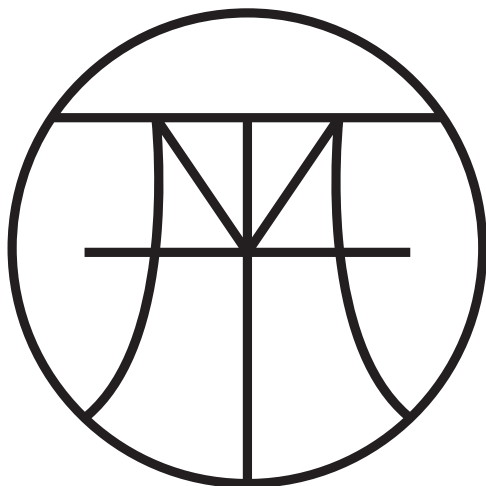




YAMATO

kitchen & bar



LUNCH MO-FR; 11:00 - 15:30

Serviert mit Reis, Suppe / Frühlingsrollen & Tagessalat

Black Beef Don * AFO	11.00
Rindfleisch · Schwarzpfeffer · Gemüse	
Red Curry Chicken Don ** D	10.50
Red Curry · Kokosmilch · Chicken · Gemüse	
GongBao Chicken Don ** AEF O	10.50
Huhn · Gemüse · GongBao Sauce	
Broccoli Beef AFO	11.50
Rindfleisch · Gemüse · Austernsauce	
Crispy Korean Chicken Don * AFN	10.50
Gelöste Hühnerkeule · Chili Karamell Glasur	
Aroma Duck Don AFO	12.00
Crispy Duck · Gemüse · Teriyaki Sauce	
Crispy Chicken AFN	10.50
Knusprige Hühnerstreifen · Knoblauchsauce	
Wok Veggie Don AFO	10.00
..... mit Huhn	11.00
..... mit Tofu	10.50
Homemade Noodles ACFO	
..... mit Gemüse · Ei	9.50
..... mit Huhn · Gemüse · Ei	11.00
Fried Rice ACFO	
..... mit Gemüse · Ei	9.50
..... mit Huhn · Gemüse · Ei	10.50



*Alle Speisen auch „To-Go“

* Leicht scharf

** Scharf

*** Sehr Scharf



YAMATO
kitchen & bar



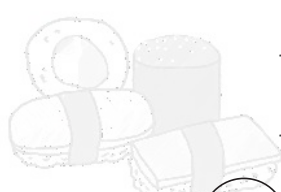
LUNCH ROLLS MO-FR; 11:00 - 15:30

Vegan Roll 8stk ^{AN} 	8.50
Avocado · Gurken · Kresse	
California Sake Roll 8stk ^{ACDN}	9.50
Avocado · Lachs · Mango Sauce	
Salmon Tartar Roll 8stk ^{ACDN}	10.50
Lachs · Gurke · Spicy Mayo · Frühlingslauch	
Red Tuna Roll 8stk ^{ACDN}	10.50
Thunfisch · Avocado · Chili Mayo · Frischchili	
Avocado Roll 8stk ^{AN} 	8.50
Temptation Roll 8stk ^{AFN}	10.00
Crispy Hühnerstreifen · Avocado · Teriyaki Sauce	
Sake Hosomaki 12stk ^{AD}	8.50
Kappa Hosomaki 12stk ^A 	8.00
Tempura Roll 8stk ^{ABFNO}	11.00
Garnelen in Tempuramantel · Salatherz · Gurken · Teriyaki Sauce	



SUSHI VARIATIONS

Appetizer ^{AD}	8.50
3 Lachs Maki · 3 Lachs Nigiri	
Salmon Dream ^{ACDN}	11.50
4 California Sake · 4 Lachs Nigiri	
Salmon Lovers ^{AD}	11.50
8 Lachs Nigiri · 3 Lachs Maki	
Rolls Only ^{ACDFGNO}	14.50
4 Salmontartar · 4 Californiasake · 4 Tempura Roll	
Yamato Mix Teller ^{ABCDNF}	14.00
6 Nigiris · 6 Mix Maki	



YAMATO
kitchen & bar



TAPAS

Miso Suppe ^F 	3.80
Tofu · Wakame · Frühlingszwiebel · Shiro Miso	
Tom Yam goong Suppe ^{BBDO}	6.50
Garnelen · Zitronengras · Tomaten · Champignon · Kokosmilch · Koriander	
Edamame ^{ACFMN} 	4.80
Grüne Sojabohnen · Fleur de sel Chiliöl ⁺ +0.50 Knoblauch Shichimi Marinde ⁺ +1.00	
Tori Gyoza 5stk ^{AFN}	5.50
Gebratene Teigtaschen · Huhn · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Yasai Gyoza 5stk ^A 	5.50
Gebratene Teigtaschen · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Kabocha Korokke ^{AFN} 	5.50
Kürbiskernkrokette · Tonkatsu Sauce	
Tokoyaki 4stk ^{ACDFG}	7.00
Gebackene Oktopusbällchen · Bonitoflocken · Mayo · Tokoyakisauce	
Ginger Karaage ^{AC}	6.00
Knuspriges Hühnchen · Chili Mayo	
Ebi Tempura ^{ABF}	11.50
3 Stk Black-Tiger Garnelen · Gemüse · Tempuramantel	
Crispy Hun Tun ^{ABCDF}	7.50
5stk Teigtaschen · Shrimps Hühnerfleisch · Chili Mayo	
Crispy Roll ^{AFO} 	6.00
2stk Knusprige Rollen · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Spicy Tuna Tartar ^{ACDFO}	14.50
Thunfisch · Avocado · Chili	
Mix Tapas Plate For Two ^{ABCFGNO}	20.00
Edamame · Gyoza · Ginger Karaage · Ebi Tempura · Takoyaki für 1 weitere Person +10.00	



YAMATO
kitchen & bar



DIM SUM HOMEMADE (dauert ca. 20min)

Ha Gok 3stk A B N 7.50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen · Wasserkastanien · Bambus

Bärlauch Ha Gok 3stk A B N 7.50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen · Bärlauch · Wasserkastanien

Siu Mai 4stk A B N 8.50
gedämpfte offene Teigtaschen mit Schweinefleisch · Garnelen · Shitaki Pilze

Dim Sum Mix Korb 8stk A B N 16.50
3stk Ha Gok · 3stk Bärlauch Ha Gok · 2stk Siu Mai

Xiao Long Bao 3stk * A C F N O 7.50
Germteig · Schweinefleisch · Gemüse · Chili Mayo · Jungzwiebel



SALAD

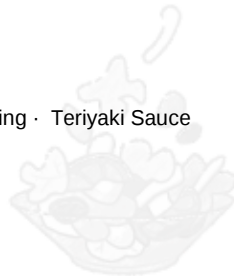
Kim Chi ** D F N 5.50
Eingelegter Chinakohl · Karotten

Wakame A F N 7.50
Japanischer Algensalat · Gurken · Avocado · Miso Dressing · Sesam

Spicy Cucumber Salad ** A E F 6.00
Gurkensalat mit Knoblauch nach Szechuan Art

Salmon Tataki Salad A D F N 11.00
Lachs · Avocado · Salat · Edamame · Balsamico Dressing · Teriyaki Sauce

New Style Sashimi A D F 11.00
Lachs · Yuzu Trüffel · Sakura Dressing



* Leicht scharf
** Scharf
*** Sehr Scharf



YAMATO
kitchen & bar



SUSHI ROLLS

Spicy Salmon Tartar

****** A C D F G N

Lachs-Tartar · Avocado · Gurke · Chili Mayo · Lotus · Teriyaki Sauce

15.50

Royal Dragon

****** A B C D F N O

Lachs flambiert · Garnelen Tempura · Avocado · Chili Mayo · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce

16.50

Veggie Roll

A F N O 

Kanpyo Kürbis · Gurke · Salatherzen · Avocado on top · Teriyaki

13.00

Philadelphia Lachs Roll

A D G N

Lachs · Avocado · Frischkäse · Kresse

14.00

California Sake Roll

A C D F N

Lachs · Avocado · Mangosauce

14.00

TNT Roll

****** A C D F N

Thunfisch · Avocado · Bonitoflocken · Chilifäden · Spicy Chili Mayo Sauce

16.00

Hot „N“ Fun Roll

****** A C D F N

Avocado · Thunfischtartar · Gurke · Tempuraflakes · Spicy Mayo · Kresse · Frische Chilis

16.00

Unagi T Roll

A B C D F N

Tempura Garnele · Avocado · Aal on Top · Unagi Sauce · Trüffel Mayo Sauce

16.00

Rainbow Roll

A B C D F N O

Garnelen · Avocado · Lachs · Thunfisch · Wolfbarsch · Mango Sauce

15.50

Crispy Buddah Roll 10stk

A F N O 

Kanpyo · Avocado · Gurke · Süßkartoffel · Teriyaki Sauce

15.50



YAMATO
kitchen & bar

Crusty Crab

ABCEFGN

Schneekrabben Krokette · Garnele · Gurke · Avocado creme ·
Parmesan · Trüffel Mayo

18.00

Crispy & Crunchy 10stk

**ACDFMNO

ganze Rolle gebacken · Thunfisch · Gurke · Avocado ·
Spicy Sauce · Shichimi

17.00

Dana Roll

*ACDFNO

Tempura Lachs · Gurke · Avocado on top · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce

15.50

Green Dragon

*ACDFNO

Tempura Lachs · Gurke · Spicy Tuna Tartar · Avocado on top ·
Chili Mayo · Teriyaki Sauce

16.50

Super Ebi Tempura

ABEFN

Tempura Garnele · Avocado · Philadelphia Cheese · Chili Mayo

15.00

Daikon Roll 6stk

CDFMN

Lachs · Thunfisch · Gurke · Rettich Mantel · Wasabi Mayo · Chili Mayo

13.00

DragonVariation For Two

**ABCEFGN

4 Royal Dragon · 4 Hot „N“ Fun · 4 Philadelphia Lachs · 4 Spicy Salmon
Tatar · 4 Green Dragon · 2 Nigiri Flambé · 4 Nigiri · 4 Sashimi

55.00

Sushi Love Platters

**ABCEFGN

Vorbereitungszeit ca. 45min für 3-4 Personen

8stk Rainbow Roll · 8stk Hot N“ Fun Roll · 8stk Spicy Salmon Tartar Roll ·
8stk Crusty Crab · 8stk Green Dragon · 8stk Royal Dragon

88.00

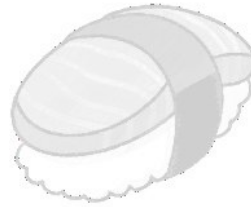


YAMATO
kitchen & bar



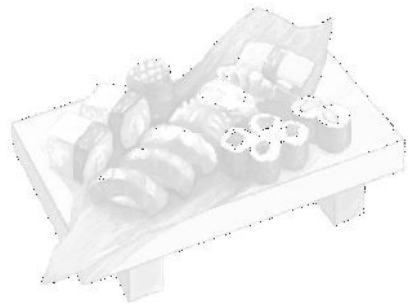
NIGIRI 1st k

Sake Nigiri ^{AD} Lachs	2.50
Aburi Sake ^{ACDFNO} Flambiert · Unagi Sauce · Trüffel Mayo	3.50
Ebi Nigiri ^{ABCF} Black Tiger Garnele · Trüffel Mayo	3.00
Avocado Furikake Nigiri ^{AECF}  Avocado · Erdnuss-Nori Topping · Sesam Miso	2.80
Maguro Nigiri ^{AD} Thunfisch	3.50
Unagi ^{ACDFN} Aal	3.50
Wolfbarsch ^{AD}	3.50
DIY-Maki 3stk ^{ACDFNO} Flambiert · 2 Lachs · 1 Aal · Chili Mayo · Shichimi	12.00



SUSHI & SASHIMI VARIATIONS

Sushi Mix + 6stk Maki ^{ABCDNFN} 6stk+6Maki 15.50 / 8stk+6Maki 20.00
Sake Set Lachs + 6stk Maki ^{AD} 6stk+6Maki 14.50 / 8stk+6Maki 18.00
Maguro Set Thunfisch + 6stk Maki ^{AD} 6stk+6Maki 16.50 / 8stk+6Maki 21.00
Sushi Sashimi Maki Mix ^{ABDFN} 4 Nigiri · 4 Sashimi · 6 Maki 22.00
Sashimi Mix ^{ABD} 6stk 17.90 / 12stk 25.90 / 18stk 32.90

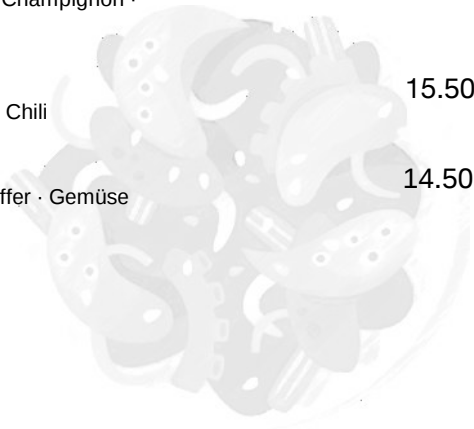


YAMATO
kitchen & bar



Main

Wok Chicken AFO	13.50
Hühnerfleisch · Gemüse · Karamell · Sojasauce	
Kong Pao Chicken **AEFNO	14.00
Hühnerfleisch · Gemüse · Chili Sauce · Erdnüsse	
Korean Style Chicken *AFN	13.50
Frittiertes Hühnchen · Chili-Karamell Glasur	
Popcorn Sesam Chicken *AFNO	13.00
Knusprige Hühnerstreifen mit Sesam · Chili Knoblauch Sauce	
Red Curry Beef **D	15.50
Rindfleisch · Gemüse · Rotes Curry · Kokosmilch	
Chili Beef **AEFN	14.50
Rindfleisch · Saison Gemüse · Laogangma Sauce	
Pochiertes Rind nach Szechuan Style ***AFNO	18.00
Rinderrostbratentopf · Gemüse · Chili-Öl	
Bulgogi AFN	15.50
Koreanische zart mariniertes Rindfleisch · Champignon · Zwiebel · Porren · Blattsalat zum Rollen	
Thai Basilikum Beef **ADFO	15.50
Rindfleisch · Basilikum · Gemüse · Frische Chili	
Black Pepper Beef AFO	14.50
Geschnetzeltes vom Rind · Schwarzer Pfeffer · Gemüse	



Vegan Bowl AFO  13.00
Pak Choi · Karotten · Pilze · Lotus · Im Wok gebraten

Ma Po Tofu ** AFN  13.50
Seiden Tofu · Chili-Öl · Shitaki Pilze · Black Bean Sauce

Bali Tofu F  14.00
Gelbes Curry · Kokosmilch · Gemüse

Szechuan Melanzani * AFN  13.50
Gebackene Melanzani · Sweet-Chili Glasur · „YuXiang“ Sauce

Tom Yam Garnelen *ABDO 18.00
Garnelen · Gemüse · Thai pikant-säuerliche Tom Yam Sauce

Crispy Aroma Duck AFO 15.50
Knusprige Ente · Gemüse · Pflaumen Sauce

Lachs Teriyaki ADFO 15.50
Lachsfilet · Gemüse · Teriyaki Sauce

Homemade Noodles ACFO  12.00
Hausgemachte Nudeln · Gemüse · Eier
Huhn +1.00 | Rindfleisch +1.50 | Garnelen +3.00

Udon Ramen ABDFO 17.00
Nudelsuppe · Gemüse · Ei · Tempura Garnelen · Nori

Extra Beilagen:

Reis +1.80

Kleiner gebr. Reis +4.50

Kleiner gebr. Nudeln +4.50

Wok Gemüse +6.50

Extra Sauce +1.50

* Leicht scharf
** Scharf
*** Sehr Scharf



YAMATO
kitchen & bar



DESSERT

Chocolate Cake

ACEFGN

Warmer Schokokuchen · Matcha Eis

7.00

Mochi 1stk

CGN

Japanischer Reiskuchen gefüllt mit rote Bohnen

3.50

Eis Mochi 1stk

ACEFGHN

Mango-Passionfruit / Matcha / Lychee / Chocolate-Coconut Milk

3.80

Eiskugel

ACEFGHN

Matcha oder schwarzer Sesam

3.50

Crispy Mochi

ACEFGHN

Rote Bohnen Mochi · Karamell · Sesameis

7.00

Flambé Ice

ACFGO

Marmorkuchen · Vanilleeis · Panko Brösel · Rum 80

6.50

Crispy Banane

AG

Banane im Tempuremantel · Vanilleeis · Erdbeersauce

6.50



YAMATO
kitchen & bar



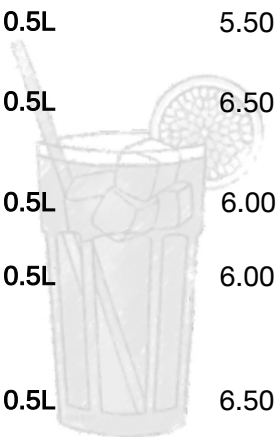
SOFT DRINKS

Apfelsaft Naturrüb	0.25L	3.50
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.33L	3.00
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.75L	5.20
Soda Zitrone	0.25L / 0.5L	2.80 / 4.00
Holunder still/prickelndJugendgetränk	0.25L / 0.5L	2.50 / 3.50
Himbeer Soda	0.25L / 0,5L	2.50 / 3.50
Coca-Cola/Zero	0.33L	3.80
Fanta	0.33L	3.80
Aloe Vera Saft	0.5L	5.50
Lycheesaft	0.25L	3.50
Tonic Water	0.2L	3.80
Russian Wildberry Schweppes	0.2L	3.80
Calpico still/prickelnd _G	0.5L	5.50

YAMATO DRINKS

hausgemachte Tees und Limonaden, kalt reserviert

Ginger Ninja	0.5L	5.50
Soda · Ingwersirup · Limette · Minze · Ingwer		
Homemade Passion Fruit Eistee	0.5L	6.50
Maracujasaft · Limette · Jasmin Tee · Minze		
Yellow Sun	0.5L	6.00
Genmaicha · Pomelohonig · Yuzu		
Zitronengras Limonade	0.5L	6.00
Braunzucker · Soda · Zitronengras · Minze · Limette		
Lychee Blossom	0.5L	6.50
Lychee · Erdbeersirup · Tee · Sodawasser		



YAMATO
kitchen & bar



APERITIF

Weißer Spritzer	3.80
Muskateller Spritzer	5.50
Yamato Spritzer Prosecco · Soda · Hausgemachter Ingwersirup · Limette	5.80
Hugo Prosecco · Soda · Holundersirup · Limette · Minze	5.80
Aperol Spritzer Aperol · Wein · Soda · Orange	5.80
Aperol Veneziano Aperol · Prosecco · Soda · Oliven	6.20
Lillet Wildberry Lillet Blanc · Wildberry · Beeren · Minze	5.80
Lillet Spritz Lillet Blanc · Holundersirup · Soda · Gurke · Minze	5.50
Matcha MUIE Jap · Roku Gin · Matcha · Ingwersirup · Limettensaft · Soda · Minze	12.00
Gin Tonic Jap · Roku Gin · Tonic · Gurke · Pfeffer	12.00
Gin Wildberry Jap · Roku Gin · Wildberry · Holundersirup · Gurke · Minze	12.00
Martini Bianco 5cl	5.00

*Wein enthält Sulfite



YAMATO
kitchen & bar



BEER

Fass Stiegl _A	0.33L / 0.5L	4.00 / 5.50
Radler Stiegl (Flasche) _A	0.5L	5.00
Kirin Japanisches Bier _A	0.33L	4.50
Alkoholfreies Bier Stiegl _A	0.5L	5.00
Weisse Naturtrüb Stiegl _A	0.5L	5.50

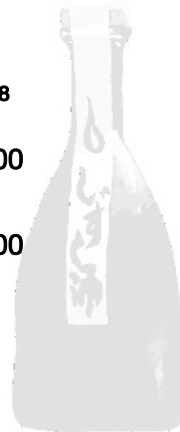
WHITE WINE

	1/8	Flasche
Grüner Veltliner Ried Stangl DAC Heinz Weixelbaum, Kamptal	4.60	26
Gelber Muskateller Skoff DAC Südsteiermarkt, 90 von 100 Punkten Falstaff	4.80	27
Sauvignon Blanc Sunki DAC Südsteiermarkt, Klassik	4.80	27
Wiener Gemischter Satz DAC Mayer am Pfarrplatz, Wien	4.90	29
Fancy Rosé Weingut Michael Auer, Zweilelt / Blaufränkisch	4.60	26

RED WINE

	1/8	
Zweigelt Weingut Pöckl, Mönchhof	5.00	30
Goldenits Schwarze Erde Burgenland	5.00	30
Markowitsch M&M DAC M&M Carnuntum		42

*Wein enthält Sulfite



YAMATO
kitchen & bar



SAKE

Ozeki Junmai Rai 15,8%, JP

Lieblich · Leicht · Kalt serviert

Glas

5.9

Ozeki Kartanba Honjozo 15,4%, JP

Vollmundig · Kräftig · Gaumen glatt anfühlt

300 ml

15

Gassan No Yuki, Junmai Ginjo 15,5%, JP

Glatte Textur · Vollmundig · Leicht süßes Aroma

300 ml

19

Dassai 45

Fruchtig-mild mit feinen Aromen von
Muskattrauben und Mandarinen

300 ml

30

*Wein enthält Sulfite

COFFEE & Tea

Espresso

2.30

Espresso doppelt

3.50

Espresso Macchiato _G

2.80

Kleiner Brauner _G

2.50

Großer Brauner _G

3.50

Cappuccino _G

3.50

Matcha Latte _F

Fein gemahlener Grüntee mit Sojadrink zubereitet

5.50

Genmai Cha Kanne

Grünteeblätter · Gerösteter brauner Reis

4.50

Jasmin Kanne

Grünteeblätter · Jasminblüten

4.50

Ingwer-Gojibeeren Kanne

Frischer Ingwer · Gojibeeren

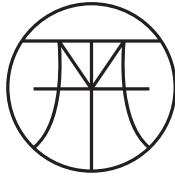
5.50

Grün Tee Kanne

4.50



YAMATO
kitchen & bar



YAMATO KITCHEN & BAR

MO-FR 11:00-22:00
SA 12:00-22:00

Wiedner Hauptstraße 66
1040 Wien

TEL: 01/20 82 917

Office@yamato.wien

www.yamato.wien

Preise in EURO inklusive MwSt | ohne Tip

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A · glutenhaltiges Getreide, B · Krebstiere, C · Ei, D · Fisch, E · Erdnuss, F · Soja, G · Milch oder Laktose,
H · Schalenfrüchte, L · Sellerie, M · Senf, N · Sesam, O · Sulfite, P · Lupiden, R · Weichtiere

 Vegetarisch

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