

# MITTAGSMENÜ

Dienstag-Freitag | 11:30 - 14:30  
(außer Samstag, Sonntag & Feiertagen)

## M1. RAU CURRY | 11€

Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis als Beilage

## M2. ĐẬU PHỤ CURRY | 11€<sup>K</sup>

Gebratener Tofu | Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis

## M3. ĐẬU PHỤ LÁ QUẾ | 11€<sup>K</sup>

Gebratener Tofu | Thai-Basilikum | Saisongemüse | Reis

## M4. GÀ CURRY | 11€

Zartes Hühnerbrustfilet | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

## M5. GÀ NƯỚNG SỐT XOÀI | 11€<sup>H</sup>

Gegrilltes Hühnerbrustfilet | Kokosmilch-Mangosoße | Saisongemüse | Reis

## M6. GÀ HẠT ĐIỀU | 11€<sup>P</sup>

Zartes Hühnerbrustfilet | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

---

## M7. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 12€<sup>P</sup>

Gebratenes Rindfleisch | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

## M8. VỊT CURRY | 12€

Knusprige Ente | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

## M9. VỊT SỐT LẠC | 12€<sup>H</sup>

Knusprige Ente | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

## M10. VỊT HẠT ĐIỀU | 12€<sup>P</sup>

Knusprige Ente | Cashewsnüsse | Saisongemüse | Reis

## M11. TÔM CURRY | 12€<sup>C</sup>

Riesengarnelen | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

---

## M12. BÚN ĐẬU PHỤ | 11€<sup>K</sup>

Lauwarme Reisnudeln | Tofu | Salatblättern | frische Kräuter | gehackte Erdnüsse | Röstzwiebeln | hausgemachtes Dressing

## M13. MỠ XÀO GÀ | 11€<sup>A(w)</sup>

Gebratene Weizennudeln | zartes Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

## M14. PHỞ BÒ | 12€

Reisbandnudeln | kräftige Brühe | Rindfleisch | Frühlingszwiebeln | frische Kräutern

# VORSPEISEN

---

## SUPPEN

### V1. SÚP MISO | 4€ <sup>F, K</sup>

Miso-Suppe mit Seidentofustückchen, Seetang, Dashi, Sojabohnenpaste

### V2. SÚP CHUA NGỌT

Süß-Sauer-Suppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€<sup>C</sup>

### V3. SÚP NƯỚC DỪA

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€<sup>C</sup>

## SNACK ZUM KNABBERN

### V4. SEAFOOD POPCORN | 7€ <sup>A(w), C, N</sup>

Gebackene Garnelen und Sepia im knusprigen Teigmantel, serviert mit Chilli-Mayonnaise-Soße

### V5. EDAMAME | 5€

Salziger Snack mit jungen gekochten Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit:

a) Meersalz

b) Shichimi Nanami (Japanische Gewürzmischung) 

# VORSPEISEN

## KLEINE LECKERBISSEN

**V6. KRABBENCHIPS | 3€<sup>C</sup>**

**V7. NEM CHAY | 4€**  <sup>A(w)</sup>

Vegane Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (6 Stk.)

**V8. NEM VIỆT NAM | 6€**  <sup>C</sup>

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Mu-Err-Pilze, Karotten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Dipsoße (2 Stk.)

**V9. HOÀNH THÁNH CHIÊN | 6€** <sup>A(w), C</sup>

Knusprig frittierte Teigtaschen mit Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung (4 Stk.)

**V10. GÀ XIÊN SA TẾ | 6€<sup>H</sup>**

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnusssoße (3 Stk.)

**V11. HÁ CẢO TÔM | 7€<sup>C</sup>**

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (5 Stk.)

### **V12. GYOZA**

Gegrillte Teigtaschen (5 Stk.), wahlweise:

a) mit Gemüsefüllung | 6€ 

b) mit Hühnerfleischfüllung | 7€

**V13. EBI TEMPURA | 8€ (2 STK.)** <sup>A(w), C, I</sup>

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu Mayonnaise-Dip

**V14. GỎI CUỐN (2 STK.)** 

Sommerrollen mit Reissnudeln, Eierstreifen, Salatblättern und frischen Kräutern, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Kokosmilch-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 5€ 

b) mit Hühnerbrustfilet | 6€

c) mit Garnelen<sup>C</sup> | 7€

# VORSPEISEN

---

## SALAT

### V15. SALAT ĐU ĐỦ TÔM | 9€<sup>C, H</sup>

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen, frische Kräuter, dazu hausgemachtes Dressing

### V16. SALAT XOÀI VỊT | 9€<sup>H</sup>

Mango-Ente-Salat mit frischen Kräutern, gehackte Erdnüsse & hausgemachtem Dressing

### V17. GOMA WAKAME | 5€

Würziger Seealgensalat mit Sesam

### V18. BUNTER SALAT | 12€

Avocado | Grüne Erbsen | Gurke | Mango | Salatblätter | frische Kräuter | Sesam-Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet
- b) mit Garnelen
- c) mit Lachs
- d) mit Thunfisch

## TATAR

### V19. LACHS TATAR | 8€<sup>F</sup>

Würzig abgeschmeckter Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

### V20. THUNFISCH TATAR | 9€<sup>F</sup>

Würzig abgeschmeckter Thunfisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

## VEGETARISCH/VEGAN

### 1. RAU CURRY | 13€

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 2. ĐẬU PHỤ CURRY | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 3. ĐẬU PHỤ SẢ ÓT | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 4. ĐẬU PHỤ HẠT ĐIỀU | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse

## MIT HÜHNERFLEISCH

### 20. GÀ CURRY | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 21. GÀ SỐT XOÀI | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

### 22. GÀ SỐT LẠC | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

### 23. GÀ HẠT ĐIỀU | 15€ <sup>P</sup>

Zartes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüsse und Saisongemüse

### 24. GÀ SẢ ÓT | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 25. GÀ PIKANT | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in pikanter Soße

# REISGERICHTE

Alle Reisgerichte sind mit gekochtem Reis als Beilage serviert

## MIT RINDFLEISCH

### 30. BÒ CURRY | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 31. BÒ SẢ ÓT | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 32. BÒ HẠT ĐIỀU | 16€<sup>P</sup>

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüsse und Saisongemüse

### 33. BÒ TIÊU XANH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

### 34. DSCHINGIS KHAN | 16€

Paprika und Zwiebeln in würziger BBQ-Soße mit zartem Rindfleisch aus dem Gusseisenpfanne

### 35. BÒ TERIYAKI | 16€

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel (Entrecôte) mit Teriyaki-Soße, Paprika und Zwiebeln

## MIT ENTENFLEISCH

### 40. VỊT CURRY | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 41. VỊT SỐT XOÀI | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

### 42. VỊT SỐT LẠC | 18€<sup>H</sup>

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

### 43. VỊT HẠT ĐIỀU | 18€<sup>P</sup>

Knusprige Ente und gebratene Saisongemüse mit Cashewnüsse

### 44. VỊT PIKANT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße

## MIT FISCH

### 50. CÁ CURRY | 19€ <sup>F</sup>

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 51. CÁ LÁ QUẾ | 19€ <sup>F</sup>

Gegrilltes Lachsfilet mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

### 52. CÁ PIKANT | 19€ <sup>F</sup>

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße

### 53. SALMON TERIYAKI | 19€ <sup>F</sup>

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

### 54. TUNA TERIYAKI | 19€ <sup>F</sup>

Thunfischfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

## MIT GARNELEN

### 60. TÔM CURRY | 19€ <sup>C</sup>

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 61. TÔM LÁ QUẾ | 19€ <sup>C</sup>

Gebratene Riesengarnelen mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

### 62. TÔM TIÊU XANH | 19€ <sup>C</sup>

Gebratene Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

# NUDELGERICHTE

---

## REISNUDELSCHALE<sup>H</sup>

### 70. BÚN ĐẬU PHỤ | 14€

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 71. BÚN NEM | 14€ (auch vegan möglich)

Lauwarme Reissnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 72. BÚN BÒ XÀO | 16€

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 73. BÚN GÀ XÀO | 15€

Lauwarme Reissnudeln mit zartem Hühnerbrustfilet, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 74. BÚN VỊT | 18€

Lauwarme Reissnudeln mit knuspriger Ente, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

---

## REISBANDNUDELSUPPE

### 75. PHỞ

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und kräftige Brühe, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 14€ 

b) mit Hühnerbrustfilet | 15€

c) mit Rindfleisch (Entrecôte) | 16€




# NUDELGERICHTE

## GEBRATENE UDON-NUDELN

### 76. UDON XÀO

Würzig gebratene Japanische Udon-Nudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€  C
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

### 77. UDON CURRY

Japanische Udon-Nudeln in roter Kokosmilch-Currysoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€ 
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

## GEBRATENE WEIZENNUDELN

### 78. MỠ XÀO RAU | 13€

Gebratene Nudeln | Saisongemüse | Ei | Röstzwiebeln

### 79. MỠ XÀO ĐẬU PHỤ | 14€

Gebratene Nudeln | Tofu | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 80. MỠ XÀO GÀ | 15€

Gebratene Nudeln | zartem Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 81. MỠ XÀO BÒ | 16€

Gebratene Nudeln | Rindfleisch | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 82. MỠ XÀO VỊT | 18€

Gebratene Nudeln | knuspriger Ente | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 83. MỠ XÀO TÔM | 19€

Gebratene Nudeln | Riesengarnelen | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln



S



U



S



H



I





## HOSOMAKI (6 STK.)

Gewünschte Füllung umgewickelt mit Sushireis und Noriblätter

**S1. SAKE MAKI | 4€**

mit Lachs

**S2. TEKKA MAKI | 4€**

mit Thunfisch

**S3. EBI MAKI | 4€**

mit gekochten Riesengarnelen

**S4. KAPPA MAKI | 3€** 

mit Gurke

**S5. AVOCADO MAKI | 3€** 



## NIGIRI (2 STK.)

Reis und der darauf liegende Fisch werden mit der Hand zu einer zwei Finger liegende Rolle gedrückt.

**N1. SAKE NIGIRI | 6€**

mit Lachs

**N2. MAGURO NIGIRI | 6€**

mit Thunfisch

**N3. EBI NIGIRI | 6€**

mit gekochten Garnelen

**N4. ANAGO NIGIRI | 6€**

mit gegrillter Süßwasseraal



## SASHIMI (4 STK.)

Beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch ohne Reis

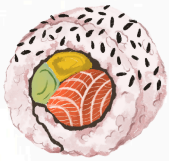
**S6. SAKE SASHIMI | 10€**

mit Lachs

**S7. TUNA SASHIMI | 12€**

mit Thunfisch

# SUSHI



## URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

### U1. KAPPA PHILADELPHIA | 7€

IN: Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U2. AVOCADO PHILADELPHIA | 7€

IN: Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U3. GREEN | 7€

IN: Gurke | Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U4. ALASKA | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

### U5. ALASKA TOBIKO | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

### U6. CALIFORNIA | 7€

IN: Surimi | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

### U7. SALMON PHILADELPHIA | 8€

IN: Lachs | Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U8. BOSTON | 8€

IN: Thunfisch | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam



## URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

### U9. OCEAN | 10€

IN: Thunfisch | Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

### U10. SALMON EBI | 14€

IN: Garnelen-Tempura

OUT: Lachs

### U11. RAINBOW | 14€

IN: Avocado | Gekochte Garnelen

OUT: Lachs | Thunfisch | Avocado

### U12. SAKE SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Lachs

### U13. DRAGON | 12€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Avocado

### U14. UNAGI SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Gegrillter Süßwasseraal

### U15. VEGGIE | 10€

IN: Avocado | Gurke | Frischkäse

OUT: Avocado

## CRISPY ROLLS (6 STK.)

Frittierte Sushirollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonnaise

### C1. SALMON CRUNCHY ROLL | 9€

Lachs | Avocado | Reis

### C2. SPICY TUNA CRUNCHY ROLL | 9€

Thunfisch | Avocado | Reis

### C3. BLACK TIGER CRUNCHY ROLL | 9€

Gekochte Black Tiger Garnelen | Avocado | Reis

### C4. MIX CRUNCHY ROLL | 10€

Thunfisch | Lachs | Avocado | Reis

### C5. VEGGIE MIX CRUNCHY ROLL | 8€

Avocado | Gurke | Frischkäse | Reis

# SUSHI SETS

## SET 1 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

## SET 2 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S5. Avocado Maki | 6 Stk.
- U3. Green | 8 Stk.

## SET 3 | 15€

- S4. Kappa Maki | 3 Stk.
- S5. Avocado Maki | 3 Stk.
- S1. Sake Maki | 3 Stk.
- S2. Tekka Maki | 3 Stk.
- U4. Alaska | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

## SET 4 | 20€

- N1. Sake Nigiri | 1 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 1 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 1 Stk.
- Verschiedene Hosomaki | 12 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

## SET 5 | 27€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.
- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.

## SET 6 | 17€

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.

## SET 7 | 18€

- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

## SET 8 | 60€

### KLASSISCHE PLATTE (für 2-3 Personen)

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 2 Stk.

- S5. Avocado Maki | 6 Stk.
- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.

- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

**100. CHUỐI CHIÊN | 6€** <sup>A(w)</sup>

Gebackene Bananenbällchen, verfeinert mit Honig,  
dazu Vanilleeis

**101. BÁNH DỪA CHIÊN | 6€**

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

**102. BÁNH BAO HẤP NHÂN HẠT SEN | 6€** <sup>A(w)</sup>

Gedämpfte Hefeteigklöße mit süßer Lotuspaste  
in Kokosmilchsoße

**103. MOCHI-EIS PLATTE | 7,50€** <sup>!</sup>

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung,  
garniert mit Früchten

---

## NACHSPEISEN

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS 0,33L

Coca-Cola <sup>1, 12</sup>	3,50€
Cola Zero <sup>1, 9, 12</sup>	3,50€
Fanta <sup>1, 3</sup>	3,50€
Sprite	3,50€
Mezzo Mix <sup>1, 12</sup>	3,50€

## WASSER 0,25L 0,75L

Krumbach Naturell (ohne Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Krumbach Medium (wenig Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Tafelwasser	2,50€	

## SCHWEPPEES 0,2L

Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water <sup>11</sup>	2,90€
---	-------

## SÄFTE 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas	3,60€	4,50€
---	-------	-------

## SCHORLEN 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas	3,50€	4,20€
---	-------	-------

## UNSER DETOX-WASSER 0,5L | 5,90€



mit:  
frischem Obst | Saisongemüse |  
aromatischen Kräutern



Wasser mit bzw. ohne Kohlensäure





A large glass mug filled with beer and a thick head of foam. The beer is golden and bubbly, with a thick white head of foam that overflows slightly from the top. The mug is positioned on the right side of the page, and the text is overlaid on the left side of the mug.

## **BIERE**

**0,5L**

Spaten Münchner Hell (vom Fass) **4,50€**

Franziskaner Hefe-Weißbier (vom Fass) **4,80€**

Franziskaner Dunkles Hefeweisbier **4,80€**

Franziskaner Alkoholfreies Weisbier **4,50€**

Clausthaler Alkoholfrei Original **4,50€**

**0,33L**

Beck's Pils **3,90€**

Singha Beer **3,90€**

## **BIERMISCHGETRÄNKE**

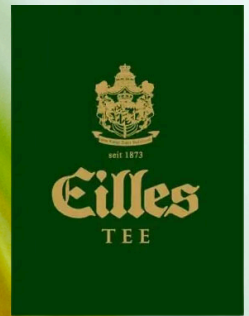
**0,5L**

Radler **4,50€**

Russ'n **4,80€**

Colaweizen <sup>1, 12</sup> **4,80€**

# GETRÄNKE



## TEE

### **Eilles Grüntee Asia Superior Blatt | 4,00€**

Unfermentierter Tee aus China - zart und angenehm herb.

### **Eilles Bio Grüntee Jasmin Blatt | 4,50€**

Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.

### **Eilles Kamillenblüten | 4,00€**

Noch immer zählen Kamillenblüten mit dem typisch honigartigen Geschmack zu den beliebtesten Hausmitteln.

### **Frischer Ingwertee (hausgemacht) | 4,50€**

### **Frischer Zitronengraste (hausgemacht) | 4,50€**

### **Frischer Pfefferminztee (hausgemacht) | 4,50€**

## <sup>12</sup> KAFFEE

Café Crème	2,90€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,60€
Doppio Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,20€
Vietnamesischer Kaffee 🇻🇳	4,50€



## DIGESTIF

2 CL

Ramazotti	4,50€
Averna	4,50€
Williams Christ Birne	4,50€
Obstler	4,50€
Grappa	4,50€
Vietnamesischer Reisschnaps	4,50€
Sake	4,50€
Pflaumenwein	4,50€

Andere Schnaps und Spirituosen je nach Wunsch  
können beim Personal erfragt werden.

# COCKTAILS

---

## APERITIF

**Aperol Spritz<sup>1</sup> | 6,50€**

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

**Aperol Litschi Spritz<sup>1</sup> | 6,50€**

Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

**Hugo | 6,50€**

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

**Campari Soda oder Orange | 6,50€**

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

**Lillet Wild Berry | 7,00€**

Lillet Blanc, Prosecco, frische Beeren, Wild Berry

## LONG DRINKS

**Gin Tonic<sup>11</sup> | 8€**

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

**Vodka Redbull | 8€**

Vodka, Redbull, Limette

**Whisky Cola | 8€**

Whisky, Coca-Cola

**Cuba Libre | 8€**

Rum, Coca-Cola

**Jameson Ginger | 8€**

Jameson Whisky, Limette, Ginger Ale, Minze

# COCKTAILS

## MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

### **Coconut Kiss | 7,50€**

Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft, Grenadine, Soda

### **Virgin Mojito | 7,50€**

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

### **Fresh Lemon | 7,50€**

Limette, Chiasamen, brauner Zucker, Soda

### **Ginger Cooler | 7,50€**

Ingwer, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

### **Summer on the Island | 7,50€**

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

### **Berry Soda | 7,50€**

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup, Minze, Soda

### **Virgin Hugo | 7,50€**

Limette, Holundersirup, Minze, Soda

# COCKTAILS

---

## COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

### **Mai Tai | 8,50€**

Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Mandelsirup, Limetten, Ananas- und Orangensaft

### **Mojito | 8,50€**

Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

### **Litschi Mojito | 8,50€**

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

### **Pina Colada | 8,50€**

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

### **Tequila Sunrise | 8,50€**

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

### **Blue Ocean | 8,50€**

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

### **No Money No Honey | 8,50€**

Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft, Muskatnuss

### **Gin Bee | 8,50€**

Dry Gin, Honig, Minze, Soda

# WEINE

## WEISSWEINE

	0,2L	1L
<b>Ö   Hauswein Grüner Veltliner QUW</b> <b>Aigner, Niederösterreich</b> 	4,90€	18,00€

Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches „Pfefferl“. Knackige Säure und guter Trinkfluss.

0,2L 0,75L

<b>I   Chardonnay „Bertoldi Rotondo“</b> <b>Bertoldi, Venetien</b> 	6,90€	24,00€
---	-------	--------


Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure.

<b>D   Riesling trocken QbA</b> <b>Schräglage, Pfalz</b> 	6,50€	22,00€
---	-------	--------

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und leichte Pfirsichnuancen. Schönes Finish mit einer angenehmen Säurestruktur.

<b>F   Sauvignon Blanc IGP</b> <b>Tariquet, Gascogne</b> 	6,90€	24,00€
---	-------	--------

Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale.

<b>I   Lugana DOC „Arco dei Givi“</b> <b>Sartori, Venetien</b> 	7,50€	26,00€
---	-------	--------

Ausgeprägter Duft nach Limone, Aprikose und etwas Pfirsich. Lebendige Frucht und saftige Säure im Nachhall.

# WEINE

---

**WEINSCHORLE**    **0,1L** 3,90€    **0,2L** 5,90€

## ROSÉWEIN

**0,2L**    **0,75L**

I | Chiacetto Classico DOC „Corte Olivi“  
(Corvina, Rondinella, Molinara)  
Lenotti, Venetien 

6,90€    24,00€

Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.

## SCHAUMWEIN

I | Prosecco Frizzante DOC „Bertoldi“  
Bertoldi, Venetien 

**0,1L**

3,90€


Feine Aromen von Zitrus, grünem Apfel und etwas Mandel. Langanhaltende frische Perlage.



# WEINE

## ROTWEINE

0,20L 0,75L

I | Merlot-Primitivo IGT „Tarantino“  
Contessa Marina, Apulien 

6,90€ 24,00€

Dunkle reife Frucht, wie Kirsche, Brombeere und Cassis. Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Kräftig und rund.

I | Tres IGP „Antico Ceppo“  
(Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah)  
Poggio Le Volpi, Latium 


6,50€ 22,00€

Vielschichtiges Bukett von roten Früchten, Kirschen, Himbeere und etwas Pflaume. Konzentriert mit schönem Extrakt und guter Länge.

I | Primitivo di Manduria DOC  
Luce del Sole, Apulien 

6,90€ 24,00€

Anklänge von Kirsche, Pflaume und feinen Würznoten. Am Gaumen druckvoll mit gut eingebundener Säure und weiche Gerbstoffe.

I | Montepulciano DOC  
Terra d'Aligi, Abruzzen 

7,50€ 26,00€

Dunkelrot, fast schwarz im Glas dominieren reife Früchte und florale Anklänge, sowie Würznoten. Sehr ausgewogen und langanhaltend.

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

**Liebe Gäste,**

**mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.**

**Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Ihre Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter\*innen wenden.**

**Mit freundlichen Grüßen**

**HO Restaurant in Krumbach**

## Allergene

**A** | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

**Wh** | Weizen **Ry** | Roggen **Ba** | Gerste

**B** | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

**C** | Enthält Ei/-Erzeugnisse

**D** | Enthält Fisch/-Erzeugnisse

**E** | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

**F** | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

**G** | Enthält Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)

**H** | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse  
bzw. Nusserzeugnisse

**Al** | Mandeln

**Ha** | Haselnüsse

**Ca** | Cashewnüsse

**Pi** | Pistazien

**L** | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

**M** | Enthält Senf/-Erzeugnisse

**N** | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

**O** | Enthält Schwefeloxid/Sulfite

**P** | Enthält Lupine/-nerzeugnisse

**R** | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

**1** | Mit Farbstoff

**2** | Mit Konservierungsstoff

**3** | Mit Antioxidationsmittel

**4** | Mit Geschmackverstärker

**5** | Enthält Sulfite

**9** | Mit Süßungsmittel(n)

**9.1** | Enthält Phenylalanin

**9.2** | Kann bei übermäßigem  
Verzehr abführend wirken

**10** | Enthält Koffein

**10.1** | Erhöhter Koffeingehalt.  
Für Kinder und schwangere  
oder stillende Frauen nicht  
empfohlen

**10.2** | Enthält Koffein. Für  
Kinder und schwangere Frauen  
nicht geeignet

**11** | Enthält Chinin

**13** | Enthält Säuerungsmittel

**14** | Enthält Stabilisatoren

**15** | Enthält Eiweiß

**15.1** | Enthält Milcheiweiß

**15.2** | Enthält Stärke

**15.3** | Enthält Eiweiß  
(aus Eiern gewonnen)