

YAMATO

kitchen & bar



LUNCH MO-FR; 11:00 - 15:30

Serviert mit Reis, Suppe / Frühlingsrollen & Tagessalat

Black Beef Don <small>• AFO</small>	11.00
Rindfleisch · Schwarzpfeffer · Gemüse	
Red Curry Chicken Don <small>**D</small>	10.50
Red Curry · Kokosmilch · Chicken · Gemüse	
GongBao Chicken Don <small>** AEF0</small>	10.50
Huhn · Gemüse · GongBao Sauce	
Broccoli Beef <small>AFO</small>	11.50
Rindfleisch · Gemüse · Austernsauce	
Crispy Korean Chicken Don <small>• AFN</small>	10.50
Gelöste Hühnerkeule · Chili Karamell Glasur	
Aroma Duck Don <small>AFO</small>	12.00
Crispy Duck · Gemüse · Teriyaki Sauce	
Crispy Chicken <small>• AFN</small>	10.50
Knusprige Hühnerstreifen · Knoblauchsauce	
Wok Veggie Don <small>• AFO</small>	10.00
..... mit Huhn	11.00
..... mit Tofu	10.50
Homemade Noodles <small>ACFO</small>	
..... mit Gemüse · Ei	9.50
..... mit Huhn · Gemüse · Ei	11.00
Fried Rice <small>ACFO</small>	
..... mit Gemüse · Ei	9.50
..... mit Huhn · Gemüse · Ei	10.50



*Alle Speisen auch „To-Go“

* Leicht scharf

** Scharf




*** Sehr Scharf



YAMATO
kitchen & bar



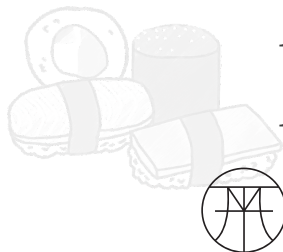
LUNCH ROLLS MO-FR; 11:00 - 15:30

Vegan Roll 8stk ^{AN} 	8.50
Avocado · Gurken · Kresse	
California Sake Roll 8stk ^{ACDN}	9.50
Avocado · Lachs · Mango Sauce	
Salmon Tartar Roll 8stk ^{ACDN}	10.50
Lachs · Gurke · Spicy Mayo · Frühlingslauch	
Red Tuna Roll 8stk ^{**ACDN}	10.50
Thunfisch · Avocado · Chili Mayo · Frischchili	
Avocado Roll 8stk ^{AN} 	8.50
Temptation Roll 8stk ^{AFN}	10.00
Crispy Hühnerstreifen · Avocado · Teriyaki Sauce	
Sake Hosomaki 12stk ^{AD}	8.50
Kappa Hosomaki 12stk ^A 	8.00
Tempura Roll 8stk ^{ABFNO}	11.00
Garnelen in Tempuramantel · Salatherz · Gurken · Teriyaki Sauce	



SUSHI VARIATIONS

Appetizer ^{AD}	8.50
3 Lachs Maki · 3 Lachs Nigiri	
Salmon Dream ^{ACDN}	11.50
4 California Sake · 4 Lachs Nigiri	
Salmon Lovers ^{AD}	11.50
8 Lachs Nigiri · 3 Lachs Maki	
Rolls Only ^{*ACDFGNO}	14.50
4 Salmontartar · 4 Californiasake · 4 Tempura Roll	
Yamato Mix Teller ^{ABCFN}	14.00
6 Nigiris · 6 Mix Maki	





TAPAS

Miso Suppe _F 	3.80
Tofu · Wakame · Frühlingszwiebel · Shiro Miso	
Tom Yam goong Suppe _{** B D O}	6.50
Garnelen · Zitronengras · Tomaten · Champignon · Kokosmilch · Koriander	
Edamame _{A C F M N} 	4.80
Grüne Sojabohnen · Fleur de sel Chiliöl _* +0.50 Knoblauch Shichimi Marinde _* +1.00	
Tori Gyoza 5stk _{A F N}	5.50
Gebratene Teigtaschen · Huhn · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Yasai Gyoza 5stk _A 	5.50
Gebratene Teigtaschen · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Kabocha Korokke _{A F N} 	5.50
Kürbiskernkrokette · Tonkatsu Sauce	
Tokoyaki 4stk _{A C D F G}	7.00
Gebackene Oktopusbällchen · Bonitoflocken · Mayo · Tokoyakisauce	
Ginger Karaage _{* A C}	6.00
Knuspriges Hühnchen · Chili Mayo	
Ebi Tempura _{A B F}	11.50
3 Stk Black-Tiger Garnelen · Gemüse · Tempuramantel	
Crispy Hun Tun _{* A B C D F}	7.50
5stk Teigtaschen · Shrimps · Hühnerfleisch · Chili Mayo	
Crispy Roll _{A F O} 	6.00
2stk Knusprige Rollen · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Spicy Tuna Tartar _{** A C D F O}	14.50
Thunfisch · Avocado · Chili	
Mix Tapas Plate For Two _{A B C F G N O}	20.00
Edamame · Gyoza · Ginger Karaage · Ebi Tempura · Takoyaki für 1 weitere Person +10.00	





DI M SUM HOMEMADE (dauert ca. 20min)

Ha Gok 3stk A B N 7.50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen · Wasserkastanien · Bambus

Bärlauch Ha Gok 3stk A B N 7.50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen · Bärlauch · Wasserkastanien

Siu Mai 4stk A B N 8.50
gedämpfte offene Teigtaschen mit Schweinefleisch ·
Garnelen · Shitaki Pilze

Dim Sum Mix Korb 8stk A B N 16.50
3stk Ha Gok · 3stk Bärlauch Ha Gok · 2stk Siu Mai

Xiao Long Bao 3stk A C F N O 7.50
Germteig · Schweinefleisch · Gemüse · Chili Mayo · Jungzwiebel



SALAD

Kim Chi ** D F N 5.50
Eingelegter Chinakohl · Karotten

Wakame A F N 7.50
Japanischer Algensalat · Gurken · Avocado · Miso Dressing · Sesam

Spicy Cucumber Salad ** A E F 6.00
Gurkensalat mit Knoblauch nach Szechuan Art

Salmon Tataki Salad A D F N 11.00
Lachs · Avocado · Salat · Edamame · Balsamico Dressing · Teriyaki Sauce

New Style Sashimi A D F 11.00
Lachs · Yuzu Trüffel · Sakura Dressing



* Leicht scharf
** Scharf
*** Sehr Scharf



YAMATO
kitchen & bar



SUSHI ROLLS

Spicy Salmon Tartar

****** A C D F G N

Lachs-Tartar · Avocado · Gurke · Chili Mayo · Lotus · Teriyaki Sauce

15.50

Royal Dragon

****** A B C D F N O

Lachs flambiert · Garnelen Tempura · Avocado · Chili Mayo · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce

16.50

Veggie Roll

A F N O 

Kanpyo Kürbis · Gurke · Salatherzen · Avocado on top · Teriyaki

13.00

Philadelphia Lachs Roll

A D G N

Lachs · Avocado · Frischkäse · Kresse

14.00

California Sake Roll

A C D F N

Lachs · Avocado · Mangosauce

14.00

TNT Roll

****** A C D F N

Thunfisch · Avocado · Bonitoflocken · Chillifäden · Spicy Chili Mayo Sauce

16.00

Hot „N“ Fun Roll

****** A C D F N

Avocado · Thunfischtartar · Gurke · Tempuraflakes · Spicy Mayo · Kresse · Frische Chilis

16.00

Unagi T Roll

A B C D F N

Tempura Garnele · Avocado · Aal on Top · Unagi Sauce · Trüffel Mayo Sauce

16.00

Rainbow Roll

A B C D F N O

Garnelen · Avocado · Lachs · Thunfisch · Wolfbarsch · Mango Sauce

15.50

Crispy Buddah Roll 10stk

A F N O 

Kanpyo · Avocado · Gurke · Süßkartoffel · Teriyaki Sauce

15.50



YAMATO
kitchen & bar

Crusty Crab ^{ABCFGN} 18.00
Schneekrabben Krokette · Garnele · Gurke · Avocado creme ·
Parmesan · Trüffel Mayo

Crispy & Crunchy 10stk ^{**ACDFMNO} 17.00
ganze Rolle gebacken · Thunfisch · Gurke · Avocado ·
Spicy Sauce · Shichimi

Dana Roll ^{*ACDFNO} 15.50
Tempura Lachs · Gurke · Avocado on top · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce

Green Dragon ^{*ACDFNO} 16.50
Tempura Lachs · Gurke · Spicy Tuna Tartar · Avocado on top ·
Chili Mayo · Teriyaki Sauce

Super Ebi Tempura ^{ABFN} 15.00
Tempura Garnele · Avocado · Philadelphia Cheese · Chili Mayo

Daikon Roll 6stk ^{CDFMN} 13.00
Lachs · Thunfisch · Gurke · Rettich Mantel · Wasabi Mayo · Chili Mayo




DragonVariation For Two ^{**ABCFGN} 55.00
4 Royal Dragon · 4 Hot „N“ Fun · 4 Philadelphia Lachs · 4 Spicy Salmon
Tatar · 4 Green Dragon · 2 Nigiri Flambé · 4 Nigiri · 4 Sashimi

Sushi Love Platters ^{**ABCFGN} 88.00
Vorbereitungszeit ca. 45min für 3-4 Personen
8stk Rainbow Roll · 8stk Hot N“ Fun Roll · 8stk Spicy Salmon Tartar Roll ·
8stk Crusty Crab · 8stk Green Dragon · 8stk Royal Dragon





NIGIRI 1stk

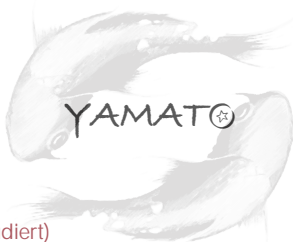
Sake Nigiri ^{AD} Lachs	2.50
Aburi Sake ^{ACDFNO} Flambiert · Unagi Sauce · Trüffel Mayo	3.50
Ebi Nigiri ^{ABCF} Black Tiger Garnele · Trüffel Mayo	3.00
Avocado Furikake Nigiri ^{AECF}  Avocado · Erdnuss-Nori Topping · Sesam Miso	2.80
Maguro Nigiri ^{AD} Thunfisch	3.50
Unagi ^{ACDFN} Aal	3.50
Wolfbarsch ^{AD}	3.50
DIY-Maki 3stk ^{ACDFNO} Flambiert · 2 Lachs · 1 Aal · Chili Mayo · Shichimi	12.00



SUSHI & SASHIMI VARIATIONS

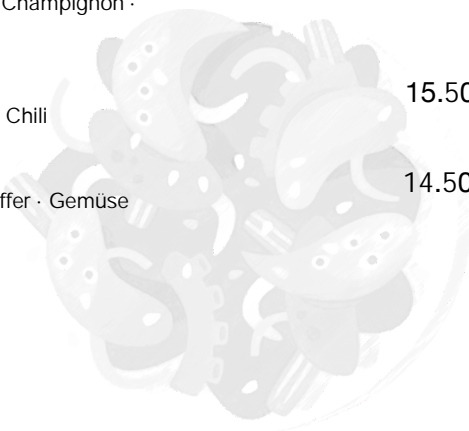
Sushi Mix + 6stk Maki ^{ABCDNFN} 6stk+6Maki 15.50 / 8stk+6Maki 20.00
Sake Set Lachs + 6stk Maki ^{AD} 6stk+6Maki 14.50 / 8stk+6Maki 18.00
Maguro Set Thunfisch + 6stk Maki ^{AD} 6stk+6Maki 16.50 / 8stk+6Maki 21.00
Sushi Sashimi Maki Mix ^{ABDFN} 4 Nigiri · 4 Sashimi · 6 Maki 22.00
Sashimi Mix ^{ABD} 6stk 17.90 / 12stk 25.90 / 18stk 32.90







Main (Reis ist nicht inkludiert)


Wok Chicken <small>AFO</small> Hühnerfleisch · Gemüse · Karamell · Sojasauce	13.50
Kong Pao Chicken <small>**AEFNO</small> Hühnerfleisch · Gemüse · Chili Sauce · Erdnüsse	14.00
Korean Style Chicken <small>*AFN</small> Frittiertes Hühnchen · Chili-Karamell Glasur	13.50
Popcorn Sesam Chicken <small>*AFNO</small> Knusprige Hühnerstreifen mit Sesam · Chili Knoblauch Sauce	13.00
Red Curry Beef <small>**D</small> Rindfleisch · Gemüse · Rotes Curry · Kokosmilch	15.50
Chili Beef <small>**AEFN</small> Rindfleisch · Saison Gemüse · Laogangma Sauce	14.50
Pochiertes Rind nach Szechuan Style <small>***AFNO</small> Rinderrostbratentopf · Gemüse · Chili-Öl	18.00
Bulgogi <small>AFN</small> Koreanische zart mariniertes Rindfleisch · Champignon · Zwiebel · Porren · Blattsalat zum Rollen	15.50
Thai Basilikum Beef <small>**ADF0</small> Rindfleisch · Basilikum · Gemüse · Frische Chili	15.50
Black Pepper Beef <small>AFO</small> Geschnetzeltes vom Rind · Schwarzer Pfeffer · Gemüse	14.50



Vegan Bowl ^{AFO}  13.00
Pak Choi · Karotten · Pilze · Lotus · Im Wok gebraten

Ma Po Tofu ^{**AFN}  13.50
Seiden Tofu · Chili-Öl · Shitaki Pilze · Black Bean Sauce

Bali Tofu ^F  14.00
Gelbes Curry · Kokosmilch · Gemüse

Szechuan Melanzani ^{AFN}  13.50
Gebackene Melanzani · Sweet-Chili Glasur · „YuXiang“ Sauce

Tom Yam Garnelen ^{ABDO} 18.00
Garnelen · Gemüse · Thai pikant-säuerliche Tom Yam Sauce

Crispy Aroma Duck ^{AFO} 15.50
Knusprige Ente · Gemüse · Pflaumen Sauce

Lachs Teriyaki ^{ADFO} 15.50
Lachsfilet · Gemüse · Teriyaki Sauce

Homemade Noodles ^{ACFO} 12.00
Hausgemachte Nudeln · Gemüse · Eier
Huhn +1.00 | Rindfleisch +1.50 | Garnelen +3.00

Udon Ramen ^{ABCDFO} 17.00
Nudelsuppe · Gemüse · Ei · Tempura Garnelen · Nori

Beilagen:

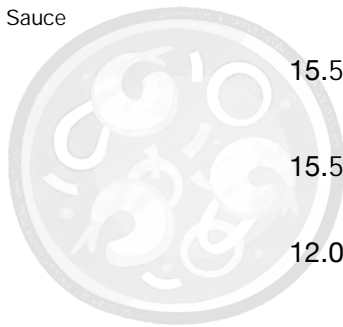
Reis +1.80

Kleiner gebr. Reis +4.50

Kleiner gebr. Nudeln +4.50

Wok Gemüse +6.50

Extra Sauce +1.50



- * Leicht scharf
- ** Scharf
- *** Sehr Scharf





DESSERT

Chocolate Cake <small>ACEFGN</small>	7.00
Warmer Schokokuchen · Matcha Eis	
Mochi 1stk <small>CGN</small>	3.50
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit rote Bohnen	
Eis Mochi 1stk <small>ACEFGHN</small>	3.80
Mango-Passionfruit / Matcha / Lychee / Chocolate-Coconut Milk	
Eiskugel <small>ACEFGHN</small>	3.50
Matcha oder schwarzer Sesam	
Crispy Mochi <small>ACEFGHN</small>	7.00
Rote Bohnen Mochi · Karamell · Sesameis	
Flambé Ice <small>ACFGO</small>	6.50
Marmorkuchen · Vanilleeis · Panko Brösel · Rum 80	
Crispy Banane <small>AG</small>	6.50
Banane im Tempuremantel · Vanilleeis · Erdbeersauce	





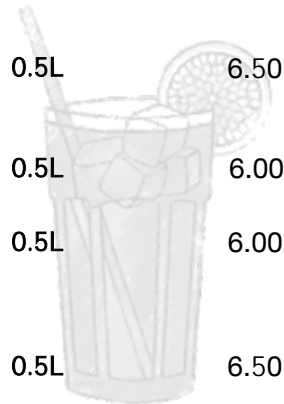
SOFT DRINKS

Apfelsaft Naturrüb	0.25L	3.50
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.33L	3.00
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.75L	5.20
Soda Zitrone	0.25L / 0.5L	2.80 / 4.00
Holunder still/prickelnd Jugendgetränk	0.25L / 0.5L	2.50 / 3.50
Himbeer Soda	0.25L / 0,5L	2.50 / 3.50
Coca-Cola/Zero	0.33L	3.80
Fanta	0.33L	3.80
Aloe Vera Saft	0.5L	5.50
Lycheesaft	0.25L	3.50
Tonic Water	0.2L	3.80
Russian Wildberry Schweppes	0.2L	3.80
Calpico still/prickelnd _G	0.5L	5.50

YAMATO DRINKS

hausgemachte Tees und Limonaden, kalt reserviert

Ginger Ninja Soda · Ingwersirup · Limette · Minze · Ingwer	0.5L	5.50
Homemade Passion Fruit Eistee Maracujasaft · Limette · Jasmin Tee · Minze	0.5L	6.50
Yellow Sun Genmaicha · Pomelohonig · Yuzu	0.5L	6.00
Zitronengras Limonade Braunzucker · Soda · Zitronengras · Minze · Limette	0.5L	6.00
Lychee Blossom Lychee · Erdbeersirup · Tee · Sodawasser	0.5L	6.50



YAMATO
kitchen & bar



APERITIF

Weißer Spritzer 3.80

Muskateller Spritzer 5.50

Yamato Spritzer 5.80

Prosecco · Soda · Hausgemachter Ingwersirup · Limette

Hugo 5.80

Prosecco · Soda · Holundersirup · Limette · Minze

Aperol Spritzer 5.80

Aperol · Wein · Soda · Orange

Aperol Veneziano 6.20

Aperol · Prosecco · Soda · Oliven

Lillet Wildberry 5.80

Lillet Blanc · Wildberry · Beeren · Minze

Lillet Spritz 5.50

Lillet Blanc · Holundersirup · Soda · Gurke · Minze

Matcha MUIE 12.00

Jap · Roku Gin · Matcha · Ingwersirup · Limettensaft · Soda · Minze

Gin Tonic 12.00

Jap · Roku Gin · Tonic · Gurke · Pfeffer

Gin Wildberry 12.00

Jap · Roku Gin · Wildberry · Holundersirup · Gurke · Minze

Martini Bianco 5cl 5.00

*Wein enthält Sulfite



YAMATO
kitchen & bar



BEER

Fass Stiegl _A	0.33L / 0.5L	4.00 / 5.50
Radler Stiegl (Flasche) _A	0.5L	5.00
Kirin Japanisches Bier _A	0.33L	4.50
Alkoholfreies Bier Stiegl _A	0.5L	5.00
Weisse Naturtrüb Stiegl _A	0.5L	5.50

WHITE WINE

	1/8	Flasche
Grüner Veltliner Ried Stangl DAC Heinz Weixelbaum, Kamptal	4.60	26
Gelber Muskateller Skoff DAC Südsteiermarkt, 90 von 100 Punkten Falstaff	4.80	27
Sauvignon Blanc Sunki DAC Südsteiermarkt, Klassik	4.80	27
Wiener Gemischter Satz DAC Mayer am Pfarrplatz, Wien	4.90	29
Fancy Rosé Weingut Michael Auer, Zweilelt / Blaufränkisch	4.60	26

RED WINE

	1/8	
Zweigelt Weingut Pöckl, Mönchhof	5.00	30
Goldenits Schwarze Erde Burgenland	5.00	30
Markowitsch M&M DAC M&M Carnuntum		42

*Wein enthält Sulfite

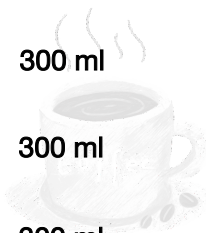


YAMATO
kitchen & bar



SAKE

Ozeki Junmai Rai 15,8%, JP Lieblich · Leicht · Kalt serviert	Glas	5.9
Ozeki Kartanba Honjozo 15,4%, JP Vollmundig · Kräftig · Gaumen glatt anfühlt	300 ml	15
Gassan No Yuki, Junmai Ginjo 15,5%, JP Glatte Textur · Vollmundig · Leicht süßes Aroma	300 ml	19
Dassai 45 Früchtig-mild mit feinen Aromen von Muskattrauben und Mandarinen	300 ml	30



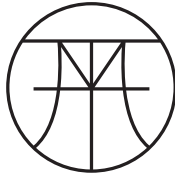
*Wein enthält Sulfite

COFFEE & Tea

Espresso		2.30
Espresso doppelt		3.50
Espresso Macchiato _G		2.80
Kleiner Brauner _G		2.50
Großer Brauner _G		3.50
Cappuccino _G		3.50
Matcha Latte _F Fein gemahlener Grüntee mit Sojadrink zubereitet		5.50
Genmai Cha Kanne Grünteeblätter · Gerösteter brauner Reis		4.50
Jasmin Kanne Grünteeblätter · Jasminblüten		4.50
Ingwer-Gojibeeren Kanne Frischer Ingwer · Gojibeeren		5.50
Grün Tee Kanne		4.50



YAMATO
kitchen & bar



YAMATO KITCHEN & BAR

MO-FR 11:00-22:00
SA 12:00-22:00

Wiedner Hauptstraße 66
1040 Wien

TEL: 01/20 82 917

Office@yamato.wien

www.yamato.wien

Preise in EURO inklusive MwSt | ohne Tip

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A · glutenhaltiges Getreide, B · Krebstiere, C · Ei, D · Fisch, E · Erdnuss, F · Soja, G · Milch oder Laktose,
H · Schalenfrüchte, L · Sellerie, M · Senf, N · Sesam, O · Sulfite, P · Lupiden, R · Weichtiere

 Vegetarisch

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.