



MOMOYA

Börsegasse 3, A-1010 Wien; Tel: 01 / 535 0392

www.momoya.at

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag

11:30 – 15:00 & 17:30 - 22:30

Samstag, Sonntag & Feiertage

12:00 – 22:30

Aperitif

Mix Getränke

Bierol Bier, Aperol (a)	200ml	4,20
Sake Lychee Sake, Sekt, Lycheesaft (o)	100ml	5,20
Aperol Spritz Sekt, Soda, Aperol, Orangenscheibe (o)	250ml	5,20
Hugo Sekt, Soda, Holunder, Minze, Limetten (o)	250ml	5,50
Mrs. Beauty Aloe Vera, Sekt, Mangosaft, Himbeere (o)	200ml	5,80
Sake Ginger Sake, Calpis, Soda, Ingwer	250ml	5,80
Momoya Spritz (o)	250ml	5,80
Sekt, Soda, Calpis, Himbeere, Zitronenscheibe		
Lillet Spritz Lillet, Soda, Holunder, Gurke, Beeren (o)	250ml	5,80
Sparkling Plum (o)	250ml	5,80
Pflaumenwein, Prosecco, Soda, Limetten		
Campari Soda / Campari Orange		4,20 / 4,80

Schaumweine (o)

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Italien	100ml	4,20
Möet & Chandon Imperial, Brut Frankreich	200ml	27,00
Möet & Chandon Rosé Imperial, Brut Frankreich	200ml	32,00
JM. Gobillard & Fils, Brut, Champagne Frankreich	375ml	45,00
JM. Gobillard & Fils, Rosé, Champagne Frankreich	375ml	50,00

Sake (Reiswein)

Ozeki Junmai 14,7%	80ml	4,80
kalt/warm, leicht, angenehm, trocken		
Ozeki Karatanba Honjzo 15,4%	125ml	7,50
Kobe, ausgewogen, kräftig, trocken, (männlicher Sake)		
Ozeki Hana Awaka 7%	250ml	18,00
lieblich, prickelnd, leicht		
Gassan no Yuki Junmai Ginjo 15,5%	300ml	25,00
Schnee des Mondberges, fein-süßliches Joghurtaroma, glatte Textur, seidig und fein		
Yamato Shizuku Junmai Ginjo 14,5%	300ml	28,00
Brauerei "Akita Seishu", Hohe Qualität des Reises, leicht, sauberer Abgang		
Tamanohikari Junmai Daiginjo 16,2%	300ml	35,00
Kyoto, höchste Qualitätsstufe, charmant, aromatisch, und feinherb		

Suppe / Vorspeise / Salat

Miso Suppe (a)(d)(f)	3,90
Suppe mit Bohnenpaste, Tofu und Seetang	
Tom Kah Gai Suppe (h)	4,80
Kokossuppe mit Huhn, Zitronenblatt und Gemüse	
Klare Fischsuppe (a)(d)	5,20
Dorade, Pakchoi Gemüse, Ingwer, und Koriander	
Tom Yam Gung Suppe (b)	5,50
Thailändische, sauer-scharfe Suppe mit Garnelen; verfeinert mit Kokosmilch	
Agedashi Tofu (a)(d)(f)	4,50
Frittierter Tofu in Sauce, mit Bonitoflocken (eine Thunfischart, geräuchert), und Jungzwiebel	
Edamame (f)	4,50
Sojabohnen gekocht, gesalzen	
Satay Chicken Spieße (e)(f)(n)	5,80
Hühnerspieße mit Erdnussauce, und Gurken (2 Spieße)	
Yaki Gyoza (a)(c)(f)(n)	6,90
5 Stück gegrillte, mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen	
Deep Fried Shrimps (2 Stück) (a)(b)(c)(f)(n)	6,90
Garnelen frittiert auf Mix-Salat mit Tonkatzusauce	
Spicy - Thunfischtartar (a)(c)(d)(n)	9,80
Thunfischtartar mit Chilipaste mariniert, auf Tofu und Bio – Avocado, Schnittlauch, Sesam	
Haussalat (a)(f)(n)	4,20
Mix-Salat mit Sesamdressing	
Wakame Salat (a)(f)(n)	4,80
Seetang Salat	
Oshinko Salat (n)	4,80
Eingelegter Rettichgemüse	
Chicken Salat (a)(f)(n)	9,80
Hühnerfiletstücke auf gemischtem Salat	
Calamari Salat (a)(h)(f)(n)(r)	13,50
Gegrillte Calamari auf Mix-Salat, mit Zitrone	

Sushi / Sashimi (a)(b)(d)(f)(m)(r)

Sushi Set mini (gemischt)	3 Nigiri, 3 Maki	7,80
Sushi Set klein (gemischt)	6 Nigiri, 3 Maki	13,80
Sushi Set mittel (gemischt)	8 Nigiri, 3 Maki	16,80
Sushi Set groß (gemischt)	10 Nigiri, 3 Maki	19,80
Shake Sushi (Lachs)	6 Nigiri, 3 Maki 8 Nigiri, 3 Maki	12,50 15,50
Maguro Sushi (Thunfisch)	6 Nigiri, 3 Maki 8 Nigiri, 3 Maki	14,50 19,50
Sashimi (gemischt)	klein (6 Scheiben) mittel (9 Scheiben) groß (12 Scheiben)	13,80 20,80 27,80
Chirashi Verschiedene, rohe Meeresfische und Gemüse auf Sushireis		22,00
Sushi, Sashimi Set 6 Nigiri Sushi, 6 Hosos Maki und 6 Sashimi		26,50

Nigiri Sushi Einzelstück

Shake	(d)(m)	(Lachs)	2,50
Maguro	(d)(m)	(Thunfisch)	3,50
Shiromi	(d)(m)	(Dorade)	2,80
Tako	(m)(r)	(Oktopus)	2,50
Ebi	(b)(m)	(Garnelen)	3,20
Ikura	(m)	(Lachskaviar)	4,50
Tobiko	(m)	(Flugfischkaviar)	3,20
Unagi	(a)(d)(f)(m)	(Aal)	3,50
Hokki Gai	(m)(r)	(Trogmuschel)	3,20
Hotate Gai	(m)(r)	(Jakobsmuschel)	3,50
Bio-Avocado	(m)		2,00
Hamachi	(d)(m)	(Gelbschwanzmakrele) <i>Auf Anfrage</i>	4,50

Maki

Hoso Maki (6 Stück/12 Stück)

Shake Maki	ⓓⓂ	(Lachs)	4,50 / 7,60
Teka Maki	ⓓⓂ	(Thunfisch)	5,00 / 8,60
Shiromi Maki	ⓓⓂ	(Dorade)	4,50 / 7,60
Ebi Maki	ⓑⓂ	(Garnelen)	4,80 / 8,20
Kappa Maki	Ⓜ	(Gurke)	3,80 / 6,20
Oshinko Maki	Ⓜ	(Rettich)	4,10 / 6,80
Bio - Avocado Maki	ⓗⓂ		4,10 / 6,80

Hoso Maki Mix 18 Stück ⓐⓑⓓⓂⓃ 12,80

Futomaki ⓐⓓⓗⓂⓄ 13,50

Bio – Avocado, Gurke, Rettich, Kräuterseitling, Lachs

Ura Maki-Rolls (8 Stück)

Veggie Rolls ⓐⓒⓂⓃ 9,50

Gurke, Rettich, Salat, Sesamsauce

Alaska Rolls ⓓⓗⓂⓃ 12,50

Lachs, Bio – Avocado, Sesam

Philadelphia Rolls ⓖⓗⓂⓄ 12,50

Bio-Räucherlachs, Bio – Avocado, Philadelphia Käse, Schnittlauch

Spicy Tuna Rolls ⓒⓓⓗⓂⓃ 12,80

Thunfisch, Bio – Avocado, hausgemachte scharfe Sauce, Sesam

California Rolls ⓑⓓⓗ 12,80

Garnelen, Bio – Avocado, Tobiko (Flugfischkaviar)

Dragon Rolls ⓐⓓⓕⓗⓂⓃ 14,50

Gegrillter Aal, Bio – Avocado, Schnittlauch, Unagisauce

Momoya Rainbow Rolls ⓓⓗⓂⓃ 15,50

Lachs, Thunfisch, Dorade, Bio – Avocado, Garnelen, Sesam

Hauptspeisen

Wir servieren Ihnen alle Hauptspeisen mit eine Portion Reis (außer bei Nudel-, und Reisgerichte)

Satay Chicken 14,00

Gegrillte Hühnerfilets mit Gemüse und Erdnussauce

(a)(e)(f)(h)

Bulgogi Beef 16,00

Süßlich mariniertes Rindfleisch, mit Gemüse und Sesam gebraten, nach koreanischer Art

(a)(f)(n)(o)

Red Curry Duck 18,00

Knusprige Ente auf Saisongemüse mit roter Currysauce

(a)(c)(h)

Winter Tofu 15,00

Gehackte Garnelen, Huhn, mit Gemüse, auf Tofu

(a)(b)(f)

Lachs Masala 18,00

Lachsfilet in Würfeln geschnitten, mariniert, mit Gemüse und würziger Masalasauce

(a)(d)(f)

Chilipaste Beef 20,00

Rinderfilet vom Lungenbraten mit Gemüse und koreanischer Chilipaste

(a)(f)

Seafood & Vegi 24,00

Garnelen, Calamari, Muscheln und Tagesfisch mit Gemüse im Wok gebraten

(a)(b)(d)(f)(n)(r)

Pepper Beef 22,00

Rindslungenbraten in Würfeln, auf Spinat mit schwarzem Pfeffer

(a)(f)(n)

Im Wok gebraten	- Gemüse der Saison (a)(f)	12,00
	- Hühnerfleisch, Gemüse (a)(f)	14,00
	- Rinderfilet v. Lungenbraten, Gemüse (a)(f)	20,00
Steak Teriyaki	auf frischem Gemüse mit Teriyakisauce	
	- Lachsfilet (a)(d)(f)(n)	19,00
	- Rinderfilet vom Lungenbraten (a)(f)(n)	22,00
Tom Yam	Thai. pikant-säuerliche Tom Yam Sauce gekocht mit	
	- Hühnerfleisch und Gemüse (f)(h)	15,00
	- Garnelen und Gemüse (b)(f)(h)	19,00
Pineapple Fried Rice	Gebr. Reis mit Gemüse, Ananas und Kokosmilch	
	- Huhn (c)(f)	14,00
	- Garnelen (c)(b)(f)	18,00
Meegoreng	Gebr. Nudeln nach malaysischem Stil mit Gemüse und Curry	
	- Huhn (a)(c)(e)(h)(n)(p)	14,00
	- Rinderfilet vom Lungenbraten (a)(c)(n)(o)(p)	20,00
	- Meeresfrüchte (a)(b)(c)(d)(n)(o)(p)(r)	22,00
Donburi	serviert mit einer Miso Suppe, Seetang Salat, eingelegter Gemüse, Bio – Avocado und in Schüssel gefüllter Reis bedeckt mit	
	- Salmon Ikura Don	23,00
	(Sashimi, Lachsrogen) (a)(d)(f)(m)(n)(r)	
	- Unadon (gegrillter Aal) (a)(d)(f)(n)	27,00

Nachspeise

Yaki Banana (a)(c)	5,50
Banane mit Panko paniert und mit Honig gesüßt	
Schoko – Chili Mousse (c)(g)(h)	6,20
Garniert mit frischen Früchten	
Koko Klebreis (h)	6,20
Klebreis mit Kokosfüllung, Kokosmilch, gesüßt mit Honig	
Sweets & Fruits (g)(h)	6,20
Mango Panna Cotta Creme dekoriert mit frischen Früchten	
Ice Cream (g)(n)	5,50
zwei Kugeln Eis in den Sorten: Grüner Tee, Rotebohnen, oder Sesam	

Teppanyaki Menü ab 2 Personen

(a)(b)(c)(d)(f)(g)(h)(m)(n)(o)(r)

Montag – Freitag ab 17:30, Wochenende und Feiertag ab 12:00

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!

Teppan / Stahlplatte, yaki / gegrillt

Hier dreht sich alles um **Teppanyaki**. Direkt vor Ihnen am Platz verwandeln unsere Köche die vielfältigen Zutaten zu köstlichen Gerichten. Sie genießen nicht nur die köstlichen japanischen Spezialitäten, sondern auch den Augenschmaus der fingerfertigen Zubereitung.

Hühnersteak	Pro Person	52,00
<ul style="list-style-type: none">- Miso Suppe- Sushi & Sashimi, Salat- 2 Stk. Garnelen, Zucchini, Kräuterseitlinge- Hühnersteak, Sojasprossen, Reis- Dessert		
Filetsteak	Pro Person	59,00
<ul style="list-style-type: none">- Miso Suppe- Sushi & Sashimi, Salat- 2 Stk. Garnelen, Zucchini, Kräuterseitlinge- Rinderfilet vom Lungenbraten, Sojasprossen, Reis- Dessert		
Seafood	Pro Person	59,00
<ul style="list-style-type: none">- Miso Suppe- Sushi & Sashimi, Salat- 2 Stk. Garnelen, Zucchini, Kräuterseitlinge- Jakobsmuscheln, Calamari & Tagesfisch, Sojasprossen, Reis- Dessert		
Surf & Turf	Pro Person	69,00
<ul style="list-style-type: none">- Miso Suppe- Sushi & Sashimi, Salat- 3 Stk. Garnelen, Tagesfisch, Jakobsmuscheln, Zucchini, Kräuterseitlinge- Calamari & Rinderfilet vom Lungenbraten, Sojasprossen, Reis- Dessert		

Hausgemachte Getränke

Momoya Eistee	250ml	2,80
Kombination aus verschiedenen Früchten, erlesenen Teesorten und Minze, wirkt erfrischend und angenehm.		
Mojito Eistee	400ml	4,50
Kombination aus frischen Limetten, Minze, schwarzem Tee, und Rohrzucker, wirkt abkühlend und erfrischend.		
Ingwer-Zimt-Saft (still / prickelnd)	250ml	2,20/2,80
Minz-Limetten-Saft (still / prickelnd)	250ml	2,20/2,80
Vietnamesisches Lemonsoda	250ml	2,80
Frisch gepresster Orangensaft	125ml	2,80

Limonaden / Säfte

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola light</i> , <i>Coca-Cola zero</i>	330ml	3,20
Almdudler	330ml	3,20
Calpis still*	250ml	2,20
Calpis prickelnd	250ml	2,90
Apfelsaft naturtrüb	250ml	2,90
Mangosaft	250ml	2,90
Lycheesaft	250ml	2,90
Orangensaft	250ml	2,90
Johannisbeersaft	250ml	2,90
Aloe Vera Saft	250ml	2,90
Saft gespritzt	250ml/500ml	2,50/4,80
Saft mit Wasser	250ml/500ml	2,00/3,80

Wasser

Mineralwasser still / prickelnd	330ml	2,90
	750ml	5,50
Sodawasser* / mit fr. gepr. Zitronensaft	250ml	1,90/2,40
Wasser mit fr. gepr. Zitronensaft (Zitronenwasser)	250ml	0,90
Himbeersoda / Holundersoda	250ml	2,10
Himbeerwasser / Holunderwasser*	250ml	1,90
Wiener Hochquellwasser (aus der Leitung)	250ml	0,50

Schaumwein ☉	1dl	FL.
Valdobbiadene, Prosecco Superiore DOCG Italien	4,20	24,50
Möet & Chandon Imperial, Brut Frankreich	200ml	27,00
Möet & Chandon Rosé Imperial, Brut Frankreich	200ml	32,00
Bründlmayer, Sekt Brut Langenlois	750ml	42,00
Bründlmayer, Sekt Rosé Langenlois	750ml	45,00
JM. Gobillard & Fils, Brut, Champagne Frankreich	375ml	45,00
JM. Gobillard & Fils, Rosé, Champagne Frankreich	375ml	50,00

Weißwein ☉	1/8	FL.
Chardonnay 2015 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn /Carnuntum	4,00	22,00
Asia Cuvée 2016 (GV. RR. WB. TR. SB.) Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	4,50	24,00
Wiener Gemischter Satz DAC 2015 Weingut Michael Edlmoser, Mauer / Wien	4,50	24,00
Riesling Urgestein Kamptal DAC 2015 Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg / Kamptal	4,60	25,00
Sauvignon Blanc Schüttenberg 2015 Weingut Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum	4,80	27,00
Grüner Veltliner Senftenberger Piri Kremstal DAC 2015 Weingut Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal	4,90	29,50
Gelber Muskateller Steirische Klassik 2015 Weingut Neumeister, Straden / Südoststeiermark	4,90	29,50
Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2015 Weingut Tement, Berghausen / Südsteiermark		33,00
Riesling Heiligenstein Kamptal DAC Reserve 2015 Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal		35,00
Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten 2016 Weingut F.X. Pichler, Oberloiben / Wachau		35,00

Wiener Gemischter Satz Nussberg DAC 2014/15 Bio Weingut Wieninger, Grinzing / Wien		36,00
Sauvignon Blanc Sulz 2014/15 Weingut Gross, Ratsch a.d. Weinstraße / Südsteiermark		40,00
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2015 Weingut Franz Hirtzberger, Spritz / Donau / Wachau		40,00
Riesling Privat Pellingen Kremstal DAC Reserve 2014/15 Weingut Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal		52,00
Chardonnay Smaragd Schlossgarten 2015 Weingut Franz Hirtzberger, Spritz / Donau / Wachau		54,00

Rotwein ☉	1/8	FL.
Zweigelt 2015 Weingut Grassl, Göttlesbrunn / Carnuntum	4,30	22,00
Blaufränkisch 2015 Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen / Südburgenland	4,60	25,00
Wiener Trilogie 2013 (ZW. ME. CS.) Weingut Wieninger, Stammersdorf / Wien	5,20	32,00
Cabernet Sauvignon 2015 Weingut Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee		30,00
Big John 2013/14 (ZW. CS. PN.) Weingut Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee		35,00
Phantom 2014/15 (BF. CS. ME. SY.) W. & I. Kirnbauer, Deutschkreutz / Mittelburgenland		45,00
Blaufränkisch Goldberg Reserve 2013 Weingut Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland		45,00

Rotwein Frankreich ☉

Château du Retout, Cru Bourgeois 2011 Château du Retout, Haut Médoc/Bordeaux		39,00
Château Boutisse Grand Cru 2013 Château Boutisse, Saint Emillion, Bordeaux/Frankreich		49,00

Rosé ☉	1/8	Fl.
Rosé 2016 (ZW. BF. CS.) Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	3,80	19,50
Zweigelt Rosé 2015 Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal		25,00

Süßweine ☉

Beerenauslese 2015 Esterházy, Eisenstadt / Burgenland	1/16	4,90
Pflaumenwein (warm)	80ml	3,50
Sake Gassan Sasara Tsuki Junmai 11° Eine süße Art von Sake, ausgewogen, erfrischend, und glatt	300ml	22,00

Spritzer / Cocktails

Gespritzter Weiß / Rot ☉	250ml	3,00
Sommerspritzer ☉	500ml	3,90
Kaiserspritzer ☉ Weißwein, Soda, Holunder	250ml	4,20
Sake Lychee ☉ Sake, Sekt, Lycheesaft	100ml	5,20
Aperol Spritz ☉ Sekt, Soda, Aperol und Orangenscheibe	250ml	5,20
Hugo ☉ Sekt, Soda, Holunder, Minze und Limetten	250ml	5,50
Momoya Spritz ☉ Sekt, Soda, Calpis, Himbeere, Zitronenscheibe	250ml	5,80
Lillet Spritz ☉ Lillet, Soda, Holunder, Gurke, Beeren	250ml	5,80
Mrs Beauty ☉ Aloe Vera, Sekt, Mangosaft, Himbeere	200ml	5,80
Sparkling Plum ☉ Pflaumenwein, Prosecco, Soda, Limetten	250ml	5,80
Sake Ginger Sake, Calpis, Soda, Ingwer	250ml	5,80

Biere ^(a)

Stiegl Goldbräu vom Fass	200ml	2,80
	300ml	3,70
	500ml	4,20
Stiegl Weiß Naturtrüb	330ml	3,70
Stiegl Radler Zitrone	330ml	3,70
Kirin Bier (Japan)	330ml	3,70
Asahi Bier (Japan)	330ml	3,70
Sapporo Bier (Japan)	330ml	3,70
Singha Bier (Thailand)	330ml	3,70
Tiger Bier (Singapur)	330ml	3,70
Alkoholfreies Bier	330ml	3,70

Destillate

	4cl	
Averna Sizilien, Italien 32%		4,50
Poggio Antico, Grappa Brunello di Montalcino, Italien 42%		4,50
Gojibeerenschnaps (Hausgemacht) Frucht der Langlebigkeit, Schönheit & Sehkraft		4,80
Ginsengschnaps (Hausgemacht) Ginsengwurzel wirkt stärkend & kräftigend		4,80
La Spinetta, Grappa Pin Nebiolo, Italien 42%		5,50
Kuro Kirishima Süßkartoffel, Japan 25%		6,00
Remy Martin Cognac, V.O.S.P. Frankreich 40%		6,80
Göllers, Williams Riegersburg, Oststeiermark 43%		6,80
Belvedere Vodka Polen 40%		7,50
Hibiki Suntory Whisky, Japanese Harmony, Japan 43% Geruch: fruchtig; Geschmack: Orangennoten; Abgang: anhaltend		14,00

Tee

Grüntee Sencha (2Min)	4,00
Sehr schönes dunkelgrünes Blatt; Zart und aromatisch im Geschmack	
Genmai Tee (2-3Min)	4,00
Kombination aus geröstetem Reis & grünem Tee mit wohlduftendem & relativ kräftigem Aroma	
Jasmin Tee (2Min)	4,00
Erlesener grüner Tee versetzt mit Jasminblüten	
Japan Kirsch Tee (2Min)	4,00
Japanischer grüner Tee mit köstlichem Kirscharoma	
Ginseng Oolong Tee (4-5Min)	4,50
Oolong bedeutet „Schwarzer Drache“; wirkt wärmend und stärkend Der aromatische & leicht würzige Geschmack des Oolong und der leicht süßen Geschmack des Ginsengs harmonisieren sehr gut miteinander	
Ingwer Tee	4,00
Mit scharfem & würzigem Aroma; Der Tee wärmt & kurbelt den Stoffwechsel an, mit Honig gesüßt	
TCM Tee (4-5Min)	4,50
Der geschmacklich fruchtig & leicht süße Tee besteht aus 8 Kräutern & Früchten der TCM; Er wirkt ausgleichend auf Yin & Yang und sorgt für eine Balance im körperlichen & seelischen Bereich	
Rosenblüten Tee (3-4Min)	4,00
Angenehm weiches Aroma mit leicht süßlichem Abgang; Der Tee wirkt beruhigend, entspannend & krampflösend	
Ginseng Tee	4,00
Mit natürlich sanftem & wohltuendem Aroma; Der Tee wirkt stärkend & kräftigend	
Augenjuwelen Tee (3-4Min)	4,00
Aus Goji-Beeren, als Frucht der Langlebigkeit, Schönheit & Sehkraft bekannt; Chrysanthenen mit erfrischender & abkühlender Heilwirkung	
Portion frisch gepr. Zitronensaft, Honig oder Milch	0,50



Kaffee

Ristretto / Espresso / Doppelter Espresso	2,20/2,50/3,60
Verlängerter schwarz / Verlängerter Brauner	2,50/3,00
Kleiner Brauner / Großer Brauner	2,80/3,80
Espresso Macchiato	2,80
Melange	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,50
Kaffee Corretto	4,80
Espresso mit einem Schuss Grappa	

Wir bieten alle Kaffeesorten auch koffeinfrei an!

Aktuell für Sie bei Momoya

- Wöchentliches Mittagsmenü:

Geben Sie unseren Mitarbeitern Ihre Kontaktdaten bekannt, damit wir Sie über das Wochenmenü informieren können.

- Wir akzeptieren Visa-, MasterCard-, und Bankomatkarte ab 10 Euro

- Gerne akzeptieren wir auch Gutscheine von Sodexo, Edenred, Deloitte usw. gegen Mittagsmenü an Werktagen

Allergenverzeichnis

- A** Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse. Außer:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Außer:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Außer:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Außer:
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b) Lactit
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg(l), ausgedrückt als SO₂
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.