

MITTAGSMENÜ

(Mo–Fr, 11:30–15:00, außer an Feiertagen)
Wähle deine Lieblingssauce & kombiniere sie
mit einem Topping deiner Wahl (A–E)

TOPPINGS

(zu jedem Hauptgericht wählbar)

A.	Tofu (vegetarisch)	2,50€
B.	Hähnchenfilet	2,50€
C.	Knuspriges Hähnchen ^{A,C}	3,00€
D.	Knusprige Ente ^A	4,00€
E.	Garnelen	5,00€

M0	Gebratener Reis ^{A, C, F, N}	8,50€
	Aromatischer Jasminreis, gebraten mit Sojasprossen, Mais, Erbsen, Karotten, Ei & Röstzwiebeln	
M1	Gebratene Eiernudeln ^{A, C, F, N}	8,50€
	Weizennudeln, gebraten mit Sojasprossen, Karotten, Lauch, Ei & Röstzwiebeln	
M2	Gebratene Udon-Nudeln ^{A, F, N}	8,50€
	Japanische Weizennudeln, gebraten mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini, Stangenbohnen, Pak Choi & Teriyaki-Sauce	
M3	Rotes Kokos-Curry ^{A, B, D, G}	9,50€
	Cremiges Curry auf Kokosmilchbasis mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	
M4	Mango-Sauce ^{A, B, D, G}	9,50€
	Exotische, fruchtige Mango-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	
M5	Süßsauer-Sauce ^A	9,50€
	Asiatische süß-saure Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	
M6	Teriyaki-Sauce ^{A, F, N}	9,50€
	Japanische Teriyaki-Bratensauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	
M7	Hikari ^{A, C, D, F, J, G, K, L}	12,90€
	6 Stück Futomaki (Lachs, Gurke, Avocado, Mango, Sesam & Kresse) 6 Stück Avocado-Hosomaki	
M8	Midori ^{A, C, F, J, G, K, L}	12,50€
	6 Stück frittierte Futomaki : Veggie Crunch (Avocado, Gurke, Rettich) 6 Stück Gurke-Hosomaki	
M9	Sora ^{A, C, D, F, J, G, K, L}	13,90€
	6 Stück frittierte Futomaki : Ocean Crispy (Lachs, Avocado, Gurke) 6 Stück Rote Bete - Hosomaki	

Minatō

Asian Cuisine & Sushi わらく

Tel: 061827703593

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag – Freitag:

11:30 – 15:00 & 17:30 – 22:00

Samstag :

12:00 – 15:00 & 17:30 – 22:00

Sonntag:

12:30 – 15:00 & 17:30 – 22:00

Edith-Stein-Weg 4, 63512 Hainburg

WARMES VORSPEISEN

Edamame^F

Gedämpfte Sojabohnen
mit Meersalz

4,90€

1

VEGAN



Mini-Frühlingsrollen^{A,F}

Knusprige Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung, Süßsauer-Dip

4,90€

2

VEGAN



Poppukon^{A,F}

Frittierter Mais im Tempurateig,
Tesuke Sauce

5,50€

3

VEGAN



Dumplings^{A,B,F}

Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelen, Tesuke Sauce

6,90€

4



Gyoza^{A,F}

Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch
und Gemüsefüllung, Tesuke Sauce

6,90€

5



Crispy Ebi^{A,F,C,J}

Frittierte Garnelen
mit Spicy Mayo
und Romanasalat, Ponzu

7,90€

6



Chicken Karaage^{A,F,C,J}

Frittiertes Hähnchen mit Nanban-Sauce
oder scharfer Mayo

6,90€

7



SALATE



8

VEGAN

Wakame-Salat^K

4,50€

Marinierter Seetangsalat
mit Sesam



9

VEGAN

Kyuri (scharf)^{F,K}

4,50€

Gurken-Tataki mit Sesam



10

VEGETARISCH

Kimchi (scharf)^D

4,50€

Hausgemachter, scharf
eingelegter Chinakohl



11

VEGAN

Avocado-Salat^{L,K}

9,90€

Wildkräutersalat mit Avocado,
Rote Bete, Radieschen, Tomate,
Gurke & Wafu-Dressing



12

Sashimi-Salat^{D,L,K}

11,90€

Wildkräutersalat mit Lachs,
Thunfisch, Avocado,
Tomate, Gurke & Wafu-Dressing

KALTE VORSPEISEN

Lachs-Carpaccio ^{A,D,F}

11,90€

Dünn geschnittener Lachs
mit frischem Dressing

13



Thunfisch-Tataki ^{A,D,F,K}

14,90€

Leicht gegrillter Thunfisch
mit Sesam, Tataki-Sauce

14



Ceviche ^{A,D,L}

12,90€

Lachs-Ceviche mit Zwiebeln,
Chili, Limette, Koriander

15

S
C
H
A
R
F



SUPPEN

Miso-Suppe ^F

A. Tofu, Seetang
& Frühlingszwiebeln (Vegan)

3,50€

B. Lachs, Seetang
& Frühlingszwiebeln

5,50€

16



Siam-Kokossuppe ^{D,G}

mit Champignons, Brokkoli, Zucchini,
Paprika, Karotte & Kräutern

A. Tofu

4,00€

B. Hühnerfleisch

4,50€

E. Garnelen

5,50€

17

S
C
H
A
R
F



HAUPTSPEISEN

Wähle deine Lieblingssauce & kombiniere sie
mit einem Topping deiner Wahl (A–E)

TOPPINGS

(zu jedem Hauptgericht wählbar)

A.	Tofu (vegetarisch)	3,00€
B.	Hähnchenfilet	3,00€
C.	Knuspriges Hähnchen ^{A,C}	4,00€
D.	Knusprige Ente ^A	5,00€
E.	Garnelen	6,00€

- | | | |
|--|--|--------|
| 20 | Gebratener Reis ^{A,C,F,N} | 9,50€ |
| Aromatischer Jasminreis, gebraten mit Sojasprossen,
Mais, Erbsen, Karotten, Ei & Röstzwiebeln | | |
| 21 | Gebratene Eiernudeln ^{A,C,F,N} | 9,90€ |
| Weizennudeln, gebraten mit Sojasprossen, Karotten,
Lauch, Ei & Röstzwiebeln | | |
| 22 | Gebratene Udon-Nudeln ^{A,F,N} | 9,90€ |
| Japanische Weizennudeln, gebraten mit Brokkoli, Paprika,
Champignons, Karotten, Zucchini, Stangenbohnen,
Pak Choi & Teriyaki-Sauce | | |
| 23 | Rotes Kokos-Curry ^{A,B,D,G} | 10,50€ |
| Cremiges Curry auf Kokosmilchbasis mit Brokkoli, Paprika,
Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis | | |
| 24 | Mango-Sauce ^{A,B,D,G} | 10,50€ |
| Exotische, fruchtige Mango-Sauce mit Brokkoli, Paprika,
Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis | | |
| 25 | Süßsauer-Sauce | 10,50€ |
| asiatische süß-saure Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons,
Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis | | |

Teriyaki-Sauce ^{A,F,N}

10,50€

26

japanische Teriyaki-Bratensauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis

SPEZIALITÄTEN

Pho Bo ^D

16,90€

27

Vietnamesische Rindfleisch Nudelsuppe

Reisbandnudeln in aromatischer Rinderbrühe
mit Argentinischem

Roastbeef & frischen Kräutern

Minato Chicken ^{A,F,N}

15,90€

28

Gebratene Hühnerbrust mit Karotten,
Paprika, Brokkoli, Zwiebeln,
Sojakeime, Poree, Zitronengras, Kurkumapulver,
Currypulver, Jasminreis

Minato Duck ^{A,F,N}

17,90€

29

Knusprige Entenbrust
mit Ingwer - Frühlingszwiebel - Sojasauce,
dazu Karotten, Zwiebeln, Brokkoli, Champignons,
Paprika, Sojasprossen, Jasminreis

Minato Salmon ^{A,D,F}

19,90€

30

Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce,
saisonaem Gemüse, Jasminreis

Minato Beef ^{A,F,N}

21,90€

31

Argentinisches Roastbeef, kurz gebraten
mit Rotwein-Pfeffersauce, Champignons, Brokkoli,
Zwiebeln, Karotten, Paprika, Sojasprossen, Jasminreis.

KINDERGERICHTE

40	Karaage-chan ^A	8,00€
	Knuspriges Hähnchen <i>mit Süßsauer-Dip, Salat & Jasminreis</i>	
41	Yakisoba ^{A,C,F,N}	8,50€
	Gebratene Eiernudeln <i>mit Gemüse & Hähnchenfilet</i>	
41	Yakimeshi (Vegetarisch) ^{A,C,F,N}	7,00€
	Gebratene Reis <i>mit Gemüse & Ei</i>	

EXTRA

Reis	3,00€
Kokoscurry Sauce	3,50€
Mango Sauce	3,50€
Süßsauer Sauce	3,50€
Teriyaki Sauce	3,50€
Scharfe Mayo	2,50€
Unagi Sauce	2,50€

DESSERT

Crème Brûlée ^{C,G}	5,00€	50
Panna Cotta ^G	4,00€	51
Vanilleeis (2 Kugeln) ^G	3,00€	52

ALLERGENE

- A: Glutenhaltiges Getreide
- B: Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Soja (Bohnen) & daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse
- H: Schalenfrüchte
- I: Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid & Sulphite
- M: Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

SUSHI

6
Stk.

HOSOMAKI

89	Spargel ^{A,L}	4,50€
90	Gurke ^{A,L}	4,50€
91	Avocado ^{A,L}	4,60€
92	Tofu ^{A,F,L}	4,50€
93	Surimi ^{A,L}	5,00€
94	Lachs ^{A,D,L}	5,00€
95	Lachs - Avocado ^{A,D,L}	6,00€
96	Thunfisch ^{A,D,L}	5,50€
97	Thunfisch - Avocado ^{A,D,L}	6,50€
98	Garnelen ^{A,B,L}	6,50€
99	Gegrillter Aal - Gurke ^{A,D,L}	6,90€



2
Stk.

NIGIRI

100	Avocado ^{A,L}	4,50€
101	Tofutasche ^{A,F,L}	4,50€
102	Spargel ^{A,L}	4,50€
103	Lachs ^{A,D,L}	5,00€



Thunfisch ^{A,D,L}	6,00€	104
Flambierter Lachs (<i>Leicht Scharf</i>) ^{A,C,D,J,K,G,L}	5,50€	105
Flambierter Thunfisch (<i>Leicht Scharf</i>) ^{A,C,D,J,K,G,L}	6,50€	106
Lachs-Tatar ^{A,C,D,J,K,G,L}	5,50€	107
Thunfisch-Tatar ^{A,C,D,J,K,G,L}	6,50€	108
Garnelen ^{A,B,L}	5,50€	109
Gegrillter Aal ^{A,D,J,K,L}	6,50€	110

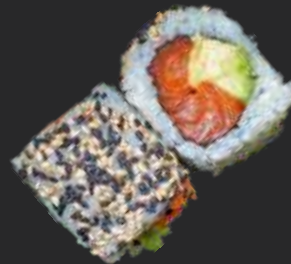


ALLE SPECIALS, URAMAKI, FUTOMAKI & FRITTIERTE FUTOMAKI WERDEN
MIT SCHARFER MAJO (AUSSER VEGANE ROLLEN) UND UNAGI SAUCE SERVIER

URAMAKI

**8
Stk.**

Yasai Dream I.O. (<i>Vegan</i>) ^{A,K,L}	10,50€	120
Avocado, Gurke, Mango - außen Rote Bete, Sesam, Kresse		
Green Harmony I.O. (<i>Vegetarisch</i>) ^{A,G,L}	10,50€	121
Spargel, Gurke, Rucola, Frischkäse, Sesam, Kresse		
California I.O. ^{A,B,C,D,F,J,K,G,L}	10,50€	122
Surimi, Avocado, Gurke - außen Sesam, Tobiko, Kresse		



123 **Salmon I.O.** ^{A,C,D,F,J,K,G,L} 10,50€

Lachs, Avocado - außen Sesam,
Tobiko, Kresse

124 **Salmon Skin I.O.** ^{A,C,D,F,J,K,G,L} 10,50€

Knusprige Lachshaut, Avocado - außen Sesam,
Kresse



125 **Tuna I.O.** ^{A,C,D,F,J,K,G,L} 11,50€

Thunfisch, Gurke - außen Sesam,
Tobiko, Kresse

126 **Tori Tropic I.O.** ^{A,C,F,J,K,G,L} 10,50€

Panko-panierte Hühnerbrust, Mango, Avocado - außen Sesam,
Algen, Kresse

127 **Ebi I.O.** ^{A,B,C,D,F,J,K,G,L} 10,50€

Tempura-Garnele, Avocado - außen Sesam,
Tobiko, Kresse

128 **Crispy Duck I.O.** *(Leicht Scharf)* ^{A,C,F,J,K,G,L} 11,50€

Knusprige Ente, Mango - außen Röstzwiebeln

129 **Sakura Roll I.O.** ^{A,B,C,D,F,J,K,G,L} 11,50€

Gekochte Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko,
Sesam & Kresse

SPECIALS

URAMAKI

8
Stk.

Marilyn Monroe Roll A,C,D,F,G,J,K,L

13,00€ 130

Lachs, Avocado, Frischkäse - außen Avocado,
Tobiko, Kresse

Rainbow Roll A,B,C,D,F,G,J,K,L

13,50€ 131

Surimi, Avocado, Mango - außen flambierter Lachs & Thunfisch,
Sesam, Kresse

Golden Crunch Roll A,B,C,D,F,G,J,K,L

12,00€ 132

Tempura-Garnelen, Avocado - außen Lachs



Osaka Fire Roll A,B,C,D,F,G,J,K,L

13,50€ 133

Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse - außen flambierter Lachs,
Lauchzwiebeln, Sesam, Kresse

Beef Roll A,C,F,G,J,K,L

14,00€ 134

Lauchzwiebeln und Paprika - Tempura,
Frischkäse - außen flambiertes Rindfleisch, Sesam, Kresse

Minato Roll A,B,C,D,F,G,J,K,L

14,50€ 135

Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse - außen Thunfischtatar,
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse

SPECIALS URAMAKI

- 136 **Crazy Salmon Roll** ^{A,C,D,F,G,J,K,L} 14,90€
Knusprige Lachshaut, Avocado,
Frischkäse - außen Aal (Reispapier umwickelt), Sesam, Kresse
- 137 **Hot Tuna Roll** (*Leicht Scharf*) ^{A,C,D,F,G,J,K,L} 14,90€
Thunfischtatar, Gurke - außen flambierter Thunfisch,
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse
- 138 **Hot Salmon Roll** (*Leicht Scharf*) ^{A,C,D,F,G,J,K,L} 14,50€
Lachstatar, Avocado, Frischkäse - außen flambierter Lachs,
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse
- 139 **Minato Signature Roll** ^{A,C,D,F,G,J,K,L} 15,00€
Eine kreative Überraschung vom Sushi-Meister
- 140 **Daiki Roll** ^{A,B,C,D,F,G,J,K,L} 14,90€
Gekochte Garnelen, Avocado, Spargel - außen flambierter Lachs,
Tobiko, Sesam, Kresse
- 141 **Kenzo** ^{A,B,C,D,F,G,J,K,L} 15,00€
Tempura Garnelen, Gurke - außen flambierter Thunfisch,
Tobiko, Sesam, Kresse



FUTOMAKI

6
Stk.

Veggie Blossom ^{A,F,K,G,L}

11,50€ 150

Avocado, Gurke, Mango, Tofutasche, Sesam, Kresse

Samurai Roll ^{A,C,D,F,J,G,K,L}

13,50€ 151

Lachs, Avocado, Spargel, Gurke, eingelegter Rettich, Rucola, Frischkäse, Sesam, Kresse

Golden Tiger ^{A,B,C,F,G,J,K,L}

13,50€ 152

Tempura-Garnelen, gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam, Kresse



FRITTIERTE FUTOMAKI

6
Stk.

Veggie Crunch ^{A,C,F,J,K,G,L}

9,50€ 160

Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Kresse

Ocean Crispy ^{A,C,D,F,J,G,K,L}

10,50€ 161

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Kresse

Minato Crunch ^{A,B,C,D,F,J,K,G,L}

13,50€ 162

Lachs, Thunfisch, Garnele, Avocado, Gurke, Sesam, Kresse



SASHIMI

5
Stk.

Lachs

14,90€ 170

Thunfisch

17,90€ 171



SUSHI MIX - PLATTEN

180	Maki Platte (18 Stk.)	13,50€
	6 Gurken - Hosomaki, 6 Avocado-Hosomaki, 6 Lachs - Hosomaki	
181	Lachs Platte (16 Stk.)	19,50€
	2 Lachs - Nigiri, 6 Lachs - Hosomaki, 8 Uramaki Salmon I.O(121)	
182	Thunfisch Platte (16 Stk.)	21,50€
	2 Thunfisch - Nigiri, 6 Thunfisch - Hosomaki, 8 Uramaki Tuna I.O(123)	
183	Vegan Platte (22 Stk.)	29,50€
	2 Tofutaschen - Nigiri, 6 Gurken - Hosomaki, 8 Uramaki Yasai Dream(118), 6 Futomaki Veggie Blossom(150)	
184	Sakura Platte (19 Stk.)	29,50€
	8 Uramaki-Marilyn Monroe Roll(130), 8 Uramaki-Golden Crunch Roll(132) , 3 Frittierte Futomaki-Ocean Crispy (161)	

SIGNATURE PLATTEN

(die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch)

185	Osaka Platte (22 Stk.)	32,50€
	6 Hosomaki, 2 Nigiri, 8 Uramaki, 3 frittierte Futomaki, 3 Sashimi	
186	Kyoto Platte (28 Stk.)	45,00€
	(Empfehlung für 2 Personen) 6 Hosomaki, 6 Stück Nigiri, 16 Uramaki	
187	Tokyo Platte (32 Stk.)	59,50€
	(Empfehlung für 2 Personen) 6 Nigiri, 16 Uramaki, 6 frittierte Futomaki, 4 Sashimi	
188	Minato Platte (44 Stk.)	70,50€
	(Empfehlung für 2-3 Personen) 6 Nigiri, 12 Hosomaki, 6 frittierte Futomaki, 16 Uramaki, 4 Sashimi	

Getränke

SOFT DRINKS

**Coca Cola / Cola Zero /
Fanta / Sprite / Spezi**
0,2 L / 0,4 L
2,20 € / 3,50 €

Schweppes Ginger Ale
0,2 L / 0,4 L
2,20 € / 3,50 €

Rhönsprudel (Still / Sprudel)
0,25 L / 0,75 L
2,50 € / 5,90 €

**Karaffenwasser mit Minze,
Orange & Limette**
0,5 l / 3,00 €

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

(alkoholfrei/ 0,4 L)

Bangkok Lemon Iced Tea
(Schwarzer Tee, Limette)
5,00 €

Citrus Bloom Iced Tea
(Jasmintee, Orange,
Zitrone, Maracuja)
6,00 €

Ginger Cooler
(Limette, Ginger Ale,
Gurke, Ingwer, Minze)
6,00 €

Lychee Passion
(Limette, Lycheesaft,
Maracuja, Soda)
6,00 €

Rose Aloe
(Limette, Aloe Vera, Rosensirup,
Minze, Basilikumsamen)
6,00 €

SÄFTE

0,2 L / 0,4 L

**Apfelsaft / Orangensaft /
Ananassaft**

2,50 € / 4,00 €

**Maracujanektar /
Lycheenektar**

2,50 € / 4,00 €

Schorle

2,30 € / 3,80 €

APERITIFS

Prosecco

(0,1 L Glas)

3,90 €

Hugo

(Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze, Limette)

6,90 €

Aperol Spritz

(Prosecco, Aperol, Orange)

7,90 €

Lillet Wild Berry

(Lillet Blanc, Schweppes
Wild Berry, Beeren)

7,90 €

COCKTAILS

Mojito

(Bacardi White Rum, Minze,
Limette, Rohrzucker)

7,90 €

Mai Tai

(Bacardi White Rum, Bacardi
Dark Rum, Cointreau,
Mandelsirup, Limette,
Ananassaft)

9,50 €

Espresso Martini

(Absolut Wodka, Kahlúa,
Espresso)

8,90 €

Pornstar Martini

(Absolut Vanilia Wodka,
Passoa, Maracujasaft,
Vanillesirup, Limettensaft
mit Prosecco-Shot)

10,90 €

LONG DRINKS

Cuba Libre

*(Bacardi White Rum,
Limettensaft, Coca Cola)*
7,00 €

Tequila Sunrise

*(Sierra Tequila, Orangensaft,
Grenadinesirup)*
7,50 €

Dark 'n' Stormy

*(Bacardi Black Rum,
Limettensaft, Ginger Beer)*
7,90 €

Moscow Mule

*(Absolut Wodka,
Limettensaft, Ginger Beer)*
7,90 €

WEINE

Weißwein

- Gutsriesling trocken
Weingut Trenz · Rheingau
0,2 L / 5,50 €
- Johannisberger Klaus
Riesling Kabinett trocken
Weingut H. Kraye · Rheingau
0,2 L / 6,50 € — 0,75 L / 21,00 €
- Weißburgunder trocken
Weingut Trenz · Rheingau
0,2 L / 6,90 € — 0,75 L / 22,99 €
- Winkeler Gutenberg Riesling
Kabinett halbtrocken
Weingut H. Kraye · Rheingau
0,2 L / 6,50 € — 0,75 L / 21,00 €

BIERE

Krombacher Pils (vom Fass) / Radler

0,3 L / 0,5 L
3,60 € / 4,90 €

Krombacher Pils Alkoholfrei

0,3 L / 3,60 €

Paulaner Weißbier / Alkoholfreies Weißbier

0,5 L / 4,90 €

Kirin Bier (Japan)

0,3 L / 4,00 €

Roséwein

- Winkeler Dachsberg
Spätburgunder Rosé halbtrocken
Weingut H. Kraye · Rheingau
0,2 L / 6,90 € — 0,75 L / 22,90 €

Rotwein

- Rheingau Rotwein Cuvée
Weingut Trenz · Rheingau
0,2 L / 5,50 €

TEE

Jasmintee

3,00 €

Ingwertee

(frischer Ingwer, Limette, Honig)

3,50 €

Minato Tee

(Orange, Limette, Süßholz, Zimt, Holundersirup)

4,00 €

Yuzu Tee

(Japanischer Zitrus-Tee, Zitrone)

4,00 €

KAFFEE

Espresso / Macchiato

2,90 € / 3,30 €

Doppel Espresso / Macchiato

4,00 € / 4,50 €

Cappuccino

3,80 €

Latte Macchiato

4,00 €

Kaffee

3,50 €

