



# MONO-Sushi Bar

*Schottenfeldgasse 5*

*1070 Wien*

*Tel: 01/ 522 87 80*

*<http://www.monosushi.at/>*

## 營業時間

### ビジネスアワー

**Mo – Sa: 11:30-15:00**  
**17:30-23:00**

**So: 11:30-15:00**  
**17:30-22:00**

**Kein Ruhetag**



In den 1994er Jahren, wo Sushi keinerlei Ähnlichkeit mit Fließbandproduktion hatte und die japanische Küche noch weitgehend unentdeckt war, bat MONO als eine kleine aber feine Sushi-Bar mit ihren 4 Tischen und 8 Barplätzen im Herzen Wiens zum Tisch. Wir sind mit den Jahren um einige Tische gewachsen, doch unser Credo blieb nach wie vor unverändert: Das Essen steht im Focus, hervorgehoben durch Qualität und Echtheit, umgeben von minimalistischer Bescheidenheit.

Richten Sie die Konzentration Ihrer Sinne auf das, was vor Ihnen auf dem Teller liegt und vergessen Sie alles andere für diesen einen Augenblick.

Wir bemühen uns um Ihre Zufriedenheit und wünschen eine schöne Zeit in der MONO Sushi Bar.



alle Preise sind in Euro angegeben

## Suppen

<b>Misoshiru</b> <i>Misosuppe</i>	F	3,20
<b>Udonshiru</b> <i>japanische Nudelsuppe</i>	A,F	3,80
<b>Gyozashiru</b> <i>Suppe mit gefüllten Teigtaschen</i>	A,C,F	4,20
<b>Osuimono</b> <i>japanische Fischsuppe</i>	B,D,F	4,20

## Salate

<b>Oshinko</b> <i>eingelegten Rettich auf japanischer Art</i>		3,30
<b>Moyashi-Salat</b> <i>Sojasprossensalat mit Sauce</i>	F	3,30
<b>Kimchi</b> <i>scharf eingelegter Chinakohl</i>		3,80
<b>Wakame-Salat</b> <i>meeresfrischer Seetangsalat</i>	F	4,20
<b>Kani-Salat</b> <i>Salat mit Krabbenfleisch</i>	B,F	5,--
<b>Mono-Spezialsalat</b> <i>Salat mit Meeresfrüchten</i>	B,D,F	6,30



alle Preise sind in Euro angegeben

## Kalte Vorspeisen

<b>Hiya-Yakko</b> <i>Kalter Tofu mit japanischen Gewürzen</i>	F	4,--
<b>Edamame</b> <i>gekochte Bohnen</i>	F	4,--
<b>Lachs-Tatar</b>	D,F	7,50
<b>Sake Sashimi</b> <i>4Scheiben</i>	D	4,20
<b>Maguro Sashimi</b> <i>4Scheiben</i>	D	6,80
<b>Tataki-Tofu</b> <i>kalter Tofu, mit rohem, gehakeltem Thunfisch</i>	D,F	8,80
<b>Takobutsu</b> <i>Oktopus</i>	R	7,80
<b>Shimesaba</b> <i>marinierte Makrele</i>	D	7,80
<b>Sunomono</b> <i>Meeresfrüchte auf mariniertem Gemüse</i>	B,D,R	6,20

## Warme Vorspeisen

<b>Harumaki</b> <i>japanische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung</i>	A,F	4,--
<b>Tori Teba</b> <i>gebackene Hühnerflügel</i>		4,30
<b>Gyoza</b> <i>hausgemachte Teigtaschen mit Füllung aus Fleisch und Gemüse</i>	A,F	4,50
<b>Yakidori</b> <i>zartes Hühnerkeulenfleisch mit Lauch am Spieß</i>	F	5,20
<b>Mini-Tempura</b> <i>frittierte Garnelen</i>	F	5,50
<b>Mashiyu-Rollen</b> <i>hausgemachte Rollen mit Hühnerfleisch und Frühlingsgemüse</i>	F	6,20
<b>Seafood Kushi-yaki</b> <i>Meeresfrüchte Spieße</i>	B,D,F	5,90

alle Preise sind in Euro angegeben



## Maki Mono

Fein gesäuerter Reis, mit diversen Füllungen in Seetang gerollt

	6 Stück / 12 Stück
<b>Kappa Maki</b> mit Gurke	2,80 / 5,50
<b>Kimchi Maki</b> mit eingelegtem Chinakohl	3,-- / 5,80
<b>Oshinko Maki</b> mit eingelegtem Rettich	3,-- / 5,80
<b>Kanpyoa Maki</b> mit gekochten Kürbisstreifen	3,30 / 6,00
<b>Avocado Maki</b> mit Avocado	4,50 / 8,30
<b>Kani Maki</b> mit Krabbenfleisch	B 3,30 / 6,00
<b>Sake Maki</b> mit meeresfrischem, rohem Lachs	D 4,50 8,30
<b>Butterfisch Maki</b> mit meeresfrischem, rohem Butterfisch	D 4,50/ 8,30
<b>Tekka Maki</b> mit meeresfrischem, rohem Thunfisch	D 4,80 / 8,80
<b>Tempura Maki</b> mit frittiertem Garnelen	A,B 6,50 /12,30
<b>Spezial Avocado Maki</b> mit Lachs-Sashimi auf Avocadomaki	D 6,50 /12,50
mit Riesengarnelen auf Avocadomaki	B 6,50 /12,50
<b>Futo Maki</b> dicke Rolle mit Gurken, Rettich und Kürbisstreifen, Ei	9,50
<b>Mono Maki</b> (18 Stk) mit 6 verschiedenen Füllungen	D 11,50
<b>California Maki</b> Avocado, Ei, Mayonnaise und Kani	B,C 11,80
<b>Sake California Maki</b> Lachs, Avocado und Mayonnaise	D 12,50
<b>Spezial California Maki</b> dünne Rolle mit Garnelen und Avocado nach außen gerollt mit Kaviar	B,C 12,80
<b>Spicy Tuna</b> Avocado Maki mit leicht scharfem Tunfisch-Tatar	C,D 9,20



alle Preise sind in Euro angegeben

## Sashimi

Rohes, meeresfrisches Fischfilet

<b>Sashimi – Set</b>	D,R	
<b>Klein</b>		15,30
<b>Groß</b>		17,30

## Temaki

Fein gesäuerter Reis mit gewünschter Füllung, in Seetang handgerollt

<b>Oshinko Temaki</b> <i>mit eingelegtem Rettich</i>		3,--
<b>Kappa Temaki</b> <i>mit Gurke</i>		3,--
<b>California Temaki</b> <i>Mit Avocado, Kani, Salat u. Mayonnaise</i>	B,C	4,70
<b>Sake Temaki</b> <i>mit Lachs</i>	D	4,70
<b>Maguro Temaki</b> <i>mit Thunfisch</i>	D	5,--
<b>Ikura Temaki</b> <i>mit Lachsrogen und Avocado</i>	D	5,20
<b>MONO Temaki-Set</b> <i>mit Sake Temaki, Maguro Temaki und Ikura Temaki</i>	D	11,70
<b>Inwer</b>		1,--



alle Preise sind in Euro angegeben

## Sushi à la carte



**Tamago** C 1,80  
*Eier*



**Avocado** 1,80



**Inari** F 1,80  
*Tofu*



**Kani** B 1,80  
*Krabbenfleisch*



**Saba** D 2,50  
*Makrele*



**Aburaboosu** D 2,50  
*Butterfisch*



**Sake** D 2,30  
*Lachs*



**Tako** R 2,60  
*Octopus*



**Maguro** D 2,60  
*Thunfisch*



**Ebi** B 2,60  
*Königsgarnele*



**Ama ebi** B 2,60  
*Nordseegarnele*



**Ikura** D 3,--  
*Lachsrogen*



**Anago** D 2,70  
*Aal*

alle Preise sind in Euro angegeben



## Sushi

Fein gesäuerter Reis mit rohem, meeresfrischem Fischfilet

<b>Mini Sushi</b> <i>3 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	F	7,30
<b>Klein Sushi</b> <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	F	11,10
<b>Groß Sushi</b> <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>	B,F	14,30
<b>Sake Sushi</b> <i>nur mit Lachs</i>	F	
<b>Klein</b> <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		11,10
<b>Groß</b> <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		14,30
<b>Maguro Sushi</b> <i>nur mit Thunfisch</i>	F	
<b>Klein</b> <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		13,50
<b>Groß</b> <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		16,50
<b>Maguro Sake Sushi</b> <i>mit Thunfisch und Lachs</i>	F	
<b>Klein</b> <i>6 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		12,10
<b>Groß</b> <i>9 Stück Sushi, 3 Stück Maki</i>		15,50
<b>Hye Deup Bap</b> Koreanische Chirashi Zushi mit scharfer Sauce	F	15,10
<b>Chirashi Zushi</b> Diverse rohe, meeresfrische Fischfilets, auf fein gesäuertem Reis im Topf	B,F,R	16,50
<b>Tekka Don</b> <i>Thunfischfilet auf fein gesäuertem Reis im Topf</i>	F	17,80
<b>Mono Sushi – Set</b> , <i>12Stück Sushi, 6 Stück Maki</i>	B,F,R	21,50
<b>Sushi Sashimi Maki – Set</b>	F,R	22,50
<b>Familien Sushi klein für 2 Personen</b> <i>14 Stück Sushi, 12 Stück Maki</i>	B,F,R	25,80
<b>Familien Sushi groß für 4 Personen</b> <i>24 Stück Sushi, 12 Stück Maki, 12Stück Californiamaki</i>	B,F,R	54,80
<b>Party-Sushi-Set für 6 Personen</b> <i>36 Stück Sushi; 24 Stück Maki, 12 Stück Californiamaki</i>	B,F,R	81,50

alle Preise sind in Euro angegeben





## Warme Hauptspeisen

<b>Seasonal Yasai</b> <i>frisch, gebratenes asiatisches Gemüse in Austernsauce</i>	F	7,80
<b>Chicken-Suteki</b> <i>gebackenes Hühnerkeulenfleisch in Scheiben mit Teriyaki-Sauce</i>	F	9,50
<b>Tori-Itame</b> <i>gebratenes Hühnerfleisch und frisches Gemüse</i>	F	9,50
<b>Chicken-Curry</b> <i>zartes Hühnerfilet mit frischem Gemüse in Curry-Sauce</i>	F	9,50
<b>Bulgogi</b> <i>dünn geschnittenes Rindfleisch auf koreanischer Art</i>	F,N	10,30
<b>Sake-Terriyaki</b> <i>gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce</i>	D,F	10,80
<b>Kamo-Terriyaki</b> <i>Ente in Streifenscheiben über Sojasprossen mit Teriyaki-Sauce</i>	F	11,50
<i>Ente in Streifenscheiben über Reis mit Teriyaki-Sauce</i>		13,--
<b>Curry Garnelen</b> <i>gebratene Riesen Garnelen in japanischer Curry-Sauce</i>	B,F	14,20
<b>Tempura</b> <i>Riesengarnelen in einen leicht frittierten Teigmantel</i>	A,B,F	14,50
<b>Maguro in Sesamkruste</b> <i>angebratener Thunfisch in Sesamkruste auf Pak- Choi</i>	D,F,N	19,20
<b>Uanagi Don</b> <i>Gegrillter Aal auf fein gesäuertem Reis</i>	D,F	21,50
<b>Reis</b>		1,50



alle Preise sind in Euro angegeben

# Nudeln

*hausgemachte Nudeln*

<b>Gemüse Ramen</b> Nudelsuppe mit Gemüse	A,F	7,20
Folgende Beilagen können hinzugefügt werden:		
+BIO-Ei	1,80	
+Inari-Tofu	2,10	
+Hühnerfleisch	2,40	
+Meeresfrüchten	3,30	
+3Stk Black Tiger Garnelen Tempura	5,80	
<b>Yaki Soba Gemüse</b> gebratene Nudel mit Gemüse	A,F	7,20
<i>Folgende Beilagen können hinzugefügt werden:</i>		
+BIO-Ei	1,80	
+Tofu	2,--	
+Hühnerfleisch	2,40	
+Lachs	3,50	
+Meeresfrüchten	3,30	
<b>Tamago Udon</b>	A,C,F	2,80
<i>Nudelsuppe mit frischem Gemüse und Ei</i>		
<b>Kitsune Udon</b>	A,F	9,20
<i>Nudelsuppe mit frischem Gemüse und Inari-Tofu</i>		
<b>Curry Udon</b>	A,F	10,20
<i>Nudeln mit Curry, zubereitet mit Rindfleisch, Kartoffel und Karotten</i>		
<b>Gyu-Udon</b>	A,F	11,30
<i>Udon-Nudelsuppe mit frischem Gemüse und geschmortem Rindfleisch, leicht scharf</i>		



alle Preise sind in Euro angegeben

## Mittagsmenüs

Montag bis Freitag von **11:30 – 15:00** Uhr (ausgenommen Feiertage)  
Alle Menüs werden mit Miso-Suppe, warmen Speisen mit Reis serviert

M 1	<b>Vegetarische Makimono – Box</b>		6,70
M 2	<b>Makimono – Box mit Fisch</b>	D	7,20
M 3	<b>Curryreis</b> <i>Curry mit Rindfleisch, Kartoffel, Karotten</i>		7,50
M 4	<b>Chicken-Steak – Box</b> <i>Hühnerkeulefleisch in Scheiben mit Teriyaki-Sauce</i>	F	7,50
M 5	<b>Sake Terriyaki - Box</b> <i>gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce</i>	F	8,--
M 6	<b>Bulgogi - Box</b> <i>dünn geschnittenes, gebratenes Rindfleisch</i>	F,N	8,--
M 7	<b>Okonomiyaki-Box</b> <i>gebratener Fischwürfel mit Teriyaki – Sauce</i>	A,D,F	8,--
M 8	<b>Sushi - Box</b>	D	9,20
M 9	<b>Chirashi Zushi</b>	D	10,50
M 10	<b>Sashimi - Box</b>	D	10,50
M 11	<b>MONO Spezial - Box</b>	D,R	12,50
M12	<b>Duck-Steak - Box</b> <i>gebackene Ente in Scheiben mit Teriyaki-Sauce</i>	F	8,80
M13	<b>Mini-Tempura Box</b> <i>frittierte Mini-Tempura</i>	A,B,F	9,80



alle Preise sind in Euro angegeben

# Tagesmenüs

Alle Menüs werden mit Misosuppe serviert

Tm1	<b>Makimono-Box mit Fisch</b> <i>12 Stk. Maki und 3 Stk. Avocado Maki</i>	D	9,80
Tm2	<b>Bulgogi-Box</b> <i>Dünn geschnittenes, gebratenes Rindfleisch und 6 Stk. Maki</i>	F,N	11,--
Tm3	<b>Chicken Steak-Box</b> <i>Knuspriges Hühnerkeulenfleisch mit Teriyaki-Sauce, 6 Stk. Maki</i>	F	11,--
Tm4	<b>Curry Chicken-Box</b> <i>Zartes Hühnerfleisch in Currysauce mit frischem Gemüse, 6 Stk. Maki</i>	F	11,--
Tm5	<b>Gyoza-Box</b> <i>4 Stk. Hausgemachte Teigtaschen, 4 Stk. Sushi</i>	A,F,D	12,50
Tm6	<b>Sushi Box</b> <i>4 Stk. Sushi, 12 Stk. Maki</i>	D	12,50
Tm7	<b>Ebi-Box</b> <i>Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, 2 Stk. Sushi</i>	R	13,90
Tm8	<b>Mono Spezial Box</b> <i>Gemischte Box mit Sushi, Sashimi, Maki</i>	D	15,50



alle Preise sind in Euro angegeben

## Desserts

Matcha	3,80
<i>Eis aus grünem Tee</i>	
Frittierte Bananen	3,80
Mochi	
<i>Reiskuchen gefüllt mit süßen Adzukibohnen</i>	3,80
<i>Reiskuchen gefüllt mit Eis, diverse Sorten</i>	4,--

## Kaffee

Espresso	2,10
Melange	2,80
Cappuccino	2,80

## Schnaps

	2cl
Ginseng-Schnaps	3,70
Reis-Schnaps	3,70

## Weine

0,125 l	0,7l	
Weiß		
Wiener Gemischter Satz, <i>CHRIST – Wien</i>	3,50	19,80
	0,125l	0,7l
Rot		
Zweigelt, Poeckl	3,50	19,80
Spritzer		2,80
Aperol-Spritzer		4,20
Sake Reiswein <i>warm/kalt</i>	0,1l	4,10
Ume – Shu Pflaumenwein	0,1l	4,10

alle Preise sind in Euro angegeben



## Alkoholfreie Getränke

	0,25l /	0,50l
Sodawasser	1,70	3,--
Soda-Zitrone, Himbeere, Hollunder	1,90	3,50
Apfelsaft naturtrüb <i>gespritzt</i>	2,20-	4,10
Orangensaft, <i>gespritzt</i>	2,--	3,80
Apfelsaft naturtrüb	2,30	4,10
Orangensaft Cappy	3,--	4,90
Litschisaft, <i>gespritzt</i>	/	4,60
Marillensaft, <i>gespritzt</i>	2,80	4,60
Mangosaft, <i>gespritzt</i>	2,80	4,60
Litschisaft	3,--	4,90
Marillensaft	3,--	4,90
Mangosaft	3,--	4,90
Calpico	3,--	4,90
Hausgemachte Ingwerlimonade	3,--	4,90
Hochquellwasser (Service und Reinigungsgebühr)		0,50
	0,33l	0,75l
Mineralwasser <i>still/prickelnd</i>	2,70	5,50
Cola <i>cola / light / zero</i>	3,--	
Almdudler	3,--	
Fanta	3,--	
Sprite	3,--	

## Biere

Schlossgold, <i>Alkoholfreies Bier</i>	0,50 l	3,20
Vilacher, <i>Fassbier</i>	0,33 l	3,30
Vilacher, <i>Fassbier</i>	0,50 l	3,70
Kirin Bier, <i>japanisches Bier</i>	0,33 l	3,80
Asahi Bier, <i>japanisches Bier</i>	0,33 l	3,80

## Tees

Sencha <i>grüner Blätterttee</i>	2,90
Jasmin Tee	2,90
Gemaicha <i>grüner Tee mit geröstetem Reis</i>	3,10
Litschi Tee	3,20
Mango Tee	3,20
Ingwer Tee frisch *	3,--
Ginseng Tee <i>mit Honig</i> *	3,20

\* serviert in einer Keramiktasse

alle Preise sind in Euro angegeben



## **Wichtige Hinweise für die Speise beziehungsweise Getränkearte**

*„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“*

*„Die Kennzeichnung der 14 Hautallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Verschiffen. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.“*

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

- A           Glutenhaltiges Getreide*
- B           Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C           Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D           Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E           Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F           Sjabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G           Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- H           Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L           Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M           Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N           Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- O           Schwefeldioxid und Sulfite*
- P           Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- R           Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse*



alle Preise sind in Euro angegeben