

# 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, 1/4 L

€ 7,60

## APEROL SPRITZ

MIT WEISSWEIN, 1/4 L

€ 7,60

## APEROL VENEZIANO

MIT PROSECCO, 1/4 L

€ 7,60



# 아페리티프

APERITIF



**LYCHEE ALOE VERA**  
ALKOHOLFREI, 1/4 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



아  
페  
리  
티  
프

APERITIF

## ORIENTIERUNGSHILFE

Damit Sie wissen, womit wir Sie bewirken, 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.

<b>APERITIF</b>	<b>1</b>
<b>SUPPEN</b>	<b>5</b>
<b>VORSPEISEN</b>	<b>7</b>
<b>BIBIMBAP</b>	<b>15</b>
<b>TISCHGRILL UND BEILAGEN</b>	<b>18</b>
<b>WEITERE HAUPTSPEISEN</b>	<b>34</b>
<b>NACHTISCH</b>	<b>38</b>
<b>TEE UND ALKOHOLFREIES</b>	<b>42</b>
<b>ALKOHOLISCHE GETRÄNKE</b>	<b>52</b>

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



## GUUK / 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



PIKANT

PIKANT

PIKANT



VEGAN



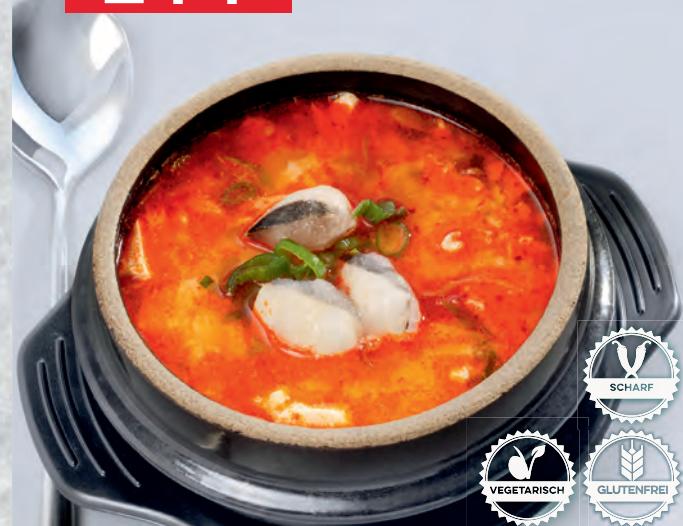
GLUTENFREI

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



SCHARF



VEGETARISCH



GLUTENFREI

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 GEMÜSESOJABOHNNEN

€ 6,90

# EDAMAME

Auf Japanisch bedeutet

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

소금



**EDAMAME MIT MEERSALZ**

GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNNEN

€ 6,80

고추가루



**EDAMAME CHILI KNOBLAUCH**

GEKOCHTE GEMÜSESOJABOHNNEN

€ 6,90

Die grünen Bohnen mit einem hohen 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.

## 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 Ouvertüre 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

## 찜만두



### MANDU

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, 6 STÜCK



€ 7,90

12 STÜCK

€ 14,50

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

## 군만두



### MANDU TIGIM

GEBRATENE TEIGTASCHEN, 6 STÜCK



€ 8,50

12 STÜCK

€ 15,50

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

## 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 mariniert Lachs auf Lauch Mango-Blattsalat mit Wasabi Dressing.

### YEONEOJANG

MARINIERTER ROHER LACHS

€ 11,50

## 오징어 볶음



Mariniert 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 wegzuwerfen, 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 erhitzen Steintopf an. Nur den Bibimbab Namul Original ergänzen wir mit

pikant mariniertem und fein gehacktem Rindfleisch. Außer beim veganen Bibimbab bedecken wir den Topf mit einem Spiegelei. Bibimbab 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.



<b>OKIMS BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 28,80
<b>SO GOCHU GARU BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 28,80
<b>DAK BULGOGI</b> PRO PERSON	€ 28,80
<b>DAK KALBI</b> SÜSSLICH MILD PRO PERSON	€ 28,80
<b>EXTRA PORTION FLEISCH</b> CA. 200 G NACHBESTELLUNG	€ 19,50



für  
2-50  
PERSONEN





# 돼지 갈비

## DAEJI KALBI

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

Zusätzlich zum Reis servieren wir als Banchan zart marinierter, 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. Mariiertes 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.

**SAMGYEOPSAL** PRO PERSON  
GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH

€ 27,90



NACH VERFÜGBARKEIT

für  
2-50  
PERSONEN  
NACH VERFÜGBARKEIT





GUTES FÜR UNS



KOREANISCH

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**  
REISKUCHENSCHEIBEN

€ 4,80

# 해물전골

## HAEMUL JEONGOL

Meeresfrüchte-Eintopf mit Garnelen, Schwimmkrabben, Grünschalen- und Teppichmuscheln, Tintenfisch, Pilzen, Gemüestreifen 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.

<b>HAEMUL JEONGOL</b> PRO PERSON MEERESFRÜCHTE EINTOPF	€ 32,50
<b>RAMEN</b> DÜNNE NUDELN, CA. 200 G	€ 5,90
<b>UDON</b> DICKE NUDELN, CA. 200 G	€ 5,90



für  
2-50  
PERSONEN





# 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.

### **BEOSET 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  
BEILÄGEN  
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

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



반찬



Zu jedem Hauptgericht servieren wir je nach Saison unterschiedliche Banchan.

Fragen Sie uns nach der tagfrischen Auswahl.

**BANCHAN**

BEILAGE, NACHBESTELLUNG

€ 4,20

WEITERE  
BEILAGEN  
ZUM 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

€ 26,50

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

## 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 킴스 불고기



**OKIMS BULGOGI ORIGINAL**  
MILD GEWÜRZTES BULGOGI

€ 26,80



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

**OKIMS BULGOGI**  
PIKANT GEWÜRZT

€ 26,80

## 닭 불고기



**DAK BULGOGI**  
SCHARFES HUHN-BULGOGI

€ 25,50



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

**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

## 쵸코 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 geflammtem Zimtzucker abrunden. Drei Komponenten – der warme Milchreis, säurebetontes Himbeermanz und eine Kugel crèmeiges Vanilleeis – erschaffen diese großartige Dessert-Variation.

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

€ 10,80





# 무알코올

## OHNE ALKOHOL

# 오킴스 차

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

# OKIMS CHA

€ 3,90

# OKIMS CHA

€ 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



# 차

TEE

# KÄNNICHEN

## 녹차



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

# 차

AUFGUSS

KÄNNCHEN

## 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** € 5,90  
HONIG INGWER

## 매실차



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

**MAESIL CHA** € 5,90  
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

€ 5,90

## 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

# 차

AUFGUSS

0,5 L GLAS

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**  
HONIG INGWER **€ 5,90**

매실차



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

**MAESIL CHA**  
PFLAUMEN **€ 5,90**

## 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
<b>JOHANNISBEERE</b>	€ <b>4,20</b>	€ <b>5,30</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,30</b>
<b>APFEL</b>	€ <b>4,20</b>	€ <b>5,30</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,30</b>
<b>ORANGE</b>	€ <b>4,20</b>	€ <b>5,30</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,30</b>
<b>MANGO</b>	€ <b>4,20</b>	€ <b>5,30</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,30</b>
<b>LYCHEE</b>	€ <b>4,20</b>	€ <b>5,30</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,30</b>

Nach Wunsch mit Soda  
oder Leitungswasser  
gespritzt.

LIMONADEN	OFFEN		FLASCHE
	0,3 L	0,5 L	
<b>COCA COLA</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,20</b>	
<b>SPEZI</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,20</b>	
<b>Sprite</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,20</b>	
<b>EISTEE PFIRSICH</b>	€ <b>3,90</b>	€ <b>5,20</b>	
<b>ALMDUDLER</b>			0,33 L
<b>COCA COLA ZERO</b>			€ <b>4,20</b>
			€ <b>4,20</b>

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 ODER HOLUNDER

0,3 L      0,5 L  
€ 3,40      € 4,50

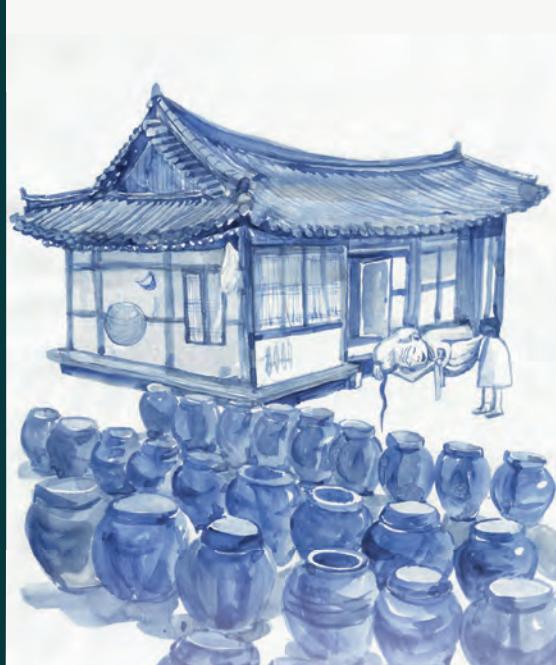
### HARDER WASSER AUS DER LEITUNG

0,3 L      0,5 L  
€ 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 besondere 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  
0,5 L € 5,30

**RADLER** SÜSS/SAUER 0,3 L € 4,30  
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****ZWEIGELT SELEKTION 2023**

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 vergorenen 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 wahlschmeckende, 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

BLAUBEER ODER  
ERDBEER ODER  
TRAUBE ODER  
PFLAUME ODER  
PFIRSICH ODER  
ZITRONE ODER  
GRAPEFRUIT

REISBRAND 12,5 V.-%

GLAS  
4 CL

€ 2,90

FLASCHE  
0,33 L

11,80

### SOJU ORIGINAL

REISBRAND 19,5 V.-%

€ 2,90

11,80





맛있게 드세요