



In den 1994er Jahren, wo Sushi keinerlei Ähnlichkeit mit Fließbandproduktion hatte und die japanische Küche noch weitgehend unentdeckt war, bat MONO als eine kleine aber feine Sushi-Bar mit ihren 4 Tischen und 8 Barplätzen im Herzen Wiens zum Tisch. Wir sind mit den Jahren um einige Tische gewachsen, doch unser Credo blieb nach wie vor unverändert: Das Essen steht im Focus, hervorgehoben durch Qualität und Echtheit, umgeben von minimalistischer Bescheidenheit.

Richten Sie die Konzentration Ihrer Sinne auf das, was vor Ihnen auf dem Teller liegt und vergessen Sie alles andere für diesen einen Augenblick.

Wir bemühen uns um Ihre Zufriedenheit und wünschen eine schöne Zeit in der MONO Sushi Bar.

Suppen / Soup

✿	Misoshiru <i>Misosuppe / Miso soup</i>	F	5,20
✿	Udonshiru <i>Nudelsuppe / noodle soup</i>	A,F	5,70
✿	Gyozashiru <i>Suppe mit gefüllten Teigtaschen / Soup with dumplings</i>	A,C,F	6,20
	Osuimono <i>Fischsuppe / fish soup</i>	B,D,F	6,90

Salate / Salads

✿	Oshinko <i>ingelegter Rettich / pickled radish</i>		4,80
✿	Moyashi-Salat <i>Sojasprossensalat / bean sprouts salad</i>	F	5,20
✿	Kimchi <i>scharf eingelegter Chinakohl / pickled cabbage, spicy</i>		5,70
✿	Wakame-Salat <i>Seetangsalat / marinated seaweed</i>	F	5,90
	Kani-Salat <i>Salat mit Krabbenfleisch-Surimi / crab-surimi salad</i>	B,F	7,--
	Mono-Spezialsalat <i>Salat mit Meeresfrüchten / selection of seafood</i>	B,D,F	9,50

✿ vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible

Kalte Vorspeisen / cold appetizer

✿	Hiya-Yakko <i>Tofu mit japanischen Gewürzen/ tofu with savoury spices</i>	F	5,50
	Lachs-Tatar / Salmon-Tatar <i>Tofu mit gehacktem Lachs / tofu with minced salmon</i>	D,F	12,50
	Sake Sashimi <i>4 Scheiben / slices</i>	D	7,90
	Maguro Sashimi <i>4 Scheiben / slices</i>	D	11,80
	Tataki-Tofu <i>Tofu mit gehacktem Thunfisch / tofu with minced tuna</i>	D,F	14,10
	Takobutsu <i>Oktopus / Octopus</i>	R	13,50
	Shimesaba <i>marinierte Makrele / marinated mackerel</i>	D	12,20
	Sunomono <i>Meeresfrüchte auf marinierten Gurken / seafood on marinated cucumber</i>	B,D,R	10,80

Warme Vorspeisen / warm appetizer

✿	Harumaki <i>Frühlingsrollen / springrolls</i>	A,F	5,20
✿	Edamame <i>gekochte Soja-Bohnen / cooked soybeans</i>	F	6,10
	Takoyaki <i>Oktopus-Bällchen mit Bonitoflocken / Octopus dumplings</i>	A,B,D,F	7,50
✿	Gyoza <i>mit Gemüsefüllung / with vegetables</i>	A,F	5,90
	<i>mit Fleisch- und Gemüsefüllung / with vegetables and meat</i>	A,F	6,90
	Yakidori <i>Hühnerspieße / chicken skewers</i>	F	8,50
	Mini-Tempura <i>frittierte Garnelen</i>	A,F	7,70
	Mashiyu-Rollen <i>Strudel mit Hühnerfleisch und Frühlingsgemüse / roll with chicken and vegetables</i>	A,F	8,90
	Seafood Kushiyaki <i>Meeresfrüchtespieße / seafood skewers</i>	D,F	9,50
✿	Agedashi Tofu <i>Tofu im Tempura-Teigmantel mit Bonito-Flocken / Tempura-Tofu with Bonito</i>	A,D,F	6,90

✿ vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible

Maki Mono

6 Stück / 12 Stück

✿	Kappa Maki <i>Gurke/ cucumber</i>		4,30 / 7,70
✿	Kimchi Maki <i>Chinakohl / pickled cabbage</i>		4,50 / 7,90
✿	Oshinko Maki <i>ingelegter Rettich / pickled radish</i>		4,50/ 7,90
✿	Kanpyoa Maki <i>gekochte Kürbis / cooked pumpkin</i>		4,70 / 8,30
✿	Avocado Maki	N	6,80 / 12,90
	Kani Maki <i>Krabbenfleisch / crab</i>	B	4,70 / 8,30
	Sake Maki <i>Lachs / salmon</i>	D	6,80 / 12,50
	Heilbutt Maki <i>Heilbutt / halibut fish</i>	D	7,-- / 12,90
	Tekka Maki <i>Thunfisch / Tuna</i>	D	7,20 / 13,30
	Mono Maki <i>(18 Stk) 6 verschiedene Füllungen / 6 chefs selection</i>	D	15,70
✿	Futo Maki <i>verschiedene Gemüsearten und Ei/ vegetables and egg</i>		13,90
✿	California Maki <i>Avocado, Mayonnaise, Krabbenfleisch avocado, mayonnaise, crab, egg</i>	B,C	15,50
	Sake California Maki <i>Lachs, Avocado und Mayonnaise salmon, avocado and mayonnaise</i>	D	16,20
	Spezial California Maki <i>Garnelen Avocado und Kaviar prawn, avocado and caviar</i>	B,C	16,90

8 Stück

	Spicy Tuna <i>Thunfisch-Tatar und Avocado/ tuna-tatar and avocado</i>	C,D,N	13,90
	Crispy Chicken Avocado-Roll	A,F	15,50
	Duck Roll	A	13,20
✿	Veggie Roll <i>Süßkartoffel, Inari-Tofu/ sweet potato, inari-tofu</i>	A	12,20
	Tempura Maki <i>Garnelen / prawn</i>	A,B	13,20
	Tempura Sake Maki <i>Lachs / Salmon</i>	A,D	12,90
	Unagi Maki <i>Avocado, Aal, Thunfisch / avocado, eel, tuna</i>	D	16,20
	Spezial Avocado Maki		
	<i>Lachs und Avocado / salmon and avocado</i>	D	12,50
	<i>Tunfisch und Avocado / tuna and avocado</i>	D	13,20
	<i>Black-Tiger Garnelen / prawn and Avocado</i>	B	13,20

✿ vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible

Sashimi

Sashimi – Set	B,D,R	
Klein / small		21,80
Groß / large		26,80

Temaki

Handrolle / handroll

✿	Oshinko Temaki <i>eingelegter Rettich / pickled radish</i>		4,80
✿	Kappa Temaki <i>Gurke / cucumber</i>		4,80
✿	California Temaki <i>Avocado, Krabben ,Mayonnaise / avocado, crab, mayonnaise</i>	B,C	6,90
	Sake Temaki <i>Lachs / salmon</i>	D	6,90
	Maguro Temaki <i>Thunfisch / tuna</i>	D	7,50
	Ikura Temaki <i>Lachsrogen und Avocado / salmon roe and mayonnaise</i>	D	8,20
✿	MONO Temaki-Set <i>Sake Temaki, Maguro Temaki und Ikura Temaki</i>	D	15,20

Sushi à la carte



Tamago

C

2,--

Eier / egg



Avocado

2,30



Inari

F

2,20

Tofu



Kani

B

2,--

Krabbenfleisch / crab



Saba

D

2,80

Makrele / mackerel



Aburaboosu

D

2,80

Heilbutt / halibut



Sake

D

2,70

Lachs / salmon



Tako

R

3,--

Octopus



Maguro

D

3,--

Thunfisch / tuna



Ebi

B

2,90

Black tiger Garnelen/ prawn



Ama Ebi

B

2,90

Nordseegarnelen / raw prawn



Ikura

D

4,50

Lachsrogen / salmon roe



Anago

D

3,50

Aal / eel

Spicy Tuna

D

3,10

vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible

Sushi

Mini Sushi <i>3 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	F	10,30
Klein / small Sushi <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	F	14,50
Groß / large Sushi <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	B,F	18,20
Sake Sushi <i>nur Lachs / only salmon</i>	F	
Klein / small <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		14,50
Groß / large <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		18,20
Maguro Sushi <i>nur Thunfisch / only tuna</i>	F	
Klein / small <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		18,80
Groß / large <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		22,20
Maguro Sake Sushi <i>Thunfisch / tuna und Lachs / salmon</i>	F	
Klein / small <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		16,50
Groß / large <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		20,50
Hye Deup Bap	F	18,90
Chirashi Zushi	B,F,R	21,50
Tekka Don	F	27,90
Mono Sushi – Set , <i>12Stück Sushi, 6 Stück Maki</i>	B,F,R	29,20
Sushi Sashimi Maki – Set	F,R	30,50
Familien Sushi klein für 2 Personen <i>14 Stück Sushi, 12 Stück Maki</i>	B,F,R	33,50
Familien Sushi groß für 4 Personen <i>24 Stück Sushi, 12 Stück Maki, 12 Stück Californiamaki</i>	B,F,R	69,90
Party-Sushi-Set für 6 Personen <i>36 Stück Sushi, 24 Stück Maki, 12 Stück Californiamaki</i>	B,F,R	104,90

Warme Hauptspeisen

✿	Seasonal Yasai <i>gebratenes Gemüse / fried vegetables +Tofu 2,80</i>	F	11,50
	Chicken-Suteki <i>knusprige Hühnerkeule / crispy chicken</i>	A,F	13,90
	Tori-Itame <i>gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse / stir fried chicken with vegetables</i>	F	13,90
✿	Chicken-Curry <i>Hühnerfleisch mit Gemüse / chicken with vegetables</i>	F	13,90
	Bulgogi <i>Rindfleisch auf koreanischer Art / korean beef</i>	F,N	15,30
	Sake-Teriyaki <i>gebratener Lachs / grilled salmon</i>	A,D,F	15,80
	Kamo-Teriyaki <i>Ente über Sojasprossen / duck on bean sprouts</i> <i>Ente über Reis / duck on rice</i>	A,F	16,90 18,90
	Curry Garnelen <i>gebratene Riesen Garnelen / fried prawn</i>	B,F	20,50
✿	Tempura <i>Riesengarnelen und Süßkartoffel/ prawn and sweet potato</i>	A,B,F	21,50
	Thunfisch in Sesamkruste auf Pak- Choi <i>grilled tuna steak with sesam coat on pak choi vegetale</i>	D,F,N	26,90
	Unagi Don <i>Gegrillter Aal auf fein gesäuertem Reis / grilled Eel in a rice-bowl</i>	D,F	29,50
	Reis/ Rice		2,90

Nudeln

✿	Ramen Nudelsuppe mit Gemüse / vegetables Folgende Beilagen können hinzugefügt werden: add on toppings	A,F	10,80
✿	+BIO-Ei / egg		2,50
✿	+Inari-Tofu		3,10
	+Hühnerfleisch / chicken		3,40
	+Meeresfrüchte / seafood		5,50
	+3Stk Black Tiger Garnelen Tempura		7,50
	+geschmorte Rindfleisch / stewed beef		5,50
✿	Yaki Soba gebratene Nudel mit Gemüse / vegetables <i>Folgende Beilagen können hinzugefügt werden: add on toppings</i>	A,F	10,80
✿	+BIO-Ei / egg		2,50
✿	+Tofu		3,10
	+Hühnerfleisch / chicken		3,40
	+Lachs / salmon		4,90
	+Meeresfrüchte / seafood		5,50
✿	Tamago Udon <i>Nudelsuppe mit Gemüse und Ei</i> <i>Noodlesoup with vegetables and egg</i>	A,C,F	12,90
✿	Kitsune Udon <i>Nudelsuppe mit Gemüse und mariniertem Tofu</i> <i>Noodlesoup with vegetables and marinated tofu</i>	A,F	13,10
✿	Curry Udon <i>Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Kartoffel und Karotten</i> <i>Udon noodle with beef, carrots, potatoes</i>	A,F	13,80
	Gyu-Udon <i>Udon-Nudelsuppe mit Gemüse und geschmortem Rindfleisch, leicht scharf</i> <i>Udon noodlesoup with vegetables and stewed beef, lightly spicy</i>	A,F	15,10

✿ vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible

Mittagsmenüs / lunch box

Montag bis Freitag von **11:30 – 14:45** Uhr (ausgenommen Feiertage)
Alle Menüs werden mit Miso-suppe, warmen Speisen mit Reis serviert

monday to friday **11:30 – 14:45 last order** (work day only)
all served with Miso-soup, warm mains with rice

M 1	🌿	Vegetarische / vegetarian Makimono – Box 12 Stk		9,--
M 2		Makimono – Box mit Fisch / fish 12 Stk	D	9,90
M 3		Curryreis / curryrice <i>Curry mit Rindfleisch, Kartoffel, Karotten</i>		10,20
M 4		Chicken-Steak – Box <i>Hühnerkeulefleisch mit Teriyaki-Sauce</i>	A,F	10,50
M 5		Sake Teriyaki - Box <i>gebratener Lachs / salmon</i>	A,D,F	11,20
M 6		Bulgogi - Box <i>koreanisches Rindfleisch / korean beef</i>	F,N	11,20
M 7		Okonomiyaki-Box Mono Style <i>gebratener Fischwürfel mit Teriyaki Sauce / crispy fishcubes</i>	A,D,F	11,--
M 8	🌿	Sushi – Box <i>4stk Sushi, 6stk Maki</i>	D	12,50
M 9		Chirashi Zushi	D	14,10
M 10		Sashimi - Box	D	14,10
M 11		MONO Spezial – Box <i>Sushi, Sashimi, Maki</i>	D	16,90
M 12		Duck-Steak <i>gebackene Ente in Scheiben mit Teriyaki-Sauce</i>	A,F	12,20
M 13		Mini-Tempura Box <i>frittierte Mini-Tempura</i>	A,B,F	12,50
M 14		Tonkatsu <i>Schweinskotelett in Pankokruste mit Curry-Sauce / pork-tonkatsu</i>	A,C	11,80

🌿 *vegan, vegetarisch/vegetarian möglich/possible*

Tagesmenüs / daily menu

Alle Menüs werden mit Miso Suppe serviert
(ausgenommen Freitag Abend % Samstags) no available at the weekend

Tm1	🌱 Makimono-Box mit Fisch / fish <i>15 Stk Maki</i>	D	14,50
Tm2	Bulgogi-Box <i>Rindfleisch und 6 Stk. Maki/ korean beef</i>	F,N	16,90
Tm3	Chicken Steak-Box <i>Knuspriges Hühnerkeulenfleisch mit Teriyaki-Sauce, 6 Stk. Maki</i>	A,F	16,20
Tm4	Curry Chicken-Box <i>Zartes Hühnerfleisch in Currysauce mit frischem Gemüse, 6 Stk. Maki</i>	F	16,20
Tm5	🌱 Gyoza-Box <i>4 Stk. Teigtaschen, 4 Stk. Sushi</i>	A,F,D	17,90
Tm6	🌱 Sushi Box <i>4 Stk. Sushi, 12 Stk. Maki</i>	D	17,90
Tm7	Ebi-Box <i>Gebatene Garnelen mit Gemüse, 2 Stk. Sushi</i>	F,R	19,20
Tm8	Mono Spezial Box <i>4 Stk Sushi, Sashimi, 6 Stk Maki</i>	D	21,50

Desserts

Grünteeeis / greentea ice cream	5,90
Bananen frittiert / fried	5,70
Mochi	
Reiskuchen gefüllt mit süßen Adzukibohnen / with red beans	5,60
Reiskuchen gefüllt mit Eis, diverse Sorten / with ice cream	5,90

Tee / Tea

Sencha grüner Blättertee / green tea	4,50
Jasmin Tee	4,50
Gemaicha grüner Tee mit geröstetem Reis / rice tea	4,50
Mango Tee / mango tea	4,90
Ingwer Tee frisch / fresh ginger *	4,20
Ginseng Tee mit Honig / with honey *	4,5

* serviert im Keramikasse

Kaffee / coffee

Espresso	2,90
Melange	4,10
Cappuccino	4,10

Spirituosen / Liqueur

	2cl
Ginseng	4,70
Kuma – Shochu auf Reisbasis / Ricebasic 35% vol – Japan	5,20
lichiko mugi – Shochu auf Gesterbasis / barleybasic 25% vol – Japan	4,50
	4cl
Hendricks Gin 44% vol Schottland	8,50
The Fujisan 40 Limited Edition 40% vol – Blended Whiskey – Japan	12,90
Nikka from the Barrel 51,4% vol – Blended Whiskey – Japan	13,20
Toki Suntory 43% vol – Blended Whiskey – Japan	9,90
Chivas Mizunara 40% vol – Blended Whiskey – Japan	13,80
Kensei 40%vol– Blended Whiskey – Japan	13,20
Hatozaki 40%vol– Blended Whiskey – Japan	9,50

Bier / beer

Schlossgold alkoholfrei/ nonalcoholic	500ml	4,50
Schremser Fassbier / draft beer	330ml	4,40
Schremser Fassbier / draft beer	500ml	5,10
Kirin Bier japanisches Bier	330ml	4,90
Asahi Bier japanisches Bier	330ml	4,90
Radler / shandy	500ml	4,50

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

	250ml /	500ml
Soda	1,70	3,--
Soda-Zitrone / lemon *	2,40	4,50
Soda Himbeere / raspberry, Holunder / elderflower *	2,40	4,50
Fruchtsäfte / fruit juice		
Apfel naturtrüb, Orange, Litschi, Marille, Mango <i>apple cloudy, orange, lychee, Apricot, mango</i>		
Pur	3,40	5,20
Gespritzt mit Soda / mix with soda	3,10	4,90
Gespritzt mit Wasser / mix with water	2,80	4,60
Calpico- Getränk auf Molkebasis	3,30	5,60
Ingwerlimonade / Gingerlemonade	3,30	5,60
Schwarztee-Zitronen Eistee		5,60
Hochquellwasser / tap water (Service und Reinigungsgebühr)		0,80
	330ml	750ml
Mineralwasser <i>still / prickelnd still/ sparkling</i>	3,50	7,20
Cola <i>regular/ light /zero</i>	3,90	
Almdudler	3,90	
Fanta	3,90	
Sprite	3,90	
Tonic Water	4,20	

*Jugendgetränk

Weine / wine

	250ml
Spritzer / whitewine-sprizz	3,90
Aperol-Spritzer	5,90
Ingwer-Spritzer ginger-sprizz	6,20
Yuz-Spritzer yuzu-sprizz	6,20
Ume-Pflaumen-Spritzer plum-sprizz	6,20
Ume – Shu Pflaumenwein/ plum wine 100ml	4,90
Prosecco 100ml	4,80

Weiss / white offen

	125ml
Rosé Fancy, <i>MICHEAL AUER – Carnuntum</i>	5,20
Wiener Gemischter Satz, <i>CHRIST – Wien</i>	5,30
Sauvignon Blanc, <i>GROSS – Südsteiermark</i>	5,50
Roter Veltliner <i>JOSEF FRITZ – Wagram</i>	5,30

Rot / red

Zweigelt, <i>PÖCKL – Neusiedlersee</i>	5,30
--	------

Weine

Schaumweine / Champagner

	750ml
Ruinart Brut	105,90
Ruinart Rosé / Blanc de Blancs	126,90
Billecart-Salmon Brut Rose	119,90
Pol Roger 2013	109,90

Weissweine / white wine

Zweigelt Rosé Fancy 2020 <i>MICHEAL AUER – Carnuntum 12,50%vol</i>	30,50
Roter Veltliner Wagramterrassen 2023 <i>Josef Fritz, Wagram 13%vol</i>	30,90
Riesling Urgestein 2023 <i>Schloss Gobelsburg, Kamptal 12,5% vol</i>	31,90
Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2021 <i>Emmerich Knoll, Wachau 13% vol</i>	92,80
Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2015 <i>Emmerich Knoll, Wachau 13,5% vol</i>	95,90
Wiener Gemischter Satz DAC 2023 <i>Rainer Christ, Wien 12% vol</i>	30,90
Sauvignon Blanc Jakobi 2023 <i>Brüder Gross, Steiermark 12%vol</i>	32,50
Sauvignon Blanc Ried Kranachberg DAC 2013 <i>Sattlerhof, Steiermark 13,5%vol</i>	90,--
Grüner Veltliner Lamm 2021 <i>Schloss Gobelsburg, Kamptal 13,5% vol</i>	65,--
Grüner Veltliner M 2022 <i>FX Pichler, Wachau 14,5%</i>	105,--
Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung 2021 Magnum <i>Emmerich Knoll, Wachau 14% vol</i>	165,90

Weissweine / white wine

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles 2017 <i>Emmerich Knoll, Wachau 13% vol</i>	85,50
Weißburgunder Hasel 2018 <i>Johann Topf, Strass 13,5% vol</i>	45,50
Rotgifpler Rodauer 2020 <i>Florian Alphart, Traiskirchen 13,5% vol</i>	45,50
Chardonnay vom Kalk 2020 <i>Markus Altenburger, Jois 12% vol</i>	31,90
Chardonnay Ried Henneberg Leithaberg DAC 2019 <i>Martin Pasler, Jois 13,5%</i>	39,90
Morillon Muschelkalk 2020 <i>Tement, Südsteiermark 12,5%</i>	42,--

Rotweine / red wine

	750ml
Zweigelt 2018 <i>Weingut Pöckl, Neusiedlersee 13% vol</i>	30,90
St Laurent 2017 Ried Johannishöhe <i>Andreas Ziniel, Neusiedlersee 12% vol</i>	39,50
St. Laurent 2018 <i>Albert Gesellmann, Deutschkreutz 13% vol</i>	35,50
Pinot Noir 2018 <i>Gernot Heinrich, Gols 12% vol</i>	37,50
Cuvée Q2 2019 <i>Horst Gager, Deutschkreutz 14% vol</i>	37,50
Blaufränkisch Kalkstein bio 2020 <i>Claus Preisinger, Gols 12,5% vol</i>	35,--

Sake

Honjozo

	100ml	300ml	720ml
Ozeki Karatanba, <i>Kobe – Japan, 15,4% vol</i>	5,90	15,80	29,80

Junmai

Amabuki Pink Lady, <i>Saga – Japan, 15,5% vol</i>	9,90	26,60	64,50
Kozaemon Yamahai Junmai, <i>Gifu – Japan, 16,5% vol</i>	10,80	29,60	69,80

Junmai Ginjo – Ginjo

Yamato Shizuku , <i>Akita – Japan, 14,5% vol</i>	9,90	26,60	65,50
Fukuju Kobe Classic, <i>Kobe – Japan, 15% vol</i>	11,20	30,40	73,90
Gassan No Yuki, <i>Yamagata – Japan, 15,5% vol</i>		22,80	
Kozaemon Hiya Oroshi , <i>Gifu – Japan, 15,5% vol</i>	9,30	25,50	59,50

Junmai Daiginjo - Daiginjo

<i>Hakkaisan 45, Niigata - Japan, 15,5% vol</i>	11,50	31,90	75,80
Dassai 45, <i>Yamaguchi – Japan, 16% vol</i>	9,50	25,50	61,50
Dassai 23, <i>Yamaguchi – Japan, 16% vol</i>			122,80
Hakkaisan Snow Aged Junmai Daigingo, <i>Niigata - Japan, 17% vol</i>			109,90
Born Tokusen Echizen, <i>Fukui – Japan, 16%vol</i>		35,90	

Wichtige Hinweise für die Speise beziehungsweise Getränkekarte

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hautallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.“

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

Alle unsere Weine / Sake können Sulfite enthalten

- A Glutenhaltiges Getreide*
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und
 daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- H Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- O Schwefeldioxid und Sulfite*
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- R Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse*

alle Preise sind in Euro angegeben , all prices are in euro