

## Montag

### Curry BioHuhn

Gebratener Reis / Kürbis / Jungzwiebel | F,N \_\_\_\_\_ € 10,00

### Lachs Teriyaki

LimettenIngwer Polenta / Karfiol / Sprossensalat | D,F,N \_\_\_\_\_ € 12,00

## Dienstag

### Graupen Risotto

Marinierter Selchschoopf / Spinat Pilz Salat | A \_\_\_\_\_ € 9,50

### Fisch Strudel

Hokaido Kürbis / griechisches Joghurt / Kräutersalat | A,C,D,G \_\_\_\_\_ € 9,50

## Mittwoch

### Mostbraten vom Rind

Misopüree / Rotkraut Cevicche / Balsamico Zwiebel | F,L,M,N \_\_\_\_\_ € 10,00

### Gedämpfter Kabeljau

Marinierte Melanzani / Broccoli / Bonitoflocken | D,F,N \_\_\_\_\_ € 11,00

## Donnerstag

### Kürbis Erdäpfel Gulasch

Spicy karamellisiertes Chiliwürstel / Oshinko Gemüse | - \_\_\_\_\_ € 9,50

### Gnocchi mit Waldpilzen

Kräuter Crevetten / Ruccola / Parmesan | A,B,C,G \_\_\_\_\_ € 12,00

## Freitag

### Rotes Linsen Dhal

Tandoori Huhn / Gewürz CousCous / Tomaten Minz Salat | A \_\_\_\_\_ € 10,00

### Fisch Tempura

Wasabi Rahm Gurken / Süßkartoffelcreme / Soja Aioli | A,C,D,G \_\_\_\_\_ € 10,50

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: Schalenfruchte, L: Sellerie, M: Senf,  
 N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere



## 음료수 Beverages

### 탄산가스 미네랄워터, 생수 **alkoholfrei**

Mineral, 0,33 l	€ 3,00
Mineral, 0,75 l	€ 6,50
hausgemachte Säfte, 0,2 l/0,5 l	€ 3,-/ 5,-
Orangen-Ingwer, Hollunder-Ingwer, Mango-Limettensaft	
Soda-Zitron <sup>1)</sup> , 0,2 l/0,5 l	€ 2,-/ 4,-

### 차 **Tee**

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

### 커피, 아메리카노 **Kaffee**

Espresso	€ 2,50
Verlängerten	€ 3,-

### 맥주 **Bier** | A

alkoholfreies Bier, 0,33 l	€ 3,-
Ottakringer Pils, 0,33 l	€ 3,20

### 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**

2017 Sämpling Frizzante Goldenits, Bio, 0,10 l	€ 5,-
Juzu Prosecco, 0,10 l	€ 7,-
Diverse, offene Weine, 0,125 l	€ 4,-
Gemischter Satz, Riesling, Sauvignon Blanc	

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

## 와인 Weine

### 세크트( 오스트리아 샴페인) &. 샴페인

<b>Winzersekt &amp; Champagner</b> , 0,75 l   O	
2017 Sämpling 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.  
weitere Weine rot und weiß  
0,75 l Flasche

---

### 홍 포도주 **Rotweine**, 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

### 백포도주 **Weißweine**, 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**, 0,75 l | O

2018 Nittnaus Rosé Zweigelt,  
Burgenland € 28,-

2018 Piriwe Rosé CS+BF,  
Thermenregion € 28,-

## 전식 Starter – Small Tasties

### 오늘의 스프

**Tagessuppe** € 4,-

### 미소국

**Misosuppe** € 4,-

Tofu, Sojasprossen, Jungzwiebeln | F

### 육회- 계란스크램블

**Beef Tartare** € 12,-

Chili, Eierspeise, Aioli,  
hausgemachtes Brot | A,C,M

### 비빔소면/수박/오징어들이

**Spicy Algen Somennudel-Salat** € 12,-

Calamari, Wassermelone | A,C,F,N,R

### 코비드가 지난뒤 다이어트음식 /

### 염소치즈/복숭아/망고소스/ 호두

**„After Covid – Zum Abspecken“** € 9,-

Schaffrischkäse, Mangopüree, Pfirsich,  
Cranberries, Oshinko, Karamellnüsse | H



## 정식 메인 Main

두부에 채운 표고버섯 밥

**Bibimbab**

mit kleiner Misosuppe

Bulgogi | F,N € 14,-

oder Spiegelei | C,F,N € 10,-

칠리국수/ 땅콩소스/새우

**Erdnuss Chili Nudeln** € 18,-

Gebratene Garnelen, Kräutersalat | A,B,C,E,F,N

연어구이/옥수수 크림

**Lachs Teriyaki** € 20,-

Maiscreme, Karfiol, Radieschen | D,G,F,N

연어

**Tuna Steak** € 20,-

Süßkartoffelpüree, PakChoi, Kürbis | D,F,N

그람멜을 넣은 응세미, 김치찌개

**Yuzu Huhn** € 20,-

Reis, Kokos Gemüse, Erdnüsse | E

로스트비프구이/ 폴렌타/바비큐소스

**Dry Aged Bio Beef** € 25,-

Venezianische Polenta, Ratatouille,  
Barbecuesauce, Liebstöckel-Aioli | C

## 디저트 Sweeties

초콜렛 무스

**Schokoladen Panna Cotta** € 5,-

| -

크렘부르레

**Crème Brûlée** € 6,50

| C,G

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

### 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