

# H A N Ō

am Stadtpark

Wir kochen alles was möglich ist selbst.  
Unsere Saucen, Gerichte, Kimchi Sorten usw. sind  
hauseigene Rezepte von der Mama.

Für die Instagramer unter euch: Wir haben nun  
auch unsere eigenen GIFs!  
Einfach bei der Suche „han wien“ eingeben.  
Taggt gerne unser Profil @han.wien wenn ihr etwas  
postet, wir würden uns über Fotos freuen

Gerne informieren wir euch über Allergene,  
fragt unser Team :-)

## KLEINE GERICHTE ODER ZUM TEILEN

<b>MUL MANDU</b> Teigtaschenbällchen (8), Garnelenfüllung	<b>7.5</b>
<b>MANDU</b> Teigtaschen, wahlweise mit Huhn (4), Gemüse (4), Kimchi und Schwein (3)	<b>5.5</b>
<b>EDAMAME</b> Blanchierte Sojabohnen, gesalzen	<b>4.5</b>
<b>DUBU TWIGIM</b> Frittierter Tofu in hausgemachter Sauce, garniert mit Seetang, Bonito und Jungwiebeln	<b>5.8</b>
<b>GRILLED YONO SASHIMI</b> Lachs Sashimi, leicht gegrillt in hausgemachter Sauce mit Seetang und Bonito	<b>9</b>
<b>KOREAN FRIED CHICKEN</b> Süß-scharf glasiertes Hühnerfleisch mit Erdnüssen	<b>10.9</b>
<b>HEMUL PAJEON</b> Ausgebackener Teig mit Meeresfrüchten und Gemüse	<b>13.9</b>
<b>KIMCHI JEON</b> Ausgebackener Teig mit Kimchi und Gemüse	<b>13.9</b>
<b>LACHS AVOCADO SALAT</b> Gemischter, frischer Bio Salat, roher Lachs, hausgemachtes Yuja Dressing	<b>9.9</b>
<b>DDOKKBOKKI</b> Reiskuchen mit Fischkuchen in einer scharfen Sauce, garniert mit gekochtem Ei und Danmuji	<b>12.9</b>
<b>BULGOGI KIMBAP</b> Koreanische „Maki Rolle“, gefüllt mit Sesamöl-mariniertem Reis, Bulgogi (mariniertes Rindfleisch), Ei und Gemüse	<b>8</b>

## KOREANISCHEBANCHAN, KIMCHI & CO

<b>BAECHU KIMCHI (Klassiker)</b> Chinakohl	<b>4.5</b>
<b>KAKDUGI KIMCHI</b> Rettich	<b>4.5</b>
<b>OI KIMCHI</b> Gurke	<b>4.5</b>
<b>BAEK KIMCHI - Sommer Special!</b> Chinakohl Kimchi ohne Chili, erfrischender Saft	<b>4.5</b>
<b>MUCHE</b> Frischer Rettichsalat	<b>4.5</b>
<b>GAMJA JORIM</b> Gekochte Kartoffeln in einer süßlichen Glasur	<b>4.5</b>
<b>YEONGUN JORIM</b> Lotuswurzeln, in unserer hausgemachten Glasur	<b>4.5</b>
<b>GIM</b> Gerösteter, leicht gesalzener Seetang	<b>3.5</b>
<b>BANCHAN SET (ZUFALL)</b> 6 verschiedene, koreanische Banchan (Beilagen). Unsere Beilagen sind alle selbstgemacht	<b>9</b>
<b>KIMCHI FÜR ZU HAUSE</b> Im Glas 0,5kg, diverse Sorten Verfügbar	<b>8</b>



## AKTUELLE SPECIALS

<b>DEUNG GALBI JJIM</b>	<b>18.9</b>
Ripperl in einer sehr scharfen Sauce, Chumok Bap	
<b>DOLSOT BIBIMBAP</b>	<b>14.9</b>
Heißer Steintopf mit Reis, gedeckt mit diverssem, auf koreanische Art zubereitetem Gemüse, Spiegelei, scharfe Bibimbap-Sauce zum Dazumischen	
+ <b>Extra Bulgogi dazu</b>	<b>1.5</b>
<b>HWE DOBBAP</b>	<b>14.9</b>
Schale mit Reis, getoppt mit frischem rohen Lachs, gemischter Bio-Salat, scharfe Sauce zum Dazumischen	
+ <b>Extra Avocado</b>	<b>2.5</b>
<b>YONO TERIYAKI</b>	<b>18.5</b>
Gebratener Lachs mit süßlicher Sauce und Gemüse, getoppt mit Lachs Kaviar	
<b>BULGOGI</b>	<b>15.9</b>
Mariniertes Rindfleisch auf koreanische Art, gebraten mit Gemüse	
+ <b>Extra SSAM SET dazu</b>	<b>3.5</b>
<b>CHEYUK BOKKUM</b>	<b>14.9</b>
Süß-schärflich mariniertes Bauchfleisch (Schwein), gebraten mit Gemüse	
+ <b>Extra SSAM SET dazu</b>	<b>3.5</b>
<b>OJINGO BOKKUM</b>	<b>15.9</b>
Süß-schärflich marinierter Tintenfisch, gebraten mit Gemüse	
+ <b>Extra SSAM SET dazu</b>	<b>3.5</b>
<b>SE-U BOKKUM</b>	<b>17.9</b>
Süß-schärflich marinierte Garnelen (ausgelöst), gebraten mit Gemüse	
+ <b>Extra SSAM SET dazu</b>	<b>3.5</b>
<b>GODUNGO GUI</b>	<b>13.9</b>
Gebratene Makrele	

## NUDELGERICHTE & KOREANISCHE EINTÖPFE

<b>DONGCHIMI NENGMYON - SOMMER SPECIAL</b>	<b>13.9</b>
Kalte Nudelsuppe (dünne, „zähe“ Nudeln aus Buchweizen) in einer erfrischenden Baek Kimchi Suppe, garniert mit gekochtem Ei und Gurke	
<b>BIBIM GUKSU - SOMMER SPECIAL</b>	<b>13.9</b>
Kalte, dünne Weizennudeln, in einer scharfen Sauce, gemischt mit frischem Bio-Salat, garniert mit gekochtem Ei und Gurke	
<b>CHABCHE</b>	<b>13.9</b>
Gebratene Glasnudeln auf koreanische Art, mit Gemüse	
+ <b>EXTRA BULGOGI DAZU</b>	<b>1.5</b>
<b>JJAJANG MYON</b>	<b>14.9</b>
Weizennudeln in einer schwarzen Bohnen Sauce mit wenig Schweinefleisch-faschiertem, getoppt mit Gurken, Danmuji (eingelegter Rettich) und Edamame Bohnen	
<b>JJAMPONG</b>	<b>15.9</b>
Weizennudeln in einer scharfen Suppe mit Meeresfrüchten und Gemüse	
<b>KIMCHI ZZIGE</b>	<b>15.9</b>
Kimchi Eintopf mit Tofu und Gemüse	
+ <b>EXTRA SCHWEINEFLEISCH ODER THUNFISCH</b>	<b>1.5</b> <b>2.5</b>
<b>DWENJANG ZZIGE</b>	<b>15.9</b>
Sojabohnenpastensuppe mit Tofu und Gemüse	
+ <b>EXTRA RINDFLEISCH ODER MEERESFRÜCHTE</b>	<b>1.5</b>
<b>SUNDUBU ZZIGE</b>	<b>15.9</b>
Scharfe Seidentofusuppe mit Gemüse und Ei	
+ <b>EXTRA RINDFLEISCH ODER MEERESFRÜCHTE</b>	<b>1.5</b>
<b>UGOJI TANG HAUSSPEZIALITÄT</b>	<b>15.9</b>
Deftiger Eintopf mit Chinakohl und Rindfleisch am Knochen (zum auszulernen)	
<b>EXTRA PORTION REIS</b>	<b>2</b>

## NACHSPEISEN & KAFFEE

Unser Bio Fairtrade Kaffee ist von J.Hornig, einem Familienunternehmen aus Graz

<b>SCHWARZES SESAM EIS</b>	<b>5</b>
2 Kugeln	
<b>GRÜNTEE EIS</b>	<b>5</b>
2 Kugeln	
<b>MELONA</b>	<b>2.5</b>
Koreanisches Meloneneis am Stiel	
<b>MOCHI</b>	<b>5</b>
2 Stück Klebereisbällchen mit rote Bohnenpastenfüllung	
<b>HOTTEOK</b>	<b>6.8</b>
Special! Koreanischer „Pfannkuchen“ mit Zucker-Zimt-Sesam Füllung, serviert mit 1 Kugel Schwarzes Sesam Eis	
<b>ICED DALGONA</b>	<b>5</b>
Koreanischer Internethype Kaffee! Gesüßt	
<b>ESPRESSO</b>	<b>2.5</b>
<b>DOPPELT</b>	<b>4</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2.8</b>
<b>VERLÄNGERTER</b>	<b>3.2</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.5</b>
<b>BIRNENSCHNAPS</b>	<b>2.7</b>
für die Verdauung 2cl, Freihof	
<b>KOREANISCHER MAXIM KAFFEE</b>	<b>2.5</b>
(gelöster Kaffee, gesüßt)	
<b>EXTRA MILCH, ZITRONE, HONIG</b>	<b>0.5</b>