



DISCOVER TRUE NOURISHMENT

wer positiv isst, der lebt positiv. unsere rezepte + ernährungsphilosophie wurden so geschaffen, dass du dich verjüngt + zufrieden fühlst. eine basis aus nudeln oder reis gibt dir energie. hochwertige proteine + gute fette halten dich lange satt. eine fülle von frischem knackigem gemüse nährt dich. gewürze + dampfende brühe wecken deine geschmacksnerven auf. unsere einfache, ausgewogene seelennahrung wird seit 1992 täglich frisch in unseren offenen küchen zubereitet

allergene

1. glutenhaltiges getreide
2. krebstiere und krebstierprodukte
3. eier und eiprodukte
4. fische und fischprodukte
5. erdnüsse und erdnussprodukte
6. sojabohnen und sojaprodukte
7. milch und milchprodukte
8. nüsse wie mandeln, haselnüsse, walnüsse, cashew, pistazien, macadamianüsse, pekannüsse, queensland-nüsse, paranüsse und daraus hergestellte produkte
9. sellerie und sellerieprodukte
10. senf und senfprodukte
11. sesamsamen und sesamsamenprodukte
12. schwefeldioxid und sulfitein
konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. lupinen und lupinenerzeugnisse
14. schalentiere- und schalentierenerzeugnisse

das gewicht der gerichte wird in rohem zustand angegeben

mindful drinks

limonaden

200 | 201 **orange lemonade** 0,50 l 5,45 € 1,50 l 13,95 €
orange, zitrone, hausgemachter orangensirup,
zitronengras und sodawasser

✳️ 202 | 203 **kiwi + pineapple lemonade** 0,50 l 6,25 € 1,50 l 15,95 €
kiwi, ananas, limette, hausgemachter
ananassirup und sodawasser

✳️ 206 | 207 **rhubarb + strawberry lemonade** 0,50 l 5,85 € 1,50 l 14,95 €
erdbeere, rhabarber, limette, hausgemachter
sakura-tee-sirup, zitronengras und sodawasser

signature mindful mocktails

810 **raspberry + mint** 0,20 l 5,15 €
himbeerpüree, frische minze, zitrone, limette, sodawasser

811 **apple + elderflower** 0,20 l 5,15 €
frischer apfelsaft, holunderblütensirup,
zitronengras, limette, sodawasser

812 **mango + thai basil** 0,20 l 5,15 €
mango-püree, einfacher sirup, thai-basilikum,
limette, sodawasser

klassische cocktails

581 **aperol spritz** 0,14 l 8,95 €
aperol, frische orange, prosecco + sodawasser

582 **hugo** 0,14 l 8,95 €
prosecco, frische minze, holunderblütensirup, sodawasser

✳️ 583 **gin + tonic** 0,24 l 10,95 €
bombay sapphire, fever tree mediterranean tonic,
zitronengras, grapefruit, rosa pfefferkorn

bier

bier vom fass

633 | 634 **zipfer märzen** 0,20 l 2,45 € 0,30 l 3,25 €
635 **zipfer märzen** 0,50 l 4,65 €

flaschenbiere

✳️ 603 **kirin ichiban** | japan 0,33 l 5,25 €

613 **singha** | thailand 0,33 l 5,25 €

✳️ 601 **asahi** | japan 0,33 l 5,55 €

636 **corona extra** 0,355 l 5,55 €

637 **edelweiss hefefrüb** 0,50 l 4,55 €

✳️ 612 **heineken** 0,33 l 4,25 €

615 **heineken alcohol free** 0,33 l 4,25 €

wein

4006 | 406 **prosecco + champagne** 0,10 l 0,75 l
prosecco 4,35 € 29,95 €
trocken, treviso salatin, italien

weißwein 0,125 l 0,75 l
4015 | 415 **grüner veltliner klassik** 4,65 € 26,95 €
trocken, sommer, österreich

4016 | 416 **pinot grigio friuli grave** 5,25 € 29,95 €
trocken, salatin, italien

417 **riesling federspiel** 0,375 l 19,45 €
terrassen halbe flasche trocken,
domäne wachau, österreich

4019 | 419 **sauvignon blanc** 0,125 l 0,75 l
7,55 € 43,65 €
trocken, salomon + andrew, neuseeland

roséwein 0,125 l 0,75 l
4021 | 421 **pittnauer rosé** 4,95 € 27,95 €
blaufränkisch - zweigelt,
trocken, pittnauer, österreich

rotwein 0,125 l 0,75 l
4023 | 423 **blaufränkisch classic** 5,25 € 29,95 €
trocken, reumann, österreich

424 **chianti, tenuta di campriano** 0,75 l 28,35 €
trocken, buccia nera, italien

nachspeisen

süß, aber anders. auswahl an desserts
inspiriert von den geschmäckern asiens

142 **banana katsu** (v) (* 1,7) 130 g 5,95 €
banane in pankohülle, gesalzenes karamell eis + karamellsoße

✳️ 11150 **chestnut cake** (* 6,8) 80 g 7,75 €
kastanienpüree, datteln, kokosmilch und reismilch,
dunkle vegane schokolade, agavensirup, ungerösteter kakao

131 **white chocolate and ginger cheesecake** (v)
(* 1,3,6,7,12) 140 g 7,95 €
weiße schokolade, chili + karamell - ingwer-sauce

eis

etwas erfrischendes, um die sinne zufriedenzustellen,
eine auswahl an eiscremes und sorbets,
um den geist zu reinigen

128 **salted caramel ice cream** (v) (* 7,10) 150 ml 5,15 €
karamellierter sesam, sauce aus chili + karamell + ingwer, salz

140 **coconut reika ice cream** (v) (** 7) 150 ml 5,15 €
passionsfruchtsauce + kokosnuslocken

141 **vanilla ice cream** (v) (* 7,10) 150 ml 5,15 €
dunkler schokolade + wasabisoße

mochi

etwas süßes, aber anders. auswahl an desserts,
inspiriert von der geschmacklichen vielfalt asiens

124 **mochi mix** (v) (* 7,10) 90 g 7,95 €

geschmack:
1240 **mochi eis-kokosnuss**
1241 **mochi eis-mango**
1242 **mochi eis-vanille**
1243 **mochi eis-kakao**
1244 **mochi eis-grüner tee**



echte nahrung
von der
schüssel
zur seele

frische säfte

unser sortiment an frischen, lebendigen säften steckt voller roher kraft. gepresst, zerkleinert + gegossen um ihre immunität zu stärken. frisch trinken

0,3 l 5,25 € | 0,5 l 8,25 €



08 | 8080 **tropical**
mango, apfel, orange



02 | 2020 **fruit**
apfel, orange, passionsfrucht



03 | 3030 **orange**
orangesaft pur + einfach



★ 11 | 1011 **positive**
ananas, limette, spinat, gurke + apfel



★ 14 | 1014 **power**
spinat, apfel, ingwer



★ 06 | 6060 **super green**
apfel, minze, sellerie + limette (*9)



161 | 1016 **grapefruit**
grapefruitsaft pur + einfach



19 | 1019 **apple**
apfelsaft, pur + einfach

beilagen + teilen

kleine schalen, viel geschmack. von knusprigen edamame-bohnen zu frisch gedämpften gyoza.unsere beilagen sind ideal als einführung + mit stäbchen. die meisten gäste teilen die beilagen miteinander neben dem hauptgericht

gyoza

fünf teigtaschen mit köstlicher füllung

steamed

gegrillt und mit dip serviert

★ 11101 **yasai | vegetarisch** (* 1,6,9,11) 100 g **6.75 €**

100 **hühnchen** (* 1,6,11) 100 g **6.95 €**

gebraten

mit dip serviert

99 **ente** (* 1,6,11) 100 g **7.25 €**



161

★ 11104 **edamame** (* 6) 190 g **5.15 €**
sojabohnen mit salt oder knoblauch + chili

★ 1198 **sticky vegan 'ribs'** (* 1,6,10,11) 150 g **8.65 €**
sojaprotein + vegane „rippchen“ aus pilzen, barbecue soße, sesamsamen, frühlingzwiebeln

123 **yakitori chicken** (* 1,6,11) 135 g **7.95 €**
marinierte hähnchenspieße, scharfe teriyaki-soße, shichimi, frühlingzwiebeln

107 **chilli squid** (* 11,14) 180 g **8.85 €**
knusprig gebratener tintenfisch, shichimi gewürz, essigdressingmitchili + koriander

161 **black pepper prawns** (* 1,2,4,6) 190 g **12.95 €**
garnelen, soße aus schwarzem pfeffer, koriander, limette, chili

103 **ebi katsu** (* 1,2,6) 80 g **10.45 €**
garnelen in knuspriger pankohle, koriander + chili, limette, chili soße



160

bao buns

fluffige gedämpfte asiatische brötchen

113 **rindfleisch mit sriracha mayonnaise** 8.25 €
(* 1,3,6,10,12) 100 g
rote zwiebeln + asiatischer krautsalat

160 **korean barbecue beef sharing plate** 20.85 €
(* 1,3,6,10,12) 350 g
machen sie sechs bao-brötchen, wie sie sie mögen. rindfleisch, rote zwiebeln, asiatischer salat, sriracha-mayo + koriander



170

salads

von unseren köchen liebevoll zubereitete schalen damit sie sich wie neu geboren fühlen

katsu salad

gemischter salat, apfelspalten, gurke, edamame-bohnen, asiatischer salat, japanische gurken, chilischoten, curry-dressing, koriander

170 **hühnchen** (* 1,6,9,11,12) 400 g **14.25 €**

★ 11171 **yasai | aubergine** (* 1,6,9,11,12) 360 g **12.95 €**

mango

blanchierter brokkoli, babyspinat, edamame-bohnen, frühlingzwiebeln, erbsenschoten, mango, schwarzer reis, weißer sesam, limettendressing, koriander + cashew

175 **rind** (* 1,6,11,12) 350 g **16.45 €**

176 **garnelen** (* 2,6,11,12) 350 g **15.95 €**

177 **hühnchen** (* 6,11,12) 350 g **15.45 €**

★ 11178 **yasai | vegan 'ribs'** (* 1,6,8,10,11,12) 350 g **15.45 €**

soulful bowls

von unseren köchen liebevoll zubereitete schalen damit sie sich verjüngt fühlen

51 **naked katsu** (* 1,6,9) 400 g **12.95 €**

gegrilltes curryhuhn, naturreis, edamame-bohnen, geriebene karotten, angemachter gemischter blattsalat mit dressing, eingelegter rettich, curry soße

53 **teriyaki salmon kokoro** (* 1,4,6) 570 g **17.95 €**

lachs, gedämpfter weißer reis, grünkohl, karotten edamame-bohnen, rote zwiebeln, süßkartoffeln rote + grüne paprika, teriyaki soße, chili, koriander, frische limette

donburi

(don.bur.ee)

unsere köchen sind offen + ebenso unsere schüsseln. kein gericht zeigt sich besser als das donburi. klebreis, zartes protein, knackiges gemüse + eine kelle soße. breche die esststäbchen auseinander, mische + genieße

89 **grilled duck** (* 1,3,6,11) 630 g **19.85 €**

zerkleinerte entenkeule mit scharfer teriyaki + yakitori-soße, weißer klebreis, karotten, zuckererbsen, süßkartoffeln, rote + frühlingzwiebeln, spiegelei, gurken, vegan kimchi

teriyaki

teriyaki + yakitori-soße, weißer klebreis, geriebene karotten, babyspinat, frühlingzwiebeln, sesamsamen, vegan kimchi

69 **rind** 18.75 €

70 **hühnchen** 15.75 €
(* 1,6,11,12) 550 g (* 1,6,11) 550 g

wählen sie ihren reis

weißer klebreis

brauner reis gedämpfter

weißer reis



157

teppanyaki

(teh.puh.nya.kee)

brutzelnde nudeln direkt vom grill. schnell gemischt, so dass die nudeln weich sind, aber das gemüse knusprig bleibt und seine rohe kraft behält

bulgogi

soba-nudeln, miso-sesam + koreanische bbq-soße, frühlingzwiebeln, vegan kimchi, ein halbes teegefärbtes ei + koriander

157 **schweinefleisch** (* 1,3,6,11,12) 420 g **17.95 €**

gegrillter schweinebauch

158 **hühnchen** (* 1,3,6,11,12) 420 g **17.45 €**

hähnchen in ingwer-marinade

kakushin udon

udon nudeln, shiitake pilze, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, zuckerschoten, bohnen sprossen, karotten, butternusskürbis, eingelegter ingwer, geriebene gurke + miso dressing

49 **rind** 19.95 €

50 **garnelen** 18.95 €

(* 1,6,11,12) 550 g

(* 1,2,6,11,12) 500 g

pad thai

reisnudeln, amai soße, ei, bohnen sprossen, lauch, chilischoten, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, gebackene schalotten, minze + koriander, limette

48 **hühnchen + garnelen** (* 1,2,3,6,12) 510 g **17.25 €**

47 **yasai | tofu + gemüse (v)** (* 1,3,6) 470 g **15.35 €**

★ 1147 **yasai | tofu + gemüse** (* 1,6) 470 g **15.35 €**

ohne ei gekocht, um für eine vegane ernährung geeignet zu sein

teriyaki soba

soba-nudeln, curry-öl, zuckererbsen, pak choi, rote + frühlingzwiebeln, chilischoten, bohnen sprossen, teriyaki + yakitori-soße, koriander, sesamsamen

45 **rind** 19.35 €

46 **lachs** 18.25 €

(* 1,3,4,6,11) 450 g

(* 1,3,4,6,11) 480 g

nudeln auswählen

soba (* 1,3) dünn, weizen, ei

udon (* 1) dick, weizen, ohne ei

reisnudeln dünn, flach, ohne ei und weizen

55 **yakitori chicken. rice + asian slaw** 13.75 €

(* 1,6,11,12) 440 g

fünf yakitori-hähnchenspieße, teriyaki-soße,

gedämpfter weißer reis, asiatischer krautsalat,

frühlingzwiebeln, vegan kimchee, koriander

55



152

ramen

(raa.muhn)

es gibt viele arten, ramennudeln zu servieren, aber nur eine art, sie richtig zu essen... mit maximaler begeisterung. tauche die nudeln in das dampf ein, lasse sie vollsaugen + schlürfe die herzhaftige suppe. denn die nudeln sind das herz der ramen aber die seele der schale ist die brühe.

★ 1133 **spicy vegan short rib'** (* 1,6,9,10,11) 750 g **16.45 €**

leichte, aber würzige gemüsebrühe, udon-nudeln, 5 vegane „rippchen“, gerösteter pak choi, koriander, frühlingzwiebeln, chilischleiben, sesamsamen, chili-öl

tantanmen

ramen-nudeln, ein halbes teegefärbtes ei, marinierte bambussprossen, veganes kimchi, frühlingzwiebeln, koriander, chili-öl

32 **rind** (* 1,3,4,6,9) 630 g **16.45 €**

gehacktes rindfleisch, koreanische bbq-soße

150 **schweinefleisch** (* 1,3,4,6,9) 700 g **16.85 €**

schweinehackfleisch, koreanische bbq-soße, extra kräftige vegetarische brühe

151 **hühnchen** (* 1,3,4,6,9) 700 g **16.45 €**

hühnerfleisch in ingwer-marinade, koreanische bbq-soße, extra kräftige vegetarische brühe

152 **pilze (v)** (* 1,3,6,9,11) 700 g **15.85 €**

pilzmischung, gyoza-soße, extra kräftige vegetarische brühe

20 **grilled chicken** (* 1,3,4,6,12) 630 g **14.35 €**

mariniertes hähnchen, babyspinat, menma, frühlingzwiebeln, hühnerbrühe mit dashi + miso soße

gyoza

ramen-nudeln, gemüsebrühe, gerösteter pak choi, ein halbes teegefärbtes ei, chili-sambal-paste, frühlingzwiebeln, koriander, chili-öl, gyoza-soße

43 **hühnchen** 15.75 €

36 **ente** 16.25 €

(* 1,3,4,6,9,11) 800 g

(* 1,3,4,6,9,11) 800 g

★ 1173 **yasai | gyoza** (* 1,6,9,11) 750 g **15.35 €**

mit udon-nudeln, das ei wurde entfernt

brühe auswählen

leicht huhn oder gemüse

scharf huhn oder gemüse + chili

reichhaltige und kräftige hühnerbrühe mit dashi + miso sauce

(v) vegetarisch

★ vegan

☞ kann schalen oder kleine knochen enthalten



58

curry

geduldig gekocht, um die aromen entfalten zu lassen, aber frisch serviert, sobald das gericht fertig ist. wir glauben, dass vielfalt die würze des lebens ist, also reichen unsere currys von duftend bis sehr feurig

firecracker

feurige mischung aus zuckerschoten, rote + grüne paprika, frühlingzwiebeln, scharfe rote chilis, sesamsamen, shichimi gewürz, frische limette, sesam-öl, gedämpfter weißer reis

93 **garnelen** 17.35 €

92 **hühnchen** 16.55 €

(* 1,2,6,11) 580 g

(* 1,6,11) 600 g

katsu

curry soße, hühnchen oder gemüse in knuspriger pankohle, japanische essiggurken, salat + weißer klebreis

71 **hühnchen** (* 1,6,9) 630 g **14.75 €**

★ 1172 **yasai | süßkartoffeln, aubergine, butternusskürbis** 12.65 €

(* 1,6,9) 630 g

nikko

aromatische kokosnuss + kurkumasuppe, zitronengras, rote paprika, frühlingzwiebeln, pak choi, rote zwiebeln, chili + koriander, chili-öl

59 **garnelen** 16.45 €

58 **hühnchen** 15.95 €

(* 2,11) 330 g

(* 11) 330 g

★ 1160 **yasai | tofu** (* 6,11) 300 g **14.35 €**

wählen sie ihren reis

weißer klebreis

brauner reis gedämpfter

weißer reis

extras

köstliche beigaben zu deinem gericht

★ 300 **reis** 200 g **2.55 €**

★ 304 **japanische essiggurken** (* 1,6,12) 30 g **1.25 €**

★ 303 **chilischoten** 5 g **1.25 €**

★ 306 **vegan kimchi** 40 g **2.15 €**

secvharter fermentierter chinakohl

305 **ein in tee gebeitztes ei (v)** (* 3,6) 1 st **2.15 €**

bitte beachten sie jedoch, dass wir darauf achten, kleine knochen und schalen aus unseren gerichten zu entfernen. wir können jedoch nicht zu 100% garantieren, dass wir alle knochen und schalen entfernen werden.

bei wagamama gibt es menüs für jedermann. wir möchten vielfalt und abwechslungs bieten. wir haben ein veganes menü und glutenfreie gerichte.

allergien + intoleranzen wenn du eine lebensmittelallergie oder intoleranz hast, informiere die mitarbeiter bitte vor dem bestellen darüber. sie helfen dir dabei, die passende option zu finden. unsere gerichte werden an einem ort zubereitet, an dem allergene zutaten verarbeitet werden. mitunter ändern sich unsere rezepte. wir können daher nicht zu 100 % garantieren, dass dein gericht frei von solchen lebensmitteln ist

♥ unsere mitarbeiter erhalten 100 % trinkgeld