

아페리 티프

APERITIF

Zum Ankommen und Begrüßen,
zum Appetit machen und
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.**



APEROL ALOE VERA
NUR IM OKIMS, ¼ L

€ 7,⁶⁰

APEROL SPRITZ
MIT WEISSWEIN, ¼ L

€ 7,⁶⁰

APEROL VENEZIANO
MIT PROSECCO, ¼ L

€ 7,⁶⁰

아페리티프

APERITIF



LYCHEE ALOE VERA
ALKOHOLFREI, ¼ L

€ **5,70**



ALOE VERA SAFT 0,3 L
OHNE ALKOHOL

€ **4,50**



FIORI DI PROSECCO
FEMININE DOC BRUT, 0,1 L

€ **5,⁵⁰**



LYCHEE APERITIF 0,1 L
FRUCHTIGER SCHAUMWEIN

€ **5,⁷⁰**

아페리티프

APERITIF

ORIENTIERUNGSHILFE

Damit Sie wissen, womit wir Sie bewirten, haben wir die Speisen und Getränke in der Karte mit solchen Symbolen markiert:



Manche Gerichte können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten. Dieses Symbol sagt Ihnen, welche.

APERITIF 1

SUPPEN 5

VORSPEISEN 7

BIBIMBAP 15

TISCHGRILL UND BEILAGEN 18

WEITERE HAUPTSPEISEN 34

NACHTISCH 38

TEE UND ALKOHOLFREIES 42

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE 52

Alle Fragen zur Würzung, zu allergenen Inhaltsstoffen und koreanischen Tischsitten beantwortet der Service gerne.



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

€ 7,²⁰

김치국

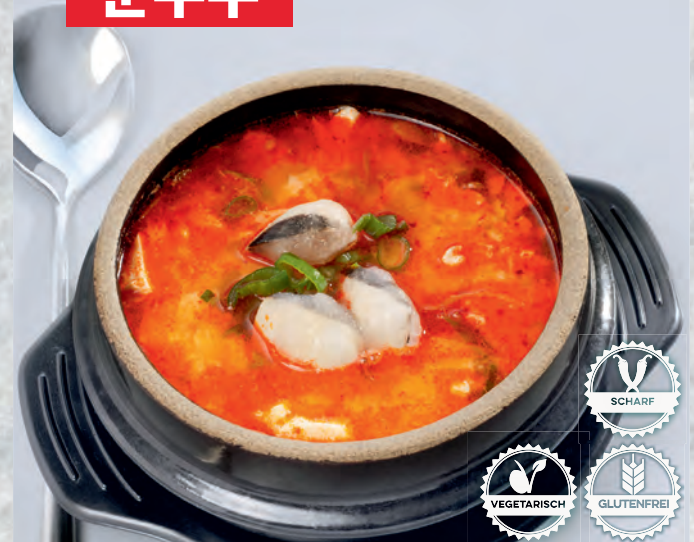


Das klassische koreanische Kimchi, ergänzt mit zartem Tofu und pikanten Lauchzwiebelringen, gibt dieser Suppe einen erfrischend-pikanten Geschmack, der unsere vegetarischen wie auch veganen Gäste begeistert.

KIMCHI GUK
SUPPE MIT KIMCHI

€ 7,²⁰

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.

SUNDUBU MILD ODER SCHARF
SEIDENTOFU SUPPE

€ 8,⁸⁰

전식

VORSPEISEN



김치



Im Salzwasser gekochte Schoten schwenken wir mit gebratenen Lauchzwiebel und feinem Kimchi mit etwas Kimchisaft. So vereinen sich der Geschmack Japans und Koreas in einer Schüssel.

EDAMAME MIT KIMCHI

GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNEN

€ 6,⁹⁰

EDAMAME

Auf Japanisch
bedeutet

Edamame etwa „Bohnen am Zweig“ und bezeichnet noch unreif geerntete, grüne Gemüsesojabohnen oder die daraus zubereiteten Speisen.

Die grünen Bohnen mit einem hohem Gehalt an Ballaststoffen, Proteinen, Eisen und Kalzium werden direkt aus den nicht verzehrbaren Schoten in den Mund gedrückt. Der leicht nussige Geschmack passt wunderbar zu einem kühlen Getränk.

소금



EDAMAME MIT MEERSALZ
GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNEN

€ 6,⁸⁰

고추가루



EDAMAME CHILI KNOBLAUCH
GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNEN

€ 6,⁹⁰

미역 샐러드



Der zarte Geschmack nach weitem Ozean von knackigen Braunalgen, harmonisch mit Reisesig und Sesam abgerundet.

WAKAME

ALGEN-GURKEN-SALAT

€ 5,90

계절만두



Vier verschiedene Teigtaschen, nach Saison mit Gemüse, Fleisch oder Shrimps gefüllt, gedämpft, gedünstet oder gebraten bilden die genussvolle Ouverture für das kommende Mahl.

GYESOL MANDU

VIER MANDU A LA SAISON

€ 9,50

야채 김밥



KIMBAP
SEETANG-REISROLLE, 5 STÜCK

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

€ 8,⁸⁰

10 STÜCK

€ 16,⁵⁰

누드김밥



NUDU KIMBAP
VERKEHRTE REISROLLE, 5 STÜCK

Gefüllt mit Surimi, Frisch-
käse, Gurke, gelbem Rettich
und Ei, übergossen mit einer
fruchtigen Sauce.

€ 8,⁸⁰

10 STÜCK

€ 16,⁵⁰

쫄만두



MANDU

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, 6 STÜCK

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

€ 7,⁹⁰

12 STÜCK

€ 14,⁵⁰

군만두



MANDU TIGIM

GEBRATENE TEIGTASCHEN, 6 STÜCK

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

€ 8,⁵⁰

12 STÜCK

€ 15,⁵⁰

야채 빈대떡



Würzige, vegane Gemüsepfannkuchen aus knusprigem Tempura-Teig mit aromatischem Essig-Soja-Dip.

YACHAE BINDAETTEOK
GEMÜSEPFANNKUCHEN

€ **7,90**

김치 빈대떡



Mit Tempura-Teig gebackene Kimchi-Pfannkuchen mit Essig-Soja-Dip. Ideal zu Reiswein oder Makgeolli.

KIMCHI BINDAETTEOK
KIMCHI-PFANNKUCHEN

€ **7,90**

연어장



Roher, in Sojasauce butterweich marinierter Lachs auf Lauch Mango-Blattsalat mit Wasabi Dressing.

YEONEOJANG

MARINIERTER ROHER LACHS

€ 11,⁵⁰

오징어 볶음



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

OJINGEO BOKKEUM

GEBRATENER TINTENFISCH

€ 16,⁵⁰

가라아게 치킨



In Ingwer und Knoblauch mariniertes, saftiges Huhn, knusprig frittiert, mit Zitrone und Spicy Mayo serviert.

KARAAGE CHIKIN

KNUSPRIGES, MARINIERTES HUHN

€ 10,⁸⁰



„Den Rest bitte einpacken“, das hören wir gerne und immer öfter. Statt Lebensmittel auf dem Teller zu lassen und wegzuerwerfen, 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.

비빔밥

BIBIMBAP

Bibim-Bap, „gerührter Reis“, ist wohl das bekannteste koreanische Gericht überhaupt. Gwyneth Paltrow machte die köstliche Reisschüssel in den USA bekannt, die südkoreanische Flugline reichte sie als Bordverpflegung und in Südkorea ist es neben Kimchi das Nationalgericht.



BIBIMBAP NAMUL ORIGINAL
MIT PIKANTEM RINDFLEISCH

€ **22,⁹⁰**

연어 비빔밥



BIBIMBAP NAMUL YEON-EO
ZART GEBRATENER LACHS

€ 22,⁹⁰

채식 비빔밥



BIBIMBAP NAMUL VEGETARISCH
NUR EI, KEIN FLEISCH

€ 22,⁹⁰

Für den originalen Bibimbap bereiten wir aufwendig nach Namul Art verschiedene Gemüse und richten diese über einer Portion Reis in einem erhitzten Steintopf an. Nur den Bibimbap Namul Original ergänzen wir mit

pikant mariniertem und fein gehacktem Rindfleisch. Außer beim veganen Bibimbap bedecken wir den Topf mit einem Spiegelei. Bibimbap bedeutet „gerührter Reis“. Das brutzelnd heiß servierte Gericht würzen Sie selbst

야채 비빔밥



BIBIMBAP NAMUL VEGAN
MIT TOFU UND SESAMÖL



€ 22,90

카라아게 비빔밥



BIBIMBAP NAMUL KARAAGE
MIT KNUSPRIG MARINIERTEM HUHN



€ 22,90

mit Chili-Paste und vermischen mit dem Löffel den Inhalt des heißen Steintopfs, bis eine gleichmäßige, je nach Menge der Chili Sauce rosa bis rot gefärbte Masse entsteht. In Korea wird der Bibimbap mit dem Löffel geges-

sen, die Stäbchen werden ausschließlich für den Verzehr der begleitenden Banchan benutzt. Zum köstlichen Abschluss wird der angelegte Reis vom Boden der Schüssel gekratzt und bildet den geschmacklichen Höhepunkt.

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.



OKIMS BULGOGI PRO PERSON	€ 28,80
SO GOCHU GARU BULGOGI PRO PERSON	€ 28,80
DAK BULGOGI PRO PERSON	€ 28,80
DAK KALBI SÜSSLICH MILD PRO PERSON	€ 28,80

EXTRA PORTION FLEISCH CA. 200 G NACHBESTELLUNG	€ 19,50
--	---------



für
2-50
PERSONEN



BANCHAN NACH SAISON, SYMBOLFOTO



돼지 갈비

DAEJI KALBI

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

Zusätzlich zum Reis servieren wir als Banchan zart mariniertes, saisonales Gemüse im Schälchen. Wählen Sie bei der Bestellung, ob Sie weißen Reis oder Wildreis mit Getreidekörnern vorziehen.

DAEJI KALBI SÜSSLICH MILD
PRO PERSON

€ **27,50**

EXTRA PORTION FLEISCH
CA. 200 G NACHBESTELLUNG

€ **18,50**



für
2-50
PERSONEN



BANCHAN NACH SAISON, SYMBOLFOTO



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 den

SPEISEN WIE IN KOREA

Banchan kombinieren. Beim Garen am Tischgrill entsteht eine geschmackvolle und kräftig eingekochte Sauce, in der neben dem Fleisch auch Glasnudeln oder 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!**



EXTRA
FLEISCH
ZUM NACHBESTELLEN

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

€ 19,⁵⁰

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 PRO PERSON
GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH

€ 27,⁹⁰



für
2-50
PERSONEN
NACH VERFÜGBARKEIT



BANCHAN NACH SAISON, SYMBOLFOTO



1



GEGRILLTES FLEISCH, EINGEHÜLLT IN FRISCHE BLÄTTER

2



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

3



Dieses Häppchen falten Sie 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

€ 4,⁸⁰



잡채

Die dünnen Nudeln aus Süßkartoffeln kommen bereits eingeweicht auf den Tisch. Nach 1 bis 2 Minuten Garzeit im Sud des Bulgogi sind die Glasnudeln fertig gekocht.

DANGMYUN
GLASNUDELN

€ 4,⁵⁰



떡국떡

Aus Klebereismehl hergestellte, koreanische Teigscheiben werden umso weicher, je länger sie in der würzigen Brühe des Tischgrills mitköcheln und stellen eine ganz besondere Ergänzung jedes Bulgogis dar.

TTEOK
REISKUCHENSCHNEIBEN

€ 4,⁸⁰

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 mit Gochujang, der fermentierten Chili-Paste, gewürzt. Im köstlichen Sud des Meeresfrüchte-Eintopfs kocht man wie in Korea zum Abschluss dicke Udon- oder dünne Ramen-Nudeln.

HAEMUL JEONGOL PRO PERSON
MEERESFRÜCHTE EINTOPF

€ 32,⁵⁰

RAMEN
DÜNNE NUDELN, CA. 200 G

€ 5,⁹⁰

UDON
DICKE NUDELN, CA. 200 G

€ 5,⁹⁰



für
2-50
PERSONEN



BANCHAN NACH SAISON, SYMBOLFOTO



버섯전골

BEOSEOT JEONGOL

Jeongol ist die Bezeichnung für Eintöpfe beziehungsweise für einen Hot Pot. In einer kräftigen Doenjang (Miso) Brühe garen Sie saisonal frische Pilze (Beoseot), wie Mu Err, braune Champignons, Austern-, Shiitake- oder Shimeji Pilze zusammen mit zartem Tofu, Reiskuchen, Glasnudeln und buntem, saisonalem Gemüse. Um den Geschmack der Pilze hervorzuheben, können Sie noch Gochujang, die fermentierte Chili-Paste, zugeben und damit den Schärfegrad selbst bestimmen.

BEOSOT JEONGOL

PILZEINTOPF, PRO PERSON

€ 27,⁹⁰

RAMEN

DÜNNE NUDELN, CA. 200 G

€ 5,⁹⁰

UDON

DICKE NUDELN, CA. 200 G

€ 5,⁹⁰



für
2-50
PERSONEN
NACH VERFÜGBARKEIT



BANCHAN NACH SAISON, SYMBOLFOTO



WEITERE
BEILAGEN
ZUM NACHBESTELLEN



밥

Zu jeder Hauptspeise servieren wir pro Person eine Portion Reis. Sie entscheiden, ob Sie geschälten weißen Reis oder eine Mischung aus weißem Reis, ballaststoffreichem Wildreis, Gerste und kleinen Bohnen vorziehen.

BAP

REIS OHNE HAUPTSPEISE

€ 4,²⁰

BAP

REIS ALS WEITERE PORTION

€ 3,⁸⁰



반찬

Zu jedem Hauptgericht servieren wir je nach Saison unterschiedliche Banchan. Fragen Sie uns nach der tagfrischen Auswahl.

BANCHAN

BEILAGE, NACHBESTELLUNG

€ 4,²⁰



Zum Tischgrill servieren wir für jeden Teilnehmer Reis und Banchan. Gerne können Sie alles, was wir serviert haben, nachbestellen.



김치



In einem aufwendigen 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

€ 4,⁵⁰



김



Ein 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

€ 2,⁹⁰

주요리

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen werden in der Küche abgeschmeckt und genussfertig mit frischen Banchan der 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

€ 25,⁵⁰

JEYUK BOKKEUM (DAEJI)

SCHWEINEFLEISCH, MILD

€ 25,⁵⁰



오징어 볶음



OJINGEO BOKKEUM
GEBRATENER TINTENFISCH

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

€ 26,⁵⁰

김치찌개



KIMCHI JJIGAE
KIMCHI-EINTOPF, VEGAN

€ 21,⁵⁰

KIMCHI JJIGAE
MIT SCHWEINEFLEISCH

€ 23,⁵⁰

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



갈비소스 연어



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

YEON-EO KALBI
LACHSFILET-STREIFEN

€ **27,50**

오 김스 불고기



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

OKIMS BULGOGI ORIGINAL
MILD GEWÜRZTES BULGOGI

€ **26,80**

OKIMS BULGOGI
PIKANT GEWÜRZT

€ **26,80**

닭 불고기



Zart gegrilltes Hühner-
fleisch mit einer Auswahl
an frischem Gemüse und
Banchan serviert.

DAK BULGOGI
SCHARFES HUHN-BULGOGI

€ **25,50**

DAK BULGOGI KALBI
MILD GEWÜRZT

€ **25,50**

후식

NACHTISCH

송편

Ein Duett aus in Dampf gegarten, warmen Reiskuchen mit einer Füllung aus geröstetem Sesam, begleitet von einer Kugel Vanilleeis und Soo Jeong Gwa, dem Zimt-Getränk.



SONGPYEON REISKUCHEN
MIT SÜSSEM ZIMT-GETRÄNK

€ 9,50

초코 크랩



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



SCHOKO-CRÊPES
MIT MILCHSCHOKOLADE

€ 9,⁵⁰

유자 소스 크랩



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



YUJA CRÊPES
ZITRO-ORANGE-CRÊPES

€ 9,⁵⁰

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 das Mahl mit köstlichen Eisspezialitäten ab. Sie wählen unter Vanille, Schokolade und unserem tagesaktuellen Angebot.

EISCRÈME

HALBGEFROREN, PRO KUGEL

€ **3,50**

수제 아이스크림



Edles Halbgefrorenes aus Yucheong von der koreanischen Yuja-Frucht, exklusiv für Okims in Vorarlberg aus Originalzutaten hergestellt.

YUJA EISDESSERT

PRO KUGEL

€ **3,90**

수정과



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

SOO JEONG GWA

ZIMT-GETRÄNK 125 ML

€ **3,80**



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

€ 10,⁸⁰



무알콜

OHNE ALKOHOL

오킴스 차

Erfrischend natürlicher, vollkommen ungesüßter, von Kim Sung Suk komponierter Okims-Getreidetee aus sorgfältig ausgewählten Zutaten.

OKIMS CHA
GETREIDETEE 0,3 L

€ 3,⁹⁰

OKIMS CHA
GETREIDETEE 0,4 L

€ 4,⁹⁰



무궁화

Hibiskus oder Rote Malve enthält natürliches Vitamin C in hoher Konzentration und entfaltet sein säuerlich-fruchtiges Aroma mit einer zarten Note von Hagebutte.

MUGUNGHWA CHA
HIBISKUSBLÜTENTEE

€ 5,⁹⁰

국화차

Die Kraft der Gurke in einem erfrischenden Getränk ohne Zucker oder Süßstoff. Mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen, die gut tun und jede Speise zurückhaltend begleiten.

GURKENWASSER
ZUCKERFREI 0,4 L

€ 4,⁷⁰



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

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

KÄNNCHEN
차

TEE

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
HONIG INGWER

€ 5,⁹⁰

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
PFLAUME

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

KÄNNCHEN

차

AUFGUSS

0,5 L 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 € 5,⁹⁰
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 € 5,⁹⁰
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

€ 5,⁹⁰

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

€ 5,⁹⁰

0,5 L GLAS

차

AUFGUSS

FRUCHTSÄFTE		PUR		GESPRITZT	
		0,3 L	0,5 L	0,3 L	0,5 L
JOHANNISBEERE	€ 4,20	€ 5,30	€ 3,90	€ 5,30	
APFEL	€ 4,20	€ 5,30	€ 3,90	€ 5,30	
ORANGE	€ 4,20	€ 5,30	€ 3,90	€ 5,30	
MANGO	€ 4,20	€ 5,30	€ 3,90	€ 5,30	
LYCHEE	€ 4,20	€ 5,30	€ 3,90	€ 5,30	

Nach Wunsch mit Soda
oder Leitungswasser
gespritzt.

LIMONADEN		OFFEN		FLASCHE
		0,3 L	0,5 L	
COCA COLA	€ 3,90	€ 5,20		
SPEZI	€ 3,90	€ 5,20		
SPRITE	€ 3,90	€ 5,20		
EISTEE PFIRSICH	€ 3,90	€ 5,20		
ALMDUDLER				0,33 L € 4,20
COCA COLA ZERO				€ 4,20

Auf Wunsch servieren wir
Ihr Getränk
gerne auf Eiswürfeln.

KAFFEE



ESPRESSO	€ 3,40
ESPRESSO VERLÄNGERT	€ 3,80
ESPRESSO DOPPELT	€ 4,90

MINERAL-, WASSER UND SODA

MINERALWASSER	0,3 L	0,7 L
PRICKELND ODER STILL	€ 3,70	€ 6,90

SODAWASSER	0,3 L	0,5 L
	€ 2,80	€ 3,80

SODA ZITRONE	0,3 L	0,5 L
ODER HOLUNDER	€ 3,40	€ 4,50

HARDER WASSER	0,3 L	0,5 L
AUS DER LEITUNG	€ 0,90	€ 1,50

GESCHMACK SCHENKEN

Oft möchte man gerne jemand Besonderem genussvolle Momente bereiten und weiß doch nicht so recht wie. Zum Glück gibt es ein seit Jahren erprobtes Mittel, um Augen zum Leuchten, Zunge und Gaumen zum Jubilieren zu bringen:

Den Gut-Schein vom Okims.



KIMCHI ZUM MITNEHMEN

Der fermentierte Chinakohl, den wir nach dem überlieferten Rezept der Familie Kim zubereiten, gilt als belebend und aufhellend, gesund und schmackhaft. Nun können Sie unseren Kimchi auch mitnehmen.

Bitte fragen Sie den Service.

청하



ChungHa („klarer Wein“) ist als koreanischer Sake ein Reiswein mit 13 Vol.-% und wird bevorzugt kalt getrunken.

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

€ **11,80**



한국 술

ALKOHOLISCH

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.

소주 마티니



Korea trifft Italien und wird von knackfrischen Erdnüssen begleitet.

SOJU MARTINI
LIMONE, 4 CL

€ **5,90**

APERITIF • DIGESTIF

CAMPARI SODA 4 CL € **5,90**
ITALIENISCH LEICHT

CAMPARI ORANGE 4 CL € **5,90**
ITALIENISCH FRUCHTIG

RAMAZZOTTI 2 CL € **3,70**
DIGESTIF - AMARO

QUALITÄTS-EDELBRÄNDE

HUSBIRER 2 CL € **4,70**
BIRNENBRAND

HIMBEER 2 CL € **4,70**
HIMBEERBRAND

HONIG-WILLIAMS 2 CL € **3,80**
BIRNENBRAND



BIER

BIER VOM FASS 0,3 L € **4,30**

BIER VOM FASS 0,5 L € **5,30**

RADLER SÜSS/SAUER 0,3 L € **4,30**

RADLER SÜSS/SAUER 0,5 L € **5,30**

HEFEWEIZEN HELL 0,5 L € **5,60**

WARSTEINER 0,33 L € **4,30**
ALKOHOLFREI

ERDINGER 0,33 L € **4,50**
ALKOHOLFREI

OFFENWEIN

WEISS, SÜSS 1/4 L € **4,50**
MIT SPRITE GESPRITZT

WEISS, SAUER 1/4 L € **4,50**
MIT SODA GESPRITZT

FLASCHENWEIN, ROT	0,75 L	1/8 L
-------------------	--------	-------

ZWEIFELT SELEKTION 20231 MARKUS IRO, GOLS (BURGENLAND)	€ 27,⁰⁰	€ 4,⁵⁰
--	---------------------------	--------------------------

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2022 BIO WEINGUT IBY HORITSCHON, BURGENLAND	€ 28,²⁰	€ 4,⁶⁰
---	---------------------------	--------------------------

RIOJA CRIANZA D.O.C.A. 2020 LOPEZ DE HARO, SPANIEN	€ 29,⁴⁰	€ 4,⁹⁰
--	---------------------------	--------------------------

FLASCHENWEIN, WEISS	0,75 L	1/8 L
---------------------	--------	-------

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2023 FRAUENWEINGARTEN, TEGERNSEERHOF	€ 33,⁰⁰	€ 5,⁵⁰
--	---------------------------	--------------------------

CHARDONNAY HEIDEBODEN 2023 WEINGUT HORVATH, NEUSIEDLERSEE	€ 26,⁴⁰	€ 4,⁴⁰
---	---------------------------	--------------------------

URGESTEINRIESLING SÜNDLASBERG 2023 MANFRED BANNERT, WEINVIERTEL	€ 29,⁴⁰	€ 4,⁹⁰
---	---------------------------	--------------------------



복분자주

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

BOKBUNJA-JU
HIMBEERWEIN 4 CL

€ 4,⁹⁰

BOKBUNJA-JU
HIMBEERWEIN FLASCHE 0,375 L

€ 21,⁹⁰



매실주

Edle Pflaumen reifen fünf Jahre für diesen Wein, der als Aperitif oder zu leichten Speisen genossen wird.

MAESIL-JU
PFLAUMENWEIN 4 CL

€ 4,⁹⁰

MAESIL-JU
PFLAUMENWEIN FLASCHE 0,375 L

€ 21,⁹⁰



막걸리

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

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

€ **11,⁵⁰**



인삼주

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

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

€ **4,⁸⁰**





맥주

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

CASS BIER

AUS SÜDKOREA, 0,33 L

€ 5,⁵⁰

TSINGTAO

AUS CHINA, 0,33 L

€ 5,⁵⁰

ANDERE MARKEN

BITTE FRAGEN SIE UNS

€ ?,^{??}

소주

Das beliebteste alkoholische Getränk in Korea ist Soju. Aus Reis mit Weizen oder Gerste zu einem Alkoholgehalt von bis zu 19,5 % klar und mild gebrannt, lässt sich Soju angenehm trinken. Oder Sie wählen unter den acht Sorten mit Geschmack, die nur 12,5 V.-% Alkohol enthalten.

SOJU / MIXJU	GLAS 4 CL	FLASCHE 0,33 L
BLAUBEER ODER ERDBEER ODER TRAUBE ODER PFLAUME ODER PFIRSICH ODER ZITRONE ODER GRAPEFRUIT		
REISBRAND 12,5 V.-%	€ 2, ⁹⁰	11, ⁸⁰
SOJU ORIGINAL		
REISBRAND 19,5 V.-%	€ 2, ⁹⁰	11, ⁸⁰



맛있게 드세요

