roséweine rose wine, 0,75 l O	
2018 Nittnaus Rosé Zweigelt, Burgenland	€ 28,-
2018 Piriwe Rosé CS+BF, Thermenregion	€ 28,-

전식 Starter – Small Tasties

오늘의 스프	
Tagessuppe soup of the day	€ 4,-
미소국	
Misosuppe Miso soup	€ 4,-
Tofu, Sojasprossen, Jungzwiebeln F Tofu, bean sprouts, spring onions	
육회- 계란스크램블	
Beef Tartare Beef tartare	€ 12,-
Chili, Eierspeise, Aioli, hausgemachtes Brot A,C,M Chili, scrambled egg, aioli, home made bread	
비빔소면/ 수박/ 오징어구이	
Spicy Algen Somennudel-Salat	€ 12,-
Spicy seaweed somen noodle salad	
Calamari, Wassermelone A,C,F,N,R Calarmari, watermelon	
코 비드 본사에 따른 다이어트 식품/ 양 치즈/ 복숭아/ 망고 소스/ 호두	
„After Covid Homeoffice – zum Abspecken“	€ 9,-
„After Covid homeoffice – to slim down“	
Schaffrischkäse, Mangopüree, Pfirsich, Cranberries, Oshinko, Karamellnüsse H Sheep cream cheese, mango puree, peach, cranberries, oshinko, caramelized nuts	



정식 메인 Main

비빔밥에 미소장국

BibimBab BibimBab

mit kleiner Misosuppe with small Miso soup
Spiegelei fried egg 계란후라이 | C,F,N € 10,-
Bulgogi 불고기 | F,N € 14,-
Tuna Steak 참치 스테이크 | D,F,N € 16,-

칠리국수/ 땅콩소스/ 새우

Erdnuss Chili Nudeln Peanut chili noodles € 18,-

Gebratene Garnelen, Kräutersalat | A,B,C,E,F,N
Fried shrimps, herb salad

연어구이/ 옥수수 크림

Lachs Teriyaki Salmon teriyaki € 20,-

Maiscreme, Karfiol, Radieschen | D,G,F,N
Corn cream, cauliflower, radishes

참치스테이크에 고구마퓨레/ 청경채

Tuna Steak Tuna Steak € 20,-

Süßkartoffelpüree, PakChoi, Kürbis | D,F,N
Sweet mashed potatoes, bok choy, pumpkin

유자 닭고기스튜

Yuzu Huhn Yuzu Chicken € 20,-

Reis, Kokos Gemüse, Erdnüsse | E
Rice, coconut vegetables, peanuts

로스트비프구이/ 폴렌타/ 바비큐소스

Dry Aged Bio Beef Dry Aged Bio Beef € 25,-

Venezianische Polenta, Ratatouille,
Barbecuesauce, Liebstöckel-Aioli | C
Venetian polenta, ratatouille, barbecue sauce,
lovage aioli

디저트 Sweeties

초콜렛 파나코타

Schokoladen Panna Cotta € 5,-

Chocolate panna cotta

| -

크렘부르레

Lemongras Crème Brûlée € 6,50

Lemongrass creme brulee

| C,G

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Fragen Sie unser Personal.

We would be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes. Ask our staff for an english translation for the allergen information according to the codex recommendation.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei,
D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam,
O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere