

SPEISEN UND GETRÄNKE

FOOD AND DRINKS

„Herzlich Willkommen auf die kulinarische Rundreise durch Asien!“
„Welcome to an unforgettable culinary journey through Asia!“



Jeden Samstag – Sushi Brunch

Genießen Sie quer durch asiatische
Köstlichkeiten! “all you can eat“ Mittagsbuffet
von 12 – 15h



Schenken Sie kulinarische Freuden!

Oasia Geschenkgutscheine sind erhältlich in
5, 10 und 20 Euro Beträgen.

* bedeutet scharfe Speisen

Alle Preise innerhalb der Karte in Euro und inklusive aller
Steuern und Abgaben.

SAISONKARTE / SEASON SPECIALS

(gültig ab 17:30 an geöffneten Tagen)

- Agedashi Tofu**
- A1 Gebackener Tofu in Dashi Sauce
Deep fried hot Tofu with dashi sauce 3,80
- Unagi Sushi, 3 Stück**
- A2 Nigiri Sushi mit gegrillten Aal
Nigiri Sushi with grilled Eel 5,40
- Miso Udon**
- A3 Dicke Weizennudeln mit Garnelen, Shitake, Gemüse, Ei
und Seetang in Miso Shiro
Udon noodles with tiger shrimps, shitake mushroom,
vegetables, egg and seaweed in miso soup 10,50
- BBQ Tenderloin Beef ***
- A4 Gebratenes Rinderfilet in chinesischer Barbecuesauce
auf Thaiwasserspinat, dazu Jasmin Reis
Stir-fried tenderloin beef served with Thai spinach and
Jasmine Rice 14,80
- Glücksbällchen, 3 Stück**
- A5 Gebackene Sesambällchen mit rote Bohnenpaste
Tempura sesame balls filled with red bean paste 3,90

SUPPEN / SOUPS

- Miso Suppe
100 Sojabohnensuppe mit Wakame und Tofu
Soybeansoup with Green Seaweed and Tofu 2,80
- Suimono
101 Fischsuppe mit Sojasprossen und Lauch
Fishsoup with Bean Sprouts and Leek 3,80
- Tom Yam Goong*
102 Würzige Garnelensuppe mit Zitronengras
Spicy Shrimp Soup with Lemon Grass 4,20
- Tom Kha Gai
103 Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch und Galgant
Chicken Coconut Soup with Galangal 4,00

VORSPEISEN / APPETIZERS

- Cha Gio
110 Klassische frittierte vietnamesische Frühlingsrolle
Deep-Fried Vietnamese Spring Rolls 3,40
- Ebi Tempura, 3 Stk.
111 In Tempurateig frittierte Riesengarnelen und Gemüse
mit Dashi Sauce
Deep Fried Jumbo Prawns with Dashi Sauce 6,90
- Satay Ayam
112 Zarte Hühnerspieße mit mild scharfer
Kokos-Erdnuss-Sauce
Two Skewers of Marinated Grilled Chicken Breast,
served with Sweet and Spicy Peanut Sauce 4,20
- Gyoza
113 Gebratene Teigtaschen mit Fleisch und
Gemüse gefüllt, 5 Stk.
Fried Dumplings filled with Pork and Vegetables 3,80

SALATE / SALADS

- 120 **Yum Mamuang (Mangosalat)***
Frische Mangostreifen mit roten Zwiebeln,
Chili und geriebenen Erdnüssen
Freshly chopped Green Mango tossed with
Red Onions, Chilli and shredded Peanuts **3,80**
- 121 **Som Tam (Papayasalat)***
Frische grüne Papayastreifen mit getrockneten
Schrimps, Chili, Tomaten und gerösteten Erdnüssen
Shredded Green Papaya mixed with Baby Dried
Shrimps, Tomatoes, Chillies and Roasted Peanuts **5,80**
- 122 **Yum Woon Sen (Glasnudelsalat)***
Glasnudeln mit Garnelen, Tintenfisch und Koriander
in Limetten-Chili Dressing
Glass Noodles tossed with Tiger Shrimps, Squid
and Coriander in Lime Juice and Chili Dressing **6,50**
- 123 **Wakame-Sojasprossen Salat**
Seetang und Sojasprossen in Sesamöl-Dressing
Green Seaweed and Bean Sprouts in
Sesame Oil Dressing **3,60**
- 124 **Gemischter Salatteller**
Gemischter Salat in Tamarinden-Dressing
Mix Salad in Tamarind-Dressing **3,80**

DIM SUM

- Xia Jiao**
D1 Gedämpfte Garnelen-Teigtasche mit
Wasserkastanie, 4 Stk.
Steamed Shrimps Dumplings with
Waterchestnut, 4 pcs. **3,80**
- Xia Shao Mai**
D2 Gedämpfte Klößchen mit Garnelen, 4 Stk.
Steamed Shrimps Dumplings, 4 pcs. **3,80**
- Jiu Cai Jiao**
D3 Gedämpfte Bärlauch-Garnelentasche, 4 Stk.
Steamed Shrimps Dumplings with
Wood Garlic, 4 pcs. **3,80**
- Long Xia Jiao**
D4 Gebackene Teigtaschen mit Garnelen und
Schweinefleisch, 3 Stk.
Deep Fried Shrimps and Pork Dumplings, 3 pcs. **3,80**
- Ga Li Jiao**
D5 Gedämpfte Curry-Teigtasche mit Garnele,
Schweinefleisch und Sellerie, 4 Stk.
Steamed Curry-Dumplings with Shrimps,
Pork and Celery, 4 pcs. **3,80**
- Zhai Jiao**
D6 Gedämpfte Gemüse-Teigtasche mit
Wasserkastanie, Pilze und Glasnudeln, 4 Stk.
Steamed Vegetarian Dumplings with Waterchestnut,
Mushrooms and Glass Noodles, 4 pcs. **3,80**
- Zha Xia He**
D7 Gebackene Garnelenröllchen, 3 Stk.
Deep Fried Shrimps Spring Rolls, 3 pcs. **4,50**

A TASTE OF JAPAN

NIGIRI SUSHI à la carte (1 pc.)

130	Sake - Lachs / Salmon	1,90
131	Maguro - Thunfisch / Tuna	2,20
132	Butterfisch / Butterfish	1,90
133	Tako - Oktopus / Octopus	2,00
134	Ebi - Garnele / Shrimp	2,20
135	Ikura - Lachskaviar / Caviar	2,50
136	Surimi - Krebsersatz / Crab Meat	1,80
137	Unagi - Aal / Eel	2,20
138	Tamago - Omelette / Omelette	1,80

MAKI SUSHI / SUSHI ROLLS (6 Stk. / pcs.)

140	Sakemaki - Lachs / Salmon	3,20
141	Tekkamaki - Thunfisch / Tuna	3,50
142	Kappamaki - Gurke / Cucumber	2,80
143	Kampyomaki - Kürbis / Pumpkin	2,80
144	Avocadomaki / Avocado	3,20
145	Temaki mit Lachs und Avocado, 1 Stück 1 Handroll with Salmon and Avocado	3,80

SPECIAL SUSHI ROLLS (8 Stk. / pcs.)

California Roll (insideout)

146	Weißer Rolle mit Sesam, Surimi und Avocado White Sushi Roll with Sesame, Crab Meat and Avocado	4,20
-----	--	------

Futo Maki

147	Dicke Rolle mit Omelette und Gemüse Jumbo Roll with Egg and Vegetables	7,50
-----	---	------

Tempura Maki

148	Dicke Rolle mit frittierten Garnelen und Gemüse Jumbo Roll with Tempura Shrimps and Vegetables	9,80
-----	--	------

Kamo Maki

149	Dicke Rolle mit Entenbruststreifen, Lauch und Sauce Jumbo Roll with Crispy Duck, Leek and Sauce	8,80
-----	--	------

SUSHI SETS / SUSHI COMBO

	Sushi Set mini	
	1 Lachs, 1 Butterfisch, 1 Thunfisch,	
150	1 Garnele, 3 Maki	
	1 Salmon, 1 Butterfish, 1 Tuna, 1 Shrimp,	
	3 Sushi Rolls	6,80
	Sushi Set klein	
151	2 Lachs, 2 Butterfisch, 2 Thunfisch, 3 Maki	
	2 Salmon, 2 Butterfish, 2 Tuna, 3 Sushi Rolls	8,50
	Sushi Set mittel	
152	2 Lachs, 2 Butterfisch, 2 Thunfisch,	
	1 Garnele, 1 Surimi, 3 Maki	
	2 Salmon, 2 Butterfish, 2 Tuna, 1 Shrimp,	
	1 Crab Meat, 3 Sushi Rolls	11,00
	Sushi Set groß	
153	2 Lachs, 2 Butterfisch, 2 Thunfisch, 1 Garnele,	
	1 Surimi, 1 Lachskaviar, 1 Ei, 3 Maki	
	2 Salmon, 2 Butterfish, 2 Tuna, 1 Shrimp,	
	1 Crab Meat, 1 Caviar, 1 Egg, 3 Sushi Rolls	13,00
	Sushi Set supreme	
154	2 Lachs, 2 Butterfisch, 2 Thunfisch, 1 Garnele,	
	1 Lachskaviar, 8 California insideout	
	2 Salmon, 2 Butterfish, 2 Tuna, 1 Shrimp, 1 Caviar,	
	8 California Rolls	13,80
	Sake Sushi	
155	8 Lachs, 3 Lachs Maki	
	8 Salmon, 3 Salmon Sushi Rolls	11,50
	Sake-Maguro Sushi	
156	4 Lachs, 4 Thunfisch, 3 Lachs Maki	
	4 Salmon, 4 Tuna, 3 Salmon Sushi Rolls	12,50

	Chirashi Zushi	
	Fischfilets und Garnele auf Sushireis in einer japanischen Box serviert	
157	Assorted Sashimi on Bed of Sushi Rice served in a Traditional Japanese Box	11,50

SASHIMI

	Sashimi Set mini	
160	6 Scheiben rohes Fischfilet 6 Kinds of Sashimi	6,80

	Sashimi Set klein	
161	12 Scheiben rohes Fischfilet 12 Kinds of Sashimi	12,80

	Sashimi Set groß	
162	16 Scheiben rohes Fischfilet 16 Kinds of Sashimi	15,80

	OASIA Platte spezial	
163	12 Scheiben rohes Fischfilet mit 6 Nigiri Sushi und 6 Maki 12 Kinds of Sashimi with 6 Nigiri Sushi and 6 Sushi Rolls	18,80

BENTO BOX

Jeweils mit Miso Suppe, Salat, Gemüse, Reis und Nachtisch

All served with Miso Soup, Salad, Vegetables, Rice and Dessert

Aufpreis für 2 Sushi (Lachs, Butter- oder Thunfisch) 1,50
Upgrade for 2 Nigiri Sushi only 1,50

	Yakitori Bento	
B1	Huhn / Chicken	10,80
	Sake Bento	
B2	Lachs / Salmon	10,80
	Bulgogi Bento	
B3	Rindfleisch / Korean Beef	11,80
	Kamo Bento	
B4	Ente / Crispy Duck	11,80

SUSHI BENTO BOX

Jeweils mit Miso Suppe, Salat und Nachtisch

All served with Miso Soup, Salad and Dessert

	Maki Set / Sushi Roll Set	
S1	12 Maki und 8 California Insideout 12 Sushi Rolls and 8 California Rolls	11,20
	Sashimi, Sushi & Maki Set	
S2	4 Sashimi, 4 Sushi, 4 California Insideout und 3 Maki 4 Sashimi, 4 Sushi, 4 California Rolls and 3 Sushi Rolls	13,80

A TASTE OF ASIA

- Penang Gai***
200 Rotes Thai-Hühnercurry mit Jasmin Reis
Chicken Breast in Thai Red Curry with Coconut Milk,
served with Jasmine Rice 10,80
- Gaeng Kiow Wan Gai***
201 Grünes Thai-Hühnercurry mit Jasmin Reis
Chicken Breast in Thai Green Curry with Coconut
Milk, served with Jasmine Rice 10,80
- Penang Ped***
202 Knusprige Ente in rotem Thai-Curry mit Ananas
und Jasmin Reis
Roasted Duck in Thai Red Curry with Pineapple
and Jasmine Rice 12,50
- Satay Ayam**
203 Zarte Hühnerspießchen mit mild scharfer
Kokos-Erdnuss-Sauce, Salat und Reis
Five Skewers of Marinated Chicken Breast, served
with Salad, Spicy Peanut Sauce and Jasmine Rice 10,80
- Mango Ente**
204 Knusprige Ente in Mangosauce mit frischen
Mangostreifen und Jasmin Reis
Roasted Duck in Mangosauce with freshly
chopped Mango and Jasmine Rice 12,00
- Chilli Chicken***
205 Gebackene Hühnchenstücke mit Chili, Zwiebeln
und Cashewnüssen gebraten, dazu Wokgemüse
und Jasmin Reis
Fried Chicken with Chilli, Onions and Cashewnuts,
served with Jasmine Rice 10,80

	Beijing Ya	
	Knusprige Entenbruststreifen mit Hoisinsauce, Lauch und Crêpes	
206	Crispy Duck served with Soybeansauce, Leek and Pastry	12,00
	Murgh Tikka	
	In Joghurt und Tandoori Masala eingelegte Hühnchenstücke gegrillt, serviert mit Salat und indische Fladen	
207	Tandoori Masala Chicken, served with Salad and Paratha	10,80
	Asia Wok Gemüse	
	In Sesamöl gebratenes frisches Saisongemüse mit Pak Choi, serviert mit Jasmin Reis	
208	Fresh Vegetables and Pak Choi fried in Sesame Oil, served with Jasmine Rice	8,80
	Tom Kha Pak	
	Frisches Saisongemüse in Kokosmilchsauce mit Galgant und Jasmin Reis	
209	Fresh Seasonal Vegetables with Galangal in Coconut Sauce served with Jasmine Rice	8,80
	Tofu & Tomato	
	Tofu mit Tomaten, Ei und Jungzwiebeln in Sesamöl gebraten, dazu Jasmin Reis	
210	Tofu with Tomatoes, Egg and Spring Onions fried in Sesame Oil, served with Jasmin Rice	8,80

NUDEL UND REIS / NOODLE AND RICE

	Seafood Udon	
	Dicke Weizennudeln mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse gebraten oder als Nudelsuppentopf	
300	Udon-Noodles with Tiger Shrimps, Squid and Vegetables, Stir-fried or as Noodle Soup	10,50

Kamo Nudeln

- 301 Knusprige Ente auf Bratnudeln mit Gemüse
Fried Noodles with Vegetables and Roasted Duck 10,50

Satay Ayam Nudeln

- 302 Hühnerspieße auf Bratnudeln mit mild
scharfer Kokos-Erdnuss-Sauce
Stir-fried Noodles with Skewers of Marinated
Chicken Breast with spicy Peanut Sauce 10,50

Pad Thai

- 303 Gebratene Thainudeln mit Tiger Shrimps, Hühnerfleisch,
Gemüse und geriebenen Erdnüssen in
Tamarinden-Sauce (thailändischer Fastfoodklassiker)
Thai Ricenoodles stir-fried with Tiger Shrimps,
Chicken, Eggs, Vegetables and shredded Peanuts
in Tamarind-Sauce 10,50

Nasi Goreng

- 306 Gebratener Reis nach indonesischer Art mit
Tigershrimps, Hühnerfleisch und Gemüse
Indonesian Fried Rice with Tiger Shrimps,
Chicken and Vegetables 9,80

Bami Goreng

- 307 Gebratene Nudeln nach indonesischer Art mit
Tigershrimps, Hühnerfleisch und Gemüse
Indonesian stir-fried Noodles with Tiger Shrimps,
Chicken and Vegetables 9,80

Shijin Nudeln

- 308 Nudeln mit frischem Saisongemüse und Tofu, gebraten
oder als Nudelsuppentopf
Noodles with Fresh Vegetables and Tofu, Stir-fried
or as Noodle Soup 7,50

BEILAGEN / SIDEORDERS

400	Sushi Reis Sushi Rice	1,80
401	Jasmin Reis Jasmine Rice	1,80
402	Vecchu Paratha Indischer Flade / Indian Flat Loaf	1,50
403	Gari Eingelegter Ingwer / pickled Ginger	1,50

DESSERT

500	Tempura Bananen In Tempurateig frittierte Bananen mit Kokos-Honig-Sauce Fried Bananas with Honey and Coconut Flakes	3,80
501	Mangopudding Mango Custard	3,50
502	Kokospudding Coconut Custard	3,50
503	Lycheekompott Lychee Compote	2,80
504	Nuo Mi Ci Gedämpfte Klebreisbällchen, gefüllt mit Grünebohnenpaste in Kokosmantel Steamed Coconut-Dumplings filled with Sweet Beanpaste	3,80
505	Mochi Japanischer Reiskuchen mit roten Bohnen Japanese Red Bean Rice Cake	3,50

GETRÄNKE

Alkoholfrei / Non Alcoholic

Coca Cola / Light 0,33l Fl.	2,50
Almdudler 0,35l Fl.	2,50
Frucade 0,35l Fl.	2,50
Sodawasser 0,25l / 0,5l	
Soda Water	1,30 / 2,60
Soda Zitrone frischgepresst 0,25l / 0,5l	
Soda Water with Lemon	1,80 / 3,20
Himbeersoda 0,25l / 0,5l	
Raspberry Soda	1,60 / 3,00
Römerquelle Mineral prickelnd 0,25l / 0,75l Fl.	
Mineral water sparkling	2,10 / 4,90
Römerquelle Mineral still 0,25l / 0,75l Fl.	
Mineral water non sparkling	2,10 / 4,90
Bravo Mango / Marille / Johannisbeer 0,2l Fl.	
Mango / Apricot / Black Currant Juice	2,50
Gespritzt 0,3l / 0,5l	
Juice with Soda Water	3,00 / 3,50
Rauch Apfelsaft / Orangensaft 0,25l	
Apple Juice / Orange Juice	2,20
Gespritzt 0,25l / 0,5l	
Juice with Soda Water	1,80 / 3,20
Bam'opfl Apfelsaft naturtrüb 0,25l	
Cloudy Apple Juice	2,50
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich 0,33l Fl.	
Ice Tea Lemon / Peach	2,60
Makava delighted Ice Tea	
Bio Mate – Rooibos – weißer Tee 0,33l Fl.	2,90
Mao – Lychee / Pomelo / Ananas 0,25l	
Mao – Lychee / Pomelo / Pineapple Juice	2,90
Calpis Leitungswasser 0,25l / 0,5l	
Calpis Soda 0,25l / 0,5l	2,30 / 4,00 2,80 / 4,80
Mango Lassi 0,25l	3,00

Nespresso Kaffee / Coffee

Espresso / Gr. Espresso	1,90 / 3,60
Brauner / Gr. Brauner	2,00 / 3,80
Melange	2,90
Caffè Latte	3,50

Tee / Tea

Jasmin Tee	
Jasmine Tea	2,50
Grüner Tee	
Green Tea	2,50
Genmai Tee - Japanischer Reistee	
Genmai Cha - Japanese Rice Tea	2,50
Ginseng Tee	
Ginseng Tea	2,80
Ingwer Tee	
Ginger Tea	2,50
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Früchte)	
Tea (Black, Peppermint, Fruit)	2,00
Tee mit Zitrone	
Tea with Lemon	2,20

Biere / Beer

Ottakringer Goldfassl Spezial vom Fass	
0,2l / 0,3l / 0,5l	1,90 / 2,50 / 3,40
Innstadt Weizenbier	
0,5l Fl.	3,40
Radler	
0,3l / 0,5l	2,50 / 3,40
Null Komma Josef alkoholfrei 0,33l Fl.	
Non alcoholic Beer	2,30
Kirin, japanisches Bier 0,33l Fl.	
Japanese Beer	3,30
Asahi, japanisches Bier 0,33l Fl.	
Japanese Beer	3,30
Singha, thailändisches Bier 0,33l Fl.	
Thai Beer	3,30

Aperitif 'asia'

Pflaumenwein 8cl	3,80
Ozeki Sake 8cl	4,20
Reisschnaps 2cl	3,50

Offene Weine

Grüner Veltliner 1/8l / 1/4l	1,80 / 3,60
Blaufränkisch 1/8l / 1/4l	1,80 / 3,60
Weiß oder Rot gespritzt 1/4l	2,40
Aperol gespritzt 1/4l	3,80

Qualitätsweine Weiss

Grüner Veltliner

Steinfeder Grüner Veltliner, trockener Qualitätswein aus der Wachau, zartes strohgelb, in der Nase feinfruchtige Aromen, am Gaumen leicht und erfrischend nach Zitrusaromen, jugendliches Säurespiel, pfeffrig-würzig im Abgang

1/8l	2,70
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l)	18,50

Riesling (Rheinriesling)

Weinschlüssel Steinschaden Riesling, Weinbaugebiet Kamptal, zartes Pfirsichbukett, fruchtiger Geschmack, elegant eingebundene Säure

1/8l	2,70
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l)	18,50

Chardonnay

Weingut Fürnkranz im Pulkautal, Weinviertel/ NÖ
Feine Blume, vollmundig und extraktreich, edles Sortenbukett, zart an den Geschmack von Mandeln erinnernd, ergeben einen sehr vornehmen Wein von hoher Güte. Passt sehr gut zu leichten Gerichten, Fisch-, Schalen- und Krustentiere.

1/8l	2,70
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l)	18,50

TSCHEPPE Gelber Muskateller vom Pössnitzberg 2008
Weingut Tscheppe am Pössnitzberg – Südsteiermark,
Hollerblüte, Golden Delicious-Apfel und Grapefruit, unterlegt
von dezenten Zitrusnoten, intensiv traubig am Gaumen, mit
schön balancierten Spiel von Fruchtsüße und animierender
Säure, herzhaft Frische. Passt hervorragend zu asiatischen
Speisen.

1/8l 3,30
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 22,00

Flaschenweine

JURTSCHITSCH Kamptal DAC Grüner Veltliner
Steinhaus 2008

Weingut Sonnhof-Jurtschitsch, Langenlois/ Kamptal
Niederösterreich. Ausdrucksvoller, feiner Bergwein vom
verwitterten Urgesteinsboden mit ausgeprägter Mineralik,
elegant mit pikanter Würze, sortentypischer Frucht und
Pfefferl, leicht und erfrischend

Halbflasche 0,375l (inkl. 1 Flasche Mineral 0,25l) 11,80
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 23,00

WOHLMUTH Sauvignon Blanc 2008

Weingut Wohlmuth Kitzreck-Fresing / Südsteiermark

In der Nase zunächst geprägt von feiner Schieferwürze, ein
Hauch von Stachelbeeren, süße Blütenaromen, angenehme
Zitrusanklänge. Am Gaumen saftige gelbe Frucht, lebendige
Struktur, mineralisch, sehr gute Terroirprägung, zitroniger
Touch im Abgang, bereits sehr gut entwickelt und antrinkbar.

Halbflasche 0,375l (inkl. 1 Flasche Mineral 0,25l) 12,80
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 25,00

MAYER AM PFARRPLATZ Asia Cuvée 2007

Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt – Nussdorf / Wien
Exotische Frucht nuances, vielschichtiger Wein mit feinem
Frucht/Säurespiel. Ideal zu Ingwer-, Zitronengras- und
Currygerichten.

Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 25,00

KNOLL Riesling Smaragd 2007
Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben / Wachau
Sehr kompakter und fülliger Riesling, mit rassigem Stil,
langer und konzentrierter Ausklang.

Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 32,00

Roséwein

TINHOF Rosé 2008
Weingut Erwin Tinhof, Eisenstadt / Burgenland
strahlendes, lebendiges Rosa; Zitrus- und Zuckerl-Aroma,
frisch, animierend, perfekte Balance, trinkfreudig
leichter Sommerwein, zu jedem Essen empfehlenswert

1/8l 3,00
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 20,50

Qualitätsweine Rot

Zweigelt
Weingut Wellanschitz, Mittelburgenland, tiefdunkles
rubinviolett, in der Nase sehr fruchtig, nach Zwetschken
und Weichseln, am Gaumen samtig und rotbeerig,
zart blättrig unterlegt, süßer Fruchtschmelz, gut integrierte
Tannine, jugendlich, knackige Säure

1/8l 3,00
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 20,50

Cabernet Sauvignon
Weingut Valdivieso, Wein aus Chile - Central Valley,
dunkelrote Farbe, rote Beerenfruchtaromen,
Brombeere, süße Würze, Kaffee, Schokolade und Vanille
Geschmack, gute Tanninstruktur mit einem weichen
runden Abgang

1/8l 3,30
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 22,00

Flaschenweine

MARKOWITSCH Carnuntum Cuveé 2008

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum
Rubinrot mit violettem Rand; im Duft erinnernd an Weichseln
und Gewürze, weich und elegant am Gaumen

Halbflasche 0,375l Fl. (inkl. 1 Flasche Mineral 0,25l) 11,80
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 23,00

UMATHUM Zweigelt 2007

Weingut Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee
Dunkles Violett-Rot mit festem Kern, würzige, pfeffrige Frucht,
die an dunkle Kirschen erinnert, am Gaumen voll und kräftig
mit Biss und Würze, feines Tannin, mit langem, weichen
Abgang

Halbflasche 0,375l Fl. (inkl. 1 Flasche Mineral 0,25l) 11,80
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 23,00

WENINGER Blaufränkisch DAC Hochäcker 2006

Weingut Franz Weninger, Horitschon / Mittelburgenland
markant würziger Duft nach Weichseln und Brombeeren,
extraktreich, dicht und kräftig, elegante Würze,
feiners Waldbeerenaroma, ausgeglichene Stilistik.

Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 23,00

GAGER Cuvée Quattro 2006 (Zw,Me,Bf,Cs)

Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland
feine, würzige Nase nach dunklen Beeren, Holunder und
Kirsche, am Gaumen satte Fruchtfülle unterlegt mit weicher
Tanninstruktur und feinen Röstaromen, langer Nachhall im
Abgang

Halbflasche 0,375l Fl. (inkl. 1 Flasche Mineral 0,25l) 16,80
Bouteille (inkl. 1 Flasche Mineral 0,75l) 33,00

Schaumwein

Prosecco Piccolo 0,2l Fl. 6,00
Martini Asti – süsser Schaumwein 0,75l Fl. 26,00
Schlumberger Sparkling Brut 0,2l Fl. / 0,75l Fl. 8,00 / 27,00

GUTEN APPETIT!

oasia

Schlickgasse 2
1090 Wien
T. 3100170
www.oasia-restaurant.at

Öffnungszeiten

Mo. – Fr.: 11 – 15h
17.30 – 23h
Sa.: 11 – 15h
So. und Fei.: 17.30 – 23h