

**wagamama**

# beilagen

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

302 | **miso soup and japanese pickles (vg)** (1,6,12) 0,15 l **2.65 €**  
traditionelle japanische suppe

120 | **chicken tom yum** (6,9,12) 230 g **6.15 €**  
reisnudeln in einer süßen und scharfen suppe aus kokosnuss und zitronengras, abgerundet mit gebackenem hühnchen mit pilzen, roten zwiebeln, frühlingzwiebeln und bohnsprossen. garniert mit koriander und minze

104 | **edamame (vg)** (6) 200 g **4.15 €**  
gedünstete edamame bohnen. serviert mit salz oder chili knoblauchsalz

106 | **wok-fried greens (vg)** (1,6) 150 g **4.55 €**  
brokkoli und bok choi aus dem wok in einer sauce aus knoblauch und soja-gemüse

109 | **raw salad (vg)** (1,6) 100 g **3.45 €**  
gemischter blattsalat, edamame bohnen, babytomaten, algen und eingelegte mooli, karotte und rote zwiebeln. serviert mit frittierten schalotten und abgestimmt mit dem wagamama house dressing

96 | **lollipop prawn kushiyaki** (2,6,12) 80 g **8.15 €**  
gegrillte und in zitronengras, limette und chili marinierte garnelenspieße. serviert mit einer karamellisierten limette

107 | **chilli squid** (11,12,14) 180 g **6.95 €**  
knusprig gebackener tintenfisch mit einem hauch shichimi. serviert mit einem essigdressing mit chili und koriander

103 | **ebi katsu** (1,2,6,12) 100 g **9.25 €**  
knusprig gebackene garnelen in einer panko-hülle. serviert mit einer scharfen chili-knoblauchsauce und garniert mit limette, koriander und frischem chili

110 | **bang bang cauliflower (v)** (1,6,11) 150 g **5.55 €**  
knuspriger, im wok gebackener blumenkohl überzogen mit einer firecracker sauce gemischt mit roten zwiebeln und frühlingzwiebeln und garniert mit frischem ingwer und koriander

## gyoza

fünf köstliche teigtaschen, mit herrlichkeiten gefüllt

### gedünstet

gegrillt und serviert mit dip

101 | **yasai (vg)** (1,6,9,11,12) 100 g **5.75 €**

100 | **hühnchen** (1,2,6,11,12) 100 g **6.25 €**

### fried

serviert mit dip

99 | **ente** (1,6,11,12) 100 g **5.75 €**

102 | **garnelen** (1,2,4,6,11,12) 100 g **6.85 €**

## bao buns

zwei luftige, asiatische brötchen serviert mit japanischer mayonnaise und koriander

113 | **koreanisches barbecue rind + rote zwiebeln** (1,3,6,7,9,10,11,12) 125 g **6.95 €**

114 | **gemischte pilze + aubergine in pankohülle (v)** (1,3,6,7,10,11,12) 125 g **6.95 €**



114



113

## 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

89 | **grilled duck donburi ?** (1,2,3,4,6,11,12) 700 g **18.15 €**

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



89

### 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 **11.35 €**

69 | **rindfleisch** (1,2,4,6,9,10,11,12) 550 g **14.95 €**

# 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

21 | **wagamama ramen** ? 700 g **17.15 €**  
(1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14)

gegrillte hühnerstücke, gegrillter schweinebauch, chikuwa, garnelen mit schwanz und muscheln auf nudeln in einer reichhaltigen hühnerbrühe mit dashi. garniert mit frühlingzwiebeln, wakame, menma, saisongemüse und einem zur hälfte in tee gebeiztem ei

32 | **tantanmen beef ramen** **new** 700 g **13.95 €**  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

koreanische rinderbrust vom grill, serviert auf einem bett aus nudeln in einer besonders reichhaltigen hühnerbrühe. gekrönt mit einem halben in tee getränkten ei, menma, kimchee und frühlingzwiebeln. abgeschmeckt mit koriander und chili-öl

34 | **chilli prawn + kimchee ramen** ? **new** 700 g **17.85 €**  
(1, 2, 3, 4, 6, 9, 12)

marinierte garnelen mit schwanz, kimchee und bohnen sprossen auf nudeln in einer scharfen gemüsebrühe. abgeschmeckt mit frühlingzwiebeln, frischer limette und koriander

20 | **chicken ramen** (1, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12) 600 g **11.55 €**

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

## chilli ramen

nudeln in einer scharfen hühnerbrühe mit roten zwiebeln, frühlingzwiebeln, mungbohnen sprossen, chili, koriander und frischer limette

25 | **hühnchen** (1, 3, 6, 9, 10, 11, 12) 900 g **13.45 €**

24 | **rindfleisch** (1, 3, 6, 12) 950 g **18.15 €**



32

# omakase spezialitäten des küchenchefs frisch aus der küche

35 | **miso cod ramen** ? **new** 650 g **17.95 €**  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 14)

mit miso glasierter kabeljau, bok choi und menma auf nudeln in einer leichten gemüsebrühe. abgeschmeckt mit frühlingzwiebeln und chili-öl

86 | **teriyaki lamb** ? (1, 3, 4, 6, 10, 11, 12) 400 g **18.85 €**

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, 4, 6, 11, 12) 500 g **19.45 €**

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

23 | **kare burosu ramen (vg)** (1, 6, 9, 10, 11, 12) 800 g **14.65 €**

mit shichimi überzogener seidentofu und gegrillte gemischte pilze auf einem bett von udonnudeln in einer curry-gemüsebrühe. serviert mit baby spinat, karotte, chili und koriander

67 | **spicy tuna kokoro bowl** ? (1, 3, 4, 6, 11) 450 g **15.75 €**

leicht angebratener, gewürfelter und mit shichimi überzogener thunfisch, serviert mit klebrigem weißem reis, edamame bohnen, eingelegten karotten, mooli und gurken. serviert mit einem halben, in tee gefärbten ei und abgeschmeckt mit teriyaki sauce, koriander und sriracha mayonnaise



35

# salate frisch, leicht und nahrhaft

## harusame glass noodle salad

glasnudeln mit grünkohl, edamame bohnen, adzuki bohnen, zuckerschoten, geschwärzten karotten und spinat, abgerundet mit frischer minze, knusprig gebratenen schalotten und mit einem dressing aus würzigem essig

62 | **yasai | tofu (vg)** (1, 6, 11, 12) 350 g **11.85 €**

61 | **ingwer + zitronengras hühnchen** (1, 6, 11, 12) 360 g **13.65 €**

68 | **pad thai salad** (1, 2, 4, 6, 11, 12) 300 g **13.65 €**

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

64 | **sirloin and shiitake salad** (1, 4, 6, 10, 12) 350 g **17.85 €**

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

# 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

42 | **yaki udon** (1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12) 550 g **14.35 €**

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

44 | **ginger chicken udon** (1, 2, 3, 4, 6, 12) 550 g **12.55 €**

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

## pad thai

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

47 | **yasai | tofu und gemüse (v)** (1, 3, 6, 9, 11, 12) 550 g **13.45 €**

48 | **hühnchen und garnelen** (1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12) 550 g **14.65 €**

## erstelle dein eigenes gericht

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

**soba/ramen noodles** | dünne nudeln aus weizen und ei (v)

**udon noodles** | dick, weiß nudeln ohne ei (vg)

**rice noodles** | platte, dünne nudeln ohne weizen und ei (vg)

## teriyaki soba

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

46 | **lachs** (1, 3, 4, 6, 11, 12) 550 g **17.15 €**

45 | **rindfleisch** (1, 3, 4, 6, 11, 12) 550 g **18.85 €**

## yaki soba

soba nudeln mit ei, paprika, bohnen sprossen, zwiebeln und frühlingzwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, eingelegtem ingwer und sesamsamen

41 | **yasai | pilze und gemüse (v)** (1, 3, 6, 11, 12) 500 g **12.35 €**

40 | **hühnchen und garnelen** (1, 2, 3, 6, 9, 10, 11, 12) 500 g **13.25 €**



40

# 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 chiligerichten

## katsu curry

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

71 | **hühnchen** (1, 3, 6, 10, 11) 600 g **11.45 €**

72 | **yasai | süßkartoffeln, aubergine und kürbis (vg)** (1, 6, 10, 11) 600 g **10.15 €**

## firecracker

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

92 | **hühnchen** (1, 6, 11, 12,) 650 g **14.95 €**

93 | **garnelen** (1, 2, 6, 11, 12) 600 g **15.75 €**

## itame

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

37 | **hühnchen** (12) 800 g **15.25 €**

38 | **yasai | tofu und gemüse (vg)** (6, 12) 750 g **13.45 €**

## erstelle dein eigenes gericht

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

## samla curry

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) 650 g **12.35 €**

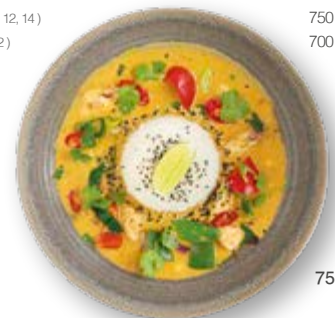
57 | **yasai | tofu (vg)** (1, 6, 10, 12) 600 g **11.95 €**

## 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, 2, 3, 6, 11, 12, 14) 750 g **12.35 €**

79 | **garnelen** (1, 2, 3, 6, 11, 12) 700 g **13.45 €**



75

## extra mache dein gericht noch besser

300 | **reis (vg)** 200 g **2.45 €**

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

303 | **chilischoten (vg)** 5 g **1.25 €**

305 | **ein in tee gebeiztes ei (v)** (1, 3, 4, 6) 1 p **1.25 €**

306 | **kimchee** (2, 4) 40 g **1.95 €**

## allergien + unverträglichkeiten |

wenn du eine nahrungsmittelallergie, -unverträglichkeit oder -empfindlichkeit hast, informiere bitte deine bedienung vor deiner bestellung. sie können dir die besten gerichte vorschlagen. unsere gerichte werden in bereichen mit allergenen zutaten zubereitet. wir können nicht garantieren, dass unsere gerichte zu 100% frei von diesen zutaten sind. es gibt fälle, in denen sich unsere rezepte ändern. es ist immer am besten, sich vor der bestellung bei der bedienung zu erkundigen

🍷 | kann gräten oder kleine knochen enthalten

(v) | vegetarisch

(vg) | vegan

# fresh juices

frisch für dich gepresst

0.30 l

4.55 €

0.50 l

6.95 €

## 02 | 020 | fruit

apfel, orange und passionsfrucht

## 03 | 030 | orange

orangensaft, pur und simpel

## 04 | 040 | carrot (vg)

karotte mit einem hauch frischem ingwer

## 06 | 060 | super green (vg) (9)

apfel, minze, sellerie und limette

## 07 | 070 | clean green (12)

kiwi, avocado und apfel

## 08 | 080 | tropical

mango, apfel und orange

## 09 | 090 | blueberry spice (vg)

blaubeere, apfel und karotte mit einem hauch ingwer

## 11 | 1011 | positive (vg)

ananas, limette, spinat, gurke und apfel

## 13 | 1013 | repair (vg)

grünkohl, apfel, limette und birne

## 14 | 1014 | power (vg)

spinat, apfel und ingwer

## 19 | 1019 | apple new

apfel – pur und einfach



## gin + tonic

### 513 | jinzu fever (vg)

0.24 l

11.45 €

ein japanisch inspirierter gin mit kirschblüten, yuzu und sake. serviert mit fieberfreiem tonic und garniert mit frischer zitronengras und rosa pfefferkörnern frisch, leicht und nahrhaft



## wein

0.10 l

0.75 l

### prosecco

#### 4060 | 406 | prosecco spumante brut

trocken, treviso salatin, italien

4.15 € 29.95 €

### weißwein

#### 4015 | 415 | grüner veltliner klassik

trocken, sommer, österreich

4.55 € 25.95 €

#### 4016 | 416 | pinot grigio friuli grave

trocken, salatin, italien

5.25 € 29.95 €

#### 4018 | 418 | cuvée asia

grüner veltliner - weißburgunder - müller thurgau - traminer | halbtrocken, mayer am pfarrplatz, österreich

6.25 € 35.45 €

#### 4019 | 419 | sauvignon blanc

trocken, salomon & andrew, neuseeland

7.35 € 39.85 €

#### 20200 | 20300 | müller thurgau (vg)

vegan, kabinett wein, weiß, trocken, pd vinohrady, slowakei

4.95 € 27.95 €

### roséwein

#### 4021 | 421 | pittnauer rosé | blaufränkisch - zweigelt |

trocken, pittnauer, österreich

4.95 € 27.95 €

### rotweine

#### 4022 | 422 | zweigelt

trocken, ceel, österreich

4.95 € 25.95 €

#### 4023 | 423 | blaufränkisch classic

trocken, reumann, österreich

5.25 € 29.95 €

### sake & pflaumenwein

#### 5010 | 501 | gekkeikan traditional saké

0.15 l 0.75 l

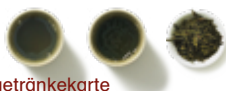
7.35 € 34.95 €

#### 505 | pflaumenwein | deutschland

0.125 l 4.45 €

## grüner tee

### 771 | auf anfrage (vg)



gratis

bitte frage deinen kellner nach der getränkemenukarte

## limonaden

frische hausgemachte limonaden

### 200 | 201 | orange lemonade

orange, zitrone, hausgemachter orangensirup, zitronengras und sodawasser

0.50 l

4.75 €

1.50 l

11.55 €

### 202 | 203 | kiwi - pineapple lemonade (vg)

kiwi, ananas, limette, hausgemachter ananas sirup und sodawasser

0.50 l

5.75 €

1.50 l

14.65 €

### 206 | 207 | rhubarb - strawberrylemonade (vg)

erdbeere, rhabarber, limette, hausgemachter sakura tee sirup, zitronengras und sodawasser

0.50 l

5.25 €

1.50 l

13.95 €

## flaschenbiere

### 603 | kirin ichiban | japan (vg)

0.33 l

5.25 €

### 613 | singha | thailand

0.33 l

5.25 €

### 601 | asahi | japan (vg)

0.33 l

5.55 €

### 636 | corona extra

0.355 l

5.55 €

### 637 | edelweiss hefefrüb

0.50 l

4.45 €

### 612 | heineken (vg)

0.33 l

4.15 €

### 615 | heineken alkoholfrei

0.33 l

4.15 €

## mineralwasser (vg)

### 717 | 718 | römerquelle still, mit kohlendioxid

0.33 l

3.15 €

### 703 | 704 | römerquelle still, mit kohlendioxid

0.75 l

5.75 €

## bier vom fass

633 | 634 | 635 | zipfer märzen 0.20 l 2.35 € 0.30 l 3.15 € 0.50 l 4.45 €

## soft drinks (vg)

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

0.33 l

3.65 €

707 | 708 | fanta orange, sprite

0.33 l

3.65 €

714 | fuzetea black tea - peach hibiscus

0.25 l

3.65 €

716 | fuzetea black tea - lemon lemongrass

800 | organics simply cola

0.25 l

4.45 €

801 | organics bitter lemon

0.25 l

4.45 €

802 | organics ginger ale

0.25 l

4.45 €

803 | organics tonic water

0.25 l

4.45 €

---

## 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

---

## allergien + unverträglichkeiten

wenn du eine nahrungsmittelallergie, -unverträglichkeit oder -empfindlichkeit hast, informiere bitte deine bedienung vor deiner bestellung. sie können dir die besten gerichte vorschlagen. unsere gerichte werden in bereichen mit allergenen zutaten zubereitet. wir können nicht garantieren, dass unsere gerichte zu 100% frei von diesen zutaten sind. es gibt fälle, in denen sich unsere rezepte ändern. es ist immer am besten, sich vor der bestellung bei der bedienung zu erkundigen

## bitte beachten

wir bemühen uns, alle kleinen knochen oder schalen von unseren gerichten zu entfernen, es bleibt jedoch ein kleines risiko, dass einige zurückbleiben

unsere mitarbeiter erhalten 100% des trinkgelds

## menüs zur verfügung

bei wagamama bieten wir auswahl und variation an. wir haben eine kleine, kinderfreundliche speisekarte für unsere kleinen nudelliebhaber und sowohl eine auswahl an glutenfreien als auch veganen gerichten, die wir gantztägig servieren, jeden tag