



Y U M I R A

OHLE

M

E

N

Ü

November 2022

INHALTSVERZEICHNIS

Von Korean-BBQ, über unsere Klassiker hin zu Desserts

KOREAN BBQ MENU	3
NACHBESTELLUNGEN	4
STARTERS	6
CLASSICS	7
SUPPEN UND EINTÖPFE	8
BEILAGEN	9
DESSERTS	10
KAFFEE UND TEE	10
GETRÄNKE	11
OFFENE WEINE	19
FLASCHENWEINE	22

KOREAN BBQ MENU

**JEDES MENÜ BESTELLBAR AB 2 PERSONEN
UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN SERVIEREN WIR MIT
VERSCHIEDENEN BEILAGEN, SALAT UND REIS**

MIX GAME

*Für Korean BBQ Entdecker, die gerne ausprobieren wollen.
Secreto und Steak vom IBERICO Bellota Porc und eine
Variation an australischen und US Black Angus Cuts*

44 PRO PERSON

GOURMET MENU

*Für Feinschmecker, Genießer oder besonderen Anlässen.
Eine Mischung aus Premium Wagyu Beef und Black Angus Cuts,
Entrecoté und das beste Stück vom Iberico Bellota Pork*

56 PRO PERSON

BEEF PLEASURE

*Ein Geschmackserlebnis von verschiedenen Cuts
vom australischen und US Black Angus Cuts,
ein guter Einstieg ins "Beefy" Korean BBQ*

37 PRO PERSON

SECRETO

*Das Filetstück "Secreto" und Steak vom IBERICO Bellota Porc verleihen
einen unverwechselbar nussigen Eigengeschmack, während das Pork Belly
eine saftige Gaumenfreude bietet*

31 PRO PERSON

SEAFOOD LOVER

*Eine Kollektion von verschiedenen Seafood Delikatessen. Dazu servieren wir Ihnen
Reismudeln, veredelte Fish Sauce und Salz-Pfeffer-Limetten Dip.*

42 PRO PERSON

NACHBESTELLUNGEN

NUR IN KOMBINATION MIT UNSEREM KOREAN BBQ MENU

BLACK ANGUS BEEF CUTS

ENTRECÔTE

Saftiges Entrecôte Steak, sehr zart mit blumenähnlicher Marmorierung

19

KKOTKALBI

*Marmoriertes Rinderrippenfleisch, in dünnen Scheiben geschnitten,
sehr beliebt in Korea*

22

FLANKSTEAK

Saftiges Flank, sehr zart

16

SAMGAKSAL

*Ein Special Cut, welches früher nur für den höchsten, staatlichen
Würdenträger in der Gemeinde reserviert war*

16

HANGING TENDER

Intensiv im Geschmack, außergewöhnlich zart und populär

19

WAGYU BEEF CUTS

WAGYU KKOT-GALBI

Marmoriertes Rinderrippenfleisch vom Wagyu, in dünnen Scheiben geschnitten

29

WAGYU SAMGAKSAL

Ein würdiges Wagyu für Würdenträger

27

NACHBESTELLUNGEN

NUR IN KOMBINATION MIT UNSEREM KOREAN BBQ MENU

PORK CUTS

HANGJEONG-SAL

*Secreto Bellota Filet vom Ibérico Porc, hochklassige Marmorierung
und voll im Geschmack*

18

IBERICO PORK NECK

Saftiges Nackensteak vom Iberico Pork

15

3 PORK BELLY

Schweinebauch, mariniert mit Gochujang, Pfeffersoße und als Original

16

SEAFOOD

TIGER GARNELEN

4 ST. 16 / 8 ST. 29

CALAMARI

4 ST. 10 / 8 ST. 18

JAKOBSMUSCHELN

3 ST. 15 / 6 ST. 28

HEILBUTTFISCH

15

VEGAN

GEMÜSE & TOFUPLATTE

*Variation aus verschiedenem Gemüse und Pilzen, veredelt mit Sesamöl und mariniertem Tofu
zum grillen*

19

STARTERS

JAPCHAE

Süßkartoffelnudeln gebraten mit verschiedenem Gemüse und Rindfleisch

KLEIN 9,9 / GROSS 13,9

HAEMUL-PA-JEON

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln und Meeresfrüchten (für 2 Personen)

12,9

KIMCHI-JEON

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln und Kimchi (für 2 Personen)

12,9

MANDU

KIMCHI PORK MANDU

6,9

KIMCHI MANDU

5,9

GEMÜSE MANDU

5,9

6 ST. KOREAN CHICKEN (6조각)

Double Fry Koreanische Hähnchenstücke mit hausgemachter Hot Sweet Sauce

12,9

CLASSICS

DOLSOT BIBIMBAP

Reis mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei im heißen Steintopf, dazu Chilipaste und Beilagen

WAGYU

26,9

RIND

17,9

GARNELEN

19,9

TOFU

15,9

BULGOGI

Gebratenes Rindfleisch in Birnenmarinade mit frischem Gemüse, serviert mit Reis und Beilagen

17,9

JEYUK BOKKEUM

Scharfer angebratener Schweinebauch nach koreanischer Art, dazu Reis und Beilagen

16,9

NAKJI BOKKEUM

Scharfer angebratener Octopus nach koreanischer Art, serviert mit Reis und Beilagen

19,9

DUBU BOKKEUM

Scharfer angebratener Tofu nach koreanischer Art, serviert mit Reis und Beilagen

16,9

SUPPEN UND EINTÖPFE

KIMCHI JJIGGAE

*Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi, Schweinefleisch und Tofu,
dazu servieren wir Reis mit Beilagen*

17,9

YUKGAEJANG

*Scharfer Eintopf mit Rindfleischstreifen, Gemüse, Glasnudeln
serviert mit Reis und Beilagen*

17,9

HAEMUL-SUN-DUBU

*Pikanter Eintopf mit weichem Tofu, Meeresfrüchten,
Gemüse, Ei und Reis und Beilagen*

17,9

DOENJANG JJIGAE

*Pikanter Sojabohnen-Eintopf, Meeresfrüchten und Tofu,
dazu servieren wir Reis und Beilagen*

16,9

BEILAGEN

REIS

2

SALATKORB

3

HAUSGEMACHTER KIMCHI

5

EXTRA BEILAGEN

5

BANCHAN COMBO

5 Koreanische Beilagen des Tages

9,9

DESSERTS

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

6,9

MARACUJA PANNA COTTA

6,9

MOCHI EIS PLATTE DES TAGES

3 verschiedene Mochieissorten

9,9

KAFFEE UND TEE

CAFÉ CRÈME

2,9

CAPPUCINO

3,4

ESPRESSO

2,4 / 4

TEE

Verschiedene Teesorten

3,9

GETRÄNKE

APERITIFS

LILLET WILD BERRY

Lillet, frische Beeren, Wildberry

7,9

YUMIRA SPRITZ

Yuzu, Lychee, frische Beeren, Prosecco

8,5

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

7,9

APEROL LYCHEE SPRITZ

Prosecco, Aperol, Lycheesaft, Soda

8,5

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

COCA COLA 0,33L

COLA LIGHT 0,33L

FANTA 0,33L

SPRITE 0,33L

3,8

SPEZI 0,4L

4,2

BITTER

THOMAS HENRY 0,2L

Tonic Water, Bitter Lemon

3,5

GETRÄNKE

WASSER

AQUA MONACO 0,75L

spritzig/still

6,5

TAFELWASSER 0,4L

3,2

SÄFTE & SCHORLEN

ANANASSAFT, ORANGENSAFT, APFELSAFT, MARACUJASAFT,
MANGOSAFT, LYCHEESAFT, JOHANNISBEERSAFT

SAFT 0,2L/0,4L

3,5/4,8

SCHORLE 0,4L

4,8

GETRÄNKE

BIERE

ARCOBRÄU MOOSER LIESL HELLES 0,5L

4,2

ARCOBRÄU WEISSBIER 0,5L

4,6

ARCOBRÄU WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L

4,6

RADLER 0,5L

4,2

KOREANISCHES BIER 0,33L

4,9

GETRÄNKE

KOREANISCHE GETRÄNKE

SOJU CLASSIC 350ML

Reisschnaps; 18% vol.

16

SOJU MIT GESCHMACK 350ML

Reisschnaps mit fruchtigem Geschmack; 13% vol.

15

SOMAEK FÜR 3 PERSONEN

1 Soju Classic mit 3 Bier

26

MAKGEOLLI 750ML

Reisgetränk; 6% vol.

14

BAEKSE-JU 375ML

Reiswein; 13% vol.

16

GETRÄNKE

LONGDRINKS

GIN TONIC

Bombay Gin, Tonic Water, Gurke

9,9

VODKA LEMON

Vodka, Bitter Lemon, Limette

8,9

CUBA LIBRE

Rum, Coca Cola, Limette

8,9

WHISKY COLA

Jack Daniels, Coca Cola

9,9

GETRÄNKE

SIGNATURE COCKTAILS

YUMIRAS MAI TAI

drei verschiedene Rumsorten, Yuzu, Cointreau, Guavesirup, Ananas

12

SUMMER HIT

Gin, Orange, Limette, Ingwer, Zuckersirup

12

SEOUL LOVE

Soju, Zucker, Zitrone, Basilikum, Cranberry

12

LYCHEE MOJITO

Rum, Minze, Limette, Zucker, Lychee, Soda

12

GETRÄNKE

MOCKTAILS

VERRY BERRY

Frische Waldbeeren, Limette, Zuckersirup, Wild Berry, Thymian

7,9

VIRGIN MOJITO

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

7,9

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

LEITZ EINS ZWEI DRY RIESLING RHEINGAU QBA TROCKEN

In der Nase präsentiert er sich mit exotischer Fruchtfülle und angenehmen Hefenoten. Nuancen von Pfirsich und Aprikosen gesellen sich hinzu; rassige Säure, lang und vibrierend, rund und robust.

0,2L 8,9 / 0,75L 31

GROH WEISSBURGUNDER / CHARDONNAY "GROHSARTIG"

Dieser ungemein schmelzige Wein überzeugt mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.

0,2L 7,9 / 0,75L 28

PRATELLO LUGANA CATULLIANO

Leicht goldfarben mit grünen Schattierungen. In der Nase blumige und fruchtige Noten mit Anklängen an Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williams Birne. Im Mund sehr weich, mit Aromen von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblättern.

0,2L 8,9 / 0,75L 31

WIRSCHING SCHEUREBE

Im Geruch lebendiges, frisches Bukett, etwas Holunder, Grapefrucht, Citrus. Geschmack fruchtig, trocken, dezente Säure, feine Exotische Anklänge im Geschmack, leichte Art.

0,2L 8,5 / 0,75L 29

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

ASIA CUVEE MAYER AM PFARRPLATZ

Frisch-fruchtige Cuvée mit einladendem Bukett und schönem Säure-Süße-Spiel, am Gaumen Würze und Exotik.

0,2L 8,9 / 0,75L 31

ROSÉ

DOMAINE HOUCHART ROSE SV COTES DE PROVENCE AC

Lachsrosa Farbe, wunderbar frisch-fruchtig und leicht würzig, getragen von einer feinen Struktur, die das Geschmackserlebnis lange im Mund nachklingen lässt.

0,2L 7,5/ 0,75L 26

LEITZ EINS ZWEI ZERO ROSE TROCKEN ALKOHOLFREIER WEIN RHEINGAU, SV

In der Nase zeigen sich neben der anfangs noch dominierenden Rhabarber-Note auch feine Anklänge von Hagebutten und Himbeeren. Geschmacklich setzt sich der EINS-ZWEI-ZERO Rosé richtig gut in Szene und kann es durchaus mit "echten Roséweinen" aufnehmen. Eine recht lebendige Säure verleiht ihm die notwendige Frische und die sich dazugesellenden Eindrücke von saftigen Früchten machen diesen alkoholfreien Rosé zu einem echten Sommer-Highlight.

0,2L 7,5/ 0,75L 26

OFFENE WEINE

ROTWEIN

LUC PIRLET CABERNET SAUVIGNON CLASSIQUE PAYS D'OC IGP

*Intensive Rubinfarbe, primäre Frucht, kleine schwarze Beeren, Gewürznoten,
grüner Pfeffer, geschmeidig, gut ausgewogen.*

0,2L 7 / 0,75L 25

LIFILI PRIMITIVO SALENTO IGP A6MANI APULIEN

*Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in
Kombination mit langem Nachhall.*

0,2L 7,5 / 0,75L 27

CONDE BEL RIOJA TINTO CRIANZA DOC

*Ansprechendes, fruchtiges und intensives Bukett, geschmeidig mit weichen
Tanninen, mittlerer Körper gute Balance.*

0,2L 8 / 0,75L 28

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

EDELBAUER CHARDONNAY KAMPTAL BIO

*Hell Gelb im Glas. In der Nase vor allem heimisches Kernobst und etwas Mango.
Fruchtig, leicht nussig und äußerst frisch. Im Abgang leicht spritzig,
hervorragender Trinkfluss.*

34

SANCERRE THAUVENAY LOIRE

*Der Wein bezaubert durch sein komplexes Aroma von gelben Früchten und
Stachelbeeren, der mineralische Charakter klingt in einem langen Finale aus.
Klassischer Sancerre-Charakter.*

36

LOUIS LATOUR, CHABLIS

*Zarter Duft von weissen Blüten, Greenapple und Zitrusfrucht.
Am Gaumen ausgewogen und gefällig mit schöner Mineralität, Frische und
einem leichten Bitterton im Finale.*

55

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0.75L

BENFOLDS MAGILL, SHIRAZ

Der Koonunga Hill von Australien berühmtestem Weingut ist eine mitreißende Cuvée aus Shiraz und Cabernet Sauvignon. Der Wein entfacht ein üppiges Feuerwerk der Aromen mit Anklängen an Schokolade, dunkle Beeren, Eukalyptus, reife Pflaumen und Schwarzkirsche. Er zeigt viel vollmundigen Schmelz, ist samtig- weich mit runden, reifen Tanninen und ausdrucksvoller Länge. Ein herrlicher Rotwein, anspruchsvoll und köstlich zugleich.

30

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD HERITAGE

Dunkles Kirschrot mit aufhellenden Reflexen, in der Nase leicht würzig, dunkle Beeren, am Gaumen weich und samtig, trotzdem stoffig und druckvoll, Waldbeer- und Kirscharomen, aromatisch, elegant mit wunderbarem Nachhall.

34

2016 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA XR

In der Nase intensive Noten schwarzer Kirschen sowie expressive Würzaromen von Lakritze, Zimt und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen frisch, mit gutem Rückgrat und weichen Gerbstoffen. Langer, intensiver Abgang.

65