

KIKO

ICE TEA BY AKAKIKO



Täglich frischer hausgemachter
Jasmin Eistee mit Zitrone und Minze

5,50 / 0,5 liter

Suppen



Tom Yam Goong ◦
Würzige Suppe auf thailändische Art mit Garnelen, Champignons, Sellerie und Koriander
5,90



Sweet Sour Soup ◦
Würzige Suppe mit Hühnerbrust, Morcheln, Paprika und Eistreifen
3,90

Tom Ka Gai ◦
Würzige Suppe auf thailändische Art mit Kokosmilch, Hühnerbrust, Champignons, Sellerie und Koriander
5,90

Best **Miso Shiru**
Japanische Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu, Wakame und Jungzwiebel
3,10

Salate

Um größtmögliche Frische zu gewährleisten, servieren wir die Speisen in der Reihenfolge, in der sie fertig zubereitet werden.

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan



Salmon Ceviche
Lachs mit Ikura Kaviar mariniert in Limettensaft, Sesamöl und Olivenöl, mit Mango und Avocado Würfeln, rote Zwiebeln und Jungzwiebeln
8,50



Tuna Ceviche
Thunfisch mariniert in Limettensaft, Sesamöl und Olivenöl, mit Mango und Avocado Würfeln, rote Zwiebeln und Jungzwiebeln
8,50



Wakame Salad ◦
Pikanter Seetangsalat mit Lemon-Dressing, kleine Chilischoten und Blütenpfeffer
4,90



Best **Kimchi** ●
Scharfer fermentierter Kimchi-Kohl. Mit probiotischen Kulturen
4,20

Salate



Best

Avocado-Sojasprossensalat ●

Avocado und Sojasprossen in Kürbiskernöl mit buntem Salat in Lemon Dressing

6,90



Natsu Salad

Komposition aus Lachs, Thunfisch und Heilbutt gewürfelt auf buntem Salat in Lemon-Dressing und Ikura-Kaviar-Topping

8,90



Kabechu Salad ○ ●

Würzig pikanter Krautsalat auf japanische Art

3,10

Bunter Salat ●

Eisbergsalat, Radicchio und Gemüsestreifen in Lemon-Dressing

3,10

Sojasprossensalat ●

Würziger Sojasprossensalat

3,10

Vorspeisen



Best

Harumaki ●

6 kleine, japanische Frühlingssrollen gefüllt mit Gemüse

4,20



Gemüse Gyoza ●

6 Teigtäschchen, mit passierte Gemüse gefüllt

4,50



Chicken Gyoza

6 Teigtäschchen gefüllt mit Hühnerfleisch

4,50

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Vorspeisen



Ebi Mayo ○

5 Stück knusprig gebackene Garnelen und köstlicher Spicy Mayo-Sauce, knackigem Salat in feiner Teriyaki-Sauce
8,90



Quinoa Gyoza ●

6 Stück Teigtaschen mit Quinoa und asiatischem Gemüse
4,50



Shrimp Dim Sum

4 Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien, Bärlauch, Bambussprossen und Karotten in süß-saurer Chilisauce garniert mit Krautsalat, Karottenstreifen und Mayonnaise-Lemon-Dressing
4,90



Gebratener Reismix ●

Schwarz-, Wild-, Gelb- und Weißreis, Linsen, Kidney- und gelbe Bohnen mit gebratenen Paprika und Karotten
6,20



Gebratener Reis ●

Mit Wok-Gemüse
5,20



Gebratene Nudeln ○

Mit Wok-Gemüse
5,20

Sushi Spezialitäten



Sashimi klein

Komposition von rohem Fisch in Scheiben. 4 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Heilbutt, 1 Krebsersatz, 1 Garnele, 3 Gurke-Lachs-Rollen

18,00



Sashimi groß

Komposition von rohem Fisch in Scheiben. 8 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Heilbutt, 1 Krebsersatz, 1 Garnele, 3 Gurke-Lachs-Rollen

23,00



Sushi Sashimi klein

Bunter Teller aus Fischvariationen Sashimi-Scheiben: 3 Lachs, 3 Thunfisch, 3 Heilbutt, 1 Surimi (Krebsersatz), 1 Garnele; Sushi: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Heilbutt, 1 Surimi, 1 Ei

20,50



Best

Sushi Sashimi groß

Bunter Teller aus Fischvariationen Sashimi-Scheiben: 8 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Heilbutt, 1 Surimi (Krebsersatz), 1 Garnele; Sushi: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Heilbutt, 1 Surimi, 1 Garnele, 1 Ei

29,50



Ohh! Sushi!

Mit Miso-Suppe. Sashimi-Scheiben: 8 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Heilbutt; Sushi: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Heilbutt, 1 Ei, 1 Garnele, 1 Surimi; 4 Maki groß, 6 Maki klein

35,00

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Sushi Sets



Sushi Set mittel

8 Stück + 4 Maki
14,90

Sushi Set mini

4 Stück + 4 Maki
9,50

Sushi Set klein

6 Stück + 4 Maki
11,90

Sushi Set groß

10 Stück + 4 Maki
16,90



Sake Set 8

8 Stück Lachssushi
+ 2 Gurkenmaki + 2 Lachsmaki
15,90

Sake Set 6

6 Stück Lachssushi
+ 2 Gurkenmaki + 2 Lachsmaki
12,90

Sake Set 10

10 Stück Lachssushi
+ 2 Gurkenmaki + 2 Lachsmaki
17,90



Best

Sake Maguro Set klein

Duett von Lachs- und
Thunfisch-Sushi, 8 Stück
+ 4 Maki
15,90



Sake Maguro Set groß

Duett von Lachs- und
Thunfisch-Sushi, 10 Stück
+ 4 Maki
17,90



Yasai (Gemüse) Sushi ●

6 Stück + 4 Maki mit saisonalene
Gemüse
12,90

VORSPEISEN TIPP



Miso Shiru

Suppe aus Sojabohnenpaste
3,10

Maki kleine Rolle



Avocado Maki klein ●

12 Stück mit Avocado

8,50

Avocado Maki groß ●

18 Stück mit Avocado

12,00



Sake Maki klein

12 Stück mit Lachs

8,90

Sake Maki groß

18 Stück mit Lachs

12,50



Maki Mix klein

12 Stück Lachs-Thunfisch

8,90

Maki Mix groß

18 Stück Lachs-Thunfisch

12,50

Sake Kappa Maki mini

6 Stück mit Lachs und Gurke

4,90

Kappa Maki klein ●

12 Stück mit Gurke

7,20

Kappa Maki groß ●

18 Stück mit Gurke

10,00

Yasai Maki mini ●

6 Stück Avocado-Gurke

4,90

Yasai Maki klein ●

12 Stück Avocado-Gurke

9,50

Yasai Maki groß ●

18 Stück Avocado-Gurke

12,90



Super Mix klein

12 Stück Lachs-Thunfisch-
Gurke-Avocado

8,90

Best

Super Mix groß

18 Stück Lachs-Thunfisch-
Gurke-Avocado

12,50

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Maki große Rolle



Crunchy Cali Maki

8 Stück Lachs-Avocado Rolle im Sesammantel. Mit gerösteten Zwiebeln

Optional

- Erdnuss oder Sesam Sauce

14,20



Yasai Teriyaki Maki ●

8 Stück Vegane Maki-Rolle mit Ganpyo (Kürbis), Karotte, Gurke, Eisbergsalat und Avocado und feiner Teriyaki-Sauce

14,20



Dragon Roll ○

8 Stück Avocadoscheiben, Spicy Mayo, Tempura Garnele, Tempura Flocken, Masago und Gurken Julienne

14,70



Spicy Salmon Roll ○

8 Stück Gekochter Lachs, Spicy Mayo, Masago, Tempura Flocken, Jungzwiebeln, Avocado, Tempura Garnele und Gurken Julienne

14,20



Best

Philadelphia Maki

10 Stück mit gebratenem Lachs, Avocado und Philadelphia-Streichkäse und Sesamsauce

14,20



California Sake Maki

10 Stück California-Rolle mit Lachsscheibe, Sesam und Seetangstreusel

14,20

Maki große Rolle



Spicy Tuna Roll ○
8 Stück Thunfischtartar in
Spicy Mayo, Masago, Tempura
Flocken, Jungzwiebeln,
Avocado, Surimi und Gurken
Julienne
14,20



Chicken Teriyaki Maki
8 Stück Teriyaki-Huhn, mit
Gurke, Reis und Avocado
14,20



California Maki
10 Stück Rolle Garnele,
Surimi, Gurke, Ei und Avocado
ummantelt von Seetang und
Reis
13,90



Crispy Maki
10 Stück Lachs, Gurke,
Jungzwiebel und
Tempurabröseln ummantelt von
Reis und Sesam Sauce
14,20



Best

Sakura Maki
10 Stück California-Rolle mit
Garnelen, Avocado, Lachs und
Thunfisch
14,90



Tempura Maki
10 Stück mit frittierten
Garnelen, Mandelstreuseln
Gurke und Lollo Rosso
14,20

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Huhn



Best

Sesam Chicken

Leicht frittierte Hühnerbrust mit Sesamkörnern, auf Reis in feiner Teriyaki Sauce

12,90



Chahan Tori

Zarte Hühnerbrust in gebratenem Reis, Ei und Gemüse

12,50



Sambal Chicken ◦

Leicht gebratene Hühnerkeule mit Wok-Gemüse, in würziger Sambal-Sauce und Blütenpfeffer auf Reis

13,50



Cashew Chicken

Hühnerbrust mit Cashew-Nüssen, Champignons, Gemüse und Tonkatsu-Sauce gebraten.

Mit Reis

13,50



Sweet Kochuchang Chicken ●

Leicht frittiertes Hühnerfleisch in Sweet Chili- und Kochuchang-Sauce, mit gebratenem Reis, Erbsen und Karotten

14,00



Szechuan Chicken ●

Zarte Hühnerbrust mit Bambus, Chinakohl, Champignons, Gemüse und Sambal-Sauce und Reis

12,90

Chili Nudeln ●

Hühnerbrust auf Asia-Nudeln mit Gemüse und scharfer Chilisauce

12,00

Yaki Soba

Hühnerbrust auf Asia-Nudeln, mit Gemüse und feiner Tonkatsu-Sauce

12,00

Huhn



Soja Pops

Chicken Pops, glasiert in koreanischem Essig und Sojasauce mit zarter Knoblauchnote. Bestreut mit schmackhaften Mandelstreuseln auf Reis
13,50



Spicy Pops ●

Koreanische Chicken Pops, glasiert mit der berühmten Sweet Chili Sauce nach unserer geheimen Rezeptur. Bestreut mit schmackhaften Erdnussstückchen auf Reis
13,50



Lemon Chicken

Zartes Hühnerbrustfilet ummantelt von japanischen Panko Brotkrümeln, kurz gebratenem Gemüse und Sojasprossen in Lemon-Sauce auf Reis
13,50



Best

Red Curry Chicken ●

Kurz gebratene Hühnerfleischwürfel in scharfer japanischer roten Currypaste, Kaffirblätter, Champignons, Gemüse und Ananas auf Reis
13,50

Tori Itame ●

Leicht gebratene Hühnerbrust mit Champignons und Gemüse in scharfer japanischer Yakiniku-Sauce gebraten auf Reis
12,50

Sweet Sour Chicken

Frittiertes Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln, Ananas, Gemüse und süß-saurer Sauce. Mit Reis
12,90

WÄHLE DEINE WUNSCHBEILAGE

Ändere deine Beilage auf Sushi Reis, Kuro Reis, gebratene Nudeln oder gebratenen Reis.*

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

* Aufpreis €0,50 für Sushi Reis und Kuro Reis, €2,50 für gebratene Nudeln und gebratenen Reis.

Ente



Kamo Ramen

Leicht frittierte Ente in Scheiben auf kurz gebratenen Ramen-Nudeln und feiner Teriyaki-Sauce
15,50



Bamboo Duck

Leicht frittierte Ente in Scheiben mit Bambus, Pilzen, Gemüse und Tonkatsu-Sauce gebraten. Mit Reis
15,50

Sweet Sour Duck

Leicht frittierte Ente in Scheiben mit Champignons und Wok-Gemüse in süß-saurer Sauce auf Reis
15,50

Best

Kamo Teriyaki

Leicht frittierte Ente in Scheiben in feiner Teriyaki-Sauce und gebratenen Sojasprossen auf Reis
15,50

Ramen & Udon

SUPPENTOPF MIT DICKEN (UDON) ODER DÜNNEN (RAMEN) NUDELN



Seafood Ramen ●

Meeresfrüchte, Gemüse und Eistreifen in Scharfer Nudelsuppe
14,90

Gemüse Ramen ●

Gemüse und Eistreifen in Scharfer Nudelsuppe
12,00



Best

Ramen Bowl mit Ente ●

Leicht frittierte Ente in Scheiben mit Champignons und Gemüse in Scharfer Nudelsuppe
15,50

Seafood Udon

Mit Meeresfrüchten, Gemüse und Eistreifen
14,90

Gemüse Udon

Mit Gemüse und Eistreifen
12,90

Rind



Gan Bian Beef ○

Knusprig gebratenes Rindfleisch mit süßlicher Sojasauce verfeinert mit grünem Veltliner und einer Prise Blütenpfeffer auf Reis
14,90



Beef Bulgogi

Rindfleisch mariniert mit süßlicher Sojasauce, Zwiebel, Zucchini, Champignons und Paprika auf Reis
14,90



Mango Beef ●

Rindfleisch mit Chilischoten gebraten, Mango und buntem Salat auf Reis
14,90



Lemongrass Chili Beef ○

Hüftsteakstreifen mit Kurz gebratene Hüftsteakstreifen mit Zitronengras und Wok-Gemüse gebraten auf Reis
14,90

WUSSTEST DU, DASS...?

Der Begriff „Bulgogi“ stammt aus Korea und bedeutet „Feuerfleisch“, da es ursprünglich mit Spießen auf einem Hwaro-Grill zubereitet wurde. Die frühe Geschichte und der Ursprung dieser allgegenwärtigen Mahlzeit reichen bis in die Goguryeo-Ära (37 v. Chr. bis 668 n. Chr.) zurück.

Bibimbap

DAS KOREANISCHE GERICHT BIBIMBAP BEDEUTET "VERMISCHTER REIS". DIE SPEISE WIRD NOCH UNGEMISCHT SERVIERT UND MAN KANN SIE SELBST MIT DEM LÖFFEL ODER STÄBCHEN VERMISCHEN. MIT SUPPE



Best

Bulgogi Bibimbap ●

Reisgericht mit Bulgogi Rindfleisch, Gemüse, Ei-Streifen und Shiitake-Pilzen. Mit Miso Suppe
14,90



Gemüse Bibimbap ●

Reisgericht mit Kochuchang (gewürzte Chilli-Paste), Gemüse, Ei-Streifen und Shiitake-Pilzen. Mit Suppe
13,20



Spicy Salmon Bibimbap ●

Reis mit rohen zarten Lachswürfeln, Avocado, Paprika, Weißkraut, Gurken, Salat und roter Chilisauce mit Essig. Mit Suppe
15,50



Itame Chicken Bibimbap ●

Scharfes Reisgericht mit Hühnerbrust in scharfer Yakiniku-Sauce, Gemüse, Eistreifen und Shiitake-Pilzen. Mit Suppe
14,90

WÄHLE DEINE BIBIMBAP SAUCE



Kochuchang-Sauce

Koreanische Chilipaste. Süßlich und scharf



Sojasauce

Würzige Sauce auf Sojabasis

Fisch & Seafood



Sake/Maguro Donburi

Lachs oder Thunfisch, leicht angebraten, Ikura- Kaviar, Avocadowürfel und Noristreifen. Wird auf kaltem Sushi Reis serviert
16,50



Sake Kuro Reis

Lachsfilets, frittiert, mit Teriyaki-Sauce, Zucchini und Brokkoli. Mit Kuro Reis und Linsen
15,50



Kung Pao Shrimps o

Frittierte Garnelen in pikanter Kung Pao-Sauce. Serviert mit gebratenem Reis.
15,50



Best

Garnelen Sake o

Lachs- und Garnelenstücke mit Gemüse gebraten. Mit süß-saurer Chilisauce und Reis
15,50



Lachs Teriyaki

Lachsfilets, leicht frittiert, mit Teriyaki-Sauce, Gemüse, Sojasprossen und Reis
14,90



Chili Sake o

Lachsfilets, frittiert, mit Paprika, Karotten und Zwiebeln. Mit süß-saurer Chili-Sauce und Reis
14,90

WÄHLE DEINE WUNSCHBEILAGE

Ändere deine Beilage auf Sushi Reis, Kuro Reis, gebratene Nudeln oder gebratenen Reis.*

- o pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

* Aufpreis €0,50 für Sushi Reis und Kuro Reis, €2,50 für gebratene Nudeln und gebratenen Reis.

Bento-Box

INKLUSIVE MISO- ODER SÜSS-SAUERER SUPPE,
SALAT UND DESSERT-HAPPEN.



Akakiko Bento

Mit Sashimi, Maki und Bulgogi-
Rindfleisch auf koreanische Art
17,50



Sushi Maki Bento

Mit 4 Stück Sushi, 6 mittelgroßen
Maki und 4 kleinen Maki. Ohne
Reis
16,50



Sake Bento

Mit leicht frittierten Lachsfilets
14,50



Best

Sushi Bento

Mit 4 Stück Sushi und leicht
frittiertem Lachs
15,50



Bulgogi Bento

Kurz gebratenes, mariniertes
Rindfleisch auf koreanische Art
14,50



Maki Bento

Mit gemischten Maki und leicht
frittiertem Lachs
15,20

Vegetarisch+Vegan



Veggie Tofu ○ ●

Tofu ist eine hervorragende Quelle für Eiweiß, Eisen und Kalzium. Mit Erbsen, Champignons und Jungzwiebeln in süß-pikanter Gangjeong Sauce und Reis

13,20



Sambal Tofu ● ●

Leicht frittiertes Tofu mit Gemüse gebraten in pikanter Sambal Sauce und Blütenpfeffer auf Reis

13,20



Cashew Tofu ●

Kurz gebratener Tofu mit Cashew-Nüssen, Gemüse und feiner Tonkatsu Sauce auf Reis

13,20



Quinoa Gyoza ●

6 Stück Teigtaschen gefüllt mit Quinoa und Gemüse

4,50

Gebratene Nudeln ○

Mit Gemüse

5,20

Harumaki ●

6 kleine, japanische Frühlingsrollen, mit Gemüse gefüllt

4,20

Kabechu Salad ○ ●

Pikanter Krautsalat auf japanische Art

2,90

Bunter Salat ●

Eisbergsalat, Radicchio und Gemüsestreifen in Lemon-Dressing

3,10

Sojasprossensalat ●

3,10

Gebratener Reis ●

Mit Gemüse

5,20

Gebratener Reismix ●

Schwarz-, Wild-, Gelb- und Weißreis, Linsen, Kidney- und gelben Bohnen mit gebratenem Paprika und Karotten

6,20

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Vegetarisch+Vegan



Spicy Veg ●●

Kurz gebratene Shiitake-Pilze, Morcheln und Gemüse in würziger Sambal-Sauce auf Reis
13,20



Nudeln mit Mandu ○

Gebratene Nudeln mit Paprika, Karotten und Zwiebeln sowie 5 Stück Mandu, gefüllt mit Tofu und Gemüse
14,50



Yasai Itame ●●

Gebratenes Gemüse und Mapo-Tofu in scharfer Yakiniku-Sauce auf Reis
12,50



Yasai Teriyaki Maki ●

8 Stück Vegane Maki-Rolle mit Ganpyo (Kürbis), Karotte, Gurke, Eisbergsalat und Avocado und feiner Teriyaki-Sauce
14,20

Gemüse Gyoza ●

6 Teigtäschchen gefüllt mit passiertem Gemüse
4,50

Yasai Maki klein ●

12 Stück Avocado-Gurke
9,50

Best

Avocado-Sojasprossensalat ●

Avocado und Sojasprossen in Kürbiskernöl mit buntem Salat in Lemon Dressing
6,90

Yasai Maki groß ●

18 Stück Avocado-Gurke
12,90

Yasai (Gemüse) Sushi ●

6 Stück + 4 Maki. Mit saisonalen Gemüse
12,90

Saucen



Spicy Mayo-Sauce ●

Orangefarbene, scharf-säuerliche Majo Sauce
0,70



Erdnuss-Sauce

Karamellbraune Erdnuss Sauce
0,70



Teriyaki-Sauce ●

Dunkel-glasierend, auf Sojasauce-Basis mit Zucker, Zwiebel, Apfel und Rettich
0,70



Sesam-Sauce ○

Dunkel, leicht sauer, auf Sojasauce-Basis mit Sesampaste, Essig und Mayonnaise
0,70



Chilisauce ○

Süßsaure Sauce mit Chili
0,55



Sojasauce

Würzige Sauce auf Sojabasis
0,55

Beilagen

Kimchi ●

Zum Mitnehmen im Glas
4,20

Sushi Reis ●

Portion
1,90

Bento Reis ●

Portion
1,50

Gari (Ingwer) ●

Portion
1,50

Kuro Reis ●

Portion
1,90

WUSSTEST DU, DASS...?

Kimchi hat einen sauren Geschmack, den es durch den Fermentationsprozess bekommt. Je länger der Fermentationsprozess dauert, desto saurer wird das Kimchi. Dies ist ein wichtiger Bestandteil des traditionellen Kimchi-Geschmacks und macht ihn zu einem einzigartigen und leckeren Gericht.

- pikant
- scharf
- vegetarisch
- vegan

Desserts



Mango-Kokos Pudding
Duett aus Mango und Kokos
Jello
4,50



Best **Oreo Cream Dream** ◯
Schichten von feiner Tiramisu
Creme und Oreo Keksstückchen
4,50



Mousse au Chocolat
Hausgemachtes cremiges
Mousse aus Schichten von
Milkschokolade und weißer
Schokolade
4,50



Tasty Brownie
Schmackhafter Schokokuchen
mit dickflüssigem Kern und
Schlagoberstopping (optional)
4,50



Strawberry Cheesecake
Hausgemachter fruchtiger
Cheesecake mit Erdbeeren und
Biskuitboden
4,50



Apple Gyoza ●
Japanische Teigtaschen gefüllt
mit Apfelstücken
5,50



Mochi Eis ◯
Drei Mochi mit Matcha-,
Erdbeer- und Mango
Geschmack
4,90



Mochi ●
Reiskuchen in Scheiben mit
Früchten
5,50

Drinks

Biere

Kirin Ichiban

Japanisches Bier
Flasche 0.33l **3,90**

Best

Stiegl Pils¹

Seidel 0.3l **3,50**
Krügel 0.5l **4,90**

Stiegl Goldbräu²

Flasche 0.33l **3,50**

Stiegl Radler²

Flasche 0.33l **3,50**

Spritzer

Weißwein gespritzt

Krottendorfer, westliches
Weinviertel
1/4l **3,50**

Aperol gespritzt

Weißwein, Aperol, Bitterorange
1/4l **4,50**

Hugo gespritzt

Weißwein, Holundersirup,
Limette, Minze
1/4l **4,50**



Prosecco

Flasche 0.2l **3,90**

Schnaps

Sake

Reiswein aus Japan
6cl **3,60**

Weißwein

Grüner Veltliner

Krottendorfer, westliches
Weinviertel
1/8l **2,90** • 1/4l **4,20**

Mayer am Pfarrplatz Wiener Gemischter Satz DAC

1/8 **4,00** • Flasche 0.375l **12,00**

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

1/8 **4,00** • Flasche 0.375l **12,00**

Rotwein

Blauer Portugieser

Krottendorfer, westliches
Weinviertel
1/8 **2,90** • 1/4 **4,20**

Scheibhofer Big John Cuvée

1/8 **5,00** • Flasche **15,00**

Kaffee

Espresso

klein **3,20** • groß **4,20**

Melange

4,20

Cappuccino

4,20

Caffé Latte

4,20

¹ in den Lokalen Gerngross,
Graz, Hietzing, Linz,
Landstraße, PlusCity,
Rotenturmstraße, Salzburg

² in den übrigen Lokalen

³ Jugendgetränk laut
behördlicher Vorschrift

Tee



Aphrodite Tee

Apfel, Hibiskus, Brombeere, Orange, Granatapfel, Marigol und Ginseng
Kanne 0.4l **3,90**

Diese exklusive Teemischung ist auch um 8,90 für den Genuss zuhause erhältlich. (100 g)

Sencha Tee

Japanischer Grüntee
Kanne 0.4l **3,50**

Genmai Tee

Grüntee mit geröstetem Reis
Kanne 0.4l **3,50**

Jasmin Tee

Grüntee mit Jasminblüten
Kanne 0.4l **3,50**

Ginseng Tee

Wurzel-Tee aus Korea
Becher **3,50**

Best

Bio Lemongrass Tee

Kanne 0.4l **3,90**

Diese exklusive Teemischung ist auch um 8,90 für den Genuss zuhause erhältlich. (70 g)

Alkoholfrei

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta

0.33l **3,20** • 0.5l **4,30**

Almdudler

Flasche 0.35l **3,20**

Calpico mit Soda

0.33l **3,70** • 0.5l **5,10**

Calpico mit Wasser

0.33l **3,50** • 0.5l **4,90**

Apfelsaft

0.33l **3,10** • 0.5l **4,50**

Apfelsaft gespritzt

0.33l **2,90** • 0.5l **4,20**

Orangensaft

0.33l **3,10** • 0.5l **4,50**

Orangensaft gespritzt

0.33l **2,90** • 0.5l **4,20**

Himbeersaft gespritzt, Holundersaft gespritzt

0.33l **2,90** • 0.5l **4,20**

Rauch Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Marille

Flasche 0.2l **3,20**

Aloe Vera

0.33l **3,50** • 0.5l **4,90**

Lychee Saft

0.33l **3,50** • 0.5l **4,90**

Eistee Zitrone, Pfirsich

0.33l **3,20** • 0.5l **4,50**

Sodawasser³

0.33l **2,00** • 0.5l **3,30**

Soda-Zitron³

0.33l **2,30** • 0.5l **3,60**

Römerquelle prickelnd, still

Flasche 0.33l **2,90**

Carpe Diem Kombucha

0.33l **3,90**

Leitungswasser mit Zitronensaft, -scheibe³

0.33l **1,00** • 0.5l **1,20**

Leitungswasser³

0.33l **0,80** • 0.5l **1,00**

Zitronensaft, -scheibe³

Portion **0,20**

Red Bull

Dose 0.25l **2,90**