

GETRÄNKE / DRINKS

Illy Café (by Illy)

Espresso	2,30
Kleiner Brauner / mit Soja Milch ^(F) <i>Small Espresso / with soy milk</i>	2,50
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	3,80
Großer Brauner / mit Soja Milch ^(F) <i>Double Espresso with soy milk</i>	3,90
Verlängerter <i>Café Americano</i>	2,90
Verlängerter brauner / mit Soja Milch ^(F) <i>Café Americano with soy milk</i>	3,30
Cappuccino / mit Soja Milch ^(F) <i>Viennese Cappuccino</i>	3,50
Café Latte warm oder kalt / mit Soja Milch ^(F) <i>Café Latte with Soy Milk hot or cold</i>	4,00

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeevariationen auch koffeinfrei zu.

Illy Tee / tea

Tee in der Kanne <i>Pot of tea</i>	3,50
--	------

- *English Breakfast*
- *Earl Grey*
- *Früchte*
- *Grün*
- *Kamille*
- *Jasmin*
- *Pfefferminz*
- *Kräuter*

ALLERGENE

(a) - Glutenhaltiges Getreide // (b) - Krebstiere // (c) - Eier // (d) - Fische // (e) - Erdnüsse // (f) - Sojabohnen // (g) - Milch // (h) - Schalenfrüchte // (i) - Sellerie // (m) - Senf // (n) - Sesamsamen // (o) - Schwefeldioxid und Sulphite // (p) - Lupinen // (r) - Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Angaben. Trinkgeld nicht inkludiert.

Illy Alkoholfreie Getränke / softdrinks

Coca Cola / light / zero	0,33l	2,90
Fanta / Sprite / Almdudler	0,33l	2,90
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33l	2,90
Rauch Apfelsaft / Orangensaft / schwarze Johannisbeere / Marille	0,20l	2,90
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	0,20l	2,90
Saft gespritzt / Juice with Soda	0,30l	3,70
Saft gespritzt / Juice with Soda	0,50l	4,00
Saft mit Wasser / Juice with water	0,30l	3,30
Saft mit Wasser / Juice with water	0,50l	3,50
Vöslauer still/ prickelnd	0,33l	2,70
Vöslauer still/ prickelnd	0,75l	4,90
San Pellegrino	0,75l	5,20
Red Bull	0,25l	3,60
Homemade Jasmin Eis Tee	0,50l	4,00
Homemade Holunder Minze Eis Tee still	0,50l	4,00
Homemade Holunder Minze Eis Tee prickelnd	0,50l	4,50
Soda	0,25l	1,80
Soda Zitrone / Himbeere*	0,30l	2,70
Soda Zitrone / Himbeere*	0,50l	4,00
Leitungswasser Krug	1,00l	2,00

GETRÄNKE / DRINKS

🍺 Bier vom Fass / draft beer ^(A)

Weitra Pfiff	0,20l	2,40
Weitra Seidel	0,30l	3,10
Weitra Krügel	0,50l	4,10

🍺 Flaschenbier / bottle beer ^(A)

Stiegl Columbus Pale Ale	0,33l	3,40
Stiegl Paracelsus Bio Zwickl	0,33l	3,40
Franziskaner Weißbier hell	0,50l	3,80
Stiegl Freibier alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33l	3,20

🍷 Spritzer / splashed wine ⁽⁰⁾

Hugo Spritzer <i>Weißwein, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>	0,25l	5,90
Aperol Spritzer <i>Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>	0,25l	5,90
Kaiser Spritzer <i>Weißwein, Holundersirup, Soda</i>	0,25l	4,90
Weisser Spritzer <i>Weißwein, Soda</i>	0,25l	4,00

🍷 Spirituosen / spirits

Grey Goose Vodka	3cl	4,50
Stolichnaya Vodka	3cl	3,50
Chivas Regal 12 Whiskey	3cl	4,00
Chivas Regal 18 Whiskey	3cl	4,90

🍷 Wein / wine ⁽⁰⁾

Cantina Gabriele Chardonnay <i>Trocken. Eleganter Chardonnay mit Pfirsicharomen und floralen Noten. Sehr erfrischender Abgang. 100% Chardonnay.</i>	1/8l / 0,75l	3,60 / 19,50
Cantina Gabriele Moscato <i>Klassischer Moscato. Süß, leicht prickelnd mit intensiven, muskattypischen Pfirsich- und Blütenaromen. Nur 6% Alkohol, 100% Moscato.</i>	1/8l / 0,75l	4,30 / 23,50
Recanati (Yasmin White) <i>Trocken. Chardonnay/Sauvignon Blanc. Aromen nach tropischen Früchten, Birne und Anis.</i>	1/8l / 0,75l	5,90 / 33,00
Teperberg Vision Malbec 2015 <i>Trocken. Samtig, rund, mit Fruchtnoten und erdigen Aromen.</i>	1/8l / 0,75l	5,50 / 30,00
Cantina Gabriele Chianti DOC <i>Trockener Chianti mit angenehmem Tannin, roten Früchten und Kirscharomen.</i>	1/8l / 0,75l	4,00 / 23,00
Hafner Dornröschen 2012 <i>Trocken, eine vielschichtige Cuvée und Flagship-Wein bei Hafner. Jg 2012 abgefüllt Feb. 2015 nach 36 monatiger Eichenfasslagerung. Vollmundig und elegant</i>	1/8l / 0,75l	8,90 / 51,00
Hafner Eiswein Grappa <i>Aus Eisweintrrauben destilliert. Weltweit einzigartig. Relativ weich und samtig mit spürbarer Eisweinnote und fruchtigem Traubenbouquet. Goldmedaille Terravino, Israel.</i>	2cl	3,90

WARME SPEISEN / WARM DISHES



Suppen / soups

- MISO SUPPE** ^(F) 4,90
Traditionelle japanische Suppe
traditional japanese soup
- PIKANTE SUPPE** ^(C,F) 4,90
mit Gemüse / scharf
hot and sour soup with vegetables / spicy
- CHINESISCHE HÜHNERSUPPE** ^(F,L) 5,90
mit Gemüse
chinese chicken soup with vegetables

Salate / salads

- PIKANter KRAUT SALAT** 3,50
spicy cabbage salad
- HAUSSALAT** ^(F,L,N) 4,90
gemischter Salat mit Hausdressing
mixed salad with housedressing
- MANGOSALAT** 6,90
mit frischem Salat und Mango
mango salad - with fresh lettuce and mango
- TUNA TATAKI SALAT** ^(F,D,N) 10,90
Tunfisch im Sesammantel leicht angebraten, serviert auf Salat, Karotten, Glasnudeln mit einer asiatischen Sauce
tuna tataki salad - tuna in sesame coat lightly seared, served on a bed of lettuce, bean noodles, carrots with asian sauce

Vorspeisen / starters

- SATAY HÜHNERSPIESSE** ^(E) 6,90
Hühnerfleischspieße in Erdnusssauce
saté chicken - 2 chicken skewers in peanut sauce
- EDAMAME** 4,90
mit groben Meersalz
edamame with rough sea salt
- „MEA SHEARIM“ WINGS** ^(D,F) 6,90
knusprige Hühnerflügel in Teriyaki Sauce
crispy chicken wings in teriyaki sauce
- FRÜHLINGSROLLE** ^(A,C,F) 5,90
mit Gemüse und süßer Chilli Sauce
spring roll with vegetables and sweet chilli sauce

Veggie / veggie

- GEBRATENER EIERREIS** ^(A,C,F) 6,90
mit Gemüse
stir fried egg rice with vegetables
- GEBRATENE NUDELN** ^(C,F) 8,90
mit Gemüse
mixed vegetable noodles
- YAKI SOBA** ^(A,C,D,F) 12,90
Gebratene Nudeln mit Lachs und Gemüse
noodles with salmon and vegetables
- GEBACKENES GEMÜSE** 9,90
Saisongemüse in Tempurateig, dazu Hausdressing
vegetable tempura - seasoned vegetables crusted in panko and house dressing



WARME SPEISEN / WARM DISHES



🍴 Hauptspeisen / main dishes

- HUHN SÜß & SAUER** ^(A,C,F) 12,90
mit Gemüse und Reis
chicken sweet & sour with vegetables and rice
- GONG BAO CHICKEN** ^(A,E,F) 12,90
Hühnerfleisch nach Gong Bao Art mit Gemüse und Reis
gong bao chicken with vegetables and rice
- HÜHNERFILETS IN SCHWARZER BOHNENSAUCE** ^(A,F) 12,90
mit Gemüse und Reis
sizzling chicken in black bean sauce with vegetables and rice
- SESAM CHICKEN** ^(A,C,F,N) 13,90
Hühnerbrust frittiert in Sesamkörner mit Teriyaki Sauce und Reis
chickenbreast fried in sesame seeds with teriyaki sauce and rice
- THAI STYLE NUDELN** ^(A,F) 12,90
mit Hühnerfleisch in scharfer Thai Chilli Sauce
thai style noodles with chicken and spicy thai chilli sauce
- BULGOGI RINDFLEISCH** ^(A,F,N) 15,90
mariniertes Rindfleisch nach koreanische Art mit Gemüse und Reis
beef - korean style with vegetables and rice
- RINDFLEISCH NACH SZECHUAN ART** ^(A,F) 15,90
scharf gebratenes Rinderfilet in pikanter Sauce mit Gemüse und Reis
beef - szechuan style in spicy sauce with vegetables and rice
- ACHT SCHÄTZE** ^(A,F) 16,90
Rind und Hühnerfleisch mit Gemüse in Peking Sauce und Reis
beef and chicken in peking sauce with vegetables and rice
- RINDFLEISCH IN SCHWARZER BOHNENSAUCE** ^(A,F) 15,90
mit Gemüse und Reis
sizzling beef in black bean sauce with vegetables and rice

- LACHS TERIYAKI** ^(A,D,F) 14,90
Lachsfilets in Teriyaki Sauce mit Gemüse und Reis
salmon in teriyaki sauce with vegetables and rice
- CHILLI SAKE** ^(A,D) 15,90
Lachsfilets in süß-saurer Chilli Sauce mit Gemüse und Reis
salmon filet in sweet & sour sauce with vegetables and rice
- FISCH NACH SZECHUAN ART** ^(A,F) 16,90
panierter Zander in pikanter Sauce mit Gemüse und Reis
pike-perch fish crusted in panko in spicy sauce with vegetables and rice
- GEGRILLTER ZANDER** ^(D,F) 15,90
vom Tappanyaki, dazu Wokgemüse
grilled pike-perch filet with wok vegetables
- TUNFISCH TATAKI** ^(A,D) 19,90
Leicht angebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit asiatischer Sauce mit Gemüse und Reis
tuna tataki - lightly seared tunasteak in sesame coat with asian sauce with vegetables and rice
- 🍴 Dessert / Dessert**
- GEBACKENE BANANE MIT HONIG** 5,90
baked banana with honey
- GEGRILLTE ANANAS MIT HONIG** 4,90
grilled ananas with honey
- TOPFENKUCHEN** (vegan) 4,90
cheesecake
- CHOCOLATE LAVA DESSERT** 6,90
serviert mit Vanilleeis
chocolate cake with liquid core, served with vanilla ice cream
- EISKAFFE** 6,90
iced coffee



SUSHI & ROLLS



„MEA SHEARIM“ Rolls

(8 Stk)

LACHS SESAM MAKI ^(A,D,N)

7,50

Lachs, Avocado, Sesam
salmon, avocado, sesame seeds

SPICY TUNA ROLL ^(A,C,D,N)

9,90

Pikanter Thunfischtartare, Gurke, Sesam und spicy Mayonnaise
spicy tuna, cucumber, sesame seeds and spicy mayonnaise

SPICY SALMON ROLL ^(A,C,D,N)

9,00

Pikanter Lachstartare, Gurke, Sesam und spicy Mayonnaise
spicy salmon, cucumber, sesame seeds and spicy mayonnaise

SAKE TERIYAKI ROLL ^(A,D,F,N)

10,00

Lachs gegrillt in Teriyakisauce und Gurke eingerollt in Avocado, Teriyakisauce und Sesam
grilled salmon in teriyaki and cucumber, wrapped with avocado, teriyaki sauce and sesame seeds

TERIYAKI CHICKEN ROLL ^(A,F,N)

10,00

Hühnerbruststreifen gegrillt in Teriyakisauce und Gurke eingerollt in Avocado, Sesam, Teriyakisauce
teriyaki baked chicken stripes, cucumber, coated with avocado, sesame seeds, teriyaki sauce

CRISPY VEGGIE ROLL ^(A,C)

9,00

Süßkartoffel, Gurke, Ei, Avocado, Paprika gebacken im Tempurateig
sweet potato, cucumber, egg, avocado, paprika, crusted in panko

Special Rolls

(8 Stk)

SINAI ROLL ^(A,C,D,N)

13,00

Avocado, Gurke eingerollt in Schnittlauch bedeckt mit pikantem Lachstartare, Jungzwiebel, Sesam, Chilliflocken, spicy Mayonnaise
avocado, cucumber wrapped in chives with spicy salmon mixture, scallion, sesame seeds, chilli flakes, spicy mayonnaise

„MEA SHEARIM“ ROLL ^(A,C,D,F,N)

13,00

Lachstempura, Süßkartoffel, Jungzwiebel eingerollt in leicht angebratenem Lachs serviert mit Tempura und Süßkartoffelflakes, spicy Mayonnaise, Teriyakisauce, Schwarzem Sesam
salmon tempura, sweet potato, scallion wrapped in seared salmon, served with tempura and crispy sweet potato flakes, spicy mayonnaise, teriyaki sauce, black sesame

CALIFORNIA ROLL ^(A,C,D)

13,00

Surimi, Avocado, Jungzwiebel, eingerollt in Kaviarrogen und spicy Mayonnaise
surimi, avocado, scallion, cucumber coated with masago and spicy mayonnaise

RAINBOW ROLL ^(A,C,D,F)

13,00

Avocado, Gurke, eingerollt in Lachs, Tunfisch und Avocado, serviert mit spicy Mayonnaise und Teriyakisauce
avocado, cucumber, wrapped in salmon, tuna and avocado, served with spicy mayonnaise and teriyaki sauce

CRAZY SALMON ROLL ^(A,C,D)

13,00

Pikanter Lachstartare, Avocado, eingerollt mit leicht angebratenem Lachs und Kaviarrogen
spicy salmon tartare, avocado, covered with seared salmon and masago

CRISPY SAKE FUTO MAKI ^(A,C,D,F)

13,00

Lachs, Avocado, Süßkartoffel, Jungzwiebel, Salat, Paprika gebacken in Tempurateig serviert mit Teriyakisauce
salmon, avocado, sweet potato, scallion, salad, paprika crusted in panko, served with teriyaki sauce

SUSHI & ROLLS



Temaki

(6,00 / Stk)

CRAZY SALMON CONE (A,C,D,N)

Lachs, Avocado, Gurke, spicy Mayonnaise, Jungzwiebel, Sesam
salmon, avocado, cucumber, spicy mayonnaise, scallion, sesam

SPICY TUNA CONE (A,C,D)

Pikanter Thunfischtartare, Spicy Mayonnaise, Avocado, Jungzwiebel
spicy tuna, spicy mayonnaise, avocado, scallion

SAKE TERIYAKI CONE (A,D,F)

Lachs gegrillt in Teriyakisauce, Avocado, Jungzwiebel, Gurke,
Süßkartoffelflakes
teriyaki-baked salmon, avocado, scallion, cucumber, crispy Sweet
potato flakes

VEGGIE CONE (A,C)

Avocado, Ei, Gurke, Süßkartoffel
avocado, egg, cucumber, sweet potato

5,00

Sushi (A,D) & Sashimi (D)

6 Lachs Sushi, 3 Lachs Maki 10,90

8 Lachs Sushi, 3 Lachs Maki 12,90

10 Lachs Sushi, 3 Lachs Maki 14,90

SUSHI MIX: 5 Lachs Sushi, 5 Thunfisch Sushi, 3 Maki 16,00

4 Lachs Sashimi 7,00

4 Thunfisch Sashimi 8,00

SASHIMI MIX: 2 Lachs Sashimi, 2 Thunfisch Sashimi 7,50

Sushi Sandwich

(4 Stk: 13,00)

SALMON SANDWICH (A,C,D)

Gegrillter Lachs, Avocado, Jungzwiebel, Spicy Mayonnaise
in Süßkartoffelflakes
grilled salmon, avocado, scallion, spicy mayonnaise in sweet
potato flake crust

SPICY TUNA SANDWICH (A,D)

Pikanter Thunfischtartare, Jungzwiebel, Avocado in
knusprigen Tempuraflakes
fresh spicy tuna, scallion, avocado with crispy tempura flake crust

SPICY SALMON SANDWICH (A,D)

Pikanter Lachs, Jungzwiebel, Avocado in knusprigen Tempuraflakes
fresh spicy salmon, scallion, avocado in crispy tempura flake crust

CRISPY VEGGIE SANDWICH (A,C)

Avocado, Ei, Gurke, Süßkartoffel in Tempura gebacken
avocado, tamago, cucumber, sweet potato crusted in panko

10,00



Kombinationen

KING SALMON MIX:

8 Sinai, 8 Crazy Salmon, 8 Lachs Sesam Maki, 8 Lachs Sushi
8 Sake Teriyaki, 4 Salmon Sandwich

63,00

„MEA SHEARIM“ BIG MIX:

8 Spicy Tuna, 8 Spicy Salmon, 8 MEA SHEARIM, 8 Rainbow
5 Lachs Sushi, 5 Tuna Suhsi

52,00

„MEA SHEARIM“ SMALL MIX:

4 Lachs Sushi, 4 Spicy Salmon Sandwich, 8 MEA SHEARIM

30,00

VEGGIE KOMBI :

8 Crispy Veggie Roll, 5 Avocado Sushi, 4 Veggie Sandwich
3 Gurken Maki, 3 Avocado Maki

30,00