



**WILLKOMMEN!
SCHÖN, DASS IHR DA SEID!**

**안녕하세요!
비엔나 한식당 입니다
환영합니다!**

BANCHAN, KIMCHI & CO

Wie in Korea: Verschiedene Beilagen werden am Tisch serviert, ideal zum durchkosten.

BANCHAN SET PRO PERSON •▲
Minimum für 2 Personen

BAECHU KIMCHI (Klassiker) 배추김치 •▲
Chinakohl

KAKDUGI KIMCHI 깍두기 •▲
Rettich

OI KIMCHI 오이김치 •▲
Gurke

GIM 김 ▲
Gerösteter, leicht gesalzener Seetang

KIMCHI FÜR ZU HAUSE
Im Glas ca 0,5kg, diverse Sorten Verfügbar
+ **Glaspfand**

KLEINE GERICHTE ODER ZUM TEILEN

MUL MANDU 물만두
Teigbällchen mit Garnelenfüllung (8)

DAK MANDU 닭만두
Teigtaschen mit Huhn (4)

GUN MANDU 군만두 ▲
Teigtaschen mit Gemüse (4)

KIMCHI MANDU 김치만두
Teigtaschen mit Kimchi und Schweinefleisch (3)

EDAMAME 풋콩 ▲
Blanchierte Sojabohnen, gesalzen

DUBU TWIGIM 두부튀김 ▲
Frittierter Tofu in hausgemachter Sauce,
garniert mit Seetang, Bonito und Jungwiefeln

GRILLED YONO SASHIMI 구운 연어 사시미
Lachs Sashimi, flambiert in hausgemachter Sauce
mit Seetang und Bonito

DUBU KIMCHI 두부김치 ▲
Kalter Tofu mit gebratenem Kimchi

TWIGIM 튀김
Garnelen- und Gemüsetempura
klein 2 + 3
groß 4 + 6

KOREAN FRIED CHICKEN 양념치킨 •
Süßscharf glasiertes Hühnerfleisch mit Erdnüssen

KIMCHI JEON 김치전 ▲
Ausgebackener Teig mit Kimchi und Gemüse
+ **extra MEERESFRÜCHTE**

LACHS AVOCADO SALAT 연어샐러드 ▲
Gemischter, frischer Bio Salat, roher Lachs,
hausgemachtes Yuja Dressing

TANGSUYUK 탕수육
Frittiertes Schweinefleisch süß-sauer

● = scharf (verschiedene Schärfegrade, nicht alles gleich scharf)

▲ = Vegetarische Gerichte, oder Gerichte die vegetarisch (und ggf. auch Vegan) möglich sind.

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

AKTUELLE SPECIALS

MEUN DEUNG GALBI JJIM 매운등갈비찜 ●

Ripperl in einer sehr scharfen Sauce, Chumok Bap

DOLSOT BIBIMBAP 돌솥비빔밥 ●▲

Heißer Steintopf mit Reis, gedeckt mit Gemüse, Ei, scharfe Sauce zum Dazumischen

+ extra BULGOGI dazu

+ extra YUKHOE dazu

YONO GUI 연어구이

Gebratener Lachs mit Gemüse, wahlweise mit Teriyaki- oder Yangnyeomsauce

HWE DOBBAP 회덮밥 ●▲

Schale mit Reis, frischem rohen Lachs, gemischtem Bio-Salat, scharfe Sauce zum Dazumischen

+ extra AVOCADO

JJAJANG MYON 짜장면

Weizennudeln in einer schwarzen Bohnen Sauce mit wenig Schweinefleisch-faschiertem

JJAMPONG 짬뽕 ●

Weizennudeln in einer scharfen Suppe mit Meeresfrüchten und Gemüse

KOREAN BBQ-STYLE MIT SSAM

BULGOGI 불고기

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse

+ extra SSAM SET dazu

CHEYUK BOKKUM 제육볶음 ●

Mariniertes Bauchfleisch (Schwein) mit Gemüse

+ extra SSAM SET dazu

OJINGO BOKKUM 오징어볶음 ●

Süß-schärflich marinierter Tintenfisch, gebraten mit Gemüse

+ extra SSAM SET dazu

SE-U BOKKUM 새우볶음 ●

Marinierte Garnelen (ausgelöst), gebraten mit Gemüse

+ extra SSAM SET dazu

extra PORTION REIS 공기밥

extra PORTION SAUCE

PORTION FÜR 2

DAK GALBI 닭갈비 ●

Scharf marinierte Hühnerkeule mit Gemüse, Glasnudeln und Tteok

KOREANISCHE EINTÖPFE

KIMCHI ZZIGE 김치찌개 ●

Kimchi Eintopf mit Tofu und Gemüse

+ extra SCHWEINEFLEISCH

oder THUNFISCH

DWENJANG ZZIGE 된장찌개 ●

Sojabohnenpasten Eintopf mit Tofu und Gemüse

+ extra RINDFLEISCH

oder MEERESFRÜCHTE

SUNDUBU ZZIGE 순두부찌개 ●

Scharfe Seidentofu Eintopf mit Gemüse und Ei

+ extra RINDFLEISCH

oder MEERESFRÜCHTE

NACHSPEISEN

SCHWARZES SESAM EIS 참깨 아이스크림

2 Kugeln

GRÜNTEE EIS 녹차 아이스크림

2 Kugeln

MOCHI 모찌

2 Stück Klebereisbällchen mit rote Bohnenpastenfüllung

HOTTEOK 호떡

Koreanischer „Pfannkuchen“ mit Zucker-Zimt-Nuss Füllung, serviert mit 1 Kugel Schwarzes Sesam Eis

HAN SPECIAL DESSERT

Wechselndes Angebot

● = scharf (verschiedene Schärfegrade, nicht alles gleich scharf)

▲ = Vegetarische Gerichte, oder Gerichte die vegetarisch (und ggf. auch Vegan) möglich sind.

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