

WOCHENKARTE
VOM 06.07.2026 – 09.07.2026



MENÜS

MONTAG

Pilz-Erdäpfelsuppe

€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

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

€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

DIENSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl

€1,50

Hühner Cordon Bleu mit
Putenschinken & Gouda
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

€13,90

Veganer Marokkanischer
Gemüseeintopf mit Kichererbsen
dazu Basmatireis & Erdnüsse

€10,90

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

€10,90

MITTWOCH

Tomatencremesuppe

€1,50

BBQ Chicken Wrap mit Cheddarkäse
dazu Pommes, Blattsalat & Sourcream

€13,90

Eierschwammerl Gulasch
mit Serviettenknödel & Chilirahm

€13,90

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

Sommer Salat

€ 11,90

mit Schafskäse, Rote Rüben, Ananas-Preiselbeer 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-Limettdressing & Erdnüsse

Knusprige Falafel Bowl

€ 12,90

mit orientalischeren Kraut, Sojabohnen, Granatapfel, Humus,
Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettdressing & 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.



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

AEFHLMNO

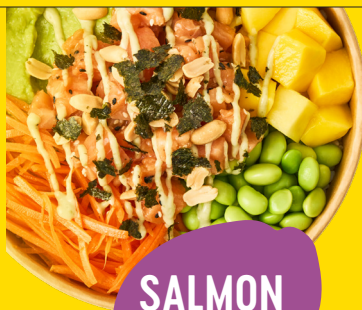


SHROOM BOOM



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

AEFHLMNO



UMAMI POWER



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

ACFHLMNO

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 CDGM}

3. GREEN

4 zur Auswahl

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

Kidneybohnen
Mais
Mango
Misokarotten ^{AFN}
Rotkraut
Süßkartoffelpüree ^{HLNO}
Tomatensalsa

4. PROTEIN

1 zur Auswahl

MEAT

Pulled Chicken ^{FM}
Jerk Chicken ^{AFM}
Chicken Breast

FISH

Salmon ^{DFN}

VEGETARISCH

Pilz-Bällchen

VEGAN

Planted.chicken 
Planted.kebab 
Tofu marinated ^{AFNO}
Chili-Champignons ^{AFNO}

5. MAYO

1 zur Auswahl

Aioli ^M
Maracuja ^M
Sesam ^{FMN}
Spicy Mango ^M 
Sriracha ^{FM} 
Wasabi ^M
Trüffel ^{MN}

6. TOPPING

2 zur Auswahl

CRUNCHY

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

VEGGIE

Frühlingszwiebel
Shredded Nori

SPICY

Chili
Dukkah ^{EFHN}

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



MENU

WOCHENBUFFET

KALTE ZUCCHINISUPPE G, L

ERFRISCHENDE, CREMIG PÜRIERTE ZUCCHINISUPPE
PERFEKT ALS LEICHTER EINSTIEG.

GEMÜSESTRUDEL MIT JOGHURTDIP A, C, G

KNUSPRIGER STRUDELTEIG GEFÜLLT MIT
FEINEM MARKTGEMÜSE, SERVIERT MIT EINEM ERFRISCHENDEN
KRÄUTER-JOGHURTDIP.

HÜHNER-CORDON-BLEU MIT POTATO WEDGES A, C, G

SAFTIGE HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT
SCHINKEN UND ZART GESCHMOLZENEM KÄSE,
DAZU GOLDBRAUN GEBACKENE KARTOFFELSPALTEN.

CRUNCHY BURGER A, C, G, N

DER ULTIMATIVE CRUNCH: KNUSPRIGES PATTY IM WEICHEN
BURGER-BUN MIT UNSERER HAUSGEMachten BURGERSAUCE.

HÜHNERCURRY MIT REIS F, L

ZARTES HÜHNERFLEISCH IN EINER AROMATISCH-WÜRZIGEN
CURRYSAUCE, SERVIERT MIT LOCKEREM REIS.

12.90€ PP

A GLUTENHALTIGES GETREIDE C EIER VON GEFÜGEL 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



CLARION™

Delikatesse Bistro

LOBBY IM ERDGESCHOSS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

LINSENSUPPE MIT ZITRONENÖL

a,l,o

2,50 €

KARFIOL-LIMETTEN-SUPPE

g,l,o

2,50 €

GEEISTE WASSERMELONEN-ROTE-RÜBEN SUPPE MIT KRESSE UND CHIASAMEN

o

2,50 €

GEMÜSECREMESUPPE

g,l,o

2,50 €

KALTE GAZPACHOSUPPE

a,l,o

2,50 €

MENÜ 1 acg,lno

Veggie

ORIENTTELLER

12,90 €

MENÜ 1 c,l,o

Veggie

EIERSCHWAMMERL-GNOCCHI

12,90 €

MENÜ 1 af,m,n,o,p

Veggie

BUCHWEIZEN-BUDDAH-BOWL

12,90 €

MENÜ 1 G,n

Veggie

EIERSCHWAMMERL-GULASCH

12,90 €

MENÜ 1 ag

Veggie

EIERSCHWAMMERL-FLAMMKUCHEN

12,90 €

Melanzani-Zucchini-Rollen mit Schafkäsefüllung, Zigarrenbörek, Falafel, Hummus, Bauernsalat

mit Parmesan und Rucola

Avocado, Kichererbsen, Oshinko, Paprika, Salatgurken, Edamame, Rucola, frische Sprossen, Sesam

mit Serviettenknödel

mit Crème Fraiche, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel, Schnittlauch

MENÜ 2 acg,l,o

PASTA-STROZZAPETI-AMATRICIANA (SPECK)

11,90 €

MENÜ 2 g,l,o

CHICKEN-BBQ-SPIESSE

12,90 €

MENÜ 2 acg,l,m,o

HÜHNERBRUST-STREIFEN

13,90 €

MENÜ 2 g,n

ORIENTTELLER MIT HUHN

12,90 €

MENÜ 2 acg,l,o

CHICKEN BOWL

12,90 €

Parmesan und Basilikum

mit Grillgemüse und Kartoffeln, Maiskolbenscheiben und BBQ-Süß-Sauer-Sauce

auf Eierschwammerl-Tagliatelle

Zitronen-Hummus, Gegrilltes Gemüse, Tahina, Falafel

Sushi-Reis, Mango, Avocado, Mais, Sojabohnen, Sojasprossen, Paprika, Curry-Zitronen-Mayonnaise

MENÜ 3 g,m,o

GYROS TELLER

13,90 €

MENÜ 3 g,d,l,o

ZANDER GEGRILLT

13,90 €

MENÜ 3 ag,f,l,m,o

SPECIAL BBQ PFANNE

13,90 €

MENÜ 3 acg,d,l,o

CREMIGE - PASTA MIT LACHSFILETSTREIFEN

14,90 €

MENÜ 3 ag,m,l,o

ROASTBEEF-CLUB-SANDWICH

13,90 €

Hühnerkeulen gegrillt, Tsatsiki, Blattsalat, Petersilie und Steakhaus-Pommes mit Dip

mit Kartoffel-Zitronen-Püree

Pulled Beef, BBQ Chicken, Wedges, Mexican Corn dazu Sour Cream Dip

Parmesan, Spinat und Eierschwammerln

Salat, Avocado, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce dazu Potato Dippers und Dip

SALAT 1

Crispy Chili Chicken Salad

12,90 €

Hühnerfiletstreifen mit Sesam auf Blattsalat in Sweet-Chili-Koriander- Sauce mit Bio-Sauerteigbrot

ae,f,no

SALAT 2

Halloumi - Salat- Gegrillt

12,90 €

Plücksalat, Erdbeeren, und Paprika, Balsamico-Glace dazu Bio-Sauerteigbrot

ag,l,o

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 9,90

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

CHORIZO-SALAMI 11,70

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

PROSCUITTO-SCHINKEN 12,70

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto, getrocknete Tomaten, Rucola, Grana (a,c,g,o)

MARGHERITA Veggie 9,90

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Büffelmozzarella (a,c,g)

SPINAT-FETA Veggie 10,70

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Spiegelei (a,c,g)

GEMÜSE Veggie 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Spinat, Mais, Tomaten, Jalapenos (a,c,g,o)

LACHS 13,80

Crème fraîche, Räucherlachs, Mozzarella, Jungzwiebel, Rucola, Dill-Zitronenöl (a,d,g)

THUNFISCH 10,50

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



DIE PERFEKTE ERFRISCHUNG
THE ROAST SPECIAL SUMMER BREEZE



KW 28

MITTAGSMENÜS

6.7.26 - 10.07.26

Vorbestellung 8.00-11.30 01/9439596

MIT HERZ -HAND UND GESCHMACK

Ein kleiner Aufrunder landet im Team die täglich
dafür sorgen dass's schmeckt, läuft und stimmt

DANKE SAGT DAS GANZE TEAM

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

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 €		

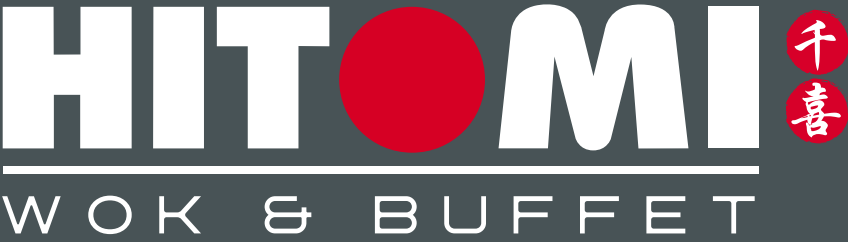
TEE

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

06.07.26-10.07.26

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*

Vorspeisen / Starter

Beilagensalat / Mixed Salad **GM** 4,9 €

Cremiger Büffelmozzarella mit Pesto / Creamy buffalo mozzarella with pesto **GH** 4,9 €

Gazpacho Andaluz / Andaluz Gazpacho **AO** 4,9 €

Hauptspeisen / Main course

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinatsauce / Gnocchi with gorgonzola and spinach sauce **AGC** 12,9 €

Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree / Minced veal steak with mashed potatoes **GAC** 14,9 €

Grillkäse mit Rucola-Tomaten-Salat / Grilled cheese with arugula and tomato salad **GM** 14,9 €

Cremiges Marktgemüse-Risotto mit saftigen Hühnerbruststreifen / Creamy market vegetable risotto with juicy chicken breast strips **GL** 13,9 €

Cheeseburger mit Pommes / Cheeseburger with fries **AGMC** 15,9 €

Calamari Fritti mit Coleslaw / Calamari fritti with coleslaw **ACDGRM** 14,9 €

Desserts

Himbeersorbet / Raspberry sorbet 6,9 €

Marilleneisknödel / Apricot ice cream dumplings **ACGH** 6,9 €

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier von Gefügel

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



Twenty Two Restaurant
Skyline Lunch