

## Starter

Tagessuppe	€ 4,50
Misosuppe mit Jungzwiebel und Tofu   F,D	€ 4,00
KimChi Salat mit Sesam Mayonaise   C,D	€ 4,00
Spicy Beef Salat Kräutersalat, Avocado, Paradeiser, Chili   F,N	€ 10,00
– mit Reis   F,N	€ 12,00
Tuna Sashimi Würfel mit Limetten Ingwerdressing, Asia Salat, Wasabirahm   D,G,N	€ 12,00

## Main

Wokgemüse mit Tofu und Reis   F,N	€ 10,00
Bibimbab mit Reis und verschiedenem Gemüse, kleine Suppe   F,N	
– mit Spiegelei   C	€ 10,00
– mit Bulgogi-Beef	€ 12,00
– mit spicy Tuna, durchgebraten   D	€ 12,00
– mit Tuna-Steak, kurz gebraten   D	€ 16,00

## Sweeties nach Anfrage

## Getränke

Soda Zitron / Soda Holunder, 0,25 l *	€ 3,00
hausgemachter Sirup, 0,25 l	€ 3,50
hausgemachter Tee, 0,33 l	€ 4,00
Ottakringer Bier, 0,33 l   A	€ 3,50
Hauswein, rot/weiß, 0,125 l	€ 4,00
kleiner Espresso	€ 3,00
kleiner Espresso, verlängert mit Milch   G	€ 3,50

\* Jugendgetränk



A la carte

Getränke

## Montag

Schweinebauch / Miso / Kimchi Kraut / Ingwer-Sesam-  
Knöderl | A,C,D,F,N € 10,00

## Dienstag

Lachs Curry / Wok Gemüse / Kräutersalat /  
Gewürzreis | D,F,N € 12,00

## Mittwoch

Koreanisches Schmorhuhn / Hokaidokürbis / konfierte  
Erdäpfel | F,G € 10,00

## Donnerstag

Backfisch / mediterraner Salat / Oliven / Kapernbeeren /  
Chili Aioli | A,C,D € 11,00

## Freitag

Gebratene Glasnudeln / BulgogiBeef / Shitakepilze /  
Jungzwiebel | F,N € 10,00

Speisenangebot solange der Vorrat reicht.

### 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

Mittagsgerichte: 15. – 26. November 2021