

WOCHENKARTE
VOM 19.10.2026 – 22.10.2026



MENÜS

MONTAG

Kürbiscremesuppe

€1,50

Gebackenes Zanderfilet
mit Petersilerdäpfel, Blattsalat & Sauce Tatare

€13,90

Gegrillter Halloumikäse
auf Zartweizen-Süßkartoffelsalat, Granatapfel,
Babyspinat, Pesto & Sonnenblumenkerne

€11,90

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

€10,90

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

€1,50

Steirischer Backhendl Salat
mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Gurken,
Vogerlsalat, Kürbiskernöldressing

€13,90

Käsespätzle
mit Salatbeilage & Röstzwiebel

€11,90

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

€10,90

Kaiserschmarren mit Apfelmus

DIENSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel

€1,50

Hausgemachte Lasagne Bolognese
mit Salatbeilage

€13,90

Knusprige Falafel Bowl
mit orientalisches Gemüse, Granatapfel, Humus,
Couscous, Leinsamen & geröstete Erdnüsse

€11,90

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

€10,90

Freitag

Geschlossen!

MITTWOCH

Pilzcremesuppe

€1,50

Hühner Gyros Teller
mit Pommes, Tsatsiki & pikanten Dip

€13,90

Kürbis-Erdäpfel Gnocchi
mit Rucola, frischem Parmesan
& geröstete Kürbiskerne

€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 orientalischeren Kraut, Linsen-Kichererbsen, Granatapfel,
Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & Erdnüsse

Knusprige Käse-Couscousbällchen Bowl

€ 12,90

mit orientalischeren 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

0

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

GRIESSNOCKERLSUPPE

2,50 €

a,c,g,l,o,f

MENÜ 1 a,c,g,l,m

KÜRBIS-SPÄTZLE

11,90 €

mit Blattsalat

MENÜ 2 g,l,o

BBQ-CHICKEN-SPIESSE

13,90 €

Grillgemüse mit Maiskolbenscheiben und BBQ-Süß-Sauer-Sauce

MENÜ 3 a,c,g,f,l,m,o

LASAGNE BOLOGNESE

13,90 €

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

SALAT 1

Mexican-Salad

12,90 €

Hühnerfiletstreifen, Salatgurken, Karotten, Pflücksalat, Tomaten, Paprika, Mais in hausgemachtem Joghurt- Dressing, dazu Bio-Sauerteigbrot
a,g,l,o

SPINATCREMESUPPE

2,50 €

g,l,o

MENÜ 1 a,c,g,l,o

PENNE ALLA NORMA

11,90 €

Schafkäse, Oliven, Tomaten, Zucchini Ricotta und Basilikum

MENÜ 2 a,c,g,f,l,m,o

HERZHAFTER KÜMMELBRATEN

12,90 €

(100% Bio-Schwein) mit Serviettenknödel und Sauerkraut

MENÜ 3 a,c,g,f,l,m,o

FASCHIERTE LAIBCHEN

13,90 €

(100% Rind) mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Röstzwiebeln

PASTINAKENCREME-SUPPE

2,50 €

g,l,o

MENÜ 1 a,c,g,f,l,n,o

ORIENTTELLER

12,90 €

mit Hokkaido-Kürbis, Spinat-Feta-Käse-Röllchen, roter Rüben-Hummus, Guacamole, Grill-Gemüse und Falafel

MENÜ 2 a,c,g,l,n,o

HÜHNER-STROGANOFF

12,90 €

auf Pasta Rigatoni

MENÜ 3 a,c,g,f,l,m

SAFTIGE RINDERROULADE

13,90 €

gefüllt mit Putenschinken, Essiggurken, Zwiebeln dazu Salz-Kartoffeln

LAUCH-CURRY-SUPPE

2,50 €

g,l,o

MENÜ 1 a,c,g,l,m,o

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI

dazu Blattsalat

MENÜ 2 a,c,g,l,o

TAGLIATELLE DI MANZO

13,90 €

(100% Rind) mit Rucola, Tomaten-Concassée, Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan

MENÜ 3 g,d,l,o

LACHSFILET

14,90 €

mit Kartoffel-Zitronen-Püree

SOBA-NUDEL-SUPPE MIT GEMÜSE

2,50 €

a,f,l,o,p

MENÜ 1 c,g,l,o

KÜRBIS-RISOTTO

11,90 €

mit Kürbissstreifen, Kürbispesto und Parmesan

MENÜ 2 a,c,g,l,m,o

PASTA CONCHIGLIE

12,90 €

mit Hühnerfilet, in Pfeffersauce mit Rucola und Grana

MENÜ 3 a,c,g,l,m,o

ROAST-BURGER

13,90 €

(100% Rind) Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Salat, dazu Potatoes mit Dip

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 10,50

Crème fraîche, Mozzarella, geräucherter Speck, Jungzwiebel (a, c)

CHORIZO-SALAMI 12,80

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Mais, halbtrocknete Tomaten, Jungzwiebel, Jalapenos (a, g, o)

PROSCUITTO-SCHINKEN 13,80

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, halbtrocknete 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, halbtrocknete 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

Ube-Latte

Zart nussig, herrlich cremig
und angenehm süß – eine
besondere Geschmackskomposition
mit der violetten Ube-Wurzel.

6,50 €



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 43

MITTAGSMENÜS

19.10.26 - 23.10.26

VORBESTELLUNG MÖGLICH

08:00 - 11:30

TELEFON

01 / 94 39 596



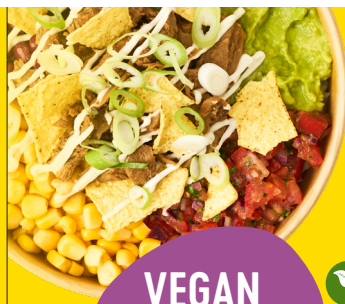


PLANTED CHICKEN



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

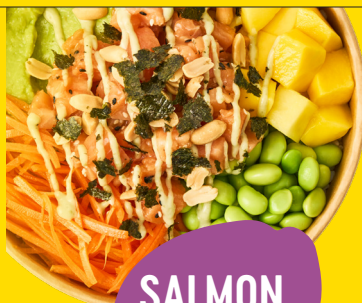


SHROOM BOOM



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 ^{HL NO}
Tomatensalsa

4. PROTEIN

1 zur Auswahl

MEAT

Pulled Chicken ^{F M}
Jerk Chicken ^{A FM}
Chicken Breast

FISH

Salmon ^{D FN}

VEGETARISCH

Pilz-Bällchen

VEGAN

Planted.chicken 
Planted.kebab 
Tofu marinated ^{A FN 0}
Chili-Champignons ^{A FN 0}

5. MAYO

1 zur Auswahl

Aioli ^M
Maracuja ^M
Sesam ^{F MN}
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 HN}

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
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse

F Sojabohnen
G Milch
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

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€



Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene
Please ask our staff for information about allergens.

Vorspeisen

Hausbrot & Steirische Kürbiskernbutter

Sauerteigbrot · aufgeschlagene Fassbutter · geröstete Kürbiskerne · Meersalz **A, G** **4,90**

Steirisches Rote-Bete-Tatar

Ofen-Rote-Bete · cremiger Kren · geröstete Kürbiskerne · Steirisches Kürbiskernöl g.g.A **G, M, O** **4,90**

Geröstete Blumenkohl-Cremesuppe

Ofengerösteter Blumenkohl · cremige Suppe · knuspriger heimischer Räucherspeck **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 Rind · Brioche Bun · Haus-Sauce · Cheddar · Tomate · Essiggurke · Pommes frites **A, C, F, G, M** **16,90**

Rindschnitzel · Romanesco

Rindschnitzel · Knoblauch-Natursauce · kurz geschwenkter Romanesco **A, L, O** **19,90**

Fisch

Lachs · Pastinake · Senfkaviar

Lachsfilet · Pastinaken-Erdäpfelpüree · eingelegter Senfkaviar · sattgrünes Kräuteröl **D, G, M, O** **16,90**

Pasta

Kräuter-Schupfnudeln · Speck · Bergkäse

Gebratene Kartoffel-Schupfnudeln · Wildkräuter · Tiroler Speck · gereifter Bergkäse **A, C, G** **13,90**

Salat

Wintersalat „Blue Pear“

Rucola · Blauschimmelkäse · reife Birne · karamellierte Walnüsse · weißes Balsamico-Dressing **G, H, O** **13,90**

Desserts

Zwetschkenknödel

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

Kaiserschmarrn

Karamellierter 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 Geflügel
D Fische

E Erdnüsse
F Soja (-Bohnen)

G Milch (inkl. Laktose)
H Nüsse

L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Schwefeldioxid

Starters / Appetizers

Sourdough bread · whipped barrel butter	
<i>Sourdough bread · whipped barrel butter · toasted pumpkin seeds · sea salt</i>	A, G
	4,90
Oven-roasted Beetroot Tartare	
<i>creamy horseradish · toasted pumpkin seeds · Styrian pumpkin seed oil</i>	G, O, M
	4,90
Roasted Cauliflower Cream Soup	
<i>Roasted cauliflower cream soup · crispy local smoked bacon</i>	G, L
	4,90

Main Courses

Classic Viennese veal schnitzel	
<i>Clarified butter · warm potato & lamb’s lettuce salad · wild cranberries</i>	A, C, G, M, O
	22,90
Signature Burger 22	
<i>Premium Austrian beef · artisan brioche bun · house sauce · Cheddar · tomato · pickles · French fries</i>	A, C, F, G, M
	16,50
Premium Austrian beef cutlet	
<i>Garlic Jus · flash-sautéed Romanesco</i>	A, L, O
	19,90

Fish

Crispy skin-on salmon · parsnip & potato purée	
<i>Pickled mustard caviar · vibrant herb oil</i>	D, G, M, O
	16,90

Pasta

Pan-fried potato Schupfnudeln · wild herbs	
<i>Tyrolean bacon · aged mountain cheese</i>	A, C, G
	13,90

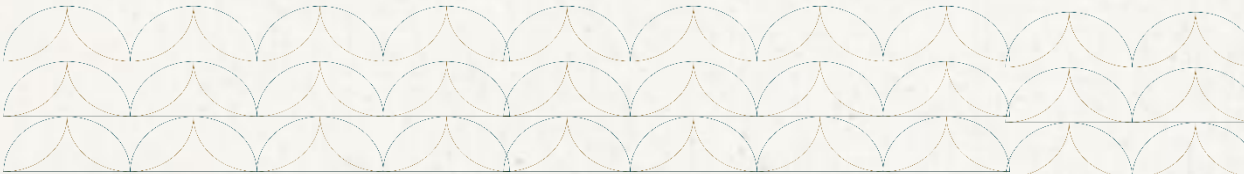
Salad

Winter Salad “Blue Pear”	
<i>Wild rocket · blue cheese · ripe pear · caramelized walnuts · white balsamic dressing</i>	G, H, O
	12,90

Desserts

Quark dumplings · juicy plums	
<i>Quark dumplings · juicy plums · poppy seed butter crumbs</i>	A, C, G
	6,90
Caramelized shredded pancake	
<i>Walnut brittle · bourbon vanilla cream</i>	A, C, G, H
	7,90
Signature Brick Cake	
<i>Baked almond cake · chocolate cream · nougat glaze</i>	A, C, G, H, F
	9,90

A Cereals containing gluten	B Crustaceans	C Eggs	D Fish	E Peanuts	F Soybeans	G Milk (including lactose)
H – Nuts	L Celery	M Mustard	N Sesame seeds	O Sulphur dioxide and sulphites		



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



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

Menu Wochenbuffet

19.10.26-23.10.26

Mo.-Fr. / Mo.-Fri. : 11:00 – 13:30

Spaghetti Bolognese A,G,L

Herzhafte, lang gekochte Rindfleisch-Tomatensauce mit italienischen Kräutern und Wurzelgemüse, serviert auf klassischen Spaghetti, abgerundet mit frisch geriebenem Grana Padano.

Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelpüree G,M,L

Herzhafter, im Ofen gebackener Leberkäse mit einer leichten Kruste, serviert mit cremigem, mit echter Butter und Muskatnuss verfeinertem Kartoffelpüree.

Saftiges Hühnerpaprikas mit Reis G,L

Zarte Hühnerfleischstücke in einer cremigen, mild-pikanten Paprikasauce mit Sauerrahm, serviert mit lockerem Langkornreis.

Herzhafter Spätzleauflauf mit Gemüse A,C,G

Traditionelle österreichische Spätzle, geschichtet mit knackigem Marktgemüse in einer feinen Obers-Ei-Sauce, mit viel würzigem Bergkäse goldbraun im Ofen überbacken.

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere

C Eier von Geflügel
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