



wagamama

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

- 302 | **miso soup and japanese pickles (vg)** (1,6,12) traditionelle japanische suppe 0.15 l **2.65 €**
- 120 | **chicken tom yum** new (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** (1,2,12) 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



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

- 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

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 €**

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 €**

gebacken

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 und rote zwiebeln** (1,3,6,7,9,10,11,12) 125 g **6.95 €**
- 114 | **gemischte pilze und aubergine in pankohülle (v)** (1,3,6,7,10,11,12) 125 g **6.95 €**
- 118 | **chicken katsu + crunchy asian slaw** ? new (1,3,5,6,11,12) 130 g **7.95 €**



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



salate

frisch, leicht und nahrhaft

harusame glass noodle salad **new**

glasnudeln mit grünkohl, edamame bohnen, adzuki bohnen, zuckerschoten, geschwärtzen 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 €



61

68 | pad thai salad

(1, 2, 4, 5, 6, 8, 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 erdnüssen und einem nuoc cham und ingwer miso dressing

64 | sirloin and shiitake salad

(1, 4, 6, 10, 12)

300 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

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

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 €



24

21 | wagamama ramen

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14)

700 g

17.15 €

gegrillte hühnchenstücke, 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

31 | shirodashi ramen

(1, 3, 4, 6, 11)

700 g

13.65 €

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

26 | seafood ramen

(1, 2, 3, 4, 9)

900 g

17.85 €

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

omakase

spezialitäten des küchenchefs frisch aus der küche

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 odonnudeln in einer curry-gemüsebrühe. serviert mit babyspinat, karotte, chili und koriander

67 | spicy tuna kokoro bowl **new**

(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



67

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

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)

550 g **17.15 €**

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

550 g **18.85 €**

yaki soba

soba nudeln mit ei, paprika, bohnsprossen, 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

erstelle dein eigenes gericht

unsere nudeln werden stets frisch zubereitet. wähle selbst, welche nudeln du in deinem teppanyaki möchtest; von soba bis reinsnudeln. 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)

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

550 g **14.35 €**

udon nudeln mit hühnchen, garnelen, chikuwa, ei, bohnsprossen, 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, 11, 12)

550 g **12.55 €**

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

pad thai

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

47 | **yasai** | tofu und gemüse (v) (1, 3, 5, 6, 8, 9, 11, 12)

550 g **13.45 €**

48 | **hühnchen und garnelen** (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

550 g **14.65 €**

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 chilligerichten

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

reinsnudeln 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** (12)

800 g **15.25 €**

39 | **garnelen** (2, 12)

750 g **15.75 €**

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, 4, 6, 11, 12, 14)

750 g **12.35 €**

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

700 g **13.45 €**



75

extra

mache dein gericht noch besser

300 | **reis** (vg)

200 g **2.45 €**

303 | **chilischoten** (vg)

5 g **1.25 €**

304 | **japanische essiggurken** (vg) (1, 6, 12)

30 g **1.25 €**

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

1 pc **1.25 €**

306 | **kimchee** (2, 4)

40 g **1.95 €**

🔪 kann gräten oder kleine knochen enthalten

🌰 enthält nüsse

(v) vegetarisch

(vg) vegan

für allergienformationen siehe rückseite

smoothies + frische säfte

frisch für dich gepresst

0,30l **4.55 €**

0,50l **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



17 | **banana flakes (vg)**
banane, flocken, erdbeere, agavensirup, wasser

0,25l **4.45 €**

18 | **green life style (vg)**
kiwi, birne, thai-basilikum, melasse, limette

0,25l **4.95 €**

limonaden

frische hausgemachte limonaden

200 | 201 | **orange lemonade** 0,50l **4.75 €**
orange, zitrone, hausgemachter orangensirup,
zitronengras und sodawasser 1,50l **11.55 €**

206 | 207 | **rhubarb - strawberry lemonade (vg)** 0,50l **5.25 €**
erdbeere, rhubarber, limette, hausgemachter
sirup, zitronengras und sodawasser 1,50l **13.95 €**

202 | 203 | **kiwi - pineapple lemonade (vg)** 0,50l **5.75 €**
kiwi, ananas, limette, hausgemachter
sirup und sodawasser 1,50l **14.65 €**

bier vom fass

633 | 634 | 635 | **zipfer märzen** 0,20l **2.35 €** 0,30l **3.15 €** 0,50l **4.45 €**

wein

0,10l 0,75l

prosecco

4060 | 406 | **prosecco spumante brut** **4.15 € 29.95 €**
trocken, treviso salatin, italien

weißwein

4015 | 415 | **grüner veltliner klassik** **4.55 € 25.95 €**
trocken, sommer, österreich

4016 | 416 | **pinot grigio friuli grave** **5.25 € 29.95 €**
trocken, salatin, italien

4018 | 418 | **cuvée asia** **6.25 € 35.45 €**
| grüner veltliner - weißburgunder - müller thurgau - traminer |
halbtrocken, mayer am pfarrplatz, österreich

4019 | 419 | **sauvignon blanc** **7.35 € 39.85 €**
trocken, salomon & andrew, neuseeland

20200 | 20300 | **müller thurgau (vg)** **4.95 € 27.95 €**
vegan, kabinet wein, weiß, trocken, pd vinohrady, slowakei

roséwein

4021 | 421 | **pittnauer rosé** | blaufränkisch - zweigelt | **4.95 € 27.95 €**
trocken, pittnauer, österreich

rotweine

4022 | 422 | **zweigelt** **4.95 € 25.95 €**
trocken, ceel, österreich

4023 | 423 | **blaufränkisch classic** **5.25 € 29.95 €**
trocken, reumann, österreich

sake & pflaumenwein

5010 | 501 | **gekkeikan traditional saké** 0,15l 0,75l **7.35 € 34.95 €**

505 | **pflaumenwein** | deutschland 0,125l **4.45 €**

gin + tonic

513 | **jinzu fever (vg)** 0,24l **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



flaschenbiere

603 | **kirin ichiban** | japan (vg) 0,33l **5.25 €**

613 | **singha** | thailand 0,33l **5.25 €**

601 | **asahi** | japan (vg) 0,33l **5.55 €**

636 | **corona extra** 0,355l **5.55 €**

637 | **edelweiss hefetäub** 0,33l **4.45 €**

612 | **heineken (vg)** 0,33l **4.15 €**

615 | **heineken alkoholfrei** 0,33l **4.15 €**

soft drinks (vg)

705 | **coca-cola, coca-cola light, coca-cola zero** 0,33l **3.65 €**

707 | 708 | **fanta orange, sprite** 0,33l **3.65 €**

714 | **fuzetea black tea - peach hibiscus** 0,25l **3.65 €**

716 | **fuzetea black tea - lemon lemongrass**

800 | **organics simply cola** 0,25l **4.45 €**

801 | **organics bitter lemon** 0,25l **4.45 €**

802 | **organics ginger ale** 0,25l **4.45 €**

803 | **organics tonic water** 0,25l **4.45 €**

mineralwasser (vg)

717 | 718 | **römerquelle still, mit kohlendioxid** 0,33l **3.15 €**

703 | 704 | **römerquelle still, mit kohlendioxid** 0,75l **5.75 €**

grüner tee *auf anfrage (vg)

771 | gratis



bitte frage deinen kellner nach der getränkemenukarte

**wagamama, unit 516 -517,
designer outlet strasse 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