



TAPAS

TAPAS

1. ANANDA SPRING ROLLS

6,5

Frühlingsrollen | Tofu | Taro | Pilzen | Morcheln | Glasnudeln | Gemüse | Limetten - Chili-Dressing

Fried vietnamese spring rolls | tofu | taro | mushrooms | morels | glass noodles | vegetables | chili lime – dip

2. ANANDA SUMMER ROLLS

6,9

Sommerrollen | Salat | Reisnudeln | Gurken | Mango | Minze | Limetten-Chili-Dressing od. Hoisin-Erdnuss-Dressing

Fresh vietnamese rolls | salad | rice noodles | cucumber | mango | mint | chili lime-dip or peanut-bean dip. Optionally with:

a. Marinierter Tofu und Süsskartoffeln

Marinated tofu and sweet potatoes

b. Veganes Hähnchen

Vegan chicken

3. STEAMED EDAMAME

Japanische Sojabohnen | Himalaya Salz

Japanese soy beans | himalaya salt

Optionally with:

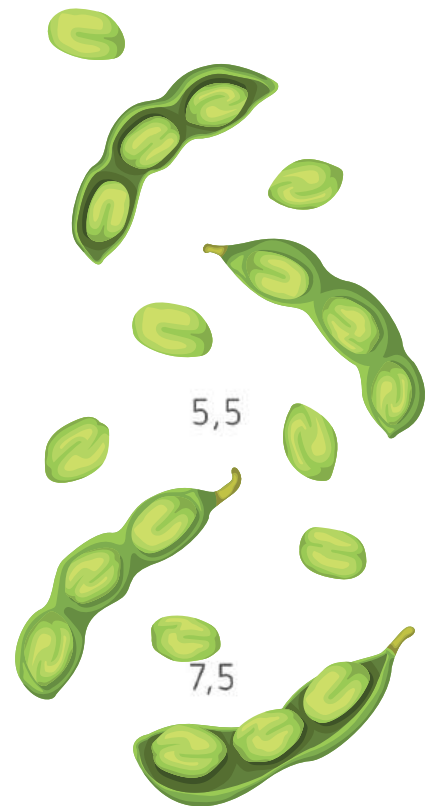
Edamame mit Knoblauch und Chili 🌶️

Stir-fried Edamame with garlic & chili 🌶️

4. TOKYO POCKETS

Gedämpfte Teigtaschen mit Tofu | Quinoa | Sesam

Steamed dumplings with tofu, quinoa & sesame



5. LEAF ME BE – CHẢ LÁ LỐT

6,9

– VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄT

Gefüllt mit Tofu und Enoki-Pilzen, in aromatischen Betelblättern gewickelt.

Serviert mit Reisnudeln, Röstzwiebeln und Limetten-Chili-Dressing

Filled with tofu and enoki mushrooms, wrapped in aromatic betel leaves.

Served with rice noodles, crispy fried onions and chili-lime dressing



6. BAO BAO

6,5

1 Gedämpftes Hefebrötchen mit Chicken Teriyaki, Röstzwiebeln, Mango und Koriander, serviert mit einer Chili-Mayo

1 steamed yeast bun with chicken teriyaki, crispy fried onions, mango, and coriander, served with chili mayo



7. AVO YOU READY?

6,5

Frische Avocado als Tempura. Dazu vegane Mayo-Dip

Crispy tempura avocado served with vegan mayo dip

8. CRUNCH ME GREEN

6,5

Tofustick, ummantelt von knusprigen grünen Reisflocken. Serviert mit einem Sweet – Chili Dip

Crispy green rice-coated tofu sticks with sweet chili dip

9. ENOKI GO LUCKY

6,9

Knusprige Enoki-Pilze mit würzig-säuerlichem Tamarind-Dip

Golden fried enoki mushrooms with zesty tamarind sauce



10. OCEAN GREENS

6,5

Ein Seetang Salat mit geröstetem Sesamsamen, Sojabohnen, Avocado, Algenkaviar und Sesamdressing

Seaweed, soybeans, avocado & seaweed caviar with toasted sesame dressing

11. HOLY-CRÊPE!

9,9

Der vietnamesische Streetfood – Banh Xeo. Ein knuspriger Pfannkuchen mit Kokosmilch, Tofu, Pilzen & Sojasprossen, serviert mit Kräutern & Limetten-Chili Dressing

Coconut-infused crispy pancake with tofu, mushrooms & bean sprouts, served with chili-lime dip and fresh herbs

12. SAIGON BREEZE

7,5

Frischer Salat aus grüner Mango und Papaya mit Gurken, Minze, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Chilli-Dressing. Dazu geröstete Sesam-Reiscracker

Green mango & papaya salad with lime-chili dressing and sesame rice crackers

13. INARI-SAN

6,9

2 Tofutaschen, Mais, Vegan Mayo – Teriyaki Sauce, mariniertes Tofu, Kimchi, Sesam & Kresse

Inarisan - tofu pockets with corn, kimchi, sesame & vegan teriyaki mayo

14. TEMPURA TANGO

7,9

Aubergine, Avocado, Enoki – Pilz, Lotuswurzeln, Süßkartoffeln, Shiso. Dazu Trüffel-Mayo Dip

Eggplant, avocado, enoki mushrooms, lotus root, sweet potato & shiso leaves. Served with truffle mayo dip



15. GOLDEN WONTON

6,5

4 Stk. Frittierte hausgemachte Wonton, gefüllt mit Tofuhack, Gemüse. Serviert mit einem Sweet-Chili Dip

Vegan Wonton with tofu & veggies, lightly fried, served with sweet-chili dip

16. ANANDA CEVICHE

10,9

Nikkei Style Ceviche

Yuzu | Gurken | Kirschtomaten | Mais | Schalotten | Koriander | Algenkaviar | Avocado-Ring wählbar mit:

Yuzu sauce | cucumber | cherry tomatoes | corn | shallot | coriander | seaweed caviar | avocado – ring. Optionally with:

a. Tofu

b. Vegane Garnelen

Plant-based shrimps

17. PICKLE ME UP!

5,5

Frischer Gurkensalat im Kimchi-Stil, leicht sauer, pikant und knackig

Crisp cucumber salad in korean-style kimchi pickling, tangy and spicy

18. SIAM SOUL (Suppe-Soup) 🌶️

6,5

Aromatische, leicht scharfe Suppe nach thailändischer Art mit Pilzen, Kirschtomaten, Ananas, Sojasprossen und frischen Kräutern

Spicy Thai soup with mushrooms, tomatoes, pineapple & fresh herbs

19. COCO KARMA (Suppe-Soup)

5,9

Cremige Kokos-Gemüsesuppe mit Pilzen, Tofu und Kirschtomaten

Creamy coconut soup with mushrooms, tofu & cherry tomatoes



20. LITTLE ZEN HUG

6,9

Leichte Gemüsebrühe mit Wantans, Pakchoi und Frühlingszwiebeln

Light vegetable broth with wontons, pak choi & spring onions

21. TACCO TACCO

6,9

Taco mit veganem Lachs, Guacamole, Rote Bete, Dill & Chili-Mayo-Sauce

Taco with vegan salmon, guacamole, beetroot, dill & chili-mayo sauce

22. LOTUS TEMPURA

5,5

Tempura-Lotuswurzel mit Sesam-Salz, serviert mit Chili-Mayo Dip

Lotus root tempura tossed with sesame salt – served with chili-mayo dip

23. SWEET POTATO FRIES

5,5

Süßkartoffelpommes | Trüffel – Mayo Dip

Sweet potato fries with truffle mayo dip

24. BORN TO BE CORN

5,9

Goldgelber Mais-Tempura – außen knusprig, innen saftig-süß.

Golden corn tempura – crispy outside, juicy & naturally sweet.



MAIN

MAIN



30. BANGKOK DUCKLESS CURRY 🌶️

15,5

Aromatisches rotes Thai-Curry mit veganer Ente, Thai Basilikum, Hokkaidokürbis, frischen Gemüse, cremiger Kokosmilch, Jasmin Reis & Erdnüssen

Red thai curry with vegan duck, thai basil, hokkaido pumpkin, vegetables, coconut milk, rice & peanuts

31. XÀO SẢ ỚT 🌶️

16,9

Vegane Garnelen mit Zitronengras, Pakchoi, Paprika Mix, rote Peperoni in Koblauch-Chili-Soße. Serviert mit Jasmin Reis, garniert mit gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln

Vegan shrimps with lemongrass, pak choi, bell peppers in garlic – chili sauce, served with rice, topped with peanuts & roasted onions

32. DONALD DUCK – Best Seller

18,9

Knusprige vegane Ente in aromatischer Orange-Teriyaki Soße, saisonales Gemüse, Kräuterseitlinge, Sesam & Jasmin Reis

Crispy vegan duck in orange teriyaki with seasonal vegetables, king oyster mushrooms, sesame & jasmine rice

33. COCO PEANUT

15,5

Süßkartoffeln, saisonales Gemüse in cremiger Erdnuss-Kokos Soße. Serviert mit Jasminreis & Cashewnüssen. Optionally with:

a. Tofu

b. Knuspriges veganes Hähnchen

Vegan chicken

17,9



34. WOK'N PHỞ

Pad-Thai-Style Reismudeln mit frischem Gemüse, Pakchoi und Kaiserschoten, gebraten in Tamarinden-Sauce, garniert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limette. Optionally with:

Crispy Chicken / Duck

a. Tofu 15,5

b. Knuspriges Chicken / Ente 17,9

Crispy Chicken / Duck

c. Garnelen - Shrimps 17,9

35. SILKEN SHROOM 13,9

Japanischer Seidentofu in veganer Pilzsauce mit gemischten Pilzen und Karotten, serviert mit Jasmin Reis, Kresse & Sesam

Jap. Silken tofu in vegan mushroom sauce with mixed mushrooms and carrots, served with rice & sesame

36. FRIED IN PINE 19,9

Gebratener Reis mit Mais, Gemüse und Ananasstücken, getoppt mit veganem Spiegelei und Röstzwiebeln, separat serviert Kräuterseitling-Tempura & vegane Garnelen-Tempura

Fried rice with vegetables and pineapple, topped with vegan fried egg and crunchy onion, with king oyster mushrooms tempura & vegan tempura shrimps served separately

37. BÚN CHẢ DUO 17,9

Vietnamesische Reismudeln, serviert mit Frühlingsrollen und gegrillten Betelblatt-Röllchen, dazu Limetten-Chili Dressing, Kräutern, Salat, Erdnüsse & Röstzwiebeln

Vietnamese rice noodles, served with spring rolls and grilled betel leaf rolls, with chili-lime dressing, herbs, salad, peanuts & roasted onions

38. UDON KNOW CURRY

16,9

Udon-Nudeln in cremigem Kokos-Curry mit Gemüse, Süßkartoffeln, Tofu & Erdnüsse

Udon noodles in creamy coconut curry with vegetables, sweet potatoes, tofu & peanut

39. TEMPLE OF PEPPER

17,9

Kräuterseitlinge in aromatischer schwarzer Pfeffersauce, mit Pakchoi & Shiitake, serviert mit knusprigen Bao-Buns

King oyster mushrooms in black pepper sauce with pak choy & shiitake, served with crispy bao – buns

40. TOFU SỐT CÀ CHUA

15,5

Gefüllter Tofu in feiner Tomatensauce mit von frischen Pilzen, dazu Reis und Salat

Stuffed tofu in a delicate tomato sauce with fresh mushrooms served with rice & salad



BOWL

B O W L

50. BIBIMBAP 🌶️

15,5

Korean Bibimbap mit mariniertem Tofu, Spinat, Sprossen, Karotten, Kimchi-Gurke, veganem Ei, Kresse & Nori, serviert mit Gochujang-Sauce & Sesam

Korean bibimbap with tofu, spinach, sprouts, carrots, kimchi cucumber, vegan egg, cress, nori flakes, served with gochujang sauce

51. SEOUL GARDEN

15,5

Warme Glasnudeln mit Tofu, Kimchi-Gurke Paprika-Mix, Spinat und Pilzen, verfeinert mit hausgemachter Sauce und Sesamöl, garniert mit geröstetem Sesam

Korean glass noodles with tofu, kimchi cucumber, bell pepper mix, spinach and mushrooms, tossed in homemade sauce and sesame oil, topped with sesame

52. GOLDEN CURRY BOWL 🌶️

15,5

Aromatische Curry-Bowl mit Jasmin Reis, Hokkaido-Ofenkürbis, frischem Gemüse, Sojabohnen & Avocado

Curry bowl with rice, oven-roasted hokkaido pumpkin, vegetables, soybeans, avocado & salad

53. ALOHA POKE BOWL

19,9

Hawaiian-Style Sushi Reis-Bowl mit Avocado, Wakame-Salat, Mango, veganem Lachs, Thunfisch & Garnelen, Algenkaviar, verfeinert mit Teriyaki-Mayo, garniert mit Sesam & Kresse

Sushi rice bowl with avocado, wakame, mango, vegan salmon, tuna and shrimp, topped with seaweed caviar, teriyaki-mayo, sesame & cress



S O U P

SOUP

60. PHỞ HÀ NỘI

14,5

Vietnamesische Reismudelsuppe in einer frischen Gemüsebrühe aus Ingwer, Zwiebeln, Rettich, Sternanis und Zimt. Dazu Tofu & Pakchoi, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

Vietnamese rice noodle soup in aromatic vegetable broth with tofu, pak choi & herbs

61. MÌ VẦN THẦN

15,5

Wonton-Suppe mit hausgemachten Wantans, Pakchoi, veganen Garnelen und Karotten in aromatischer Gemüsebrühe

Vegan wonton soup with home-made wontons, pak choi, vegan shrimps and carrots in aromatic vegetable broth

62. MISO RAMEN

15,5

Die Grundbasis besteht aus Gemüsebrühe, die mit heller Misopasta und Sojasoße abgeschmeckt wird. Serviert mit Pakchoi, Gyoza & Frühlingszwiebeln, Sesam

Vegetable broth with white miso and soy, served with pak choi, gyoza & spring onions, sesame



HOTPOT

H O T P O T

70. VEGAN TOMYUM HOTPOT

49,9

Leicht scharfer, frischer Tom-Yum-Hotpot zum Teilen – für 2 Personen.

Aromatisch-scharf-säuerliche Brühe im Thai-Stil mit einem milderem Tom-Yum-Geschmack. Dazu eine Auswahl an frischen Toppings: vegane Gyozas, vegane Garnelen, Tofu, verschiedene Pilze, Reismudeln und Gemüse – zum gemeinsamen Genießen am Tisch.

Vegan Tom-Yum hotpot (for 2 people)

Lightly spicy and sour Thai-style broth with vegan Gyozas, vegan Shrimps, tofu, mixed mushrooms, rice noodles and fresh vegetables.



Sushi Menü

MAKI

8Stk

100. KAPPA MAKI

Gurken, vegan Philly, Sesam

Cucumber, vegan Philly, sesame

4,8

101. AVO MAKI

Avocado, vegan Philly, Sesam

Avocado, vegan Philly, sesame

4,8

102. MANGO MAKI

Mango, vegan Philly, Sesam

Mango, vegan Philly, sesame

4,8

103. SÜSSKARTOFFEL MAKI

Mit Süßkartoffeln, Sesam

Sweet potatoes, sesame

4,8

104. PAPRIKA

Paprika Tempura, vegan Philly

Red pepper tempura, vegan Philly

5,2

105. INARI

Tofu, vegan Teriyaki-Soße, Sesam | Tofu, vegan teriyaki sauce, sesame

5,2



106. SPINAT

4,8

Spinat, Sesam und Sesamsoße

Spinach, sesame and sesame sauce

107. KÜRBIS

4,8

Kürbis, Sesam

Pumpkin, sesame

108. PLANTZALMON

6,9

a. vegan Lachs, vegan Philly | Vegan salmon, vegan Philly

b. vegan Lachstatar, Schnittlauch

Vegan salmon tartare, chives

c. vegan Lachs, Avocado | vegan salmon, avocado

109. PLANTUNA

6,9

a. vegan Thunfisch, vegan Philly

Vegan tuna, vegan Philly

b. vegan Thunfisch-Tatar, Schnittlauch

Vegan tuna tartare, chives

c. vegan Thunfisch, Avocado

Vegan tuna, avocado

110. PLANT-BASED GARNELEN

6,9

vegan Garnelen-Tempura, vegan Philly

Vegan shrimp tempura, vegan Philly



ANANDA SIGNATURE I.O ROLLS

8 Stk

120. CALIFORNIA

11,9

Plant-based Fisch-Mix | Avocado | Gurken | vegan Philly | Algenkaviar

Plant-based fish mix | avocado | cucumber | vegan Philly | seaweed caviar
+vegan Mayo**121. ALASKA**

11,9

Plantzalmon | Avocado | Gurken | vegan Philly | Algenkaviar

Plantzalmon | avocado | cucumber | vegan Philly | seaweed caviar
+vegan Mayo**122. POPEYE ROLL**

11,9

Gurken | Avocado-Tempura | Mango | Spinat on top | vegan Sesam-Teriyaki-Soße

Cucumber | avocado tempura | mango | spinach on top | vegan sesame-teriyaki
sauce**123. ROLL IT MANGO**

15,9

vegan Garnelen | Avocado | Spargel | Mango, umwickelt mit Reispapier | vegan
Mayo-TeriyakiVegan shrimps | avocado | asparagus | mango wrapped in rice paper | vegan
mayo-teriyaki**124. MUSH ME UP!**

14,9

Krautseitling-Tempura | Mango | Rucola | Avocado on top | Sesam-Teriyaki-Soße

King oyster mushroom tempura | mango | arugula | avocado on top | sesame-
teriyaki sauce

125. TOFUSHI

12,9

Kürbis | Gurken | Avocado | Tofu on top | vegan Teriyaki-Soße

Pumpkin | cucumber | avocado | tofu on top | vegan teriyaki sauce

126. BEET THE HEAT

12,9

Lauch-Tempura | Avocado | Rote Bete | Gurken on top | Teriyaki-Soße

Leek tempura | avocado | beetroot | cucumber on top | teriyaki sauce

127. ANGRY BIRDS

12,9

Spargel-Tempura | Tofu | Avocado | Rote Bete on top | Röstzwiebeln | Sesam-Teriyaki

Asparagus tempura | tofu | avocado | beetroot on top | crispy onions | sesame-teriyaki

128. TRUFFE ZALMONO

16,9

Spargel | Avocado | Rucola | vegan Lachs on top | Algenkaviar | Trüffel | Spicy Chili-Mayo

Asparagus | avocado | arugula | vegan salmon on top | seaweed caviar | truffle | spicy chili mayo

129. SPICY TU-NAH

15,9

vegan Thunfisch | Gurken | Avocado | Schnittlauch | Thunfisch on top | Spicy Chili-Soße

Vegan tuna | cucumber | avocado | chives | tuna on top | spicy chili sauce

130. NOT CHICKEN TONIGHT

11,9

vegan Hähnchen | Gurken | Avocado | Sesam | Teriyaki-Soße

Vegan chicken | cucumber | avocado | sesame | teriyaki sauce



131. OCEAN RAINBOW

15,9

IN: Spargel | Gurken | Mango || ON TOP: vegan Lachs | vegan Thunfisch | Avocado
on top | Teriyaki – Mayo-Soße

IN: Asparagus | cucumber | mango || ON TOP: vegan salmon | vegan tuna | avocado
on top | teriyaki – mayo sauce

132. SWEET KARMA

10,9

Süßkartoffel | Kürbis | Spargel | Rucola | Sesam | Teriyaki-Soße

Sweet potato | pumpkin | asparagus | arugula | sesame | teriyaki sauce

133. CHEF'S RECOMMENDATION

14,9

Kreative Entfaltung unseres Sushi-Chefs

Creative expression of our sushi chef



TEMPURA

Mit Guacamole – Teriyaki – Mayoyuzu-Soße
With guacamole – teriyaki – mayo yuzu sauce

8 Stk

150. WHAT THE LACHS

14,9

Lachs | Avocado | Mango | vegan Philly
Salmon | avocado | mango | vegan Philly

151. SAMURICE

14,9

Fisch-Mix | Spargel | Gurken | Kürbis | vegan Philly
Fish mix | asparagus | cucumber | pumpkin | vegan Philly

152. SHRIMPLESS CRUNCH

14,9

Garnelen | Mango | Avocado | vegan Philly
Shrimps | mango | avocado | vegan Philly

153. HOLY CHICK

14,9

vegan Hähnchen | Avocado | vegan Philly
Vegan chicken | avocado | vegan Philly

154. SWEET TREE

14,9

Rucola | Kürbis | Süßkartoffel | Mango | vegan Philly
Arugula | pumpkin | sweet potato | mango | vegan Philly



155. GREEN POWER

14,9

Paprika | Tofu | Kürbis | Avocado | Reisflocken

Bell pepper | tofu | pumpkin | avocado | rice flakes

156. MAKI TEMPURA

8,9

a. Avocado - Avocado

d. Tofu

b. Kürbis - Pumpkin

e. Garnelen - Shrimps

c. Plantzalmon | Avocado

NIGIRI

2 Stk

170. AVOCADO

5,9

Avocado - Avocado

171. TOFUTASCHE

5,9

Tofutasche - Tofu pocket

172. KÜRBIS

5,9

Kürbis - Pumpkin

173. VEGAN SALMON | SPARGEL | MAYOYUZU

6,9

Vegan salmon | asparagus | mayo yuzu

174. VEGAN FISCH-MIX | TOFUTASCHE | SCHNITTLAUCH

7,9

Vegan fish mix | tofu pocket | chives



MIX

M

I

X

180. MAKI MIX – 24 Stk.

11,9

Avocado | Plantzalmon | Gurken | Mango

Avocado | Plantzalmon | cucumber | mango

181. TEMPURA MIX – Tempura Roll + vegan Mayo

18,9

6 Stk Rucola | Kürbis | Süßkartoffel | Mango | vegan Philly

Arugula | pumpkin | sweet potato | mango | vegan Philly

8 Stk vegan Salmon, Avocado, vegan Philly

182. GREEN LOVE FOR 2

29,9

8 Stk Avocado Maki

8 Stk I.O (in: Tempura Spargel, Mango, Gurke. Avocado on top)

I.O (inside: tempura asparagus, mango, cucumber; avocado on top)

6Stk Tempura Roll (Paprika | Tofu | Kürbis | Avocado)

tempura roll (bell pepper | tofu | pumpkin | avocado)

2 Stk Plantzalmon Nigiri | Spargel - Plantzalmon | asparagus

2 Stk Plantuna | Spargel - Plantuna | asparagus

183. THE INDOCHINE GARDEN SET

59,9

4 Stk vegan Salmon Maki + 4 Stk vegan Tuna Maki + 8 Stk Avocado Tempura

8 Stk I.O – vegan Garnelen | Avocado | Spargel | Mango, umwickelt mit Reispapier
| vegan Mayo–Teriyaki

I.O – vegan shrimps | avocado | asparagus | mango wrapped in rice paper | vegan
mayo–teriyaki

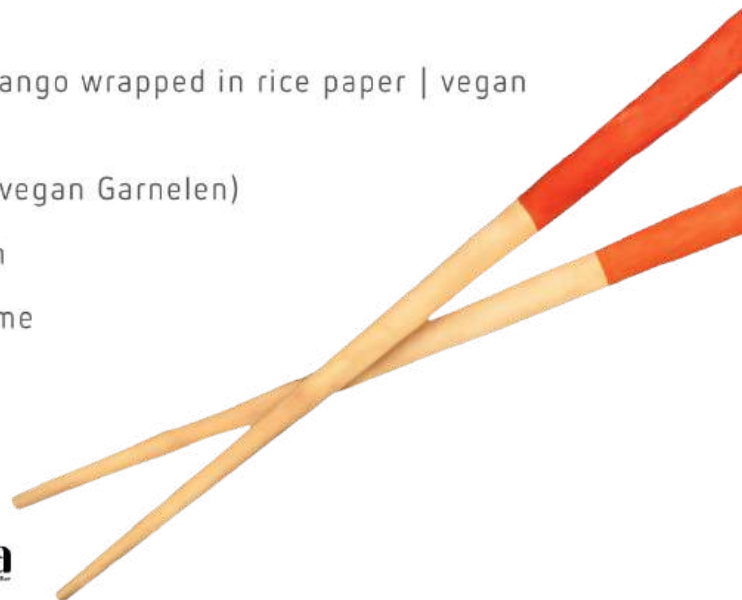
8 Stk Nigiri (Avocado | Tofutasche | Wakame | vegan Garnelen)

Vegan Sashimi-Mix mit Ponzu-Soße und Sesam

Vegan sashimi mix with ponzu sauce and sesame

8 Stk I.O Chef's Recommendation

6 Stk Chef's Tempura Roll



GETRÄNKEDRINKS



300. WASSER | WATER

ACQUA MORELLI FLASCHE | BOTTLE

- | | |
|-----------------------------|------|
| a. CLASSIC / NATURELE 0,25L | 2,90 |
| b. CLASSIC / NATURELE 0,75L | 6,90 |

301. FUSION FLOW WATER 0,4 l / 1,0 l

Kreative Wasserinfusionen mit exotischem Twist und natürlicher Frische.

Creative water infusions with an exotic twist and natural freshness.

- a. Wasser Classic/ Stilles 0,4l
0,4L - 3,20
 - b. Citrus Mint - Zitrone | Minze
 - c. Ginger Lemongrass - Ingwer | Zitronengras
 - d. Cucumber Mint - Gurke | Minze
 - e. Orange Yuzu - Orange | Yuzu
 - f. Deluxe Delight - Chia | Beeren
- 0,4 l – 3,90 | 1,0 l – 7,90



302. FRITZ FRISCH

0,33L - 3,50

- a. Cola
- b. Cola Zuckerfrei
- c. Mischmarsch

SAFT - JUICE

303. JUICY JOY

- a. Apfel - Apple
- b. Beeren - Berries
- c. Litschi - Lychee
- d. Mango - Mango
- e. Passionsfrucht - Passion Fruit
- f. Orange - Orange

SAFT 0,2L - 3,50 | SAFT 0,4L - 4,60 | SCHORLE - 4,60
JUICE 0.2L - 3.50 | JUICE 0.4L - 4.60 | SPRITZER - 4.60

THOMAS HENRY

0,2L - 3,50

- a. Ginger Ale
- b. Ginger Beer
- c. Tonic Water
- d. Wild Berry



304. LEMONADE LOVE – INDOCHINE TWIST

Hausgemachte Limonaden mit indochinesischem Charme – frisch, exotisch, einzigartig.

Homemade lemonades with Indochinese charm – fresh, exotic, unique.

0,5L - 6,90

A. LEMON TREE

FrISChe Limetten | Brauner Zucker | Stilles Wasser | Minze

Fresh limes | Brown sugar | Still water | Mint

B. SALTED SERENITY

Yuzu | Minze | Ingwer | Meersalzrand | Blaubeeren | Soda

Yuzu | Mint | Ginger | Sea-salt rim | Blueberries | Soda

C. PASSION BLOOM

Passionsfrucht | Kumquat | Minze | Soda

Passion fruit | Kumquat | Mint | Soda



305. COOL TEA TALES

Eistee neu interpretiert – aromatisch, leicht und unwiderstehlich.

Iced tea reimagined – aromatic, light, and irresistible.

0,5L - 6,90

A. LYCHEE LULLABY

Eistee | Litschi | Holunder | Minze | Zitrone | Blaubeeren

Iced tea | Lychee | Elderflower | Mint | Lemon | Blueberries

B. TROPICAL TANGO

Eistee | Mango | Maracuja | Minze

Iced tea | Mango | Passion fruit | Mint

C. PEACEFUL PEACH

Eistee | Pfirsich | Orange | Zitronengras | Minze

Iced tea | Peach | Orange | Lemongrass | Mint

D. ROSE GARDEN

Rosen Eistee | Litschi | Yuzu

Roses Iced tea | Lychee | Yuzu



306. HOT TEA TALES

(Serviert mit hochwertigem Oolong-Tee)

Eine Reise durch Tee-Kulturen – wärmend, duftend, wohltuend.

A journey through tea cultures – warming, aromatic, soothing.

0,25L - 4,90 | 0,60L - 8,90

a. RED MOON ELIXIR

Roter Apfel | Gojibeeren | Ingwer

Red apple | Goji berries | Ginger

b. ZEN BLOSSOM

Hibiskus | Ingwer | Limetten | Minze

Hibiscus | Ginger | Lime | Mint

c. GOLDEN SOUL

Longan | Gojibeeren | Ingwer

Longan | Goji berries | Ginger

d. ROYAL BLOOM INFUSION

Hibiskus | Apfel | Goji

Hibiscus | Apple | Goji



307. COFFEE CULTURE

a. Black Coffee

3,00

b. Americano

3,00

c. Espresso

2,50

d. Doppio Espresso

4,20

e. Cappuchino

3,50

f. Latte Macchiato

4,20

g. Veganer Matcha Latte

4,90

h. viet Cà Phê

5,50

i. Kokosnuss Cà Phê

6,90



BI E R - B E E R

308. BEER – BIER – BIA BEAT

a. Eichofener Helles 0,5 l	4,90
b. Eichofener Alkoholfrei Helles 0,5 l	4,90
c. Radler 0,5 l	4,90
d. Kuchlbauer Weiße 0,5 l	4,90
e. Kuchlbauer Alkoholfrei Weiße 0,5 l	4,90
f. Saigon Bier 0,33 l	3,90



309. APÉRO AFFAIR

Spritzige Eleganz – die perfekte Einstimmung auf den Abend.

Sparkling elegance – the perfect start to the evening.

je 7,90 – each 7.90

a. ĀNANDA APERITIVO 0,4L

Prosecco | Aperol | Soda | Frische Orange

Prosecco | Aperol | Soda | Fresh orange

b. HUGO HARMONY 0,4L

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze | Limette

Prosecco | Elderflower | Soda | Mint | Lime

c. LILLET WILD BERRY 0,4L

Lillet | Zerdrückte Beeren | Wild Berry

Lillet | Crushed berries | Wild berry

d. LILLET LIME LOOP 0,4L

Lillet | Frische Gurke | Limette | Soda

Lillet | Fresh cucumber | Lime | Soda

e. CAMPARI CRUSH 0,4L

Campari | Frischer Orangensaft | Orangenzeste

Campari | Fresh orange juice | Orange zest

f. GOLDEN GLOW 0,4L

Prosecco | Passionsfrucht | Limette | Hausgemachter Spicy Ginger-Sirup

Prosecco | Passion fruit | Lime | Homemade spicy ginger syrup



COCKTAILS

310. COCKTAIL KREATIONEN

Handgemixte Kunstwerke – exotisch, kreativ, unvergesslich.

Handcrafted creations – exotic, creative, unforgettable.

Je 9,90

a. MANGO MADNESS

Wodka | Mango | Maracuja | Limette | Hausgemachter Spicy Ginger-Sirup

Vodka | Mango | Passion fruit | Lime | Homemade spicy ginger syrup

b. BLISSFUL HORIZON

Rum | Mango | Kokos | Grenadine | Maracuja

Rum | Mango | Coconut | Grenadine | Passion fruit

c. APEROL SOUL

Aperol | Frische Orange | Limette | Brauner Zucker

Aperol | Fresh orange | Lime | Brown sugar

d. MARACUJA MOJITO

Rum | Limette | Minze | Maracuja | Soda

Rum | Lime | Mint | Passion Fruit | Soda



311. LONG LOVE DRINKS

Große Gläser, große Emotionen – für lange Nächte und gute Gespräche.
Large glasses, big emotions – for long nights and good conversations.

je 9,90

a. SAIGON MULE

Wodka | Kumquat | Zitronengras | Ginger Beer | Minze

Vodka | Kumquat | Lemongrass | Ginger beer | Mint

b. GINDOCHINE DREAM

Gin | Gurke | Limette | Tonic

Gin | Cucumber | Lime | Tonic

c. PINK BLOSSOM

Wodka | Rosen | Limette | Beeren | Soda

Vodka | Roses | Lime | Berries | Soda



L
O
N
G
D
R
I
N
K
S

MOCKTAILS

312. PURE PLEASURE – MOCKTAILS

Voller Geschmack ohne Alkohol – leicht, verspielt und stilvoll.

Full flavor without alcohol – light, playful, and stylish.

je 8,90

a. IPANEMA

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale | Maracuja | Minze

Lime | Raw sugar | Ginger ale | Passion fruit | Mint

b. COCONUT CHARM

Kokos | Ananas | Maracuja | Pflanzliche Sahne

Coconut | Pineapple | Passion fruit | Plant-based cream

c. VIRGIN MARACUJA MOJITO (TWIST)

Limette | Minze | Maracuja | Rohrzucker | Soda | Yuzu

Lime | Mint | Passion Fruit | Raw sugar | Soda | Yuzu



313. WEISS | WHITE

a. GRÜNER VELTLINER FALKENSTEIN

Dürnberg Weine | Weinviertel DAC | Trocken

Frische Apfelfrucht, feiner weißer Pfeffer und kühle Mineralität · Würzig, saftig und mit elegantem Trinkfluss.

Fresh apple fruit, fine white pepper, cool minerality. Spicy, juicy, with an elegant finish.

0,2 L – 6,50 | Flasche – 26,00

b. GOLDMUSKATELLER

WG Meyer | Pfalz | Feinherb

Duftiger, floraler Wein mit Muskat und Zitrusnoten · Lebendig, fein süß und harmonisch frisch.

Aromatic, floral wine with muscat and citrus notes. Lively, finely sweet and harmoniously fresh.

0,2 L – 7,50 | Flasche – 29,00

c. MEHRINGER RIESLING KABINETT

WG Lenhardt | Mosel | Feinherb

Duftige Frucht von Apfel und tropischen Noten, dazu Minze und florale Akzente · Lebendig mit feinem Süße-Säurespiel, zarter Würze und mineralischer Länge bei nur 8 % vol.

Fragrant apple and tropical fruit, mint and floral hints. Lively, sweet-acid balance, subtle spice and mineral finish, only 8% vol.

0,2 L – 7,90 | Flasche – 32,00

W
E
I
S
S
-
W
H
I
T
E

ROT-RED

d. 2022 "ORTOLAN" CUVÉE PRESTIGE (Nur Flasche | Bottle Only)

Dürnberg Weine | Weinviertel DAC | trocken

Elegante Cuvée im burgundischen Stil · cremig, kräutrig-frisch, salzig-mineralisch im Finale.

Elegant Burgundy-style blend. Creamy, fresh herbal notes, salty-mineral finish.

Flasche – 55,00

314. ROT | RED

a. PRIMITIVO PASSO PER PASSO

Cantina Polvanera | Puglia IGT | feinherb

Samtig-weich mit Noten dunkler Beeren, reifer Kirsche und floralen Veilchennoten.

Velvety and smooth, with notes of dark berries, ripe cherry, and floral violet.

0,2 L – 6,00 | Flasche – 22,00

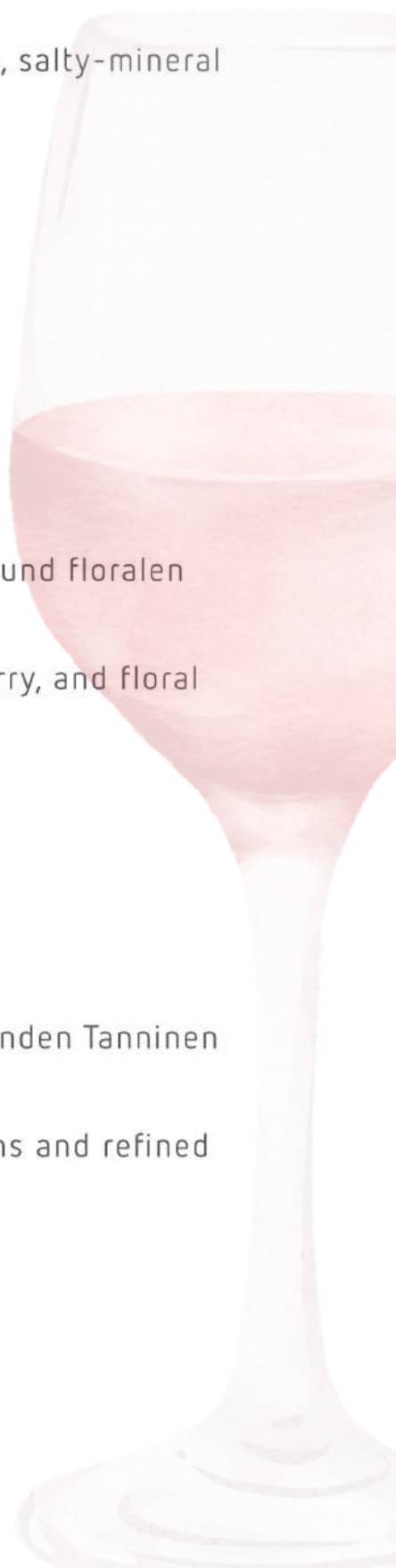
b. RED BLEND "BLACK HAND"

Stefan Potzinger | Südsteiermark | Trocken

Körperreich mit intensiver Frucht, dezenten Holznoten, runden Tanninen und finessenreicher Länge.

Full-bodied with intense fruit, subtle oak, rounded tannins and refined length.

Flasche – 60,00



315. SEKT / PERLWEIN

a. MISS PEARL VINO FRIZZANTE

W&M Edition | Venetien | Trocken

Frisch und spritzig, dezent fruchtig und blumig im Bukett.

Fresh and sparkling, subtly fruity and floral on the nose.

0,1 L – 3,50

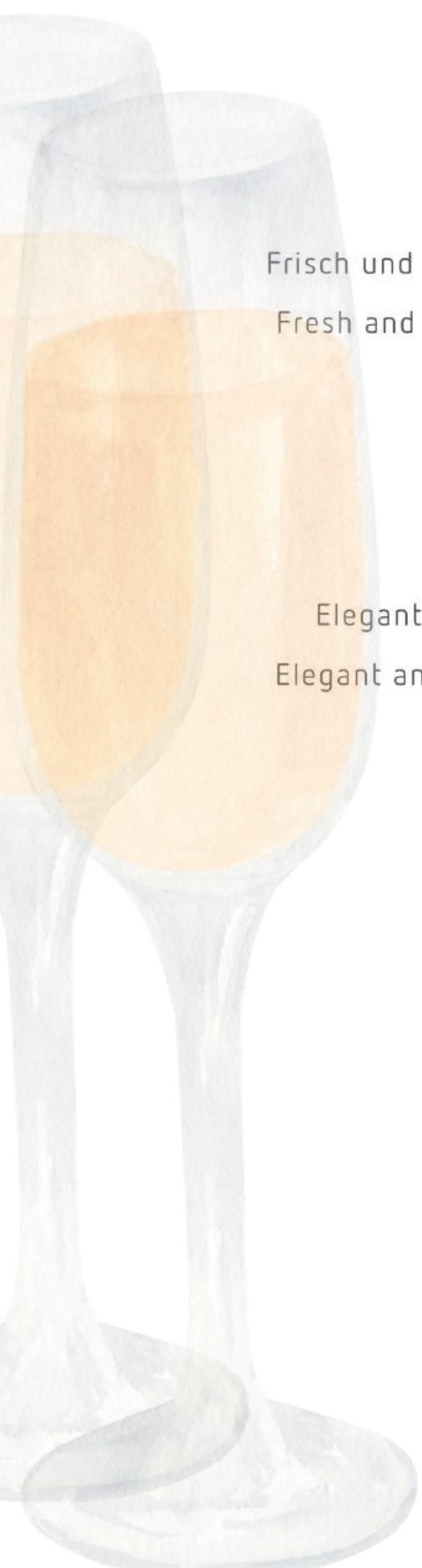
b. PROSECCO SPUMANTE

Colli del Soligo | Treviso DOC | Brut

Elegant, feinfruchtig, ideal für Prosecco-Liebhaber.

Elegant and delicately fruity, perfect for Prosecco lovers.

Flasche – 29,00



316. ALKOHOLFREIE WEINE

a. CUVÉE WEISS ALKOHOLFREI

Carl Jung | Rheingau | Fruchtsüß

Alkoholfreier Weißwein-Cuvée mit fruchtiger Süße.

Alcohol-free white wine blend with fruity sweetness.

0,2 L – 5,50 | Flasche – 19,00

b. CUVÉE ROSÉ ALKOHOLFREI

Carl Jung | Rheingau | Fruchtsüß

Alkoholfreier Rosé-Cuvée mit fruchtiger Süße.

Alcohol-free rosé blend with fruity sweetness.

0,2 L – 5,50 | Flasche – 19,00

c. MERLOT ALKOHOLFREI

Carl Jung | Rheingau | Fruchtsüß

Alkoholfreier Merlot mit fruchtiger Note.

Alcohol-free Merlot with a fruity note.

0,2 L – 5,90 | Flasche – 20,00

d. PEACH ALKOHOLFREI

Carl Jung | Rheingau | Fruchtsüß

Alkoholfreier Wein mit Pfirsichgeschmack und fruchtiger Süße.

Alcohol-free wine with peach flavor and fruity sweetness.

Flasche – 22,00

317.ROSÉ

Cuvée Füllstoff Rosé

W&M Edition | Pfalz | Dt. Qualitätswein | feinherb

Ein charmanter Rosé mit saftiger Walderdbeerfrucht, betörender Mineralität und erfrischender Zitronennote

– verlockend süffig.

0,2 L – 6,50 | 0,7 L Flasche – 19,90

Sushi Rosé

Pia Strehn | Burgenland | Qualitätswein | fruchtsüß

Ein harmonischer Wein mit reifer Frucht, seidig-cremiger Textur und feiner Restsüße, die durch ausgewogene, pikante Säure erfrischend balanciert wird.

0,7 L Flasche -49,90

