

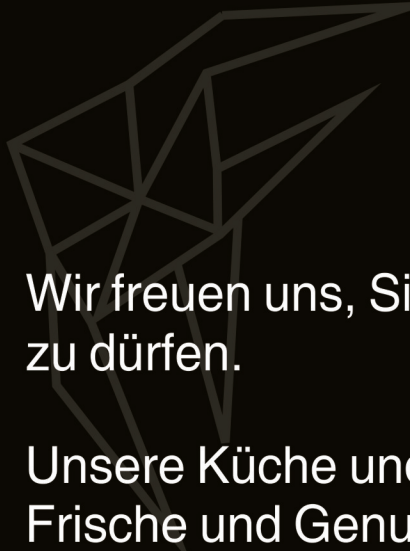


Herzlich willkommen!

Welcome!

欢迎光临!

ようこそ!



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere Küche und unser Service stehen für Qualität, Frische und Genuss. Wir wünschen Ihnen eine angenehme und genussvolle Zeit.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir kümmern uns gerne darum und sind stets bemüht, Ihre Wünsche bestmöglich zu erfüllen.

Ihr YIKA-Team



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l 0,30 l 0,50 l

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi		3.80	4.80
Coca Cola Zero	3.90		
Römerquelle Mineralwasser	3.50		
prickelnd oder still 0,75 l	6.50		
Almdudler	3.90		
Aloe Vera		3.90	4.90
Apfelsaft, Orangensaft, Mangosaft, Lycheesaft, Johannisbeersaft, Eistee		4.20	5.20
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Lycheesaft Mangosaft gespritzt		3.80	4.80
Red Bull 0,25 l	4.20		
Wasser (Glas)		0.70	1.00
Soda Wasser		2.50	2.80
Soda mit Zitrone (frisch gepresste Zitrone)		3.00	3.50
Holunder Soda		3.30	3.80
Hausgemachter Yuzu-Honig Tee (kalt serviert)			5.50

BIER VOM FASS

Föhrenburger Spezialitäten

Pfiff	0,20 l	3.20
Bier klein	0,30 l	3.80
Bier groß	0,50 l	4.50
Radler Süß/Sauer	0,30 l	3.80
Radler Süß/Sauer	0,50 l	4.50

Aus der Flasche

Hefeweizen	0,50 l	4.80
Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4.80
Alkoholfreies Bier	0,50 l	4.80
Tsingtao Bier (China)	0,33 l	4.80
Kirin Bier (Japan)	0,33 l	4.80
Singha Bier (Thailand)	0,33 l	4.80

Offene Weine

Weingut Schreibeis - Grüner Veltliner	1/8 l	1/4 l
Weingut Schuller - Cabernet Cuvée	4.10	8.20
Weingut Mayer am Pfarrplatz - Fräulein Rosé von Döbling	4.50	9.00
Weißwein /Rotwein gespritzt		4.50

KAFFEE & TEE

Espresso	2.50	Jasmin Tee (Kanne)	4.00
Kaffee	2.80	Früchtetee / Kamillentee /	3.20
Cappuccino	3.50	Pfefferminztee / Schwarzer Tee	
Latte Macchiato	3.80	Honig-Zitrone Tee (Kanne)	5.50
Grüner Tee (Kanne)	4.00		

APERITIFS

Weingut Pühr -,,	7.50	Hugo	5.80
Pührsecco"Frizzante 0,2 l		Campari Soda / Orange	5.50
Aperol Spritz	5.80	Sake (Reiswein) 10 cl	5.80
(mit Weißwein oder Prosecco)		Pflaumenwein 10 cl	5.80

FLASCHENWEINE

WEISS

Weingut Willi Eminger - Grüner Veltliner „Steinbergen“ DAC 27.00

Aromen von gelbem Apfel, Zitrus und feiner Würze prägen das Bukett. Am Gaumen saftig und ausgewogen, mit lebendiger Säure und klarer Struktur. Der Wein zeigt Frische, Präzision und eine angenehm trockene Art. Er passt besonders gut zu leichten Vorspeisen, Fisch und Gerichten mit klarer Aromatik.

Weingut Tummer - Sauvignon Blanc 29.00

Duftet nach Stachelbeere, Holunder und frischen Kräutern und lädt sofort zum ersten Schluck ein. Am Gaumen klar und lebendig, mit präziser Säure und erfrischendem Charakter. Die Frucht wirkt saftig und fein abgestimmt. Besonders schön zu würzigen Speisen, asiatischen Aromen und Gerichten mit frischer Kräuternote.

Weingut Lentsch - Weißburgunder 27.00

Feine Aromen von Apfel, Birne und einem Hauch Nuss prägen das Bukett. Am Gaumen weich und ausgewogen, mit dezenter Säure und angenehmer Fülle. Der Wein wirkt ruhig und elegant mit harmonischem Abgang. Besonders passend zu milden Speisen, Pasta oder hellem Fleisch.

FLASCHENWEINE

ROSÉ

Weingut Mayer am Pfarrplatz -,, Fräulein Rosé von Döbling 27.00

Fruchtbetont und frisch mit Aromen von Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen leicht, saftig und sehr zugänglich mit feiner Säure. Der Wein wirkt animierend und unkompliziert. Sehr passend für die Mittagskarte, zu sommerlichen Gerichten oder einfach als unkomplizierter Terrassenwein.

SCHAUMWEIN

Ciodet - Prosecco Superiore „Labano“ 29.00

Valdobbiadene DOCG Glera

Feinperlig und elegant im Glas, mit frischen Aromen von grünem Apfel, saftiger Birne und zarten Blütennoten, begleitet von einem Hauch Zitrus. Am Gaumen lebendig und ausgewogen, mit feiner Säure und harmonischer Frische. Der Prosecco wirkt leicht, animierend und sehr zugänglich. Ein idealer Begleiter für genussvolle Momente.

ROT

Weingut Alt - Quercus 1 Zweigelt 28.00

Fruchtige Aromen von dunklen Kirschen und Beeren treffen auf eine feine Würze. Am Gaumen rund und harmonisch, mit weichen Tanninen und angenehmer Saftigkeit. Der Ausbau im gebrauchten Holz sorgt für zusätzliche Tiefe, ohne die Frucht zu überdecken. Ein zugänglicher Rotwein, der besonders zu gebratenem Fleisch und herzhaften Gerichten gut funktioniert.

Weingut Neff - Blaufränkisch „Meisterstück“ 29.00

Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und einer feinen, typischen Würze prägen das Bukett. Am Gaumen straff und lebendig, mit präsenter Säure und gut eingebundenen Tanninen. Der Wein zeigt Struktur und Tiefe, bleibt dabei aber klar und geradlinig. Seine markante Art macht ihn zu einer sehr guten Wahl für kräftigere Speisen und Gerichte mit Röstaromen.

Weingut Schuller - Cabernet Cuvée Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon 27.00

Aromen von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Beeren und würzigen Noten prägen das Bukett. Am Gaumen kräftig und strukturiert, mit präsenten Tanninen und guter Länge. Die Cuvée zeigt Tiefe und eine klare, trockene Stilistik mit ausgewogener Balance. Besonders stimmig zu Rind, geschmortem Fleisch und intensiveren Saucen.

VORSPEISEN

- 1 **Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch** 5.80
mit Hühnerfleisch, Weißkraut, Karotten, 2 Stk A·F
- ✓ 2 **HARUMAKI** 4.50
6 kleine japanische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung A·F·O
- 3 **Shrimp Roll** 6.50
4 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien, Bambussprossen und Karotten A·B·F
- 4 **Gebackene Wonton** 5.80
mit Hühnerfleisch, Garnelen, Schnittlauch A·B·C·F
- ✓ 5 **Knusprig Gemüse-Gyoza** 5.80
Teigtaschen mit Gemüsefüllung, 6 Stk A·F·N
- ✓ 6 **Gebackenes Gemüse** 6.50
mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Zuckerschoten, Paprika und Zwiebel A·F
- 7 **Gebackene Hühnerflügel mit Hausgemachte Spezialsoße** 7.80
leicht scharf, süß-säuerlich A·F·O
- 8 **Krabbenchips** B 4.00
- 9 **Knusprige Tempura Garnelen 6 Stk.** A·B·C 8.80
- ✓ 10 **Edamame (gekochte grüne Sojabohnen in der Schote)** F 6.50
- 11 **Knusprige Hühner-Gyoza 5 Stk.** 6.50
Frittierte japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit Knoblauchsauce A·C·F
- 12 **Knuspriges Karaage Huhn 6 Stk.** 7.80
Knusprig frittierte japanische Hühnerstücke mit Hausgemachte Spezialsoße A·C·F

SALATE

- ✓ A1 **Pikanter Krautsalat mit Curry** N 5.80
- ✓ A2 **Sojasprossensalat** F·N 5.80
- ✓ A3 **Gurkensalat mit Sesam, Knoblauchsauce** A·F·N 5.80
- ✓ A4 **Wakame-Salat** F·N 6.50
- A5 **Chicken-Salat** 8.50
mit frittierten Sesam-Hühnerbruststreifen, Krautsalat, Sojasprossensalat und Eissalat mit Joghurtdressing A·C·F·G·N
- A6 **Lachs-Avocado-Salat** 10.50
Eissalat mit Avocado, Cherrytomaten, Lachs, Knoblauchsauce A·D·F·N
- A7 **Gemischter Salat** 7.80
Salat mit Eisbergsalat, Avocado, Cherrytomaten, Radieschen, Sojasprossen und Krautsalat, serviert mit Joghurtdressing F·G

SUPPEN

- 20 **Süß-Sauer Suppe** 5.50
mit Hühnerbrust, Morcheln, Paprika, Bambussprossen, Eierstreifen und Champignons A·C·F·N
- 21 **Miso-Suppe** 5.50
mit Tofu und Seetang F
- ✓ 22 **Gemüsesuppe** 5.50
mit Champignons, Brokkoli, Shiitake-Pilzen, Zuckerschoten, Karotten, Zucchini, Mu-Err-Pilzen und Bambussprossen A·F
- 23 **Wonton-Suppe** 6.50
gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse A·B·F·N
- 24 **Tom Kha Gai** 6.80
Suppe auf thailändische Art mit Kokosmilch, Hühnerbrust und Gemüse wahlweise vegan erhältlich F
- 25 **Tom Yum Goong** 7.50
Suppe auf thailändische Art mit Garnelen, Grünschalmscheln und Gemüse, pikant B·D·F·R

MAKI KLEINE ROLLE

✓ M1	Gurken-Maki	8 Stk.	5.20
✓ M2	Avocado-Maki	8 Stk.	5.50
M3	Lachs-Maki D	8 Stk.	5.50
M4	Thunfisch-Maki D	8 Stk.	5.80
✓ M5	Yasai Maki Avocado, Gurke & Karotten	16 Stk.	10.50
M6	Super Mix D Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke & Karotten	24 Stk.	15.50

MAKI-MITTELGROßE ROLLEN

M12	California Maki Rolle mit Reis außen, Seetang innen, mit Garnelen, Surimi, Gurken und Avocado B·D·N	10 Stk.	13.50
M13	Chicken Maki mit knusprigen Hähnchenstreifen und Gurke A·F·N	8 Stk.	13.50
M14	Flammbierte Sake Tempura Maki Maki-Rolle mit knusprigen Tempura-Garnelen und Avocado, getoppt mit flambiertem Lachs und Sushi-Mayonnaise A·B·C·D·F·N	8 Stk.	19.50
✓ M15	Apfel-Gurken Maki Frische Maki-Rolle mit Apfel und Gurke, leicht und erfrischend N	8 Stk.	12.50
M16	Aal-Avocado Maki Maki-Rolle mit gegrilltem Aal, Avocado und Teriyaki-Sauce D·F·N	8 Stk.	19.50

MAKI-MITTELGROßE ROLLEN

M7	Tempura Maki mit frittierten Tempura Garnelen, Avocado, außen Sesam, Sushi-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce A·B·C·N	8 Stk.	13.50
M8	Sake Avocado Maki Mittelgroße Avocado-Maki mit Lachsscheibe und Sesam D·N	8 Stk.	13.50
M9	Kamo Maki mit knuspriger Ente, Gurken, Mandelscheiben, Sesam und Teriyaki-Sauce A·F·H·N	10 Stk.	15.50
M10	Philadelphia Maki mit gebratenem Lachs, Avocado, Gartenkresse und Philadelphia-Streichkäse A·D·G	10 Stk.	15.50
M11	Sake Maki mit frischem Lachs, Rucola, Avocado, Sesam, Mandelscheiben und Philadelphia-Streichkäse C·D·G·H·N	10 Stk.	16.50

SUSHI

Sake-Nigiri D	2.70	Ama-Ebi-Nigiri B	2.70
Maguro-Nigiri D	3.00	Avocado-Nigiri	2.70
Wolfsbarsch-Nigiri D	2.70	Kaviar-Nigiri (Forelle) A·D	4.00
Ebi-Nigiri B	2.70	Unagi-Nigiri D	3.00

SUSHI

- ✓ S1 **YASAI (GEMÜSE) SUSHI** 13.50
6 Stk. Sushi (2 Stk. Brokkoli, 2 Stk. Avocado, 2 Stk. Zuckerschoten)
+4 Gurkenmaki und 4 Avocado Maki A·N
- S2 **Sushi Set Mini** 12.90
4 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Ebi + 4 Maki B·D
- S3 **Sushi Set klein** 15.90
6 Stk. Nigiri: 2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Wolfsbarsch, 1 Ebi,
1 Ama-Ebi + 4 Maki B·D
- S4 **Sushi Set mittel** 18.90
8 Stk. Nigiri: 3 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Wolfsbarsch, 2 Ebi,
1 Ama-Ebi + 4 Maki B·D
- S5 **Sushi Set groß** 21.90
10 Stk. Nigiri: 4 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Wolfsbarsch, 2 Ebi,
1 Ama-Ebi, 1 Forellenkaviar + 4 Maki B·D
- S6 **Super Lachs** 24.90
8 Stk. Lachs-Nigiri + 8 Stk. Sake-Avocado-Maki D
- S7 **Maguro Sushi Set** 20.90
6 Stk. Maguro-Nigiri + 8 Thunfisch-Maki D
- S8 **Sushi für 1 Person** 26.90
mit Miso-Suppe oder Harumaki, 8 Tempura Maki, 2 Lachs Sushi,
1 Thunfisch Sushi, 1 Wolfsbarsch, 1 Ebi Sushi,
1 Ama Ebi + 4 Maki A·B·C·D·N
- S9 **Ohh! Sushi! Classic für 2 Personen** 55.90
wahlweise 2 Miso-Suppe oder 2 Harumaki, Sushi: 2 Lachs,
2 Thunfisch, 2 Wolfsbarsch, 2 Garnele, 2 Ama Ebi, 2 Kaviar ;
8 Tempura Maki, 8 Sake Avocado Maki, 8 Maki klein A·B·C·D·N
- S10 **Ohh! Sushi! Deluxe für 2 Personen** 65.90
wahlweise 2xMiso-Suppe oder 2xKnusprig Gemüse-Gyoza,
Sushi: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Wolfsbarsch, 2 Garnele,
2 Ama Ebi, 2 Kaviar ; 8 Flambierte Sake Tempura Maki,
8 Sake Avocado Maki, 8 kleine Lachs Maki ,
4 Scheibe Lachs Sashimi A·B·C·D·N
- S11 **Sashimi** 29.90
12 Scheiben roher Fisch (Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch)mit Ebi,
Forellenkaviar und Surimi B·D
- S12 **Sake Sashimi** 15.50
6 Scheiben frischer Lachs in Scheiben geschnitten D

HUHN

- 30 🌶️ **Red Curry Chicken** 15.50
Hühnerfleisch in roter Currypaste mit Kokosmilch,
Gemüse und Reis D·N
- 31 **Cashew Chicken** 15.80
Hühnerbrust mit Cashew-Nüssen, Gemüse und Reis A·F·H·N
- 32 **Sweet & Sour Chicken** 14.50
Frittiertes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce und Reis A·N
- 33 **Sesam Chicken** 14.50
Frittierte Hühnerbrust mit Sesam, Reis
und Knoblauchsauce A·F·N
- 34 🌶️ **Sichuan Chicken** 15.50
Hühnerbrust mit Gemüse, Sambal-Sauce und Reis A·F·N·O
- 35 🌶️ **Hühnerfleisch knusprig gebraten** 16.50
mit Gemüse und Reis, leicht scharf, süß-säuerlich
wahlweise mit schwarzer Pfeffersoße A·F·N

RIND

- 40 🌶️ **Rindfleisch knusprig gebraten** 16.50
mit Gemüse und Reis, leicht scharf, süß-säuerlich
wahlweise mit schwarzer Pfeffersoße A·F·N
- 41 🌶️ **Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer** 16.50
mit Gemüse und Reis, leicht scharf A·F·N
- 42 🌶️ **Sichuan-Rindfleisch** 16.50
mit Gemüse, Sambal-Sauce und Reis, scharf
wahlweise mit roter Curry-Gemüsesoße A·F·N

Alle Gerichte der Nummern 30, 31, 34, 35, 40, 41 und 42 werden mit folgendem Gemüse serviert: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Zuckerschoten und Paprika.

ENTEN

- 50 **Sweet & Sour Duck** 17.50
Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce und Reis A·F·N
- 51 **Knusprige Ente auf Red-Curry-Gemüse mit Kokosmilch und Reis, scharf** 18.50 A·F
- 52 **Knusprige Ente auf gebratenen Nudeln mit Ei, Gemüse und Knoblauchsauce** 18.50 A·C·F·N
- 53 **Knusprige Ente auf gebratenen Reis mit Ei, Gemüse und Knoblauchsauce** 18.50 A·C·F·N
- 54 **Sichuan Ente** 18.50
Knusprige Ente mit gebratenem Gemüse, Chili-Sauce und Reis A·F·N

FISCH

- 60 **Lachs Teriyaki** 17.90
frittiertes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Brokkoli, Karotten und Reis wahlweise mit roter Curry-Gemüesoße A·D·F·N
- 61 **Sichuan Garnelen** 20.90
Garnelen (mit Schale) mit Gemüse, Knoblauch und Reis, scharf A·B·F·N
- 62 **Red Curry Garnelen** 20.90
(ohne Schale) mit roter Currypaste, Kokosmilch, Gemüse und Reis A·B·D·N

Alle Gerichte Nr. 51, 54, 61 und 62 werden mit Gemüse serviert: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Zuckerschoten und Paprika.

VEGETARISCHE

- ✓ 64 **Red Curry Tofu** 15.50
Frittierter Tofu mit roter Currypaste, Kokosmilch, gebratenem Gemüse und Reis F·N
- ✓ 65 **Tofu Teriyaki** 15.50
Frittierter Tofu mit Brokkoli, Karotten, Teriyaki Sauce und Reis A·F·N
- ✓ 66 **Spicy Veggie** 15.50
Gebratenes Gemüse mit Tofu, Chilli Sauce und Reis, scharf A·F·N
- ✓ 67 **Red Curry Gemüse** 15.50
Gebratenes Gemüse mit roter Currypaste, Kokosmilch und Reis A·D·N

REIS

- 70 **Jasminreis** 2.80
- 71 **Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch** A·C·F 12.80
- 72 **Gebratener Reis mit Ei und Gemüse** A·C·F 11.80
- 73 **Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Garnelen** A·B·C·F 17.80

NUDEL

- 80 **Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch** A·C·F 12.80
- 81 **Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse** A·C·F 11.80
- 82 **Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Garnelen** A·B·C·F 17.80

EXTRA SOßEN

90	Knoblauchsoße	0.70
91	Süß-saure Soße	1.00
92	Süß-Chili Soße	0.70
93	Chili-Soße	0.70
94	Sojasoße	0.70
95	Teriyaki-Soße	1.00
96	Rote Currysoße mit Kokosmilch	1.00
97	Soße für Hühnerflügel	1.00

EXTRAS

	Extra Cashewkerne	1.00
	Extra Ingwer	0.50
	Extra Wasabi	0.50
	Auf zwei Teller	2.00
	Statt Reis: gebratener Reis oder gebratene Nudeln	4.00

DESSERT

D1	Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis	A·G	6.80
D2	Flambiertes Eis mit Vanilleeis und Marmorkuchen	A·C·G	7.80
D3	Mochi Eis Mix 3 Stk. Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung Matcha, Kokos, Mango & Passionsfrucht	G	6.80
D4	Apfel-Gyoza mit Vanilleeis (4 Stk.) Knusprige japanische Teigtaschen mit süßer Apfelfüllung	A·G	6.80

WARMESPEISEN MITTAGSMENÜ

Inklusive Süß-saurer Suppe / Miso Suppe oder Harumaki
Menü-Zeiten (Di. - Fr. 11:00 - 14:30) Außer Feiertag

B1. Sesam Chicken	Frittierte Hühnerbrust mit Sesam, Reis und Knoblauchsauce	A·F·N	12.50
B2. Sichuan Chicken	Hühnerbrust mit Gemüse, Sambal-Sauce und Reis	A·F·N·O	13.50
B3. Knusprige Ente auf Red-Curry-Gemüse mit Kokosmilch und Reis, scharf		A·F	15.50
B4. Red Curry Gemüse	Gebrautes Gemüse mit roter Currypaste, Kokosmilch und Reis	A·D·N	13.00
B5. Rindfleisch knusprig gebraten	mit Gemüse und Reis, leicht scharf, süß-säuerlich wahlweise mit schwarzer Pfeffersoße	A·F·N	13.50
B6. Lachs Teriyaki	frittiertes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Brokkoli, Karotten und Reis wahlweise mit roter Curry-Gemüsesoße	A·D·F·N	15.50

Allergeninformation

Namen	Buchstaben-code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie Z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

*Enthält eine Phenylalaninquelle

**Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

- Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.



YIKA
Sushi & More

☎ +43 5552 32367

🌐 www.yika.at

✉ info@yika.at

Take-away · kostenloses WLAN · Ladestationen für Smartphones und Laptops