I FRATELLI
PULCINELLA
RISTORANTE · PIZZERIA · CUCINA ITALIANA

Tradizione vera senza compromessi ♡

BUSINESS LUNCH

WOCHENMENÜ – BUSINESS LUNCH

Immer inklusive: Tagessuppe oder gemischter Salat

MONTAG 23. NOVEMBER



Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
€ 12,90



Salsiccia con Patate al Forno
Italienische Salsiccia mit Ofenkartoffeln
€ 14,90

DIENSTAG 24. NOVEMBER

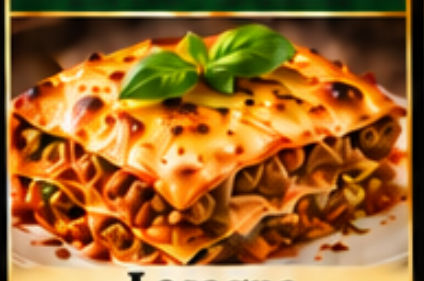


Penne all'Arrabbiata
Penne mit würziger Tomatensauce
€ 12,90



Spezzatino con Peperoni
Rinderschmorgericht mit Paprika
€ 14,90

MITTWOCH 25. NOVEMBER



Lasagna all'Emiliana
Hausgemachte Lasagne nach emilianischer Art
€ 12,90



Petto di Pollo al Limone
Hähnchenbrust in Zitronensauce
€ 14,90

DONNERSTAG 26. NOVEMBER



Parmigiana di Patate
Kartoffelauflauf nach italienischer Art
€ 12,90



Spezzatino al Ragù Napoletano
Rinderschmorgericht mit neapolitanischem Ragù
€ 14,90

FREITAG 27. NOVEMBER



Spaghetti Aglio e Olio
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
€ 12,90



Sauté di Cozze e Vongole
Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch-Crostini
€ 14,90

DRINK SPECIAL

SARTI SPRITZ
€ 8,00
inklusive Oliven



IMMER INKLUSIVE



oder



Tagessuppe oder gemischter Salat inklusive

VEGETARISCHES & VEGANES MENÜ

Immer inklusive: vegane Tagessuppe oder gemischter Salat



BRUSCHETTA CON POMODORI E UVETTA
Geröstetes Brot, Tomaten, Rosinen und Olivenöl
€ 7,50



PENNE ALL'ARRABBIATA
Penne mit Knoblauch, würziger Tomatensauce und Chili
€ 12,90



PIZZA ORTOLANA
Tomatensauce, Gemüse, Olivenöl, ohne Käse
€ 13,90

PIZZA DER WOCHE



LA RUSTICA

Mit Kartoffeln, gekochtem Schinken und Mozzarella

€ 12,90

Inklusive: Tagessuppe oder gemischter Salat

OFFICE LUNCH BOX

MITTAGSMENÜS SALATE SNACKS

WOCHENKARTE

VOM 23.11.2026 – 26.11 .2026

MENÜS

MONTAG

Tomatencremesuppe	€1,50
Gegrillte Cevapcici mit Pommes, Ajvar & Blattsalat	€13,90
Pikante Rote Curry Linsen mit Schafskäse, Couscous & geröstete Mandeln	€11,90
Veganes Gemüse Chili mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck	€10,90

DIENSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Tirolerknödel	€1,50
Hühner Cordon Bleu mit Putenschinken & Gouda dazu Erdäpfel-Vogerlsalat	€13,90
Muskat Kürbis-Erdäpfel Gulasch mit Rahm & Gebäck	€10,90
Veganes Gemüse Chili mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck	€10,90

MITTWOCH

Knoblauchcremesuppe	€1,50
BBQ Chicken Wrap mit Cheddarkäse dazu Pommes, Blattsalat & Sourcream	€13,90
Rucola Ravioli mit Kirschparadeisersauce, Rucola & frischem Parmesan	€11,90
Veganes Gemüse Chili mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck	€10,90

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Schöberl	€1,50
Steirischer Backhendl Salat mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Gurken, Vogerlsalat, Kürbiskernöldressing	€13,90
Klassische Eiernockerl mit Salatbeilage	€10,90
Veganes Gemüse Chili mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck	€10,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	

Salate & Bowls

Caesar Salat € 12,90
mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan, Croutons, Tomaten & Blattsalat

BBQ Chicken Salat € 12,90
mit gegrillter Hühnerbrust, Mozzarella, Mais, Bohnen, Erdäpfelchips, Tomaten & Blattsalat

Herbst Salat € 11,90
mit Schafskäse, Rote Rüben, Ananas Chutney, Moosbeeren, Rucola, Sonnenblumenkerne, Tomaten & Blattsalat

Backhendl Salat € 12,90
mit knuspriger Hühnerbrust, Kürbiskernöldressing, Vogerlsalat & Tomaten

Crispy Chicken Bowl € 12,90
mit orientalischeren Kraut, Sojabohnen, Granatapfel, Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & Erdnüsse

Knusprige Falafel Bowl € 12,90
mit orientalischeren Kraut, Sojabohnen, Granatapfel, Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & Erdnüsse

GETRÄNKE

Limonaden & Eistee	€ 3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,00
Römerquelle still & prickelnd	€ 2,00

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden hausgemacht, frisch und ohne Konservierungsmittel zubereitet. Alle Speisen solange der Vorrat reicht!

GEÖFFNET:

MO - FR von 11:00 - 15:00 Uhr

Inhaber: Dominik Schramek. Info unter: +43 676 600 29 78

TAKE-AWAY?

Bitte nur mit Vorbestellung bis 11:00
Abholzeit:11:00-11:20+12:45-15:00

+43 676 600 29 78

Für unsere umweltfreundliche, biologisch abbaubare Verpackung verrechnen wir € 0,80.

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
ERBSEN-MINZE-SUPPE 2,50 €	**FRITTATENSUPPE** 2,50 €	**KAROTTEN-KÜRBIS-CREMESUPPE** 2,50 €	**GRÜNKOHL-MINESTRONE** 2,50 €	**HERBSTGEMÜSESUPPE** 2,50 €
f,g,l,o	a,c,g,l	g,l,o	l	g,l,o
MENÜ 1 c,g,l,m,o Veggie	MENÜ 1 a,c,g,l,o Veggie	MENÜ 1 a,c,g,l,m,o Veggie	MENÜ 1 c,g,l,o Veggie	MENÜ 1 a,c,g,l,o Veggie
KÜRBIS-KARTOFFEL-GRÖSTL 11,90 €	**HERBSTLICHE KÜRBISTORTELLINI** 12,90 €	**HAUSGEMACHTE EIERNOCKERL** 11,90 €	**KÜRBIS-SPINAT-RISOTTO** 12,90 €	**PILZPFANNE A LA CREME** 12,90 €
mit Spiegelei und Blattsalat	in Kürbissauce mit Parmesan und Rucola	mit Röstzwiebeln und Blattsalat	mit Hokkaidokürbis, Basilikum, Spinat Grana und Kürbiskernen	mit Kartoffel-Spinat-Knödeln
MENÜ 2 a,c,g,l,o	MENÜ 2 a,f,l,n,o	MENÜ 2 a,c,g,o	MENÜ 2 a,c,g,l,f,m,o	MENÜ 2 a,c,g,l,o
PICCATA MILANESE 13,90 €	**GOCHUJANG-HUHN** 12,90 €	**HÜHNER-CORDON-BLEU** 13,90 €	**SPAGHETTI BOLOGNESE** 12,90 €	**PASTA ROSSA CON PANCETTA** 12,90 €
(vom Huhn) auf Spaghetti Pomodoro	mit Basmatireis und geröstetem Sesam	mit Putenschinken und Mozzarella dazu Kartoffeln und Preiselbeersauce	(100% Rind) mit Mozzarella, Rucola und Parmesan	mit getrockneten Tomaten, Paprika, Pfefferoni, Speck und frisch geriebenem Parmesan
MENÜ 3 a,c,g,f,l,m,o	MENÜ 3 a,c,g,l,m,o,f	MENÜ 3 a,c,g,l,m,o,f	MENÜ 3 d,l,o	MENÜ 3 a,c,g,m,o,l
ESTERHAZY-SCHNITZEL 13,90 €	**FASCHIERTE LAIBCHEN** 13,90 €	**HIRSCHRAGOUT** 13,90 €	**GEGRILLTES LACHSFILET** 14,90 €	**BBQ-PULLED-CHICKEN-BURGER** 13,90 €
(100% Rind) mit Risi-Bisi-Reis	(100% Rind) mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Röstzwiebeln	mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren	auf Herbstgemüse	mit Rotkrautsalat, dazu Potato Dippers und Dip

SALAT 1 **Wiener-Backhendl -Salat** 12,90 €
mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat
a,c,g,l,m,o,f

SALAT 2 **Halloumi-Salat gegrillt** 12,90 €
mit Rucola, Granatapfelkernen, Cocktail-Tomaten, Paprika und Balsamico-Glace, dazu Bio-Sauerteigbrot
a,g,l,o,m

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 10,50
Creme fraiche, Mozzarella, geräucherter Speck, Jungzwiebel (a, c)

CHORIZO-SALAMI 12,80
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Mais, halbgetrocknete Tomaten, Jungzwiebel, Jalapenos (a, g, o)

PROSCUITTO-SCHINKEN 13,80
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, halbgetrocknete Tomaten, Rucola, Grana (a, c, g, o)

MARGHERITA Veggie 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Büffelmozzarella (a, c, g)

SPINAT-FETA Veggie 11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Schafkäse, Spiegelei (a, c, g)



GEMÜSE Veggie 10,90 (a, c, g, o)
Tomatensauce,Mozzarella,Paprika,Blattspinat,Mais,halbgetrocknete Tomaten,Rucola,Grana

GEGRILLTER LACHS 14,80
Creme fraiche, gegrillte Lachsfiletstreifen, Rucola, Zitronenöl (a, d, g)

THUNFISCH 11,80
Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella, Mais, Jungzwiebel (a, d, g)

LUNCH-SPEZIAL



A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch/Laktose, H - Schalenfrüchte, L- Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupine, R - Weichtiere

TheRoast

KW 48

MITTAGSMENÜS

23.11.26 - 27.11.26

VORBESTELLUNG MÖGLICH

08:00 - 11:30

TELEFON

01 / 94 39 596





PLANTED CHICKEN

Reis | Rice Dressing
planted.chicken
Edamame
Hummus by NENI
Mango
Curry-Kraut
Spicy Mango-Mayo
Sesam

F M N O



VEGAN BOWLRRITO

Reis | Rice Dressing
planted.kebab
Avocado-Mash
Kidneybohnen | Mais
Tomatensalsa
Aioli-Mayo
Frühlingszwiebel
Tortilla Chips

M



TOFU SESAME

Reis | Rice Dressing
Tofu mariniert
Avocado-Mash
Mais | Rotkraut
Süßkartoffelpüree
Sesam-Mayo
Erdnüsse
Frühlingszwiebel

A E F H L M N O



SHROOM BOOM

Reis | Rice Dressing
Chili-Champignons
Blattspinat
Hummus by NENI
Misokarotten
Gurke
Sesam-Mayo
Solnuts

A F M N O



SALMON WASABI

Reis | Rice Dressing
Lachs
Avocado-Mash | Edamame
Karotte | Mango
Wasabi-Mayo
Erdnüsse
Shredded Nori

D E F M N



PULLED CHICKEN

Reis | Rice Dressing
Pulled Chicken
Avocado-Mash | Gurke
Karotte | Mango
Maracuja-Mayo
Chili
Solnuts

F M



JERK CHICKEN

Reis | Rice Dressing
Jerk Chicken
Misokarotten | Edamame
Rotkraut | Süßkartoffelpüree
Sriracha-Mayo
Dukkah
Frühlingszwiebel

A E F H L M N O



UMAMI POWER

Reis | Rice Dressing
Pilz-Bällchen
Rotkraut | Süßkartoffelpüree
Blattspinat
Misokarotten
Trüffel-Mayo
Röstzwiebel

A C F H L M N O

CREATE YOUR OWN BOWL

1. BASIS
1 zur Auswahl

Reis
Blattspinat
Quinoa
Romana Salat

2. DRESSING
1 zur Auswahl

Maracuja
Poke A F N
Rice Dressing
Teriyaki A F O

SALAD-DRESSING
Caesar A C D G M

3. GREEN
4 zur Auswahl

Avocado-Mash
Blattspinat
Curry-Kraut O
Edamame F
Grana Padano Flakes C G
Gurke
Hummus by NENI N
Karotte
Kidneybohnen
Mais
Mango
Misokarotten A F N
Rotkraut
Süßkartoffelpüree H L N O
Tomatensalsa

4. PROTEIN
1 zur Auswahl

MEAT
Pulled Chicken F M
Jerk Chicken A F M
Chicken Breast

FISH
Salmon D F N

VEGETARISCH
Pilz-Bällchen

VEGAN
Planted.chicken
Planted.kebab
Tofu marinated A F N O
Chili-Champignons A F N O

5. MAYO
1 zur Auswahl

Aioli M
Maracuja M
Sesam F M N
Spicy Mango M
Sriracha F M
Wasabi M
Trüffel M N

6. TOPPING
2 zur Auswahl

CRUNCHY
Brotchips A
Erdnüsse E
Röstzwiebel A
Sesam N
Solnuts
Tortilla Chips

VEGGIE
Frühlingszwiebel
Shredded Nori

SPICY
Chili
Dukkah E F H N

DRINKS

Getränkeangebot kann pro Store variieren

VÖSLAUER 0,33 l
still | prickelnd

RAUCH EISTEE 0,33 l
Zitrone | Pfirsich | Granatapfel

FRITZ-KOLA 0,33 l
classic | super zero

ALMDUDLER 0,35 l *
classic | zuckerfrei

KOMBUCHA 0,33 l
classic

HOL DIR DIE FAT MONK-APP!

Monks sammeln & special deals erhalten!



ALLERGENE

A	Gluten	F	Sojabohnen	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch	O	Sulfite
C	Eier	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		

*Jugendgetränk

Cards Only - keine Bargeldzahlung. Alle Preise sind in Euro inkl. Umsatzsteuer. Produktänderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

FOLLOW THE MONK: fatmonk_delibowls

WE LIKE BIG BOWLS & WE CANNOT LIE!

fatmonk.com

DAILY DEALS*

inkl. Pommes Small & 0,25 L Softdrink

UM NUR 7€

*MO–DO • bis 16 Uhr

BURGER KING

MO



Long Chicken®

DI



Big King®

MI



Crispy Chicken

DO



Whopper Jr.®

+



Die im Angebot enthaltenen Produkte sind jeweils am angegebenen Wochentag von 10:00 bis 16:00 Uhr zum Preis von 7 € erhältlich. Exklusives Angebot im BURGER KING® Restaurant Wienerberg. Solange der Vorrat reicht. Unverbindliche Preisempfehlung.

KING DEAL

SMALL 5€



Hot Crispy Chicken

ODER



Big King Jr



Small Pommes
& 0,25 L Softdrink

REGULAR 6€



Hot Crispy Chicken

ODER



Big King Jr



Regular Pommes
& 0,5 L Softdrink

PLUS 7€



Hot Crispy Chicken

ODER



Big King Jr



Regular Pommes
& 0,5 L Softdrink



King Shake
0,3 L

ODER



Eiswaffel

BURGER KING

November Deals

Angebote gültig in allen teilnehmenden BURGER KING® Restaurants von 01.–30.11.2026.
Solange der Vorrat reicht. Unverbindliche Preisempfehlung.

KING DES MONATS

Hot Crispy Chicken

3€



23.11.26-26.11.26

Mo.-Do. / Mo.-Thu. : ***11:30- 14:00***

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene
We are happy to provide information about allergens upon request

Vorspeisen

Hausbrot & steirische Kürbiskernbutter
Sauerteigbrot · aufgeschlagene Fassbutter · geröstete Kürbiskerne · Meersalz A,G — **4,90**

Burrata · Winterkürbis
Cremige Burrata · süß-sauer marinierter Hokkaido · geröstete Kürbiskerne · dunkle Balsamico-Glace G, O — **4,90**

Rinderkraftsuppe · Kräuter-Frittaten
Doppelt geklärte Rinderkraftsuppe · smaragdgrüne Kräuter-Frittaten · Gemüse-Julienne A, C, G, L — **4,90**

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb
Zarter Kalbsrücken · Butterschmalz · lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat · Wildpreiselbeeren A, C, G, M, O — **22,90**

Signature Burger 22
Premium-Rindfleisch· Brioche Bun · Haus-Sauce · Cheddar · Tomate · Essiggurke · Pommes frites A, C, F, G, M — **16,90**

Maishendl-Supreme „Grand Horizon“
Kartoffelgratin · glasierte Baby-Karotten · Rosmarin-Demiglace G, L, O — **15,90**

Fisch

Zander · Sepia-Risotto
Knuspriges Zanderfilet · cremiges Risotto al Nero di Seppia · geschmorte Kirschtomaten · Zitronen-Konfit · Petersilie D, G, L, O, R — **15,90**

Pasta

Kürbis-Gnocchi · Steinpilze
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi · Wildsteinpilze · Weißwein-Schnittlauch-Sauce · knusprige Pastinaken-Chips A, C, G, O — **13,90**

Salat

Wintersalat „Tiroler Almen“
Vogerlsalat · Rucola · Vorarlberger Bergkäse · Apfel · geröstete Kürbiskerne · steirisches Kürbiskernöl g.g.A. G, O — **13,90**

Desserts

Zwetschkenknödel
Topfenknödel · saftige Zwetschken · Mohn-Butter-Brösel A, C, G — **6,90**

Kaiserschmarrn
Karamellisierter Pfannkuchen · Walnuss-Krokant · Bourbon-Vanillecreme A, C, G, H — **7,90**

Signature Brick Cake
Gebackene Mandelmasse · Schoko-Creme · Nougatglasur A, C, G, H, F — **9,90**

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Gefügel
D Fische
E Erdnüsse
F Soja (-Bohnen)
G Milch (inkl.Laktose)
H Nüsse
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldic

23.11.26-26.11.26

Mo.-Do. / Mo.-Thu. : *11:30- 14:00*

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene
We are happy to provide information about allergens upon request

Vorspeisen

Sourdough bread · whipped barrel butter
Sourdough bread · whipped barrel butter · toasted pumpkin seeds · sea salt A,G **4,90**

Burrata · Winterkürbis
Creamy burrata · sweet & sour marinated Hokkaido pumpkin · toasted pumpkin seeds · dark balsamic glaze G, O **4,90**

Double-clarified beef consommé · emerald herb pancakes
Double-clarified beef consommé · emerald herb pancakes · fine vegetable julienne A, C, G, L **4,90**

Hauptspeisen

Classic Viennese veal schnitzel
Clarified butter · warm potato & lamb's lettuce salad · wild cranberries A, C, G, M, O **22,90**

Signature Burger 22
Premium Austrian beef · artisan brioche bun · house sauce · Cheddar · tomato · pickles · French fries A, C, F, G, M **16,90**

Crispy corn-fed chicken supreme „Grand Horizon"
Crispy corn-fed chicken supreme · potato gratin · glazed baby carrots · rosemary demi-glace G, L, O **15,90**

Fisch

Crispy pike-perch · creamy squid ink risotto
Crispy pike-perch · creamy squid ink risotto · braised cherry tomatoes · lemon confit · parsley D, G, L, O, R **15,90**

Pasta

Homemade pumpkin gnocchi · wild porcini mushrooms
Homemade pumpkin gnocchi · wild porcini mushrooms · white wine & chive cream sauce · crispy parsnip chips A, C, G, O **13,90**

Salat

Wintersalat „Tiroler Almen"
Lamb's lettuce · wild rocket · aged alpine cheese · apple · toasted pumpkin seeds · Styrian pumpkin seed oil G, O **13,90**

Desserts

Quark dumplings · juicy plums
Quark dumplings · juicy plums · poppy seed butter crumbs A, C, G **6,90**

Caramelized shredded pancake
Walnut brittle · bourbon vanilla cream A, C, G, H **7,90**

Signature Brick Cake
Baked almond cake · chocolate cream · nougat glaze A, C, G, H, F **9,90**

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Gefügel
D Fische
E Erdnüsse
F Soja (-Bohnen)
G Milch (inkl.Laktose)
H Nüsse
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldic

SUPPE

V1	**Miso Suppe** F	**3,90 €**
V2	**Süß Sauer Suppe** ACFN	**3,90 €**
V3	**Tom Yam Gung** ABF *Garnelen und Gemüse*	**6,50 €**

VORSPEISE

V4	**Mini Frühlingsrolle** AFN *mit Gemüse 5 Stk.*	**3,90 €**
V5	**Yaki Gyoza** AFNO *Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse 5 Stk.*	**5,80 €**
V6	**Crispy Wantan** ABCFN *mit Huhn und Garnelen 5 Stk.*	**4,90 €**
V7	**Ebi Tempura** ABO *Gebackene knusprige Garnelen 5 Stk.*	**6,60 €**
V8	**Edamame** F *Sojabohnen in Schale*	**6,10 €**
V9	**Sommer Roll** AF *Gurken, Reisnudel, Garnelen, Minze, Sojasprossen, Karotten*	**6,50 €**

SALAT

V10	**Gemischter Salat mit Avocado** AFN	**5,50 €**
V11	**Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrust / Lachs** ADFN	**6,50 €**
V12	**Pikanter Krautsalat** F	**4,20 €**

MAKI

		6 Stück / 12 Stück
M1	**Sake Maki** D *mit Lachs*	**4,90 € / 7,90 €**
M2	**Avocado Maki** *mit Avocado*	**3,90 € / 7,90 €**
M3	**Kappa Maki** *mit Gurken*	**3,90 € / 6,90 €**
M4	**Tempura Maki** BN *mit knusprigen Garnelen*	**4,90 € / 7,90 €**
M5	**Agamo Maki** NAF *mit knuspriger Ente und Zwiebel*	**5,90 € / 10,60 €**
M6	**Sake Tempura Maki** BDN *mit knusprigem Lachs*	**5,90 € / 10,40 €**
M7	**California Maki** BN *mit Avocado und Garnelen*	**5,90 € / 10,40 €**
M8	**Sake California Maki** BDN *mit Lachs und Avocado*	**5,90 € / 10,40 €**
M9	**Crispy Chicken Maki** AN	**5,90 € / 10,40 €**
M10	**Temaki** *(Handrolle)* BDN *Lachs, Thunfisch, Garnelen*	*pro Stk.* **4,50 €**

HITOMI ROLLS

8 Stück

R1	**Avocado Tempura Roll** BN *mit Avocado und knusprigen Garnelen*	**10,80 €**
R2	**Avocado Mango** HNE *mit Erdnüssen*	**10,80 €**
R3	**Spicy Tuna** DNC *mit Thunfisch, Avocado, Gurken, Lauch und Chili-Mayonnaise*	**13,80 €**
R4	**Vegan Roll** DNG *mit Gurken, Avocado, Mango, Avocado von außen*	**10,80 €**
R5	**Rainbow Roll** DN *mit Lachs, Thunfisch und Avocado*	**12,80 €**
R6	**Spicy Salmon Roll** CDN *mit Lachs, Avocado, Gurken, Chili-Mayonnaise*	**12,80 €**
R7	**Chicken Tempura Roll** BN *mit Avocado, Gurken, Teriyaki-Sauce*	**12,80 €**

SUSHI & SASHIMI

S1	**Sushi Set** D	**Klein** *(6 Sushi + 6 Maki)*	**10,90 €**
		Mittel *(8 Sushi + 6 Maki)*	**12,90 €**
		Groß *(10 Sushi + 8 Maki)*	**14,90 €**
S2	**Sake Sushi** *(nur Lachs)* D	**Klein** *(6 Sushi + 6 Maki)*	**10,90 €**
		Mittel *(8 Sushi + 6 Maki)*	**12,90 €**
		Groß *(10 Sushi + 8 Maki)*	**14,90 €**
S3	**Sake Maguro Sushi** D	**Klein** *(6 Sushi + 6 Maki)*	**10,90 €**
		Mittel *(8 Sushi + 6 Maki)*	**14,90 €**
		Groß *(10 Sushi + 8 Maki)*	**16,90 €**
S4	**Yasai Sushi Set** *(Vegetarisch)*	*6 Sushi + 6 Maki*	**12,90 €**
			12 Scheiben / 18 Scheiben
S5	**Sake Sashimi** D *nur Lachs*		**18,80 € / 24,80 €**
S6	**Mix Sashimi** D *Lachs, Thunfisch, Garnelen*		**19,80 € / 25,80 €**

POKE BOWL

P1	**Hitomi Bowl Lachs / Beef / Chicken / Garnelen** ABDEFN *mit Reis, Avocado, Mais, Karotten, Algen, Gurken, Sauce*	**12,80 €**
P2	**Veggie Bowl** AEFN *mit Reis, Avocado, Mais, Karotten, Algen, Gurken, Tofu, Edamame, Sauce*	**12,80 €**

WARME HAUPTSPEISE

H1	**Veggie-Wok mit Tofu** AFNO	**10,90 €**
H2	**Acht Schätze** AF	**13,90 €**
H3	**Wok Gemüse mit Garnelen** ABNO	**15,90 €**

HÜHNERFLEISCH

H4	**Tori Don** AF *Hühnerfleisch gegrillt mit Reis und Teriyaki-Sauce*	**10,90 €**
H5	**Zartes Hühnerfilet im Asia-Wok** AF	**10,90 €**
H6	**Huhn in süßsaurer Sauce** AF	**10,90 €**
H7	**Knusperhuhn auf Wok Gemüse** AFN	**12,90 €**

RINDFLEISCH

H8	**Rindfleisch Gan Bian** F *Rindfleischstreifen frittiert mit Gemüse, süß-sauer, scharf*	**13,90 €**
H9	**Bulgogi** F *Rindfleisch süß-mariniert mit Gemüse*	**13,90 €**
H10	**Rindfleisch mit Zwiebeln** F	**13,90 €**

ENTE

H11	**Agamo Don** AF *Knusprige Ente mit Reis und Teriyaki-Sauce*	**12,90 €**
H12	**Knusprige Entenbrust auf Wok Gemüse** AEF	**13,90 €**
H13	**Ente in Acht-Schätze-Art** AF	**14,90 €**

THAI ROT CURRY

C1	**mit Gemüse** F	**10,90 €**
C2	**mit Huhn** F	**11,90 €**
C3	**mit Rind** F	**13,90 €**
C4	**mit Ente** F	**13,90 €**
C5	**mit Lachsfilet** DF	**14,90 €**
C6	**mit Garnelen** BF	**15,90 €**

REIS UND NUDELN

GEBRATENER REIS

N1	**mit Gemüse** CF	**9,90 €**
N2	**mit Huhn** CF	**10,90 €**
N3	**mit Knusperhuhn** CF	**12,90 €**
N4	**mit Garnelen** BCF	**13,90 €**

GEBRATENE NUDELN

N5	**mit Gemüse** CF	**9,90 €**
N6	**mit Huhn** CF	**10,90 €**
N7	**mit Knusperhuhn** CF	**12,90 €**
N8	**mit Rind** CF	**12,90 €**
N9	**mit Ente** CF	**12,90 €**
N10	**mit Garnelen** BCF	**13,90 €**

NUDELSUPPEN

N11	**Gemüse Ramen** ACF *Gemüse*	**11,80 €**
N12	**Chicken Ramen** ACF	**12,80 €**
N13	**Agamo Ramen** ACF *Knusprige Ente*	**13,80 €**
N14	**Seafood Ramen** ACF *Meeresfrüchte*	**14,80 €**

EXTRA BEILAGE

B1	**Sushi Ingwer**	**1,80 €**
B2	**Wasabi**	**1,00 €**
B3	**Reis**	**2,10 €**
B4	**Sushi Reis**	**2,50 €**
B5	**Eierreis mit Gemüse** CF	**4,90 €**
B6	**Nudeln mit Gemüse** AF	**4,90 €**
B7	**Extra Sauce**	**1,10 €**

DESSERT

D1	**Gebackene Bananen** N	**4,50 €**
D2	**Lychee Kompott** O	**5,00 €**
D3	**Früchtekompott** O	**4,00 €**

APERITIF & SPRITZER

Campari Soda	*0,2l*	**4,00 €**
Campari Orange	*0,2l*	**4,30 €**
Vodka Stolich	*2cl*	**4,10 €**
Averna Amaro	*2cl*	**4,10 €**
Fernet	*2cl*	**4,10 €**
Sake-Japanischer Reiswein	*6cl*	**4,20 €**
Pflaumenwein	*6cl*	**4,00 €**
Spritzer weiß	*0,25l*	**3,50 €**
Spritzer rot	*0,25l*	**3,50 €**
Sommer Spritzer	*0,5l*	**4,50 €**
Aperol - Spritzer Wein	*0,25l*	**5,10 €**
Aperol - Spritzer Prosecco	*0,25l*	**5,50 €**
Hugo	*0,5l*	**5,50 €**
Prosecco, Soda, Holundersirup, Limetten, Minze		
Lillet Spritz	*0,5l*	**5,90 €**
Prickelnd, Prosecco, Soda, Lillet, Holunder, Gurken, Beeren, Limetten		
Yuzu Spritz	*0,5l*	**5,90 €**
Prickelnd, Prosecco, Soda, Yuzu, Basil, Limetten, Kumquats		
Lychee Spritz	*0,5l*	**5,90 €**
Prickelnd, Prosecco, Soda, Lycheelikör, Lycheesaft, Lychee, Pfefferminz, Limetten		
Rosen Spritz	*0,5l*	**5,90 €**
Prickelnd, Prosecco, Rosenlimonade, Rosenblätter, Pfefferminz, Hibiskus, Limetten		

BIER A

BIER VOM FASS

Zipfer	*0,3l* **/ 3,30 €**	*0,5l* **/ 4,20 €**

FLASCHENBIER

Dunkles Bier	*0,5l*	**4,50 €**
Weizenbier	*0,5l*	**4,60 €**
Kirin-Japanisches Bier	*0,33l*	**4,50 €**
Asahi-Japanisches Bier	*0,33l*	**4,50 €**
Tsingtao-Chinesisches Bier	*0,33l*	**4,50 €**
Alkoholfreies Bier	*0,5l*	**4,40 €**

WEISSWEIN O

Grüner Veltliner	*1/8*	**2,90 €**	*Fl.*	**17,00 €**
Weingut Kraft				
Asia Cuvee	*1/8*	**4,50 €**	*Fl.*	**28,00 €**
Weingut Mayer am Pfarrplatz				

ROTWEIN O

Zweigelt	*1/8*	**2,90 €**	*Fl.*	**17,00 €**
Weingut Heldenhof				
St.Laurent	*1/8*	**4,50 €**	*Fl.*	**28,00 €**
Weingut Umathum Burgenland				

SCHAUMWEIN O

Prosecco Zonin	*0,1l*	**4,20 €**	*Fl.*	**24,00 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser *(prickelnd od. still)*	*Flasche 0,33l*	**3,30 €**
Apfelsaft / Orangensaft	*0,33l*	**3,30 €**
Säfte gespritzt mit Wasser	*0,5l*	**4,00 €**
Säfte gespritzt klein	*0,33l*	**3,00 €**
Säfte gespritzt groß	*0,5l*	**4,20 €**
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero	*Flasche 0,33l*	**4,10 €**
Sprite / Fanta	*Flasche 0,33l*	**4,10 €**
Almdudler	*Flasche 0,33l*	**4,10 €**
PAGO Eistee Zitrone / Pfirsich	*Flasche 0,33l*	**4,10 €**
PAGO Johannisbeersaft / Pfirsich / Mango / Erdbeer	*0,2l*	**3,60 €**
Drachenfrucht	*0,2l*	**3,60 €**
Lycheesaft	*0,25l*	**3,60 €**
Aloe Vera Saft	*0,25l*	**3,80 €**
Leitungswasser	*0,5l*	**1,00 €**
Sodawasser *(Jugendgetränk)*	*0,3l*	**2,30 €**
Soda Zitrone *(Jugendgetränk)*	*0,5l*	**3,90 €**
Soda Himbeere *(Jugendgetränk)*	*0,5l*	**3,90 €**
Soda Holunder *(Jugendgetränk)*	*0,5l*	**4,40 €**

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hitomi´s Mojito	*0,5l*	**5,50 €**
Prickelnd, Minze, Limetten, Holunder		
Mango Maracuja Lemonade *Still / Prickelnd*	*0,5l*	**5,50 €**
Fresh Mango	*0,5l*	**5,50 €**
Prickelnd, Pago Mango, Limetten, Minze		
Fresh Drachenfrucht	*0,5l*	**5,50 €**
Prickelnd, Pago Drachenfrucht Guave, Limetten, Minze		
Jasmin Eistee	*0,5l*	**5,50 €**
Matcha Klassik	*0,33l*	**5,50 €**
Matcha Latte Schoko / Erdbeer	*0,33l*	**5,90 €**

KAFFEE

Kleiner Espresso	**3,00 €**	**Großer Espresso**	**4,50 €**
Kleiner Brauner	**3,50 €**	**Großer Brauner**	**4,50 €**
Caffe Latte G	**4,90 €**	**Cappuccino** G	**4,50 €**
Melange G	**4,50 €**		

TEE

Jasmintee / Schwarztee / Früchtetee / Grüner Tee	*Kanne*	**3,50 €**
Zitrone Ingwer Tee	*Kanne*	**3,90 €**
Rosen Tee	*Kanne*	**3,90 €**
Gen Mai Tee	*Kanne*	**3,90 €**

scharf = Vegan =

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

HITOMI 千喜
WOK & BUFFET

ALL YOU CAN EAT

MITTAGSBUFFET & SUSHI

Montag - Freitag (außer Feiertage) 11:30 - 16:30

Erwachsene	13,90 €
Kinder (bis 9J.)	7,90 €

ABENDSBUFFET & SUSHI

Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30 - 21:00
Abends 16:30 - 21:00

Erwachsene	17,90 €
Kinder (bis 9J.)	9,90 €

BUFFET BOX TO GO

LUNCHBOX BUFFET TO GO

Montag - Freitag (außer Feiertage) 11:30 - 16:30
Lunchbox 11,90 €

ABENDBOX BUFFET TO GO

Montag - Freitag 16:30 - 21:00
Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30 - 21:00
Abendbox 15,90 €

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag 11:00 - 21:00
Telefon: +43 676 531 3802
Wienerbergstraße 11 Top 10+11
A - 1100 Wien (Twin Tower)

www.hitomi.at

Menü
Wochenbuffet

23.11.26-27.11.26
MO.-Fr. / Mo.-Fri.: 11:00 – 13:30

Suppe der Woche (A, G, L)
Eine wöchentlich wechselnde, frisch zubereitete Suppe
nach Art des Hauses.

Fischburger mit Pommes frites (A, C, D, G, M, N)
Knusprig gebackenes Fischfilet im getoasteten Burger-Bun mit frischem Salat,
Tomaten, Zwiebeln und cremiger Sauce Tartare, serviert mit goldbraunen Pommes frites.

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare (A, C, G, M, O)
Goldbraun panierte und knusprig ausgebackene Karfiolröschen (Blumenkohl),
serviert mit hausgemachter Sauce Tartare.

Hühnergeschnetzeltes mit Reis (A, G, L, O)
Zarte Hühnerbruststreifen in einer feinen, cremigen Rahmsauce mit
frischen Kräutern, dazu duftender Butterreis.

Schinkennudeln überbacken (A, C, G)
Hausgemachte Nudeln mit würzigen Schinkenstreifen in
einer cremigen Obers-Ei-Sauce, im Ofen mit Käse goldbraun überbacken.

Frische Salatstation (M, O)
Eine bunte Auswahl an knackigen Saisonsalaten mit verschiedenen
Dressings zum Selbstzusammenstellen.

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Gefügel
D Fische
E Erdnüsse
F Soja (-Bohnen)
G Milch (inkl.Laktose)
H Nüsse
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

CLARION™

Delikatesse Bistro

Lobby im Erdgeschoss