

APERERO

Friya Spritz Basilikumsamen	0.20 l	5.90
Rosebud Spritz Rosenblätter	0.20 l	5.90
Aperol Spritz	0.20 l	5.90
Prosecco Rosé Motivo Borgo Molino	0.10 l	5.50
Prosecco Superiore DOCG Borgo Molino	0.10 l	5.50
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	0.10 l	9.90



SUPPEN & VORSPEISEN

Scharfe Zitronengrassuppe BFNLDA
Garnele | Shiitake Pilze | Koriander
6.50

Gegrillter Oktopus auf Taboulé RAL
San Marzano Paradeiser | Belugalinsen
15.50

Tatar vom Rind CGHLM
Nussöl | Chili | Toastbrot | French Fries
klein **14.50** | groß **18.50**

SALADS & BOWLS

Superfood Salad NHO
Roter Mangold | Avocado | Chiasamen | Hanfsamen | Mangodressing
11.90

Spicy Beef Salad NHO
Rinderfiletscheiben gebraten | Sesam | Baby Leaf
15.90

Salmon Tataki Salad DNFO
Lachs Tataki (medium gebraten) | Baby Leaf | Avocado | Gurke
15.90

Avocado-Papayasalat AO
Bulgur | Minze | Baby Leaf
11.90

Lauwarmer Ziegenkäse GHO
Baby Leaf | Birne | Walnüsse
13.90

Super Food Bowl AFNOH
geriebener Avocadokern | Bulgur | Linsen | Sojabohnen | Hummus | Avocado | Feigen | Papaya | Heidelbeeren | Cranberries | Chiasamen | Hanfsamen
13.90

Tuna Tataki Bowl DNFCGA **neu**
Thunfisch | Sesam | Gurke | Chioggia Rübe | Kresse | Papaya | Sushi-Reis | Trüffelmayo | Ingwer |
15.90

ADD ONS
Huhn gegrillt G + 4.00 | Räuchertofu PG + 4.00 | Garnelen BG + 6.00 | Lachs Tataki DGF + 6.00 | Rinderfiletscheiben FN + 6.00

PASTA & CO

Black Tiger Tagliolini BGCALD
Olivenöl | Zucchini | Minze | Krebsenschaum **16.50**

Penne all'Arrabiata CGALO
Hartweizenpasta | Paradeisersauce | Chili | Knoblauch | Grana Käse **10.50**

Fregola Sarda con Salsiccia CGALO
Pasta aus Sardinien mit Salsiccia | Tomaten | Salbei **14.90**



Küche Mo-So
Frühstück Mo-Fr
Frühstück Sa/So/Feiertag

11:30 - 25:00
08:00 - 11:30
08:00 - 12:30



SOUL FOOD & SNACKS

Joma Steak Sandwich CGAF
Knuspriges Panini | rosa gebratene Dry Aged Beiried | karamellisierte Zwiebel | Avocado | French Fries
15.90

Avocado Salmon Tataki Burger CGFN
Avocado Bun | Lachs | Honig-zwiebeln | Trüffelmayonnaise
15.50

Oriental Potpourri HOAN
Hummus | Muhammara | Melanzani-salat | Gemüse | Pitabrot
9.50

Sweet potato curry H
Kichererbsen | Spinat | Tofu | Basmatireis | Cashewnüsse
12.90

Tandoori Chicken Wrap GAOF **neu**
Huhn gegrillt | Garam Masala | Hoisin Sauce | grüner Salat | Gurke | Tomate | griechisches Joghurt
15.90

ADD ONS
Huhn gegrillt G + 4.00 | Räuchertofu PG + 4.00 | Garnelen BG + 6.00 | Lachs Tataki DGF + 6.00 | Rinderfiletscheiben FN + 6.00

AUS DEM MEER

Gegrilltes Lachsfilet DFNAL
Wok Gemüse | Teriyaki-Sauce
21.90

Calamari vom Grill RCGA
Fladenbrot | Kräuter | Knoblauch Dip
17.50

Spicy Jumbo Prawns vom Grill BCGAO
Knoblauch | Olivenöl | Avocado-Paradeisersalat | Fladenbrot
18.90



SIDES

Rosmarinerdäpfel **4.00**
Grillgemüse G **4.00**
Blattsalat MO **4.00**
French Fries **4.00**
Süßkartoffel Fries A **4.00**
BBQ Sauce FAO **2.00**
Avocado Dip G **2.00**
Aioli Knoblauch Dip G **2.00**

WIENER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb CGALMO
Erdäpfel-Vogelssalat
21.50

Wiener Backhendl CGAO
Gurkenrahmsalat
14.90

FLAMMKUCHEN

Colmar GA
Schalotten | Speck | Gruyère
8.50

Macchia * GA
Rucola | Ricotta | Feigen | Rohschinken
11.50
Veggie Variante **8.90**

Trøndelag GAD
Räucherlachs | Crème fraîche | Affila Kresse | Zwiebel | Käse
12.90

GRILL



Filetsteak vom Rind GALO
220 g **25.90**

Entrecôte Café de Paris GALO
Beiried Dry Aged
200 g **21.90**

US Rib Eye Steak GALO
USDA Prime Quality | Mind. 5 Wochen gereift | Herkunft: Nebraska
400 g **35.00**

California Chicken Burger * CGAMNF
Huhn gegrillt | crispy Avocado | grüner Salat | Cheddar | Tomato | Chili-Limettenmayo | Süßkartoffel Fries **16.90**

Joma BBQ Burger * CGANF
Beef | Speck | Käse | Ei | French Fries
16.90
regular double Beef Burger + 3.00

mit Wagyu Beef & Trüffelmayo + 6.00
double Wagyu Beef Burger + 12.00

Vegan Sweet Potato Burger * ALMNFO
Avocado | Gurke | Rucola | Minzsauc | Süßkartoffel Fries
15.90

* Gerne auch als Low-Carb Variante ohne Bun

Süßes

Crème brûlée CGA
Tahiti Vanille | Karamelleis
7.50

New York Cheesecake CGAH
5.90

Lauwarmer Schokokuchen CGA
Sauerrahmeis
7.00

Apfelstrudel Reloaded CGAHO
Äpfel | Walnüsse | Rosinen | Vanilleeis
8.50

Lauwarmer Zucchini-Heidelbeerkuchen FH
Heidelbeereis
8.50

Milchrahmstrudel CGA
Vanille Sauce
7.80



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 | Laktose
H Schalenfrüchte
I Sellerie
L Senf
M Sesam
N Sulfite
O Lupinen
P Weichtiere

= vegan = glutenfrei

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

WASSER

- Vöslauer Mineralwasser**
prickelnd | still
0.33 l **2.90**
- Vöslauer Mineralwasser**
prickelnd | still
0.75 l **5.00**
- San Pellegrino**
0.75 l **5.40**
- Sodawasser mit frisch
gepresstem Zitronensaft**
0.25 l **2.40**



BIER AUS DER FLASCHE A

- Null Komma Josef**
0.33 l **3.20**
- Almradler**
erfrischender Biergenuss
0.33 l **3.20**
- Die Weisse**
Das Weißbier aus Salzburg
0.33 l **4.10**

BIER VOM FASS A

- Ottakringer Goldfassl Pils**
0.10 l **1.50**
0.33 l **3.50**
0.50 l **4.50**
- Budweiser Original**
0.33 l **3.80** | 0.50 l **4.80**



WEINE, SCHAUMWEINE & GLASWEINE O

- Grüner Veltliner** Figlmüller Edition, Weinviertel DAC 1/8 l **4.10**
- Zweigelt Classic** Figlmüller Edition, Illmitz 1/8 l **4.10**
- Merlot** Butxet, Mallorca 1/8 l **4.80**
- Trockenberenauslese Weißburgunder** Figlmüller Edition, Illmitz 1/16 l **4.80**
- Wein gespritzt** weiß 1/4 l **3.50**
- Prosecco Rosé Motivo** Borgo Molino, Valdobbiadene 0.10 l **5.50**
- Prosecco Superiore D.O.C.G.** Borgo Molino, Valdobbiadene 0.10 l **5.50**
- Champagner Moët & Chandon Brut Imperial** 0.10 l **9.90**
- Carpe Diem Kombucha Classic** 0.25 l **3.90**
die alkoholfreie Alternative zum Weingenuss



Mehr Auswahl finden Sie
auf der WEINKARTE!

Küche Mo-So 11:30 - 25:00
Frühstück Mo-Fr 08:00 - 11:30
Frühstück Sa/So/Feiertag 08:00 - 12:30

JOMA - Hoher Markt 10 - 1010 Wien
Tel. 01/532 10 32 - info@joma-wien.at
www.joma-wien.at @joma_vienna

COFFEE & CO

- Espresso | Ristretto** 2.90
- Espresso | Ristretto doppelt** 4.50
- Espresso Macchiato G** 2.90
- Espresso Macchiato doppelt G** 4.50
- Kleiner Brauner G** 2.90
- Großer Brauner G** 4.50
- Cappuccino G** 4.20
- Melange G** 4.20
- Caffè Latte | Café au lait G** 4.90
- Matcha Latte F** 4.90
- Golden Kurkuma Latte EH** 5.00
Kurkuma | Mandelmilch | Honig | Zimt | Ingwer
- Matcha Explosion F** 6.00
Espresso | Matcha | Sojamilch | Minze (kalt serviert)
- Tee** (alle Sorten) 3.90
- Heiße Schokolade G** 4.10
- Hot Chili Schokolade G** (scharf) 4.30

Joma Special CGO
Kleine Portion Mousse au
Chocolat zum Kaffee
1.50



Unsere Heißgetränke servieren wir auch
mit laktosefreier Milch und Sojamilch.

Smoothies

- Banana Peanut Soul** EH 0,25 l **4.90**
Banane | Mandelmilch | Honig | Erdnussbutter
- Stay Hydrated** 0,25 l **4.90**
Mango | Kokos
- Easy Green** E 0,25 l **4.90**
Avocado | Spinat | Mango | Orange | Banane

* Information über Süßungsmittel:
eine Phenylalaninquelle. Kann bei über-
mäßigem Verzehr abführend wirken.

ALKOHOLFREI

- Almdudler** 0.35 l **3.50**
- Coca Cola | Zero* | Light*** 0.33 l **3.50**
- Bio Eistee Schwarztee mit Zitrone** (ohne Zuckerzusatz) 0.25 l **3.80**
- Bio Eistee Grüntee mit Limette** (ohne Zuckerzusatz) 0.25 l **3.80**
- Frucade** (Jugendgetränk) 0.55 l **2.90**
- Thomas Henry Bitter Lemon** | Ginger Ale 0.20 l **3.50**
- Schweppes Dry Tonic Water** 0.20 l **3.50**
- Fentimans Tonic Water** 0.125 l **3.50**
- Fever-Tree Tonic Water** 0.20 l **3.90**
- Zitronenkracherl** (Jugendgetränk) 0.55 l **2.90**
- Red Bull** 0.25 l **3.80**
- Trinkt Glück Klee-Erfrischungsgetränk** 0.20 l **4.10**



JOMA NATURSÄFTE

- Apfelsaft Golden Delicious** Obsthof Dietrich 0.25 l **3.10**
- Apfelsaft Golden Delicious gespritzt** 0.25 l **2.60**
- Apfelsaft Roter Jonagold naturtrüb** Obsthof Dietrich 0.25 l **3.10**
- Rhabarbernektar** Privatkelterei van Nahmen 0.25 l **3.90**
- Rhabarbernektar gespritzt** Privatkelterei van Nahmen 0.25 l **3.50**
- Birnennektar Williams** Obsthof Dietrich 0.20 l **3.50**
- Frisch gepresster Orangensaft** 0.25 l **4.90**
- Johannisbeersaft** Obsthof Reisinger 0.20 l **4.10**
- Marillennektar** Obsthof Reisinger 0.20 l **4.50**
- Tarocco Blutorange** PONA organic sparkling juice 0.33 l **4.40**
- Apfel-Limette** PONA organic sparkling juice 0.33 l **4.40**
- Traubensaft weiß** 0.25 l **3.10**
- Traubensaft gespritzt** 0.25 l **2.60**

SPEISEKARTE
CAFÉ BRASSERIE BAR

joma
FIGLMÜLLER WIEN