



**SPEISEN &
GETRÄNKE**

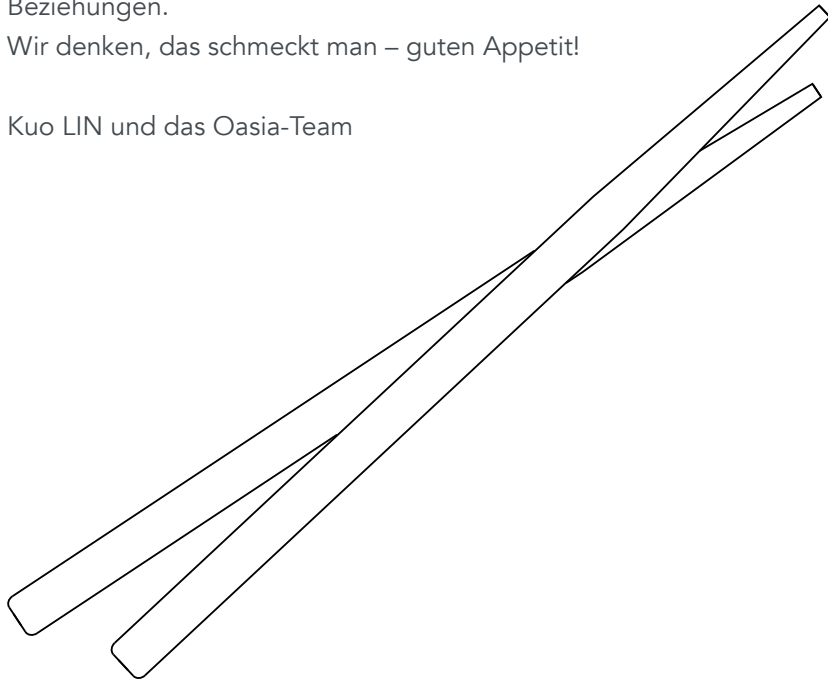
Oasia
natürlich frisch gut

WIR DENKEN.

Leistungsdruck, Zeitknappheit und trotzdem gesund und schmackhaft ernähren? DIE Herausforderung in einer immer schnelllebigeren Zeit. Unsere Speisen werden TÄGLICH FRISCH und mit größter Sorgfalt zubereitet. Wir verwenden ausschließlich Hühner- und Rindfleisch aus Österreich, Gemüse aus der Region sowie Bio-Freiland Eier. Bei uns gibt es keine „Lieferanten“ sondern Geschäftspartner – wir schätzen Handschlagqualität sowie respektvolle und langfristige Beziehungen.

Wir denken, das schmeckt man – guten Appetit!

Kuo LIN und das Oasia-Team



TAPAS / SALADS

EDAMAME *** sojabohnen / fleur de sel _ F	3.80
KIMCHI * scharf eingelegter chinakohl _ B / D	4.50
WAKAME MOYASHI *** seetang-sojasprossen-salat / sesam dressing _ F / N	4.80
YUM MAMUANG * frische mangostreifen / rote zwiebeln / erdnüsse / koriander / limetten-chili-vinaigrette _ E	5.00

SOUPS

MISO ** sojabohnenpaste in dashibrühe / tofu / seetang / frühlingzwiebel _ F / D	3.20
TOM KHA GAI kokosmilchsuppe / hühnerfleisch / galgant _ D / F	5.20
TOM YAM GOONG * würzig scharfe garnelensuppe / zitronengras _ B / D / F	5.80

* scharf ** vegetarisch *** vegan

FINGER FOOD / APPETIZER

CHICKEN GYOZA 6 stk. gebratene teigtaschen / faschiertes vom huhn / chinakohl / frühlingzwiebel / soja-essig-dip _ A / N	4.80
VEGGIE GYOZA 6 stk. *** gebratene gemüseteigtaschen / soja-essig-dip _ A / N	4.50
CHA GIO 3 stk. hausgemachte klassisch frittierte vietnamesische frühlingsrollen mit faschiertem vom huhn / fischsauce-chili-dip _ B / D	4,50
MINI SPRING ROLLS 6 stk. *** frittierte mini-gemüsefrühlingsrollen / sweet-chilli-dip _ A	3.50



Der Geschmack der Frühlingszwiebel ist im Gegensatz zur Speisezwiebel sehr mild, ihre Stängel besitzen ein feines Laucharoma. Dadurch macht sie sich besonders gut in der frischen, leichten Küche. Ihr hoher Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen macht sie zu einer gesunden und schmackhaften Abrundung vieler Gerichte.

* scharf ** vegetarisch *** vegan

NIGIRI SUSHI / SASHIMI pro stk.

SAKE lachs _ D / M	2,20	SURIMI krebbersatz _ D / B	1,90
IBODAI butterfisch _ D / M	2,20	HOTATEGAI jakobsmuschel _ R / M	
EBI garnele _ B / M	2,80		3,20
MAGURO yellow fin tuna _ D / M	2,80	TAKO octopus _ R / M	2,20
		INARI tofutaschen *** _ F	2,00
UNAGI aal _ D / M	2,80	AVOCADO avokado ***	2,00
IKURA lachskaviar _ D / M	3,20		



MAKI

eine rolle / 6 stk.

SAKE lachs _ D	3,50	TEKKA tuna _ D	3,90
KAPPA gurke ***	3,00	KANPYO kürbis *** _ F	3,20
OSHINKO rettich ***	3,00	AVOCADO ***	3,50

unsere sushi und maki werden auf wunsch gerne ohne wasabi zubereitet.

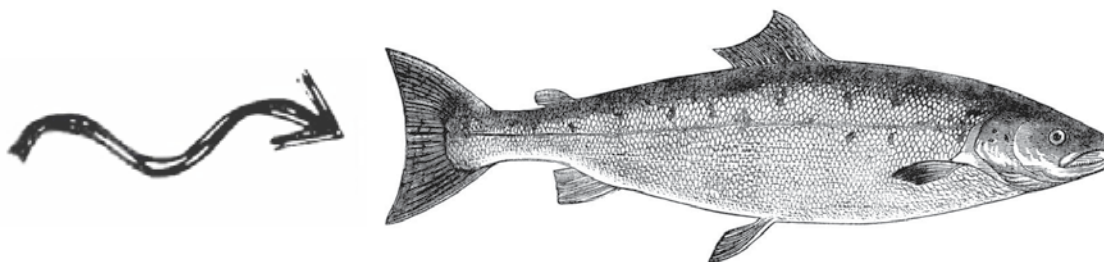
URAMAKI - INSIDE-OUT MAKI

eine rolle / 6 stk.

AVOCADO avokado / sesam _ N	3,90
CALIFORNIA avokado / surimi / mayo / sesam _ B / N / C	4,60
SAKE CALIFORNIA avokado / lachs / mayo / sesam _ D / C / N	5,50
EBI CALIFORNIA avokado / garnelen / mayo / sesam _ B / C / D	5,90
PHILLY CHEESE avokado / gurke / philadelphia käse / sesam ** _ G	5,50
GREEN CALIFORNIA avokado / gurke / oshinko / sesam ***	5,50
TEMPURA frittierte garnelen / sesam _ A / N	6,80

SPECIAL ROLLS eine rolle / 8 stk.

RAINBOW ROLLS surimi / avokado / mayo / ebi / bunte fischsorten / tobiko _ B / C / D	11,90
SPICY TUNA ROLLS avokado / tuna / chili mayo / jungzwiebel / sesam _ C / D / N	10,50
SPICY SALMON ROLLS avokado / chili mayo / lachs / sriracha chilisaucе / frühlingzwiebel / sesam _ C / D / N	9,90
ALASKA ROLLS lachs / avokado / frischkäse / sesam _ D / G / N	9,90
KAMO ROLLS dicke rolle mit knuspriger ente / gurke / frühlingzwiebel / eistich / teriyakisauce / sesam _ A / C / F	10,50



*LACHS
IST REICH AN
OMEGA 3 –
FETTSÄUREN*

* scharf ** vegetarisch *** vegan

GIMBAP – KOREAN SUSHI ROLLS

dicke **seetangreisrollen** werden mit saisonalen gemüsesorten gerollt und mit sesamöl bestrichen

YACHAE ** salat / gurke / karotte / rettich _ N	7,90
KIMCHI salat / gurke / karotte / rettich / eingelegter china- kohl ** _ B / D / N	8,90
CHAMCHI salat / gurke / karotte / rettich / thunfisch _ D / N	9,90

SASHIMI

SASHIMI moriawase 12 stk. / 16 stk. _ B / D	15,90 / 19,90
SASHIMI lachs thunfisch 12 stk. / 16 stk. _ D	16,90 / 21,90

SETS

SUSHI SET KLEIN 6 nigiri / 3 maki _ B / D	9,90
SUSHI SET MITTEL 8 nigiri / 3 maki _ B / D	12,90
SUSHI SET GROSS 10 nigiri / 3 maki _ B / D	14,90
MAKI MIX 3 sake / 3 tekka / 3 kappa / 3 avocado / 3 california _ D	9,00
LIEBLING 6 sake nigiri / 6 avocado maki _ D	11,50
NIGIRI MORIAWASE 10 stk. _ D / B	14,90
ALL SAKE 8 sake nigiri / 6 sake california _ D / C / N	16,90
SAKE MAGURO SET 4 sake nigiri / 4 maguro / 3 sake maki _ D	15,90
VEGGIE VARIATION ** 2 avocado / 2 inari / 3 oshinko maki / 3 gurken maki _ C / F	9,00

* scharf ** vegetarisch *** vegan

WARME GERICHTE

CLASSICS & SIGNATURES

GENERAL TSO'S CHICKEN _ A / C / F / N

*dieses **traditionelle hühnergericht** aus china wurde bereits in der ching
dynastie für einen berühmten general namens tso kreiert.
in würfeln geschnittenes hühnerfleisch wird mariniert und knusprig frittiert.
dann wird es in einer ingwer-knoblauch-chili-sojasauce geschwenkt und
mit jungzwiebeln serviert. 12,90

OASIA CHILLI CHICKEN _ A / F / H / N

gebackene hühnerfleischstücke mit zwiebeln, chili und cashewnüssen
in süßlich scharfer sojasauce geschwenkt, dazu wokgemüse 14,90

KANTON ENTE

knusprige ente auf wokgemüse _ A / F / N 15,90

LACHS TERIYAKI

gebratenes lachsfilet mit teriyakisauce, dazu wokgemüse _ D / F / N 14,90

CURRIES

grünes oder rotes thai-kokos-curry * mit

hühnerfleisch _ D	12,90
rindfleisch _ D	13,90
shrimps _ B / D	15,90
ente _ A / D	15,90
tofu ** _ D / F	10,90

WOK – asia und saisonales gemüse in woksauce mit

hühnerfleisch _ F / N	12,90
rindfleisch _ F / N	13,90
shrimps _ B / F / N	15,90
tofu** _ F / N	10,90

NUDEL- UND REISGERICHTE

PAD THAI - gebratene reisnudeln in tamarindensauce mit geriebenen erdnüssen	
veggie mit tofu _ C / E / F	11,50
hühnerfleisch _ C / D / E / F	13,50
garnelen _ B / C / D / E / F	14,50
BAMI GORENG - gebratene currynudeln nach indonesischer art	
veggie mit tofu _ A / C / F	11,50
hühnerfleisch und garnelen _ A / B / C / F	13,50
NASI GORENG - gebratener curryreis nach indonesischer art	
veggie mit tofu _ C / F	11,50
hühnerfleisch und garnelen _ B / C / F	13,50
YAKISOBA japanisches Nudelgericht - gebratene nudeln	
veggie _ A / F / N	9,50
hühnerfleisch _ A / F / N	11,90
rindfleisch _ A / F / N	12,90
kamo - ente _ A / F / N	13,90

BEILAGEN

JASMINREIS gedämpft schale	2,00
SUSHIREIS mariniert schale	2,00
GEBRATENER EIERREIS schale _ C	4,90
GEBRATENE NUDELN beilagenportion _ A	4,90
GEBRATENES GEMÜSE saisonal _ F / N	5,90
GARI eingelegter ingwer	1,00

DESSERT

MANGOPUDDING _ G	4,00
TEMPURA BANANEN _ A	4,00
MOCHI REISKUCHEN gefüllt mit roter bohnenpaste /stk.	2,00
EISMOCHI REISKUCHEN gefüllt mit eis verschiedene sorten /stk.	2,00
APPLE GYOZA frittierte teigtaschen mit apfelfüllung und erdbeer-sauce 4 stk.	4,00
LYCHEEKOMPOTT	3,80

WISSENSWERTES

BONITO der echte bonito (jap. „katsuo“ engl. „skipjack tuna“) ist die einzige art der gattung katsuwonus innerhalb der makrelen und thunfische. er wird etwa 1m lang und erreicht ein gewicht von über 20 kg. er lebt vorwiegend in tropischen und subtropischen meeren.

DASHI ist ein japanischer fischsud und hat in der japanischen küche eine wichtige bedeutung. das grund-dashi wird aus bonitoflocken und braunem seetang (kombu) gewonnen und dient unter anderem als grundlage für die misosuppe.

EDAMAME „bohnen am zweig“ – sowohl die noch unreif geernteten sojabohnen selbst als auch das daraus zubereitete gericht werden so bezeichnet.

GALGANT ist eine pflanzenart, die zur familie der ingwergewächse gehört. er wird als gewürz- und heilpflanze verwendet, riecht würzig und schmeckt bitter aromatisch sowie schwach brennend und ist bestandteil von z.B. thaicurries. neben der anregung der verdauung wirken die inhaltsstoffe krampflösend sowie antibakteriell und entzündungshemmend.

GYOZO sind in der japanischen küche teigtaschen mit einer füllung aus faschiertem und/oder gemüse. in china werden sie „jiao zi“, in korea „mandu“, in deutschland „maultaschen“, in italien „ravioli“ und in polen „piroggen“ genannt.

MATCHA ist ein zu feinstem pulver vermahlener grüntee, der in der japanischen teezeremonie verwendet wird. er hat eine intensive grüne farbe und einen lieblich-süßlichen, in späteren pflückungen leicht herben geschmack. als zutat in unterschiedlichsten speisen und getränken ist matcha seit langem ein fester bestandteil der japanischen küche.

MOCHI ist die bezeichnung für japanischen reiskuchen, der traditionell vor allem zu neujahr gegessen wird. als dessert wird mochi oft mit rote-bohnen-paste (adzukibohnen) gefüllt.

MORIAWASE sashimi moriawase bedeutet eine gemischte auswahl an rohen fischfiletscheiben – eine mix-platte.

NIGIRI beim nigiri-sushi, dt. „ballen-sushi“ wird der reis mit der hand zu einer kleinen, zwei finger breiten rolle gedrückt und mit fisch, meeresfrüchten oder omelette belegt.

PAKCHOI ist ein naher verwandter des chinakohls und erinnert im aussehen dem mangold. hierzulande wird er auch als chinesischer senfkohl oder blätterkohl bezeichnet. er hat einen leicht senfartigen, aromatischen geschmack.

SHICHIMI „sieben-gewürz-chilipfeffer“ – ist eine gebräuchliche japanische gewürzmischung aus 7 zutaten. die hauptzutat sind grob gemahlene rote chilischoten, gewöhnlich ergänzt mit mandarinenschale, sesamsamen, mohnsamen, hanfsamen, nori und gemahlenem sancho (japanischer Bergpfeffer, verwandter des szechuanpfeffers)

WAKAME ist eine marine algenart, die in japan und korea als lebensmittel sehr geschätzt wird. sie findet vorwiegend in suppen und salaten verwendung.

YUZU die japanische zitrone, säuerlich bitter im geschmack, ist eine aromatische frucht mit einmaligem duft, eine perfekte Mischung aus kräftiger limette mit nuancen von grapefruit und mandarine.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sodawasser 0,25l / 0,5l	1,50 / 2,90
Soda Zitrone frisch 0,25l / 0,5l	2,20 / 3,90
Himbeersoda 0,25l / 0,5l	2,00 / 3,60
Holundersoda 0,25l / 0,5l	2,00 / 3,60

Apfelsaft naturtrüb 0,25l	2,90
gespritzt 0,25l / 0,5l	2,30 / 4,20
Lychee-, Guavesaft 0,25l	2,90
gespritzt 0,25l / 0,5l	2,30 / 4,20
Traubensaft rot 0,25l	2,90
gespritzt 0,25l / 0,5l	2,30 / 4,20

Calpis Leitungswasser 0,25l / 0,5l	2,30 / 4,20
Calpis Soda 0,25l / 0,5l	2,90 / 4,80

FLASCHE ... fruit juice - limo - tea - water

Coca Cola / Light / Zero 0,33l	3,20
Almdudler 0,35l	3,20
Frucade 0,35l	3,20

ALL I NEED bio eistee 0,25l Ds.	3,50
ALL I NEED energy bio 0,25l Ds.	3,50
Eistee Zitrone 0,50l Fl.	3,80
Hakuma matcha bio 0,25l	3,80

Vöslauer Mineral prickelnd 0,33l / 0,75l	2,60 / 4,90
Vöslauer Mineral still 0,33l / 0,75l	2,60 / 4,90

KAFFEE

Espresso / Doppio	2,00 / 3,60
Kl. Brauner / Gr. Brauner	2,20 / 3,80
Cappuccino	3,20
Latte	3,80

TEE (KANNE)

Jasmin Tee	3,20
Grüner Tee Sencha – jap. Grüntee	3,20
Genmai Tee mit gerösteten Puffreis	3,20
Ingwer Tee	3,20
Ginseng	3,20



BIER

Ottakringer Helles 0,3l / 0,5l	3,10 / 4,20
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb 0,5l Fl.	4,20
Ottakringer Citrus Radler 0,5l Fl.	4,20
Null Komma Josef alkoholfreies Bier 0,5l Fl.	4,00
Asahi Super Dry 0,33l Fl.	3,80
Kirin Ichiban 0,33l Fl.	3,80

SCHANKWEIN

Grüner Veltliner 1/8l / 1/4l	2,20 / 4,20
Weißer Spritzer 1/4l	2,90
Aperol Spritzer 1/4l	4,50

<i>Asia ‚Aperitif‘ in der Karaffe warm serviert</i>	
Umeshu japanischer Pflaumenwein 0,1l	4,20
Ozeki Sake japanischer Reiswein 0,1l	4,50

SCHAUMWEIN

Prosecco 0,2l Fl. / 0,75l Fl.	8,00 / 28,00
-------------------------------	--------------



QUALITÄTSWEINE WEISS

	1/8l	Fl.
.....		
Grüner Veltliner „Grüve“ <i>Weingut Sonnhof-Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal</i>	3,50	21,00
Riesling Federspiel Terrassen <i>Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau</i>	3,50	21,00
Wiener Gemischter Satz <i>Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien</i>	4,20	25,00
Gelber Muskateller <i>Weingut Erich & Walter Polz, Grassnitzberg / Südsteiermark</i>	4,80	28,00
Sauvignon Blanc <i>Weingut Strauss, Gamlitz / Südsteiermark</i>	4,50	27,00

QUALITÄTSWEINE ROT

Zweigelt Classic <i>Weingut Franz Netzl, Göttlesbrunn / Carnuntum</i>	3,50	21,00
Blafränkisch Eisenberg DAC <i>Weingut Jalits, Badersdorf / Südburgenland</i>	3,50	21,00
Cabernet Sauvignon <i>Weingut Erich Scheiblhofer, Andau / Burgenland</i>	4,50	27,00
Cuvée „Equinox“ (Bf, Zw, St.L) <i>Weingut Reumann, Deutschkreutz / Burgenland</i>	4,50	27,00

ALLERGENE

Verordnung (EU) Nr.1169/2011

- A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
 - B Krebstiere und Erzeugnisse daraus
 - C Eier u. Erzeugnisse daraus
 - D Fische u. Erzeugnisse daraus
 - E Erdnüsse u. Erzeugnisse daraus
 - F Soja u. Erzeugnisse daraus
 - G Milch u. Erzeugnisse daraus
 - H Schalenfrüchte u. Erzeugnisse daraus (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
 - L Sellerie u. Erzeugnisse daraus
 - M Senf u. Erzeugnisse daraus
 - N Sesam u. Erzeugnisse daraus
 - O Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l
 - P Lupinen und Erzeugnisse daraus
 - R Weichtiere und Erzeugnisse daraus
-

TAKE AWAY:

goasia

natürlich frisch gut

Schlickgasse 2, 1090 Wien

Mo – Fr: 11–15 und 17:30 – 22 Uhr

(Küchenschluss jeweils 15 min. vor Sperrstunde)

Sa, So und Fei geschlossen

www.goasia.at