

 **K.** ĒNZI



MITTAGS MENÜ

Montag bis Samstag

- | | | | |
|---|---|---|-------|
| 1 |  | Sushi Bento
<i>Sushi und Maki,
Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 9,90 |
| 2 |  | Bulgogi Bento
<i>marinierter Rostbraten mit Gemüse gebraten,
Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 9,50 |
| 3 |  | Ozingo Bokum Bento
<i>Tintenfisch mit Gemüse gebraten (scharf!),
Reis, Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 8,50 |
| 4 |  | Hühner Bulgogi Bento
<i>mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse gebraten (scharf!),
Reis, Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 8,90 |
| 5 |  | Tori Teriyaki Bento
<i>gegrillte Hühnerbrust auf gebratenem Gemüse
mit Teriyakisauce, Reis, Misosuppe, Salat und Kyoza oder
Frühlingsrollen</i> | 8,50 |
| 6 |  | Sake Teriyaki Bento
<i>gebratener Lachs mit Gemüse und Teriyakisauce,
Reis, Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 8,50 |
| 7 |  | Mix Teriyaki Bento
<i>gebratener Lachs, Thunfisch und Butterfisch
mit Gemüse und Teriyakisauce, Reis, Misosuppe,
Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 8,50 |
| 8 |  | Vegetarisches Teriyaki Bento
<i>gebratenes Gemüse und Teriyakisauce,
Reis, Misosuppe, Salat und Kyoza oder Frühlingsrollen</i> | 7,90 |
| 9 |  | Kenzi Sushi Set
<i>8 Sushi, 4 Maki, Misosuppe und Salat</i> | 14,20 |

SUPPEN

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | Misosuppe
<i>aus Misopaste mit Tofu und Seetang</i> | 2,90 |
| 12 | Kyozasuppe
<i>Suppe mit gefüllten Teigtaschen</i> | 4,50 |
| 13 | Koreanische Pikante Suppe
<i>Rindfleisch und Gemüse (scharf!)</i> | 4,50 |

VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|------|
| 21 | Aperitif Sushi
<i>gem. Sushi 5 Stk.</i> | 7,80 |
| 22 | Tori Teba
<i>gebratene Hühnerflügel mit Teriyakisauce</i> | 5,80 |
| 23 | Agedashi Tofu
<i>gebackener Tofu mit Sauce</i> | 4,50 |
| 24 | Kyoza
<i>gefüllte Teigtaschen mit Sauce, 6 Stk.</i> | 3,80 |
| 25 | Frühlingsröllchen
<i>Gemüsefrühling, 6 Stk.</i> | 3,80 |
| 26 | Ebi Fry
<i>panierte Shrimps mit Sauce</i> | 7,80 |
| 27 | Hühnerspieß | 4,50 |

SALATE

- | | | |
|----|---|------|
| 31 | Seetang Salat (Wagame)
<i>Seetang mit Shrimps auf geraspelttem Rettich mit Süßessig mariniert</i> | 5,00 |
| 32 | Kimchi Salat
<i>koreanischer Chinakohlsalat (scharf!)</i> | 3,70 |
| 33 | IKA Salat
<i>gekochter Tintenfisch auf Salat, mit scharfer Sauce</i> | 6,20 |
| 34 | Cho Jang Salat
<i>Salat mit verschiedenen Sorten rohen Fisches und Chojangsauce (scharf!)</i> | 7,90 |
| 35 | Kenzi Salat
<i>grüner Salat mit Kenzisauce</i> | 4,70 |

36	Gurken Salat (scharf!)	3,50
37	Rettich Salat (scharf!)	3,50
VEGETARISCH		
41	Kappa Maki <i>mit Gurke (8 Stk.)</i>	4,90
42	Avocado Maki <i>mit Avocado (8 Stk.)</i>	5,90
43	Osinko Maki <i>mit eingelegtem Rettich (8 Stk.)</i>	4,90
44	Gin Jay Maki <i>Salat mit Avocado (8 Stk.)</i>	7,90
45	Crunch Maki <i>gebratene Süßkartoffeln mit Avocado (8 Stk.)</i>	10,90
46	Gemüse Teriyaki <i>gebratenes Gemüse und Teriyakisauce mit Reis</i>	10,90
47	Gemüse Wok <i>gebratenes Gemüse und Reis</i>	10,90
48	Tofu Teriyaki <i>gebratener Tofu mit Gemüse und Reis</i>	12,90
311	Sushi Reis (Portion)	2,40
312	Reis (Portion)	2,00
313	Ingwer (Portion)	1,20



TEMAKI VORSPEISEN

Kleine Seetangtüte, gefüllt mit Sushireis und variierenden Zutaten, handgeformt!

51	Kappa Temaki <i>mit Gurken</i>	4,90
52	California Temaki <i>mit Avocado, Krebsersatz</i>	6,90
53	Sake Temaki <i>mit Lachs</i>	4,90
54	Teka Temaki <i>mit Thunfisch</i>	5,90
55	Avocado Temaki	4,90
56	Ikura Temaki <i>mit Lachsrogen</i>	6,90

MAKI

61	Sake Maki <i>mit Lachs (8 Stk.)</i>	5,90
62	Teka Maki <i>mit Thunfisch (8 Stk.)</i>	6,50
63	Spicy Tuna Maki <i>mit Thunfisch (8 Stk.)</i>	7,90
64	California Maki <i>mit Avocado, Lachs und frischem Cream Cheese (8 Stk.)</i>	7,90
65	Chicken Maki <i>knuspriges Hühnerfleisch mit Gurken (6 Stk.)</i>	6,50
66	Ebi Tempura Maki <i>mit Tempura Garnelen und Gurken (6 Stk.)</i>	8,90
67	Maki Set Spezial <i>mit verschiedenen Einlagen (18 Stk.)</i>	13,90

SUSHI À LA CARTE

Je 1 Stk.

81	Tamago (Eierstich)	1,60
82	Sake (Lachs)	2,50
83	Maguro (Thunfisch)	2,90
84	Ebi (Garnelen)	2,90
85	Shiromi (Butterfisch)	2,50
86	Ikura (Lachsrogen)	3,50
87	Tobiko (Rogen vom fliegenden Fisch)	2,90
88	Unagi (Aal)	3,80

SUSHI (FISCH MIT REIS)

Klein 8 Stk. Sushi / groß 10 Stk. Sushi, 4 Maki

101	Sushi Set (klein) <i>gem. Sushi, Maki</i>	14,50
102	Sushi Set (groß) <i>gem. Sushi, Maki</i>	16,50
103	Sushi Set Spezial (für 2 Personen) <i>inkl. 2 Miso Suppen und 2 Salaten</i>	40,50
104	Sake Sushi (klein) <i>Lachs</i>	14,50
105	Sake Sushi (groß) <i>Lachs</i>	16,50
106	Maguro Sushi (klein) <i>Thunfisch</i>	16,50
107	Maguro Sushi (groß) <i>Thunfisch</i>	19,70
108	Sake - Maguro Sushi (klein) <i>Lachs – Thunfisch</i>	15,60
109	Sake - Maguro Sushi (groß) <i>Lachs – Thunfisch</i>	17,50
110	Sake - Shiromi Sushi (klein) <i>Lachs – Butterfisch</i>	14,50

111	Sake - Shiromi Sushi (groß) <i>Lachs – Butterfisch</i>	16,50
112	Maguro - Shiromi Sushi (klein) <i>Thunfisch – Butterfisch</i>	15,60
113	Maguro - Shiromi Sushi (groß) <i>Thunfisch – Butterfisch</i>	17,50
114	Sake-Maguro-Shiromi Sushi (klein) <i>Lachs – Thunfisch – Butterfisch</i>	14,90
115	Sake-Maguro-Shiromi Sushi (groß) <i>Lachs – Thunfisch – Butterfisch</i>	16,50

SASHIMI (NUR FISCHE)

Klein 9 Stk. / groß 15 Stk.

121	Sashimi (klein) <i>Lachs – Thunfisch – Butterfisch</i>	16,70
122	Sashimi (groß) <i>Lachs – Thunfisch – Butterfisch</i>	21,90
123	Sake Sashimi (klein) <i>nur Lachs</i>	15,70
124	Sake Sashimi (groß) <i>nur Lachs</i>	19,90
125	Maguro Sashimi (klein) <i>nur Thunfisch</i>	19,70
126	Maguro Sashimi (groß) <i>nur Thunfisch</i>	24,90
127	Sake-Maguro Sashimi <i>Lachs und Thunfisch, 15 Stk.</i>	22,90

SUSHI, SASHIMI UND MAKI SPEZIALITÄTEN

131	Abend Sashimi Bento <i>mit Sashimi, Reis, Misosuppe, Salat, California Maki und Tempura</i>	23,90
132	Abend Sushi Bento <i>mit Sushi, Misosuppe, Salat, California Maki, Tempura und Hühnerspieß</i>	21,90

133	Sushi, Sashimi und Maki (für 1 Pers.) inkl. Misosuppe und 2 Salate	25,90
134	Sushi, Sashimi und Maki (für 2 Pers.) inkl. Misosuppe und 4 Salate	49,90
135	Sake Variation je 4 Stk. Sushi, Sashimi und 6 Stk. Maki / nur Lachs	16,90
136	Maguro Variation je 4 Stk. Sushi, Sashimi und 6 Stk. Maki / nur Thunfisch	18,90
137	Shiromi Variation je 4 Stk. Sushi, Sashimi und 6 Stk. Maki / nur Butterfisch	16,90

WARME HAUPTSPEISEN

Alle Speisen mit Reis

161	Sake Teriyaki gebratener Lachs und Gemüse mit Teriyakisauce	12,90
162	Mix Teriyaki gebratener Lachs, Thunfisch, Butterfisch und Gemüse mit Teriyakisauce	13,90
163	Tori Teriyaki gegrillte Hühnerbrust auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce	10,90
164	Hirame Teriyaki knusprig gebackenes Heilbuttfilet auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce	14,90
165	Ente Teriyaki knusprig gebackene Ente auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce	14,90
166	Hoi Deub Bap verschiedene Sorten roher Fisch mit Salat auf Reis und scharfer Sauce (scharf!)	13,90



167	Bulgogi <i>marinierter Rostbraten mit Gemüse gebraten</i>	14,90
168	Hühner Bulgogi (scharf!) <i>scharf mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse gebraten</i>	13,90
169	Ozingo Bokum (scharf!) <i>Tintenfisch mit Gemüse gebraten</i>	11,90
170	Bibimbap <i>verschiedene Gemüsesorten auf Reis, mit Spiegelei und Rindfleisch</i>	13,90
171	Jukgezang (scharf!) <i>koreanische Eintopfsuppe, Rindfleisch, Gemüse, Reis und Glasnudeln</i>	13,50
172	Meuntang (scharf!) <i>koreanische Eintopfsuppe, feuriger Fischeintopf mit Gemüse</i>	13,50
173	Kim-Chi Jeongol (/ 된장찌개) (scharf!) <i>koreanische Eintopfsuppe, feuriger Kim-Chi mit Thunfisch und Glasnudeln</i>	13,50

NUDELGERICHTE

151	Ramen A (scharf!) <i>Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch oder Hühnerfleisch</i>	10,50
152	Ramen B (scharf!) <i>Nudelsuppe mit Gemüse und Meeresfrüchten</i>	11,50
153	Yaki Soba <i>gebratene Nudeln mit Gemüse und Rindfleisch oder Hühnerfleisch</i>	9,90
154	Seafood Nudeln <i>gebratene Nudeln mit Gemüse und Meeresfrüchten</i>	10,90

KENZI DINNER SPEZIALITÄTEN

DINNERMENÜS FÜR 2 PERSONEN

201	Dinnermenü Bulgogi - 2 Misouppen - 2 verschiedene Salate - Sushi, Sashimi und Maki - 2 Bulgogi (marinierter Rostbraten oder Hühnerfleisch mit Gemüse gebraten) - gebackene Bananen / Äpfel oder Kaffee	59,90
-----	--	-------

202	Dinnermenü Teriyaki	59,90
	- 2 Misosuppen - 2 verschiedene Salate - Sushi, Sashimi und Maki - 2 Mix Teriyaki (gebratener Lachs, Thunfisch und Butterfisch auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce) - gebackene Bananen / Äpfel oder Kaffee	

203	Dinnermenü Ente	63,90
	- 2 Misosuppen - 2 verschiedene Salate - Sushi, Sashimi und Maki - 2 Ente Teriyaki (knusprig gebackene Ente auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce) - gebackene Bananen / Äpfel oder Kaffee	

141	Gebackene Bananen	4,50
-----	--------------------------	------

142	Gebackene Äpfel	4,50
-----	------------------------	------

143	Gebackenes Eis	4,50
-----	-----------------------	------

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,30
Verlängerter	2,50
Tee (Grüner Tee, Jasmin Tee, Genmei Tee)	2,30
Ginseng Tee	2,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

■ Saft

Mango, Johannisbeere, Lychee	0.3l	3,20
mit Wasser	0.25l	1,80
	0.5l	3,40
mit Soda	0.25l	2,30
	0.5l	4,20
Apfel, Orange, Marille, Pfirsich	0.3l	3,00
mit Wasser	0.25l	1,60
	0.5l	2,80
mit Soda	0.25l	2,10
	0.5l	3,80

■ Limo

Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	0.33 l	2,70
Bitter Lemon	0.2 l	2,70
Mineralwasser, stilles Mineralwasser	0.33 l	2,30
Calpico (<i>japanisches Erfrischungsgetränk</i>)		
mit Wasser	0.25 l	2,70
mit Soda	0.5 l	3,20
Clausthaler (<i>alkohlfreies Bier</i>)	0.33 l	3,20

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

■ Bier

Zillertal Pils vom Fass	0.3 l	2,70
	0.5 l	3,40
Zillertal Radler	Fl 0.5 l	3,40
Zillertal Weizenbier	Fl 0.5 l	3,80
Japanisches Bier (<i>Kirin oder Asahi</i>)	Fl 0.33 l	4,10

■ Aperitif

Sakewein (<i>japanischer Reiswein</i>)	1/8 l	4,50
Pflaumenwein	1/8 l	3,90
Aperol gespritzt (<i>Prosecco, Saft</i>)	1/8 l	4,90
Prosecco	Fl 0.2 l	5,80
Ginsengschnaps (<i>koreanisch</i>)	2 cl	4,50
Marillenschnaps	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,30
Ramazotti	2 cl	2,90
Soju (소주 - <i>koreanischer Schnaps</i>)	Fl 0.36 l	21,90
Schlumberger Sparkling Jahrgang	Fl 0.75 l	32,90

WEIN

■ Weisswein (Offen)

Grüner Veltliner	1/8 l	2,60
Chardonnay Bründlmayer	1/8 l	3,10
Pinot Blanc	1/8 l	2,60
Weiß gespritzt sauer	1/4 l	3,10
süß	1/4 l	3,30

■ Weisswein (Flasche)

Grüner Veltliner – Steinfeder <i>Schwaighofer, Qualitätswein, Ried Süssenberg, Mautern-Wachau</i>	Fl 0.75 l	22,90
Langenloiser Riesling <i>Platin Jurtschitsch - eleganter, trockener Urgesteinsrheinriesling mit zarter Blume und feinfruchtig traubigem Bukett</i>	Fl 0.75 l	26,90
Sauvignon Blanc Polz <i>helles grüngelb, pikantes, erztypisches Bukett, duftig und intensiv</i>	Fl 0.75 l	32,90
Double Cuvee <i>Franz-Michael Mayer, Vitikultur, Wein Cuvee zu je 50 % aus Semillon & Sauvignon Blanc</i>	Fl 0.75 l	58,90

■ Rotwein (Offen)

Zweigelt	1/8 l	2,60
Chianti	1/8 l	3,80
Rot gespritzt	1/4 l	3,10

■ Rotwein (Flasche)

Norton Cabernet Sauvignon <i>reich, elegant, gut ausgeglichen, mit Kirsch-, Zwetschgen- und Gewürzgeschmack</i>	Fl 0.75 l	26,90
Rotspon Jurtschitsch <i>50 % Blauburgunder, 40 % Zweigelt, 10 % Merlot</i>	Fl 0.75 l	30,90
Rioja Marqués de Cáceres <i>ausgewogener, wohlproportionierter Rotwein, elegant, mit vielschichtigem Fruchtaroma und reifem Tannin</i>	Fl 0.75 l	32,90
Franz Josef <i>Weingut Edith & Hans Pitnauer 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Zweigelt</i>	Fl 0.75 l	58,90