

WOCHENKARTE

VOM 05.10.2026 – 08.10.2026



MENÜS

MONTAG

Rote Linsensuppe

€1,50

Paprikahenderl

mit Butternockerl & Chilirahm

€13,90

Gebackener Kürbis

mit Petersilerdäpfel, Blattsalat & Kürbiskernrahm

€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

Geröstete Knödel mit Ei

dazu Salatbeilage

€10,90

Veganes Gemüse Chili

mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

€10,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

DIENSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel

€1,50

Faschierte Laibchen

mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel

€13,90

Knusprige Reis-Käsebällchen Bowl

mit Humus, Quinoa, Granatapfel, Erdnüsse orientalischen Gemüse & schwarzen Sesam

€11,90

Veganes Gemüse Chili

mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

€10,90

Freitag

Geschlossen!

MITTWOCH

Kürbiscremesuppe

€1,50

Hühner Gyros Teller

mit Pommes, Tsatsiki & pikanten Dip

€13,90

Hausgemachte Gemüselasagne

mit Salatbeilage

€11,90

Veganes Gemüse Chili

mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

€10,90



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 Rahmbrie, Rote Rüben, Pfirsich Chutney, Moosbeeren, Rucola, geröstete Walnüsse, Tomaten & Blattsalat

Backhendl Salat

€ 12,90

mit knuspriger Hühnerbrust, Kürbiskernöldressing, Vogerlsalat & Tomaten

Crispy Chicken Bowl

€ 12,90

mit orientalischen Kraut, Linsen-Kichererbsen, Granatapfel, Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & Erdnüsse

Knusprige Avocado Laibchen Bowl

€ 12,90

mit orientalischen Kraut, Linsen-Kichererbsen , 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

**KÜRBISCREMESUPPE
MIT KÜRBISÖL**
l.o

2,50 €

**LINSENSUPPE
MIT ZITRONENÖL**
g.l.o

2,50 €

**PETERSILIENSUPPE
MIT KERNEMIX**
e.g.h.l.o

2,50 €

**HÜHNERSUPPE
MIT EINLAGE**
a.c.l.o

2,50 €

**TOMATENCREMESUPPE
MIT PESTOSCHAUM**
g.l.o

2,50 €

MENÜ 1 a.c.g.l.m.o

Veggie

MENÜ 1 a.c.g.l.o

Veggie

MENÜ 1 a.c.g.m.n.l.o

Veggie

MENÜ 1 a.c.g.l.o

Veggie

MENÜ 1 a.c.g.l.o

Veggie

**GERÖSTETE
KNÖDEL MIT EI**

11,90 €

KÜRBIS-FETA-ORZO

12,90 €

ORIENTTELLER

12,90 €

PASTA BURRATA

13,90 €

SPINAT-NOCKERLN

11,90 €

dazu Blattsalat

mit Spinat

Spinat-Feta-Käse-Röllchen
mit Baba Ganoush, Falafel,
Hummus, Bauernsalat

mit Tomaten-Kräutersauce

mit Käse und getrockneten
Tomaten, dazu Blattsalat

MENÜ 2 a.c.g.l.o

PASTA ESPANOLA

12,90 €

MENÜ 2 c.f.g.m.l.o

**PULLED-PORK-
GRÖSTL**

13,90 €

MENÜ 2 a.c.g.l.o

**HÜHNERBRUST-
STREIFEN**

12,90 €

MENÜ 2 a.c.g.f.l.m.n.o

CHILI CON CARNE

12,90 €

MENÜ 2 c.g.l.o

**GEGRILLTES
HÜHNERFILET**

12,90 €

mit Rinderschinken,
Ofentomaten, Rucola und
Grana

mit Spiegelei, dazu Blattsalat
und Dip

auf Pasta-Tagliatelle in
Kräutersoße mit Parmesan,
Tomaten und Rucola

(100% Rind) dazu Hausbrot

mit Mangold-Risotto und
frisch geriebenem Parmesan

MENÜ 3 a.c.g.l.o.m

CRISPY CHICKEN

13,90 €

MENÜ 3 a.c.g.f.l.m.o

**LASAGNE
BOLOGNESE**

13,90 €

MENÜ 3 a.c.g.f.l.m.n

TAFELSPITZ

13,90 €

MENÜ 3 g.d.l.o

LACHSFILET

14,90 €

MENÜ 3 a.c.g.l.m.o

**SWEET & SMOKEY
BURGER**

14,90 €

in Cornflakespanade mit
Bratkartoffeln, Dip und Salat

(100% Rind) hausgemacht
mit Grana Padano-Chips und
Blattsalat

mit Rösterdäpfeln, dazu
Schnittlauchsaure und
Apfeln

gebraten mit Babyspinat
und Butterkartoffeln in
Rosmarin-Limettersauce

(100% Rind) Cheddar, Salat,
Salatgurken, Zwiebel, dazu
Potatoes und Dip

SALAT 1

Falafelsalat

12,90 €

Hummus, Tahina, Melanzani-Choriatiki, Salatmix, Fetakäse, Tomaten,
Radieschen, Karotten, Kräuter-Aioli-Sauce dazu Bio-Sauerteigbrot
a.c.g.l.m.n.o

SALAT 2

Steirischer Backhendlsalat

12,90 €

mit Erdäpfel-Vogerlsalat
a.c.g.l.m.o

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 10,50

Crème fraîche, 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

Crème fraîche, gegrillte Lachsfiletstreifen, Rucola, Zitronenöl (a.d.g)

THUNFISCH 11,80

Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella, Mais, Jungzwiebel (a.d.g)



LUNCH-SPEZIAL

Summer Breeze

Erfrischende Soda mit Minze, Holunder & Limette -
der perfekte Schluck Frühling...



5,80 €

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



KW 41

MITTAGSMENÜS

05.10.26 - 09.10.26

VORBESTELLUNG MÖGLICH

08:00 - 11:30

TELEFON

01 / 94 39 596



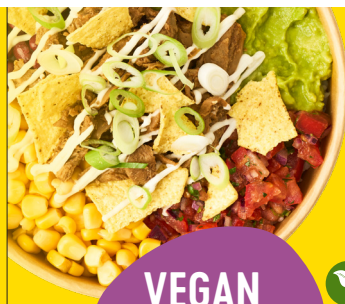


PLANTED CHICKEN



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

FMNO



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

AEFHLMN

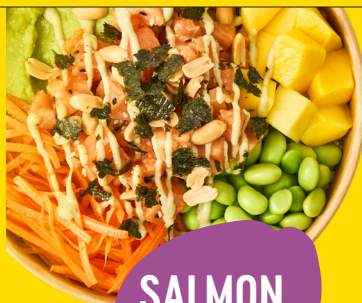


SHROOM BOOM



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

AFMNO



SALMON WASABI

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

DEFMN



PULLED CHICKEN



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

FM



JERK CHICKEN



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

AEFHLMN



UMAMI POWER



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

ACFHLMN

CREATE YOUR OWN BOWL

1. BASIS

1 zur Auswahl

Reis
Blattspinat
Quinoa
Romana Salat

2. DRESSING

1 zur Auswahl

Maracuja  
Poke ^{A FN} 
Rice Dressing  
Teriyaki ^{A FO} 

SALAD-DRESSING

Caesar ^{A C D G M}

3. GREEN

4 zur Auswahl

Avocado-Mash
Blattspinat
Curry-Kraut ⁰
Edamame ^F
Grana Padano Flakes ^{C G}
Gurke
Hummus ^{by NENI} ^N
Karotte

Kidneybohnen
Mais
Mango
Misokarotten ^{A FN}
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

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		

HOL DIR DIE FAT MONK-APP!

Monks sammeln &
special deals erhalten!



*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

KING DEAL

SMALL

5€



Chili Cheese Burger

ODER



Bacon Crispy Chicken



Small Pommes
& 0,25 L Softdrink

REGULAR

6€



Chili Cheese Burger

ODER



Bacon Crispy Chicken



Regular Pommes
& 0,5 L Softdrink

PLUS

7€



Chili Cheese Burger

ODER



Bacon Crispy Chicken



Regular Pommes
& 0,5 L Softdrink



King Shake
0,3 L

ODER



Eiswaffel



Oktober Deals

Angebote gültig in allen teilnehmenden BURGER KING® Restaurants von 01.-31.10.2026.
Solange der Vorrat reicht. Unverbindliche Preisempfehlung.

KING DES MONATS

Chili Cheese Burger

3€



Vorspeisen

Hausbrot & Steirische Kürbiskernbutter

Sauerteigbrot · aufgeschlagene Fassbutter · geröstete Kürbiskerne · Meersalz **A, G**

4,90

Marinierte Ziegenkäse-Pralinen

Ziegenfrischkäse · Kräuter · Walnüsse · winterliches Birnen-Chutney · Vogerlsalat **G, H, O**

4,90

Steirische Kürbiscremesuppe

Samtiger steirischer Kürbis · Kürbiskernöl g.g.A. · geröstete Kürbiskerne **G, L**

4,90

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zarter Kalbsrücken · Butterschmalz · lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat · Wildpreiselbeeren **A, C, G, M, O**

19,90

Signature Burger 22

Premium Rind · Brioche Bun · Haus-Sauce · Cheddar · Tomate · Essiggurke · Pommes frites **A, C, F, G, M**

15,90

Knusprige Wiener Entenkeule „Tradition“

Ofenfrische Entenkeule Apfelrotkraut · Waldviertler Erdäpfelknödel · kräftiger Entensaft **A, C, G, L, O**

15,90

Fisch

Dorado · Nussbutter-Erdäpfelpüree

Knuspriges Doradofilet · Nussbutter-Erdäpfelpüree · glasierter Ofen-Kürbis · frittiertes Salbei **D, G, O**

15,90

Pasta

Trüffel-Tagliolini · Parmesan

Sepia-Tagliolini · leichte Trüffel-Parmesan-Sauce · frisch gehobelter Parmesan · Schnittlauch **A, C, G,**

15,90

Salat

Rote-Bete-Salat · Ziegenkäse

Marinierte Rote-Bete · cremiger Ziegenfrischkäse · Granatapfelkerne · fruchtiges Granatapfel-Dressing **G, O**

15,90

Desserts

Zwetschenknödel

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

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier von Geflügel

E Erdnüsse

G Milch (inkl. Laktose)

L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere

D Fische

F Soja (-Bohnen)

H Nüsse

M Senf

O Schwefeldioxid & Sulfite

R Weichtiere

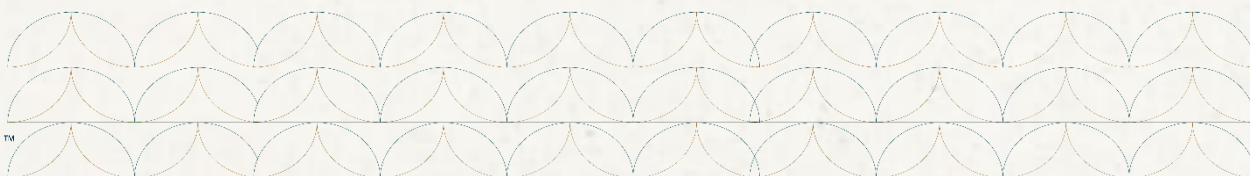
Gebackene Mandelmasse · Schoko-Creme · Nougatglasur

A, C, G, H, F

9,90



CLARION™



05.10.26-09.10.26

Mo.-Fr. / Mo.-Fri. : 11:30 – 14:00

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene
If you like we give you more information about possible allergens

Starter

Sourdough bread · whipped barrel butter

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

4,90

Marinated goat cheese pralines

Herbs · walnuts · winter pear chutney · lamb's lettuce G, O

4,90

Velvety Styrian pumpkin soup

Styrian pumpkin seed oil · toasted pumpkin seed A, C, G, L

4,90

Maincourse

Classic Viennese veal schnitzel

Clarified butter · warm potato & lamb's lettuce salad · wild cranberries A, C, G, M, O

19,90

Signature Burger 22

Premium Austrian beef · artisan brioche bun · house sauce · Cheddar · tomato · pickles · French fries A, C, F, G, M

15,90

Crispy roasted duck leg

Chestnut & apple red cabbage · Waldviertel potato dumplings · rich duck jus G, L, O

15,90

Fish

Pan-seared dorado

Brown butter potato purée · glazed roasted pumpkin · crispy sage D, G, L, O, R

15,90

Pasta

Sepia tagliolini light truffle & Parmesan cream Shaved Parmesan · chives A, C, G, O

15,90

Salat

Marinated beetroot · creamy goat cheese

pomegranate seeds · vibrant pomegranate dressing oil G, O

15,90

Desserts

Quark dumplings · juicy plums

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

6,90

Caramelized shredded pancake

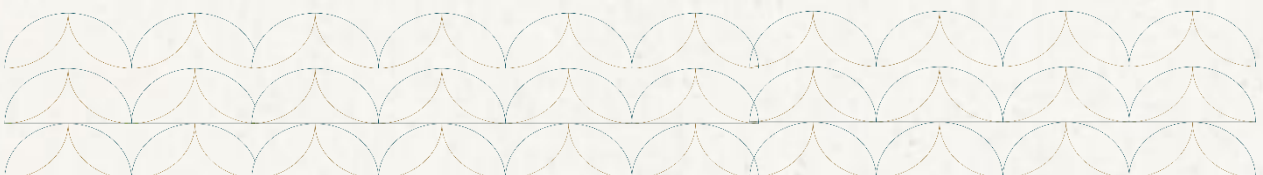
Walnut brittle · bourbon vanilla cream A, C, G, H

7,90

Signature Brick Cake

Baked almond cake · chocolate cream · nougat glaze A, C, G, H, F

9,90



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) Mittel (8 Sushi + 6 Maki) Groß (10 Sushi + 8 Maki)	10,90 € 12,90 € 14,90 €
S2	Sake Sushi (nur Lachs) ^D	Klein (6 Sushi + 6 Maki) Mittel (8 Sushi + 6 Maki) Groß (10 Sushi + 8 Maki)	10,90 € 12,90 € 14,90 €
S3	Sake Maguro Sushi ^D	Klein (6 Sushi + 6 Maki) Mittel (8 Sushi + 6 Maki) Groß (10 Sushi + 8 Maki)	10,90 € 14,90 € 16,90 €
S4	Yasai Sushi Set (Vegetarisch)	6 Sushi + 6 Maki	12,90 €
S5	Sake Sashimi ^D nur Lachs	12 Scheiben / 18 Scheiben	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 €
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



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