

AUF DEN TELLER **

Chicken Satay* GNFAEDBR 11.90

marinierte Maishuhn-Spieße vom Grill |
Erdnuss-Sauce | Green Papaya Salat

*Gerne auch als Hauptspeise mit Basmatireis +6.00

Frühlingskräutersuppe CGALO 5.50

Frischkäseraviolo

Edamame Pasta* 12.50

junge Erbsen | Thaispargel | geriebener
Räuchertofu | geröstete Kokosflocken |
Mizuna Salat

*Gerne auch mit ADD ON Lachs-Tataki DGFA +6.00

Milchkalbsrücken GLO 26.50

wilder Broccoli | Treviso | Trüffelcreme

Akazienhonigparfait CGO 7.80

Rhabarber | Himbeer-Litschi Sorbet

Craft Sodas

Granatapfel-Basilikum	0.5 l	4.60
Ingwer-Limette	0.5 l	4.60
Passion-Basil	0.5 l	4.60
Coconut Protein Water	0.33 l	5.30
Maracuja Pfirsich		

INS GLAS 0*

Gelber Muskateller 2017 1/8 l 4.90

Steirische Klassik

Weingut Polz, Spielfeld

Wiener Gemischter Satz 1/8 l 4.40

DAC 2018

Weingut Nössing, Wien

Grüner Veltliner 1/8 l 5.20

Bürsting 2017

Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf

Chardonnay 1/8 l 5.30

Lagenselektion 2016

Weingut Taubenschuss, Poysdorf

Zweigelt Fux 2017 1/8 l 5.10

Martin Nittnaus, Gols

Blaufränkisch 2016 1/8 l 4.90

Rosi Schuster, St. Margarethen

Cabernet Sauvignon 2016 1/8 l 4.50

Les Jamelles, Languedoc-Roussillon

P*** Star Martini

Vodka | Passoa | Limette |

Maracuja | Orange | Vanille



10.90

SPRITZ & Co

Cotton Candy Sprizz 0* 0.2l 5.90

Dr. Filler Zuckerwatte | Zitrone | Prosecco | Soda

Rosemary's Baby 0* 0.2l 5.90

Honeybush | Rosmarin | Prosecco | Soda

Mango Sprizz 0* 0.2l 5.90

Mango | Prosecco | Soda

Oriental Hugo 0* 0.2l 5.90

Hibiskus | Granatapfel | Prosecco | Soda

Red Basil 0* 0.2l 6.90

Basilikum | Granatapfel | Tanqueray Gin |

Prosecco | Soda

*alle auch alkoholfrei mit Jonagold Apfelsauce,
Weingut Stift Klosterneuburg

SHARE YOUR LOVE & SPREAD THE NEWS: @joma_vienna f joma.wien #jomawien

* Die Allergeninformation finden Sie auf der Speisekarte. ** Speisen ab 11:50 Uhr  = vegan