

# WIR FREUEN UNS, SIE ZU GAST ZU HABEN

Kim Sung Suk, meine Frau, und ich fühlen uns der koreanischen Küche verpflichtet. Deshalb tischen wir Speisen nach alten Rezepten und im Einklang mit der Tradition auf. Von Hand gemacht, ohne Geschmacksverstärker, für Ihr Wohlbefinden.

*Gernot Müller*





Damit Sie wissen, was wir servieren, haben wir unsere Speisen in der Karte mit solchen Symbolen markiert. Ihre Fragen zur Würzung, zu allergenen Inhaltsstoffen und koreanischen Tischsitten beantwortet Ihnen der Service gerne.

## INHALT

<b>APERITIF</b> .....	<b>3</b>
<b>SUPPEN</b> .....	<b>6</b>
<b>VORSPEISEN</b> .....	<b>8</b>
<b>TISCHGRILL UND BEILAGEN</b> .....	<b>16</b>
<b>ZUBEREITETE HAUPTSPESIEN</b> .....	<b>32</b>
<b>NACHTISCH</b> .....	<b>38</b>
<b>TEE UND ALKOHOLFREIES</b> .....	<b>43</b>
<b>ALKOHOLISCHE GETRÄNKE</b> .....	<b>52</b>
<b>KOREANISCHE ALKOHOLIKA</b> .....	<b>55</b>

# 카테일

## APERITIF

Zum Ankommen und Begrüßen, zum Appetit machen und zum Entspannen: ein gut gewählter Aperitif liefert den schönsten Vorgeschmack auf das kulinarische Beisammensein mit Freunden. Dabei wählen Sie unter alkoholischen und alkoholfreien Erfreulichkeiten für Zunge und Gaumen. Willkommen im Okims.



Gemischt mit dem fruchtig-herb erfrischenden Bitterorangen Likör.

**APEROL ALOE VERA**

NUR IM OKIMS, ¼ L

€ 6,<sup>90</sup>

**APEROL SPRITZ**

MIT WEISSWEIN, ¼ L

€ 6,<sup>90</sup>

**APEROL VENEZIANO**

MIT PROSECCO, ¼ L

€ 6,<sup>90</sup>





**FIORI DI PROSECCO**  
FEMININE DOC BRUT, GLAS, 0,1 L

€ **5,<sup>50</sup>**

**LYCHEE APERITIF**  
FRUCHTIGER SCHAUMWEIN, 0,1 L

€ **5,<sup>50</sup>**



**LYCHEE ALOE VERA COCKTAIL**  
ALKOHOLFREIER APERITIF, ¼ L

€ **5,<sup>50</sup>**



**ALOE VERA SAFT**  
AROMATISCH OHNE ALKOHOL, 0,3 L

€ **4,<sup>30</sup>**

# 국

## GUK - SUPPEN

Zu jedem koreanischen Mahl wird Suppe gereicht und daher gibt es unglaublich viele Rezepte. Für Ihre Gesundheit bietet eine Schale Suppe einiges: Sie nehmen Flüssigkeit mit gelösten Spurenelementen und Mineralstoffen zu sich und fühlen sich eher satt. So fällt es leicht, das Gewicht zu halten und sich rundum wohl zu fühlen.



### 만두국

Eine milde Suppe mit zarten Gemüseteigtaschen, Ei und Frühlingszwiebeln. Mit Sesamöl verfeinert stimmt dieser Genuss Gaumen und Zunge sanft und bewusst vegetarisch auf die Mahlzeit ein.



**MANDU GUK**  
TEIGTASCHEN

€ 6,<sup>90</sup>

## 김치국



Das klassische koreanische Kimchi, ergänzt mit zartem Tofu und pikanten Lauchzwiebelringen, gibt dieser Suppe einen erfrischend-pikanten Geschmack, der unsere veganen wie auch vegetarischen Gäste begeistert.

VEGAN

PIKANT

**KIMCHI GUK**  
SUPPE MIT KIMCHI

€ 6,<sup>90</sup>

## 순두부



Seidentofu wird nach Wunsch mild oder scharf in einer Suppe aus Gemüse, Knoblauch, Chilipaste, Chilipulver und Lauchzwiebeln gekocht. Kurz vor dem Servieren rühren wir etwas rohes Ei unter und vollenden mit einem Tropfen Sesamöl.

VEGETARISCH

SCHARF

**SUNDUBU**  
SEIDENTOFU SUPPE

€ 7,<sup>80</sup>

# 전식

VORSPEISEN



## 연어장

In Sojasauce butterweich mariniertes, rohes Lachs auf Lauch-Blattsalat mit Wasabi Dressing. Ein Leckerbissen für alle, die gerne Fisch essen



**YEONEOJANG**  
MARINIERTER ROHER LACHS

€ 9,<sup>90</sup>

소금



**EDAMAME MIT MEERSALZ**  
GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNEN

€ 5,<sup>90</sup>

고추가루



**EDAMAME CHILI KNOBLAUCH**  
GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNEN

€ 5,<sup>90</sup>

Der japanische Begriff Edamame bedeutet in etwa „Bohnen am Zweig“ und bezeichnet die noch unreif geernteten, grünen Gemüsesojabohnen, beziehungsweise die daraus zubereitete Speise. Im Salzwasser gekochte Schoten mit einem hohem Gehalt an Ballaststoffen, Proteinen, Eisen und

Kalzium schwenken wir in Chili Öl und Knoblauch oder bestreuen sie ganz einfach mit etwas Meersalz. Die grünen Bohnen werden direkt aus den nicht verzehrbaren Schoten in den Mund gedrückt. Der leicht nussige Geschmack, pikant würzig veredelt, passt wunderbar zu einem kühlen Getränk.



## 동그랑땡

Die würzigen Fleischlaibchen werden durch Ei gezogen, gebraten und auf fein mariniertem Salat gerne als Vorspeise, Imbiss oder Beilage verzehrt.



**DONG GUE RANG TAENG**  
3 FLEISCHLAIBCHEN IM EI

€ 8,<sup>50</sup>

## 야채 김밥



Zarte Seetang-Reisrolle, gefüllt mit Gurke, gelbem Rettich, Spinat, Karotte und Ei.

### KIMBAP

5 STÜCK SEETANG-REISROLLE

€ 7,<sup>90</sup>

### KIMBAP

10 STÜCK SEETANG-REISROLLE

€ 14,<sup>80</sup>

## 누드김밥



Gefüllt mit Surimi, Frischkäse, Gurke, gelbem Rettich und Ei, übergossen mit einer fruchtigen Sauce.

### NUDU KIMBAP

5 STÜCK VERKEHRTE REISROLLE

€ 7,<sup>90</sup>

### NUDU KIMBAP

10 STÜCK VERKEHRTE REISROLLE

€ 14,<sup>80</sup>

Alle Speisen bereiten wir unter Verwendung möglichst regionaler und saisonaler Lebensmittel für Sie frisch zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eventuell manche Speisen unserer Karte zeitweilig nicht anbieten können.



## 계절만두

Vier verschiedene Teigtaschen je nach Saison mit Gemüse, Fleisch oder Shrimps gefüllt, sorgfältig gedämpft, gedünstet oder gebraten.

**GYESOL MANDU**  
VIER MANDU A LA SAISON

€ 7,<sup>90</sup>

## 찜만두



Über Dampf gegarte und mit feinem Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit Soja-Sauce als Dip.

### MANDU

6 STÜCK GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN

€ 6,<sup>90</sup>

### MANDU

12 STÜCK GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN

€ 13,<sup>50</sup>

## 군만두



Knusprig gebratene und mit feinem Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit Soja-Sauce als Dip.

### MANDU TIGIM

6 STÜCK GEBRATENE TEIGTASCHEN

€ 7,<sup>60</sup>

### MANDU TIGIM

12 STÜCK GEBRATENE TEIGTASCHEN

€ 13,<sup>90</sup>



„Den Rest bitte einpacken“, das hören wir immer öfter. Statt Lebensmittel auf dem Teller zu lassen und wegzuworfen, wünschen immer mehr Gäste eine Möglichkeit, zuhause weiter zu genießen. Uns freut dieser bewusste Umgang mit unserem Planeten und

daher verpacken wir gerne und sorgfältig in genau dafür vorgesehene Behälter die Speisen, die Sie lieber später genießen möchten. So sparen Sie der Umwelt die Verschwendung einer halben Mahlzeit und haben zum Ausgleich den doppelten Genuss.

## 미역 샐러드



Zarter Geschmack des Ozeans von knackigen Braunalgen, harmonisch mit Reisessig und Sesam abgerundet.

**WAKAME**  
ALGEN-GURKEN-SALAT

€ 5,<sup>50</sup>

## 김치 빈대떡



Zart knusprig gebackene Kimchi-Pfannkuchen mit Essig-Soja-Dip. Ideal zu Reiswein oder Makgeolli.

**KIMCHI BINDAETTEOK**  
KIMCHI-PFANNKUCHEN

€ 6,<sup>90</sup>

## 야채 빈대떡



Die würzigen Gemüsepfannkuchen mit aromatischem Essig-Soja-Dip sind der pure vegane Genuss.

**YACHAE BINDAETTEOK**  
GEMÜSEPFANNKUCHEN

€ 6,<sup>90</sup>

## 오징어 볶음



Marinierter Tintenfisch, gebraten mit Zwiebeln, Karotten und Kraut in scharfem Gochujang und Chili-Pulver.

**OJINGEO BOKKEUM**  
GEBRATENER TINTENFISCH

€ 14,<sup>50</sup>

# 불고기

## BULGOGI

Zum Grillen wählen Sie aus vier Sorten Fleisch: entweder vom Rind oder vom Huhn, entweder mild oder pikant mariniert. Dazu reichen wir für jeden Gast saisonale Banchan und Reis wie abgebildet.



<b>OKIMS BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 25,90
<b>SO GOCHU GARU BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 25,90
<b>DAK BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 25,90
<b>DAK KALBI</b> SÜSSLICH MILD PRO PERSON	€ 25,90

**EXTRA PORTION FLEISCH**  
CA. 200 G NACHBESTELLUNG € 17,90

für  
2-50  
PERSONEN



Bei besonders großem Appetit kann eine weitere Portion Fleisch wie auch jede andere Beilage nachbestellt werden.

**BEILAGEN NACH SAISON, WIE ABGEBILDET**



# 돼지 갈비

## DAEJI KALBI

Aus Sojasauce, Reiswein, fein geriebenen Äpfeln und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Pfeffer, Ingwer und Knoblauch, bereiten wir die traditionelle Kalbisauce. Darin marinieren wir dünn geschnittenes, leicht durchzogenes Schweinefleisch, das mit Pilzen und Gemüsestreifen von Ihnen auf dem Tischgrill ohne Brühe gebraten wird.

Zusätzlich zu Banchan und Reis servieren wir gebackene Zucchini-Scheiben im Schälchen. Wählen Sie bei der Bestellung, ob Sie weißen Reis oder Wildreis mit Getreidekörnern vorziehen.

**DAEJI KALBI** SÜSSLICH MILD  
PRO PERSON

€ 24,<sup>90</sup>

für  
2-50  
PERSONEN



BEILAGEN NACH SAISON, WIE ABGEBILDET



# 한국인처럼 식사하기

Wenn man sich im Fernen Osten zum Essen zusammen findet, genießt man häppchenweise. Während einer einen köstlichen Bissen sorgfältig kaut, ist der andere am Wort: geschmackvoller kann man nicht zuhören. Diese Ruhe macht das Mahl bekömmlicher. Gedanken lassen sich sorgfältig ordnen, ehe sie ausgesprochen werden. Doch es gibt noch einige weitere Besonderheiten bei den koreanischen Tischsitten.

Am Auffälligsten sind die metallenen Stäbchen, die von einem ebenfalls metallenen Löffel begleitet werden. Ähnlich wie bei einem Fondue steht alles, worauf man Lust bekommen könnte, bereits auf dem Tisch, in dessen Mitte das Feuer des Tischgrills brennt, an dem jeder seine Bissen selbst gart. Darauf

wird Bulgogi, das „Feuerfleisch“, zubereitet. Mariniertes Fleisch wird in einer fein-würzigen Brühe gegart oder auf der Grillplatte gedünstet. Für jeden stehen Schälchen mit Banchan, den Beilagen, für alle gut erreichbar am Tisch.

Die garen Bissen werden, wie auch Reis und Banchan, mit den Stäbchen genommen und direkt verzehrt, oder in einem Salatblatt mit Reis zu einer kompakten Tasche geformt und mit den Fingern gegessen.

Mit Tischgrill, Reis und Banchan kommen auch die Würzmittel auf den Tisch. Sie bestimmen die Schärfe jedes Happens selbst, indem Sie Gochujang (Chilisauce), Doenjang (Bohnenpaste) oder Ganjang (Soya-Sauce) mit dem gegarten Fleisch und dem

# SPEISEN WIE IN KOREA

Banchan kombinieren. Beim Garen am Tischgrill entsteht eine geschmackvolle und kräftig eingekochte Sauce, in der nach dem Fleisch gerne Glasnudeln und Reiskuchen-Scheiben gegart werden: Ein kulinarisches Erlebnis, zu dem auch mehrere Fleischsorten ganz nach Gusto kombiniert werden. Zum Abschluss löffeln Genießer noch Reis aus der Grillbrühe.

Gerne zeigen wir Ihnen, wie Sie mit dem Tischgrill oder den Stäbchen umgehen und beantworten jede Ihrer Fragen zu koreanischem Essen und Trinken, der Intensität der Würzung oder den allergenen Inhaltsstoffen der Speisen.

**맛있게 드세요** – masistgedeuseyo

was in Korea soviel heißt wie: **Mahlzeit!**



Für jeden Teilnehmer am Tischgrill tragen wir die gewünschte Sorte Fleisch auf. Gerne erfüllen wir Ihren Wunsch nach zusätzlichen Portionen.

**EXTRA PORTION FLEISCH**  
CA. 200 G NACHBESTELLUNG

€ 17,<sup>90</sup>

EXTRA  
FLEISCH  
ZUM NACHBESTELLEN

# 삼겹살

## SAMGYEOPSAL

Feine, gut durchzogene und hauchdünn geschnittene Streifen vom Schweinebauch werden von Ihnen am Tisch mit Knoblauch und Pilzen ganz nach Gusto fettfrei knusprig angebraten und individuell gewürzt. Als Beilagen reichen wir Kimchi, eingelegte Zwiebel, Frühlingszwiebel-Salat, Knoblauchscheibchen, fermentierte Bohnenpaste und Salatblätter zum Einrollen der gebratenen Stücke.

NACH VERFÜGBARKEIT

**SAMGYEOPSAL** GEGRILLTER  
SCHWEINEBAUCH, PRO PERSON

€ 23,<sup>90</sup>

für  
2-50  
PERSONEN  
NACH VERFÜGBARKEIT



BEILAGEN NACH SAISON, WIE ABGEBILDET



# 상추



## GEGRILLTES FLEISCH INGEHÜLLT IN FRISCHE BLÄTTER



Sie formen in der Hand eine Schüssel aus Blättern, portionieren darauf ganz nach Gusto einen Klacks Ssamjang, etwas Reis und Fleisch vom Tischgrill.



Dieses Häppchen falten Sie dann zu einer mundgerechten Tasche und genießen den Bissen. Das frisch gegarte Fleisch, umgeben von der knackigen Kühle der Blätter schafft ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.



**FRISCHE BLÄTTER**  
MIT SSAMJANG-SAUCE

€ 4,50



## 잡채

Diese dünnen Nudeln aus Süßkartoffeln kommen bereits eingeweicht auf den Tisch und können nach nur 1 bis 2 Minuten Garzeit im Sud des Bulgogi-Grills verzehrt werden.

**DANGMYUN**  
GLASNUDELN

€ 3,<sup>80</sup>



## 떡국떡

Diese koreanischen Teigwaren werden aus Klebereismehl hergestellt. Köcheln sie in der würzigen Brühe des Tischgrills mit, werden die Scheiben umso weicher, je länger sie ziehen und stellen eine ganz besondere Einlage dar.

**TTEOK**  
REISKUCHENSCHNITTEN

€ 3,<sup>80</sup>

# 해물전골

## HAEMUL JEONGOL

Meeresfrüchte-Eintopf mit Garnelen, Schwimmkrabben, Grünschalen- und Teppichmuscheln, Tintenfisch, Pilzen, Gemüsestreifen und etwas Tofu. Die Meeresfrüchte kommen in einer würzigen Brühe heiß auf den Tischgrill und werden von Ihnen am Tisch fertig gegart und nach Belieben gewürzt. Im köstlichen Sud des Meeresfrüchte-Eintopfs kocht man wie in Korea zum Abschluss dicke Udon- oder dünne Ramen-Nudeln.

### HAEMUL JEONGOL

MEERESFRÜCHTE EINTOPF, PRO PERSON

€ 29,<sup>50</sup>

### RAMEN

DÜNNE NUDELN, CA. 200 G

€ 4,<sup>90</sup>

### UDON

DICKE NUDELN, CA. 200 G

€ 4,<sup>90</sup>

für  
2-50  
PERSONEN



BEILAGEN NACH SAISON, WIE ABGEBILDET



# 버섯전골

## BEOSEOT JEONGOL

Jeongol ist die Bezeichnung für Eintöpfe beziehungsweise für einen Hot Pot. In einer milden neutralen Brühe garen Sie saisonal frische Pilze (Beoseot), wie Mu Err, braune Champignon, Austern-, Shiitake- oder Shimeji Pilze zusammen mit zartem Tofu, Reiskuchen, Glasnudeln und buntem, saisonalem Gemüse. Um den Geschmack der Pilze hervorzuheben, können Sie noch Doenjang, die fermentierte Soja-Paste, zugeben und damit den Schärfegrad selbst bestimmen. Da wir den Pilzeintopf nur anbieten, wenn ausreichend frische Produkte verfügbar sind, empfehlen wir die rechtzeitige Vorbestellung.

NACH VERFÜGBARKEIT

### BEOSET JEONGOL

PILZEINTOPF, PRO PERSON

€ 23,<sup>90</sup>

### RAMEN

DÜNNE NUDELN, CA. 200 G

€ 4,<sup>90</sup>

### UDON

DICKE NUDELN, CA. 200 G

€ 4,<sup>90</sup>

für  
2-50  
PERSONEN  
NACH VERFÜGBARKEIT



BEILAGEN NACH SAISON, WIE ABGEBILDET



WEITERE  
BEILAGEN  
ZUM NACHBESTELLEN



## 밥

Zu jeder Haupt-  
speise servieren wir  
pro Person eine Portion

Reis. Sie entscheiden, ob Sie  
geschälten weißen Reis oder eine Mischung  
aus weißem Reis, ballaststoffreichem Wil-  
dreis, Gerste und kleinen Bohnen vorziehen.

**BAP**  
REIS OHNE HAUPTSPEISE € 3,80

**BAP**  
REIS ALS WEITERE PORTION € 3,50



## 반찬

Zu jedem Hauptgericht servieren wir je nach Sai-  
son unterschiedliche Banchan. Auf den Geschmack  
gekommen, können Sie jederzeit nachbestellen.  
Fragen Sie uns nach der tagfrischen Auswahl.

**BANCHAN**  
BEILAGE, NACHBESTELLUNG € 3,60

Zu jedem Tischgrill servieren wir für alle am Tisch Teilnehmer Reis und Banchan.  
Gerne können Sie alles, was wir serviert haben, nachbestellen.



## 김치

In einem aufwändigen Verfahren bereitet die Chefin nach traditionellem Rezept diesen sauer-scharf fermentierten Chinakohl, der schon seit langem weit über Korea hinaus zum Inbegriff für gesundes Essen geworden ist.

### KIMCHI

HAUSGEMACHT ALS BEILAGE

€ 3,<sup>60</sup>



## 김

Einen Happen Reis in einem Blatt von Rotalgen eingerollt schmeckt köstlich nach Meer und ist eine gesunde Beilage. Diese ostasiatische Spezialität rundet den Tischgrill authentisch ab.

### KIM (NORI)

ROTALGENBLÄTTER

€ 2,<sup>80</sup>

# 주요리

## HAUPTSPEISEN

Diese Speisen werden genussfertig mit drei Banchan nach Saison und einer Portion Reis serviert.

Wenn Sie Garung und Würzung wie in Korea üblich selbst in die Hand nehmen wollen, empfehlen wir Ihnen einen Tischgrill.



### 제육볶음

Zartes Schweinefleisch, hauchdünn geschnitten, angebraten mit Banchan heiß serviert.



#### **JEYUK BOKKEUM (DAEJI)**

SCHWEINEFLEISCH, SCHARF

€ 22,<sup>50</sup>

#### **JEYUK BOKKEUM (DAEJI)**

SCHWEINEFLEISCH, MILD

€ 22,<sup>50</sup>

## 오징어 볶음



Tintenfisch, mariniert mit Zwiebeln, Karotten und Kraut in scharfem Gochujang und Chili-Pulver.

**OJINGEO BOKKEUM**  
GEBRATENER TINTENFISCH

€ **23,90**

## 김치찌개



Erfrischend saurer Eintopf aus Kimchi, seidigem Tofu, Reiskuchenscheiben und zarten Glasnudeln.

**KIMCHI JJIGAE**  
KIMCHI-EINTOPF, VEGAN

€ **19,50**

**KIMCHI JJIGAE SCHWEIN**  
KIMCHI-EINTOPF

€ **21,50**



# 비빔밥



**BIBIMBAP NAMUL ORIGINAL**  
MIT PIKANTEM RINDFLEISCH

€ 20,<sup>90</sup>

# 연어 비빔밥



**BIBIMBAP NAMUL YEON-EO**  
ZART GEBRATENER LACHS

€ 20,<sup>90</sup>

Bibimbap bedeutet „gerührter Reis“. Für den originalen Namul Bibimbap richten wir über einer Portion Reis in einem erhitzten Steintopf verschiedene Sorten Gemüse

an, die zuvor gemäß der koreanischen Namul Zubereitung geschmackvoll gegart wurden. Nur den original Bibimbap ergänzen wir mit pikant mariniertem und fein

## 채식 비빔밥



**BIBIMBAP NAMUL VEGETARISCH**  
NUR EI, KEIN FLEISCH

€ 20,<sup>90</sup>

## 야채 비빔밥



**BIBIMBAP NAMUL VEGAN**  
MIT TOFU UND SESAMÖL

€ 20,<sup>90</sup>

gehacktem Rindfleisch und bedecken den Topf mit einem Spiegelei. Das brutzelnd heiß servierte Gericht würzen Sie selbst mit Chili-Paste. Mit dem Löffel vermischen Sie den

Inhalt des heißen Steintopfs gleichmäßig und genießen Bibimbap wie in Korea. Die Stäbchen werden ausschließlich für den Verzehr der begleitenden Banchan benutzt.



## 갈비소스 연어

Zart pochierte Lachsfilet-Streifen an mild-süßer Kalbi-Sauce mit frischer Auswahl an Gemüse.

**YEON-EO KALBI**  
LACHSFILET-STREIFEN

€ **24,90**



## 오 김스 불고기



Zart mariniertes Rindfleisch und knackiges Gemüse, brutzelnd in der heißen Pfanne serviert.

### **BULGOGI ORIGINAL**

MILD GEWÜRZTES BULGOGI

€ **23,<sup>90</sup>**

### **OKIMS BULGOGI PIKANT**

PIKANT GEWÜRZTES BULGOGI

€ **23,<sup>90</sup>**

## 닭 불고기



Zart gegrilltes Hühnerfleisch mit einer Auswahl an frischem Gemüse und Banchan serviert.

### **DAK KALBI**

MILDES HUHN-BULGOGI

€ **23,<sup>50</sup>**

### **DAK BULGOGI**

SCHARFES HUHN-BULGOGI

€ **23,<sup>50</sup>**

# 후식

NACHTISCH

## 밀크 라이스

Kleine Stücke der koreanischen Dattel geben dem Milchreis einen süßlich nussigen Geschmack, den wir mit geblähtem Zimtzucker abrunden. Drei Komponenten – der warme Milchreis, säurebetontes Himbeermark und eine Kugel cremiges Vanilleeis – erschaffen diese großartige Dessert-Variation.

**DAECHU UYU BAP** MILCHREIS  
BRÛLÉE MIT KOREANISCHER DATTEL

€ 8,<sup>90</sup>



## 쇼코 크랩



Schokoladestückchen in hauchdünnen Crêpes, mit Schokolade begossen, an einer Kugel Vanilleeis.



**SCHOKO-CRÊPES**  
MIT MILCHSCHOKOLADE

€ 7,<sup>90</sup>

## 유자 소스 크랩



Hauchdünne Crêpes, mit zart herber Yucheong Marmelade, begleitet von einer Kugel Yuja-Eis.



**YUJA CRÊPES**  
ZITRO-ORANGE-CRÊPES

€ 7,<sup>90</sup>

Als Abrundung nach pikantem Essen erfreut fruchtige Süße den Gaumen. Unsere Desserts werden wie in Korea üblich ohne Schlagrahm serviert und sind dadurch noch bekömmlicher.

## 아이스크림



Runden Sie den Genuss mit köstlichen, traditionellen und extravaganten Eis-spezialitäten ab. Sie wählen unter Halb-gefrorenem von Vanille, Schokolade oder unserem tagsaktuellen Angebot.

**EISCRÈME**

HALBGEFROREN, PRO KUGEL

€ **2,90**

## 수제 아이스크림



Eine exklusive Kreation für das Okims von der Eismanufaktur Kolibri: Edles Halbgefrorenes aus Yucheong von der koreanischen Yuja-Frucht.

**YUJA EISDESSERT**

PRO KUGEL

€ **3,50**

## 수정과



Der süße koreanische Zimtpunsch mit seiner zarten Ingwer-Note wird als Dessert gerne kalt getrunken, um Herz und Seele zu erwärmen.

**SOO JEONG GWA**

ZIMT-SCHLUCK 125 ML

€ **2,80**



## 송편

Eine Trilogie aus in Dampf gegarten, warmen Reiskuchen mit einer Füllung aus geröstetem Sesam begleitet von einer Kugel Vanilleeis und wahlweise mit Zimt- oder Reis-Schluck als Dessert-Getränk.



**SONGPYEON** REISKUCHEN  
MIT SÜSSEM SCHLUCK

€ 8,50

## 무궁화

Hibiskus wird auch Eibisch oder Rote Malve genannt und gehört zur Familie der Malvengewächse. Nach dem Aufgießen der handverlesenen, ganzen Blütenkelche sollte der Tee wenigstens fünf Minuten ziehen. Dabei färbt er sich intensiv rot und entfaltet sein säuerlich-fruchtiges Aroma mit einer zarten Note von Hagebutte und einem leicht erdigen Nachgeschmack. Der Tee enthält natürliches Vitamin C in hoher Konzentration.



**MUGUNGHWA CHA**  
HIBISKUSBLÜTENTEE

€ 5,<sup>50</sup>

# 무알콜

OHNE ALKOHOL

## 오킴스 차

Erfrischend natürlicher, ungesüßter, von Kim Sung Suk komponierter Okims-Getreideteer von sorgfältig ausgewählten Zutaten.

**OKIMS CHA**  
GETREIDETEER 0,3 L

€ 3,<sup>90</sup>

**OKIMS CHA**  
GETREIDETEER 0,4 L

€ 4,<sup>70</sup>

# KÄNNCHEN 차

TEE

## 녹차



AUCH MIT GEPUFFTEM  
BRAUNEM NATURREIS  
ERHÄLTICH

Wilder Premium Tee aus Hadong im Jirisan Gebirge. Der handgepflückte Tee überzeugt mit elegantem Geschmack und zart nussigem Aroma, das durch die behutsame Röstung der Teeblätter entsteht.

**NOK CHA**  
GRÜNER TEE

€ 5,<sup>50</sup>

## 홍차



Die Teeblätter der Teepflanze werden anders als beim naturbelassenen grünen Tee oxidiert und fermentiert, weshalb der Tee aus diesen Blättern Koffein enthält und für Kinder ungeeignet ist.

**HONG CHA**  
SCHWARZTEE

€ 5,<sup>50</sup>

## 홍삼차



Der Tee aus der weltbekannten koreanischen Ginseng Wurzel, die oft als Wundermittel bezeichnet wird. Ihr werden unter anderem sogar lebensverlängernde Eigenschaften nachgesagt.

**HONGSAM CHA**  
GINSENG TEE

€ 5,<sup>50</sup>

## 장미 차



Im Geschmack intensiv blumig, zeichnet sich der Tee von Rosenknospen mit einer dezenten Süße im Abgang aus. Ein Genuss als Speisenbegleiter, einfach sinnlich und ein traditionsreiches Hausmittel.

**ROSEN TEE**  
ROSENKNOSPEN

€ 5,<sup>50</sup>

## 국화차



Die kleinen Blüten aus kontrollierter Wildsammlung werden zum heißen Tee aufgegossen. Das fruchtig-frische Aroma erinnert ein wenig an Kamille und spendet Kraft und Energie in der kalten Jahreszeit.

**GUG HWA CHA**  
CHRYSANTHEMEN TEE

€ 5,<sup>50</sup>

KÄNNCHEN

차

AUFGUSS

## 생강차



Dieses Aufgussgetränk mit seiner pikanten Ingwernote bringt den Kreislauf in Schwung und vertreibt die Müdigkeit. Genießen Sie den einzigartigen Geschmack warm im Kännchen.

**SAENG-GANG CHA** € 5,<sup>50</sup>  
HONIG INGWER

## 매실차



Der bitter-süße Geschmack von eingelegten grünen Pflaumen, warm im Teekännchen serviert, ist ein genussvoller Speisebegleiter, der aufmuntert und den Appetit anregt.

**MAESIL CHA** € 5,<sup>50</sup>  
PFLAUME

## 유자차



Fruchtig-süßes Zitrusgetränk, aufgegossen von Yucheong, einer Art Marmelade aus der koreanischen Yuja-Frucht, deren Geschmack an Grapefruit und Mandarine erinnert.

**YUJA CHA**  
ZITRONEN-HONIG

€ 5,<sup>50</sup>

## 대추차



Die Fruchtstücke sind mit getrockneten Apfelschalen vergleichbar. Das Getränk schmeckt süßlich und erfreut, warm im Kännchen serviert, mit einem intensiven Dattelaroma.

**DAECHU CHA**  
DATTEL-HONIG

€ 5,<sup>50</sup>

## 모과차



Der markante, süß-säuerliche Geschmack frischer Quitten, köstlich mit der aromatischen Süße von Bienenhonig ergänzt und warm aufgegossen im Teekännchen serviert.

**MOGWA CHA**  
HONIG-QUITTEN

€ 5,<sup>50</sup>

# 0,5L GLAS 차

AUFGUSS

## 생강차



Die pikante Ingwernote dieses mit Honig gesüßten Aufgussgetränks bringt den Kreislauf in Schwung und vertreibt im Nu jede Müdigkeit durch seine erfrischende Kühle.

**SAENG-GANG CHA** € 5,<sup>50</sup>  
HONIG INGWER

## 매실차



Der bitter-süße Geschmack von eingelegten grünen Pflaumen, kalt im Halbliter-Glas serviert, ist ein genussvoller Speisebegleiter, der aufmuntert und den Appetit anregt.

**MAESIL CHA** € 5,<sup>50</sup>  
PFLAUMEN

## 유자차



Das erfrischende, fruchtig-süße Zitrusgetränk von Yucheong, einer Art Marmelade aus der einzigartigen koreanischen Yuja-Frucht, deren Geschmack an Grapefruit und Mandarine erinnert.

**YUJA CHA**  
ZITRONEN-HONIG

€ 5,<sup>50</sup>

## 대추차



Die Fruchtstücke sind von der Struktur mit getrockneten Apfelschalen vergleichbar. Das gekühlte Getränk schmeckt süßlich und erfreut mit einem intensiven Dattelaroma.

**DAECHU CHA**  
DATTEL-HONIG

€ 5,<sup>50</sup>

## 모과차



Der exotische, säuerliche Geschmack frischer Quitten wird zusammen mit dem würzigen Honig zu einem köstlichen Genuss, erfrischend kühl im Glas serviert.

**MOGWA CHA**  
HONIG-QUITTEN

€ 5,<sup>50</sup>

## FRUCHTSÄFTE

	0,3 L	0,5 L
<b>JOHANNISBEERE, PUR</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,10</b>
GESPRITZT	€ <b>3,40</b>	€ <b>4,40</b>
<b>APFELSAFT, PUR</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,10</b>
GESPRITZT	€ <b>3,40</b>	€ <b>4,40</b>
<b>ORANGENSAFT, PUR</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,10</b>
GESPRITZT	€ <b>3,40</b>	€ <b>4,40</b>
<b>MANGOSAFT, PUR</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,10</b>
GESPRITZT	€ <b>3,40</b>	€ <b>4,40</b>
<b>LYCHEE SAFT, PUR</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,10</b>
GESPRITZT	€ <b>3,40</b>	€ <b>4,40</b>

Wir spritzen Ihr Getränk nach Ihrem Wunsch mit Soda oder Leitungswasser.

## LIMONADEN

	0,3 L	0,5 L
<b>COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPEZI, SPRITE</b>	€ <b>3,60</b>	€ <b>4,90</b>
<b>EIS TEE PFIRSICH</b>	€ <b>3,60</b>	€ <b>4,90</b>
<b>ALMDUDLER</b>	€ <b>3,70</b>	

Auf Wunsch servieren wir Ihre Getränke gerne auch auf Eiswürfeln.

## MINERAL-, WASSER UND SODA

<b>MINERALWASSER</b>	0,3 L € <b>3,50</b>
PRICKELND	0,7 L € <b>6,50</b>
<b>MINERALWASSER STILL</b>	0,3 L € <b>3,50</b>
	0,7 L € <b>6,50</b>
<b>SODAWASSER</b>	0,3 L € <b>2,50</b>
	0,5 L € <b>3,50</b>
<b>SODA ZITRONE/HOLUNDER</b>	0,3 L € <b>3,20</b>
	0,5 L € <b>4,30</b>
<b>HARDER LEITUNGSWASSER</b>	0,3 L € <b>0,90</b>
	0,5 L € <b>1,50</b>

## KAFFEE

<b>ESPRESSO</b>	€ <b>3,20</b>
<b>ESPRESSO VERLÄNGERT</b>	€ <b>3,40</b>
<b>ESPRESSO DOPPELT</b>	€ <b>4,80</b>



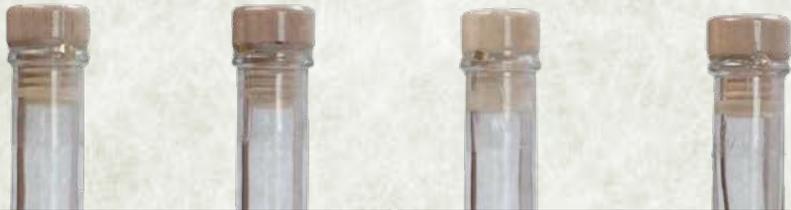
# 소주 마티니



Korea trifft Italien und wird von getrocknetem Tintenfisch und knackfrischen Erdnüssen begleitet.

**SOJU MARTINI**  
LIMONE, 4 CL

€ 5,50



## APERITIF · DIGESTIF

**CAMPARI SODA** 4 CL € 5,50  
ITALIENISCH LEICHT

**CAMPARI ORANGE** 4 CL € 5,50  
ITALIENISCH FRUCHTIG

**RAMAZZOTTI** 2 CL € 3,50  
DIGESTIF - AMARO

**CYNAR SODA** 4 CL € 5,50  
DIGESTIF

**HONIG-WILLIAMS** 2 CL € 3,70

## QUALITÄTS-EDELBRÄNDE

Wir servieren Brände von Edelbrand-Sommelier Kurt Fink aus Krumbach im Bregenzerwald. Kenner schätzen die preisgekrönte Qualität dieser destillierten Köstlichkeiten.

**ZITRÖNELER** 2 CL € 4,60

**WEINAPFEL** 2 CL € 4,60

**PFLÜMLE** 2 CL € 4,60

**HUSBIRER** 2 CL € 4,60

**HIMBEERBRAND** 2 CL € 4,60

**WALDBRAND** 2 CL € 4,60

Ob man Verdauerli, Verrisserle, Zerhacker oder Absacker dazu sagt, gemeint ist immer der Hochprozentige nach einer guten Mahlzeit.



**FLASCHENWEIN, ROT****0,75 L****1/8 L****ZWEIFELT SELEKTION 2021**

MARKUS IRO

**€ 25,80****€ 4,30****BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN 2021**

CLAUS PREISINGER, GOLS

**€ 27,60****€ 4,60****RIOJA CRIANZA D.O.C.A. 2019**

LOPEZ DE HARO EL, SPANIEN

**€ 27,60****€ 4,60****FLASCHENWEIN, WEISS****0,75 L****1/8 L****GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2020**

FRAUENWEINGARTEN, TEGERNSEERHOF

**€ 28,20****€ 4,70****CHARDONNAY HEIDEBODEN 2021**

WEINGUT HORVATH, NEUSIEDLERSEE

**€ 26,30****€ 4,40****URGESTEINRIESLING SÜNDLASBERG 2020**

MANFRED BANNERT, WEINVIERTEL

**€ 25,80****€ 4,30****BIER****MOHREN SPEZIAL** 0,3 L € **3,80****MOHREN SPEZIAL** 0,5 L € **4,90****RADLER SÜß/SAUER** 0,3 L € **3,80****RADLER SÜß/SAUER** 0,5 L € **4,50****HEFEWEIZEN HELL** 0,5 L € **5,30****WARSTEINER** 0,33 L € **3,90**  
ALKOHOLFREI**ERDINGER** 0,33 L € **3,90**  
ALKOHOLFREI**OFFENWEIN****WEISS, SÜSS** 1/4 L € **3,90**  
MIT SPRITE GESPRITZT**WEISS, SAUER** 1/4 L € **3,90**  
MIT SODA GESPRITZT

# GESCHMACK SCHENKEN

Oft möchte man gerne jemand Besonderen genussvolle Momente bereiten und weiß doch nicht so recht wie. Zum Glück gibt es ein seit Jahren erprobtes Mittel, um die Augen beim Beschenkten zum leuchten, Zunge und Gaumen zum jublieren zu bringen: Den Gut-Schein für's Okims.

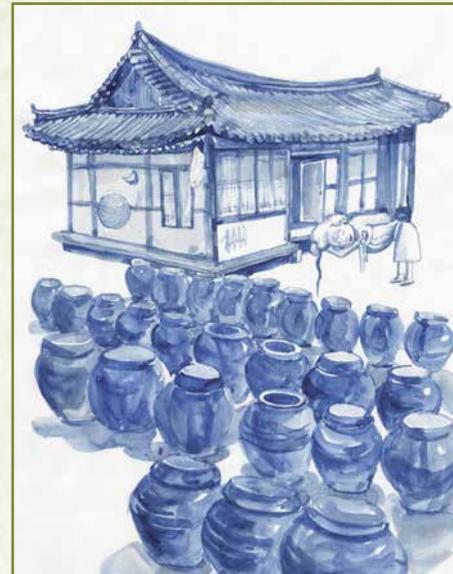
# KIMCHI MITNEHMEN

Der belebende fermentierte Chinakohl, den Kim Sung Suk nach dem überlieferten Rezept ihrer Familie zubereitet, gilt als belebend und aufhellend, gesund und schmackhaft. Nun können Sie unser Kimchi auch mitnehmen. Bitte fragen Sie den Service.



OKIMS

GUT  
SCHEIN  
€10



## 복분자주



Wilde, fermentierte Himbeeren sind die Basis dieses Weins, der mit mäßiger Süße und 14 Vol.% erfrischt und überzeugt.

## 매실주



Edle Pflaumen reifen über fünf Jahre zu mysteriösem Aroma und werden gekühlt als Aperitif oder Ergänzung frischer, leichter Speisen serviert.

# 한국 술

ALKOHOLISCH

**BOKBUNJA-JU**  
HIMBEERWEIN 4 CL

€ 4,<sup>90</sup>

**MAESIL-JU**  
PFLAUMENWEIN 4 CL

€ 4,<sup>50</sup>

## 막걸리

Das milchig trübe Getränk aus Reis wird mit der Kelle in Schalen geschöpft und ist wahrscheinlich das älteste alkoholische Getränk in Korea. Geschmacklich erinnert es an vergorenen Most, dem Stärke und Säure zugefügt wurde.



**MAKGEOLLI** 0,75 L  
REIS, 6-8 VOL.-%

€ **10,50**



**MAKGEOLLI** 0,75 L  
BANANE, 4 VOL.-%

€ **10,50**

## 청하

ChungHa („klarer Wein“) ist ähnlich wie der japanische Sake ein Reiswein mit 13 Vol.-% und wird bevorzugt kalt getrunken.



**CHUNGHA** 0,33 L  
REISWEIN, 13 VOL.-%

€ 9,80

## 인삼주

Die Ginseng-Wurzel hat in der traditionellen chinesischen Medizin große Bedeutung und eignet sich auch als Genussmittel. Mit Alkohol angesetzt entsteht der wohlschmeckende, leicht erdige Ginseng-Schnaps.



**INSAM JU**, 2 CL  
GINSENG-SCHNAPS, 20 VOL.-%

€ 4,50



## 맥주

Original thailändisches, chinesisches oder koreanisches Import-Bier, je nach Verfügbarkeit, in der 0,33 L Flasche mit geringem Alkoholgehalt.

<b>KOREANISCHES BIER</b> 0,33 L BIER AUS SÜDKOREA	€ 5, <sup>10</sup>
<b>TSINGTAO</b> 0,33 L BIER AUS CHINA	€ 4, <sup>90</sup>
<b>TAGESANGEBOT</b> BITTE FRAGEN SIE UNS	€ ?, <sup>??</sup>

## 소주

Soju ist bei weitem das beliebteste alkoholische Getränk in Korea. Aus Reis mit Weizen oder Gerste zu einem Alkoholgehalt von bis zu 19,5 % klar und mild gebrannt, lässt sich Soju angenehm trinken. Im Okims erhalten Sie Original Soju und die Varianten „Mixju“ mit fruchtigem Geschmack.

### SOJU ORIGINAL

0,33 L REISBRAND 19,5 V.-%

€ 9,80

### MIXJU FRUCHTAROMA

0,33 L REISBRAND, 12-13 V.-%

€ 9,80

### SOJU ORIGINAL

4 CL GLAS REISBRAND

€ 2,80



# TRINKEN WIE IN KOREA

Korea hat klare, formale Trinksitten, die sich in vielen Details von den Gebräuchen in China oder Japan unterscheiden. Damit Sie in Gesellschaft von Koreanern möglichst viele Fettnäpfchen vermeiden, haben wir die wichtigsten Regeln zusammengefasst:

## **DIE GLÄSER SIND IMMER VOLL**

Die Gläser sollten stets gefüllt sein. Man schenkt möglichst immer dem Tischnachbarn, nicht sich selbst, ein. Zuerst füllen immer die Jüngeren den Älteren die Gläser, danach die Älteren den Jüngeren am Tisch.

## **BEIDE HÄNDE BENUTZEN**

Beim Einschenken wird die Flasche mit der rechten Hand gehalten. Als Zeichen des Respekts stützt die linke Hand die Flasche oder den rechten Ellenbogen.

Engen Freunden darf mit nur einer Hand eingeschenkt werden, jedoch immer mit der rechten. Füllt der

Nachbar das eigene Glas, erweist man besonderen Respekt, wenn man das Glas mit beiden Händen der Flasche entgegenhält.

## **BEIM TRINKEN ABWENDEN**

Um Respekt zu zeigen, wenden sich jüngere und weibliche Personen beim Trinken von älteren oder höher gestellten Personen etwas ab, um dem Älteren den Anblick des Trinkens zu ersparen.

## **BEIM ANSTOSSEN TIEF STAPELN**

Der sozial niedriger Gestellte sollte ebenfalls Respekt erweisen, indem er mit dem Rand seines Glases unter dem Rand des Glases des höher Gestellten anstößt.