



**wagamama**

# beilagen

bestelle eine beilage zum hauptgericht oder mehrere, um sie miteinander zu teilen

302 | **miso soup and japanese pickles (v)** (1,6,12)  
traditionelle japanische suppe

0.15 l **2.45 €**

104 | **edamame (v)** (6)  
gedünstete edamame bohnen.  
serviert mit salz oder chili knoblauchsatz

200 g **3.95 €**

106 | **wok-fried greens (v)** (1,6)  
brokkoli und saisongemüse aus dem wok  
in einer sauce aus knoblauch und soja-gemüse

150 g **4.25 €**

109 | **raw salad (v)** **refreshed** (1,6)  
gemischter blattsalat, edamame bohnen,  
babytomaten, algen und eingelegte mooli,  
karotte und rote zwiebeln. serviert mit frittierten  
schalotten und abgestimmt mit dem  
wagamama house dressing

100 g **3.25 €**

97 | **pork ribs** (1,6,11,14)  
schweinefleisch in einer koreanischen  
barbecuesauce mit gemischtem sesam

150 g **8.75 €**

96 | **lollipop prawn kushiyaki** (2,6,12)  
gegrillte und in zitronengras, limette und chili  
marinierte garnelenspieße. serviert mit einer  
karamellisierten limette

80 g **7.75 €**

108 | **tori kara age** (1,3,6,11,14)  
würzige, knusprige hühnchenteile mit einer  
würzigen sauce aus sesam und soja

150 g **5.45 €**

107 | **chilli squid** (11,12,14)  
knusprig gebackener tintenfisch mit einem  
hauch shichimi. serviert mit einem  
essigdressing mit chili und koriander

180 g **6.55 €**

103 | **ebi katsu** (1,2,3,6)  
knusprig gebackene garnelen in einer panko-hülle.  
serviert mit einer scharfen chili-knoblauchsauce  
und garniert mit limette, koriander und frischem chili

100 g **8.75 €**

110 | **bang bang cauliflower (v)** (1,4,11)  
knuspriger, im wok gebackener blumenkohl überzogen  
mit einer firecracker sauce gemischt mit roten zwiebeln und  
frühlingszwiebeln und garniert mit frischem ingwer und koriander

100 g **5.25 €**

## duck wraps :

kleine stückchen knusprige ente serviert mit  
gurke und frühlingszwiebeln

116 | **asiatische pfannkuchen und  
kirsch-hoisin sauce** (1,2,6,11,12)

160 g **6.95 €**

117 | **salat wraps mit tamari sauce** **new** (6,12)

130 g **7.65 €**

95 | **beef tataki** **new** (1,3,6,10,11,12)  
kurz angebratenes, mariniertes steak, in dünne  
scheiben geschnitten und kühl serviert. abgestimmt  
mit citrus-ponzu und japanischer mayonnaise und serviert  
mit einer beilage eingelegter rote beete und koriander

90 g **8.65 €**



95



113

## bao buns

zwei luftige, asiatische brötchen serviert mit  
japanischer mayonnaise und koriander

**new**

115 | **schweinebauch und  
apfel in pankohülle** (1,3,6,7,10,11)

125 g **6.55 €**

113 | **koreanisches barbecue rind  
und rote zwiebeln** (1,3,6,7,9,10,11,12)

125 g **6.55 €**

114 | **gemischte pilze und  
aubergine in pankohülle (v)** (1,3,6,7,10,11,12)

125 g **6.55 €**

112 | **gewürztes knuspriges hühnchen  
und frische tomaten** (1,3,6,7,10)

125 g **6.55 €**

## gyoza

fünf köstliche teigtaschen, mit herrlichkeiten gefüllt

### gedünstet

gegrillt und serviert mit dip

101 | **yasai (v)** (1,6,9,11)

100 g **5.45 €**

100 | **hühnchen** (1,2,6,11)

100 g **5.95 €**

### gebacken

serviert mit dip

99 | **ente** (1,2,6,11,12)

100 g **5.45 €**

102 | **garnelen** (1,2,6,11,12)

100 g **6.45 €**

## ramen

### lerne das gericht kennen

unser ramen ist eine schüssel mit herzhafter,  
heißer brühe, gefüllt mit frischen ramen  
nudeln, toppings und garnitur. serviert in einer  
traditionellen schwarzen schüssel

### erstelle dein eigenes gericht

nudeln sind das herz eines ramen, doch die seele der  
schüssel ist die brühe. wenn du deine brühe ändern  
möchtest, wähle aus:

**scharf** | eine leichte hühner- oder gemüsebrühe mit chili

**leicht** | eine leichte hühner- oder gemüsebrühe

**reichhaltig** | eine reduzierte hühnerbrühe  
mit dashi und miso

### perfekt mit

füge dem aromatischen geschmack deines ramen  
knusprige ente oder tintenfisch hinzu. kombiniere es  
mit fried duck gyoza oder chilli squid

20 | **chicken ramen** (1,3,6,10,11)

600 g **10.95 €**

gegrilltes hühnchen auf nudeln in einer reichhaltigen  
hühnerbrühe mit dashi und miso. serviert mit  
spinat, menma und frühlingszwiebeln

### chilli ramen

nudeln in einer scharfen hühnerbrühe mit roten zwiebeln,  
frühlingszwiebeln, mungbohnenprossen,  
chili, koriander und frischer limette

25 | **hühnchen** (1,3,6,10)

750 g **12.75 €**

24 | **rindfleisch** (1,3,6)

750 g **17.25 €**

21 | **wagamama ramen** (1,2,3,4,6,10,11,14)

850 g **16.25 €**

gegrillte hühnchenstücke, gegrillter schweinebauch,  
chikuwa, garnelen in der schale und muscheln auf nudeln  
in einer reichhaltigen hühnerbrühe mit dashi. garniert mit  
frühlingszwiebeln, wakame, menma, saisongemüse und  
einem zur hälfte in tee gebeiztem ei

31 | **shirodashi ramen** (1,3,4,6,11)

700 g **12.95 €**

langsam gekochter, gewürzter schweinebauch auf nudeln  
in einer reichhaltigen hühnerbrühe mit dashi und miso.  
serviert mit spinat, menma, frühlingszwiebeln, wakame  
und einem zur hälfte in tee gebeiztem ei

26 | **seafood ramen** (1,2,3,4,9,14)

750 g **16.95 €**

seebarsch, gegrillte riesengarnelen und paniertes  
tilapiafilet auf nudeln in einer gemüsebrühe mit  
fischsauce, garniert mit wakame und samphire

28 | **yasai ramen (v)** (1,3,6,9,11)

750 g **12.95 €**

traditionelles japanisches omelette, dazu knusprig  
gebackener silken tofu, gemischte asiatische pilze  
und spinat in einer gemüsebrühe mit nudeln

# curry

## lerne das gericht kennen

currys, aber nicht so, wie du sie kennst. wir haben eine große auswahl an frischen currys. von mild und aromatisch bis zu scharfen chiligerichtern

## erstelle dein eigenes gericht

möchtest du mal etwas anderes ausprobieren? wähle braunen reis statt weißen reis, er fügt eine leicht nussige note hinzu

## perfekt mit

curry gewürze werden am besten mit frischen, einfachen aromen ausgeglichen. zu einem curry passt hervorragend ein kühles, frisches bier wie singha oder asahi

### raisukaree

ein mildes curry aus kokosnuss und zitrus mit zuckererbsen, paprika, roten zwiebeln und frühlingzwiebeln. serviert mit weißem reis, einer prise gemischtem sesam, rotem chili, koriander und frischer limette

75 | **hühnchen** (1, 4, 6, 7, 11)

79 | **garnelen** (1, 2, 4, 6, 7, 11)

500 g **11.75 €**

500 g **12.75 €**

### katsu curry

knusprig gebackenes hühnchen oder gemüse in einer aromatischen currysauce. serviert mit reis und einem beilagensalat

71 | **hühnchen** (1, 3, 6, 10)

72 | **yasai** | süßkartoffeln, aubergine und kürbis **(v)** (1, 3, 6, 10)

500 g **10.85 €**

500 g **9.65 €**

### firecracker

ein feuriger mix aus zuckererbsen, roter und grüner paprika, zwiebeln und scharfen roten chilischoten. serviert mit jasmin reis, sesam, shichimi und frischer limette

92 | **hühnchen** (1, 4, 6, 11, 12, 14)

93 | **garnelen** (1, 2, 4, 6, 11, 12, 14)

500 g **14.25 €**

500 g **14.95 €**

### itame

reisnudeln in einer scharfen grünen kokosnuss-koriander und zitronengrassuppe serviert mit gebratenen mungbohnsprossen, roten zwiebeln, frühlingzwiebeln, bok choi, paprika, pilzen und chili. garniert mit koriander und limette

37 | **hühnchen**

39 | **garnelen** (2)

38 | **yasai** | tofu und gemüse **(v)** (6, 12)

500 g **14.45 €**

500 g **14.95 €**

500 g **12.75 €**

### samla curry new

ein duftendes zitronengras-kokos-curry mit paprika, shiitake-pilzen und babytomaten. serviert mit weißem reis und garniert mit frühlingzwiebeln, chili und koriander

56 | **hühnchen** (1, 10, 12)

57 | **yasai** | tofu **(v)** (1, 6, 10, 12)

500 g **11.75 €**

500 g **11.45 €**



56

# teppanyaki

## lerne das gericht kennen

teppanyaki ist eine große platte mit dampfenden nudeln, die in einer flachen pfanne gebraten und dabei schnell gewendet werden. das ergebnis: weiche nudeln und knuspriges gemüse

## erstelle dein eigenes gericht

unsere nudeln werden stets frisch zubereitet. wähle selbst, welche nudeln du in deinem teppanyaki möchtest, von soba bis reisenudeln. frage deine bedienung nach der besten option

## perfekt mit

dampfendes teppanyaki schmeckt am besten in kombination mit einem frischen saft. wir sind der meinung, dass unsere super green, tropical oder power säfte am besten dazu passen

## kenne deine nudel

**soba / ramen nudeln** | dünne nudeln aus weizen und ei

**udon nudeln** | dicke, weiße nudeln aus weizen, ohne ei

**reisnudeln** | platte, dünne nudeln ohne weizen und ei



40



42 | **yaki udon** new (1, 2, 3, 4, 6, 10, 11)

500 g **13.65 €**

udon nudeln mit hühnchen, garnelen, chikuwa, ei, bohnsprossen, sojasauce, roten zwiebeln und grünem paprika, linsen, pilzen in curry-öl. garniert mit gebratenen schalotten, eingelegtem ingwer und sesam

### yaki soba

soba nudeln mit ei, paprika, bohnsprossen, zwiebeln und frühlingzwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, rotem ingwer und sesamsamen

41 | **yasai** | pilze und gemüse **(v)** (1, 3, 6, 11)

450 g **11.75 €**

40 | **hühnchen und garnelen** (1, 2, 3, 6, 10, 11)

500 g **12.55 €**

### teriyaki soba

soba nudeln, zuckererbsen, bok choi, rote zwiebeln, frühlingzwiebeln, chilischoten und mungbohnsprossen in einer teriyaki sauce und curry-öl. garniert mit sesamsamen und koriander

46 | **lachs** (1, 3, 4, 6, 11, 12)

500 g **16.25 €**

45 | **rindfleisch** (1, 3, 4, 6, 11, 12)

500 g **17.95 €**

44 | **ginger chicken udon** new (1, 3, 4, 6)

500 g **11.95 €**

udon nudeln mit ingwer-hühnchen, zuckererbsen, ei, chili, bohnsprossen und roten zwiebeln. garniert mit eingelegtem ingwer, koriander und tsuyu sauce

### pad thai

reisnudeln in einer amai sauce mit ei, mungbohnsprossen, lauch, chilischoten und roten zwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, erdnüssen und frischen kräutern und limette

47 | **yasai** | tofu und gemüse **(v)** (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10)

500 g **12.75 €**

48 | **hühnchen und garnelen** (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10)

500 g **13.95 €**

# omakase

unsere spezialitäten, frisch für dich zubereitet

86 | **teriyaki lamb** 🍴 (1,3,4,6,10,11,12) 450 g **17.95 €**

gegrilltes teriyaki lamm mit pilzen, spargel, grünkohl und zuckererbsen. serviert auf soba nudeln in einem dressing aus erbsen, kräutern und wasabi

88 | **steak bulgogi** (1,2,3,6,11) 530 g **18.45 €**

mariniertes steak und frittierte auberginen serviert auf einem bett von soba nudeln, mit einer sesam- und bulgogisauce. verfeinert mit frühlingzwiebeln, kimchee und einem zur hälfte in tee gebeiztem ei

67 | **seared nuoc cham tuna** 🍴 **new** (4,6,12) 350 g **16.35 €**

gebratenes thunfischsteak auf einem quinoa-bett mit gebratenem grünkohl, süßkartoffeln, edamame-bohnen, roten zwiebeln und paprika. garniert mit koriander

85 | **yakitori duck** 🍴 **new** (1,6,11,12) 450 g **15.85 €**

gegrillte entenkeule mit weißem rettich und gurkensalat, minze und koriander. serviert auf einem bett aus weißem reis mit asiatischen weizenpfannkuchen und zitrus yakitori sauce

89 | **grilled duck donburi** 🍴 (1,2,3,4,6,11,12) 650 g **17.25 €**

zarte geschnetzelte entenkeule in einer würzigen teriyaki und yakitori sauce, serviert mit karotten, zuckerschoten, süßkartoffeln und roten zwiebeln auf einem bett aus klebrigem japanischem reis. verfeinert mit einem knusprig gebratenen ei, gurkenspalten und frühlingzwiebeln mit einem hauch kimchee



67

## donburi

### lerne das gericht kennen

donburi ist ein traditionelles gericht aus einer großen schüssel mit gedämpftem reis, der mit hühnchen, rind oder garnelen und gemüse angebraten wird. serviert mit eingelegter beilage

### erstelle dein eigenes gericht

tausche deinen weißen reis gegen braunen reis. oder wenn du mutig bist, rühre deine gewürzgurken oder das kimchee durch deinen donburi. es schmeckt am besten, wenn du während des essens alles zusammenmischst

### perfekt mit

donburi passt perfekt zu einem weiteren klassiker; gyoza. sehr traditionell wird es mit einem becher sake

### cha han donburi

gebratener brauner reis mit ei, pilzen, zuckererbsen, süßem mais und frühlingzwiebeln. serviert mit japanischen essiggurken

78 | **yasai** | tofu und gemüse (V) (1,3,6,12) 500 g **9.25 €**

77 | **hühnchen und garnelen** (1,2,3,6,10,12) 500 g **11.55 €**

### teriyaki donburi

hühnchen oder rindfleisch in teriyaki- und yakitorisauce mit weißem klebereis, karottenspalten, frühlingzwiebeln und zwiebeln. garniert mit sesamsamen und serviert mit kimchee

70 | **hühnchen** (1,2,4,6,11,12) 500 g **10.75 €**

69 | **rindfleisch** (1,2,4,6,9,10,11,12) 500 g **14.25 €**



70

## salate

66 | **warm chilli chicken salad** 🍴 (1,6,8,9) 400 g **11.95 €**

gebratenes hühnchen mit roter paprika, zuckererbsen, brokkoli und roten zwiebeln auf baby gem salat mit einer süßen chili-sojasauce. garniert mit chilischoten, frühlingzwiebeln und cashewnüssen

63 | **warm chilli tofu salad** 🍴 (V) (1,6,8,9,12) 400 g **11.45 €**

gebratener tofu, auberginen, rote paprika, spargel, zuckererbsen, brokkoli und rote zwiebeln auf baby gem salat mit einer süßen chili-sojasauce. garniert mit chilischoten, frühlingzwiebeln und cashewnüssen

64 | **sirloin and shiitake salad** (1,4,6,10,12) 350 g **16.95 €**

rinderfilet mit gegrilltem shiitake, karotten, zuckererbsen, roten zwiebeln, kirschtomaten und gemischtem salat. serviert mit einem dressing aus erbsen, wasabi und kräutern. garniert mit kräutern

68 | **pad thai salad** 🍴 **new** (1,2,4,5,6,8,11,12) 330 g **12.95 €**

ingwer hühnchen und garnelen auf einem bett aus gemischtem salatblättern, zuckerschoten, babytomaten, geriebener eingelegter rote beete, karotten und roten zwiebeln. garniert mit gebratenen schalotten und serviert mit erdnüssen und einem nuoc cham und ingwer miso dressing

## extras

mache dein gericht noch besser

300 | **reis** 200 g **2.25 €**

301 | **nudeln** 200 g **2.25 €**

303 | **chilischoten** 5 g **1.15 €**

304 | **japanische essiggurken** (1,6,12) 30 g **1.15 €**

305 | **ein in tee gebeiztes ei** (1,3,4,6) 1 ks **1.15 €**

306 | **kimchee** (2,4) 40 g **1.15 €**

🍴 kann gräten oder kleine knochen enthalten

🌰 enthält nüsse

(V) vegetarisch

für allergeninformationen siehe rückseite

# frische säfte

frisch für dich gepresst

0.3l 4.25 €

0.5l 6.55 €

## 02 | 020 | fruit

apfel, orange und passionsfrucht

## 03 | 030 | orange

orangensaft, pur und simpel

## 04 | 040 | carrot

karotte mit einem hauch frischem ingwer

## 06 | 060 | super green (9)

apfel, minze, sellerie und limette

## 07 | 070 | clean green

kiwi, avocado und apfel

## 08 | 080 | tropical

mango, apfel und orange



## 09 | 090 | blueberry spice

blaubeere, apfel und karotte mit einem hauch ingwer

## 11 | 1011 | positive

ananas, limette, spinat, gurke und apfel

## 13 | 1013 | repair

grünkohl, apfel, limette und birne

## 14 | 1014 | power

spinat, apfel und ingwer



# limonaden

frische hausgemachte limonaden

## 200 | 201 | orange lemonade

orange, zitrone, hausgemachter orangensirup, zitronengras und sodawasser

## 202 | 203 | kiwi - pineapple lemonade

kiwi, ananas, limette, hausgemachter sirup und sodawasser

0.50l 4.25 €

1.50l 10.95 €

0.50l 5.45 €

1.50l 13.95 €

## 206 | 207 | rhubarb - strawberry lemonade

erdbeer und rhubarber mus, limette, hausgemachter sakura tee sirup, zitronengras und sodawasser

0.50l 4.95 €

1.50l 11.95 €

# bier vom fass

## 633 | 634 | 635 | zipfer märzen

0.20l 2.15 €

0.30l 2.95 €

0.50l 4.15 €

# cider

## 630 | strongbow apple cider

0.33l 5.25 €

# wein

0.1l 0.75l

## prosecco

4060 | 406 | prosecco spumante brut trocken, treviso salatin, italien

3.95 € 28.95 €

## weißwein

0.125l 0.75l

4015 | 415 | grüner veltliner klassik trocken, sommer, österreich

4.25 € 24.75 €

4016 | 416 | pinot grigio friuli grave trocken, salatin, italien

4.95 € 28.95 €

4018 | 418 | cuvée asia | grüner veltliner - weißburgunder - müller thurgau - traminer | halbtrocken, mayer am pfarrplatz, österreich

5.95 € 33.95 €

4019 | 419 | sauvignon blanc trocken, salomon & andrew, neuseeland

6.95 € 37.95 €

## roséwein

4021 | 421 | pittnauer rosé | blaufränkisch - zweigelt | trocken, pittnauer, österreich

4.75 € 24.95 €

## rotweine

4022 | 422 | zweigelt trocken, ceel, österreich

4.25 € 24.75 €

4023 | 423 | blaufränkisch classic trocken, reumann, österreich

4.95 € 28.95 €

## sake & pflaumenwein

5010 | 501 | gekkeikan traditional sake 0.15l 0.75l 6.95 € 34.35 €

505 | pflaumenwein | deutschland 0.125l 4.15 €

# flaschenbiere

## 613 | singha | thailand

0.33l 4.95 €

## 601 | asahi | japan

0.33l 5.25 €

## 636 | corona extra

0.355l 5.25 €

## 637 | edelweiss hefetäub

0.33l 4.15 €

## 612 | heineken

0.33l 4.15 €

## 615 | heineken alkoholfrei

0.33l 4.15 €

# mineralwasser

## 717 | 718 | römerquelle still, mit kohlendioxid

0.33l 2.95 €

## 703 | 704 | römerquelle still, mit kohlendioxid

0.75l 5.45 €

# soft drinks

## 705 | coca-cola, coca-cola light, coca-cola zero

0.33l 3.45 €

## 707 | 708 | fanta orange, fanta white grape, sprite

0.33l 3.45 €

## 713 | fuzetea green tea - mango chamomile

0.25l 3.45 €

## 714 | fuzetea black tea - peach hibiscus

## 716 | fuzetea black tea - lemon lemongrass

## 800 | organics simply cola

0.25l 4.25 €

## 801 | organics bitter lemon

0.25l 4.25 €

## 802 | organics ginger ale

0.25l 4.25 €

## 803 | organics tonic water

0.25l 4.25 €

# grüner tee \*auf anfrage

771 | frei



bitte frage deinen kellner nach der getränkekarte

**wagamama, unit 516 -517,  
designer outlet straÙe 1, 7111 parndorf, austria  
wagamama.at**

---

## **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, cashewnüsse, pekannüsse, paranüsse, pistazien, macadamianüsse, und queensland-nüsse und daraus hergestellte produkte
9. sellerie und sellerieprodukte
10. senf und senfprodukte
11. sesamsamen und sesamsamenprodukte
12. schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l
13. lupinen- und lupinenerzeugnisse
14. schalentiere und schalentierprodukte

## **bitte beachten**

unsere gerichte werden an einem ort zubereitet, an dem allergene zutaten verarbeitet werden. wir können daher nicht garantieren, dass unsere gerichte zu 100% frei von diesen zutaten sind. obwohl wir sorgfältig kleine knochen und schalen aus unseren gerichten entfernen, besteht die möglichkeit, dass diese nicht vollständig entfernt werden und daher im gericht zurückbleiben