

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Beginnen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit unserer erlesenen Auswahl an Aperitifen, perfekt abgestimmt auf die exotischen Aromen unserer Küche.

Genießen Sie den erfrischenden Bio Frizzante Sämling mit belebenden Ingwer-Minze-Mix oder mit Litschi, Mango, Hibiskus oder Wassermelone – Unsere Aperitifkarte bietet eine vielfältige Palette an Geschmackserlebnissen, die perfekt auf die Aromen unserer exotischen Küche abgestimmt sind.

Unsere hausgemachten, herb-frischen Kreationen wie Amarum Spritzer mit Bio Tonic oder Amarum Red Spritzer mit Bio Himbeer-Tonic bieten eine perfekte Balance zwischen herbem Geschmack und spritziger Leichtigkeit.

Für einen Hauch von Exklusivität bieten wir Ihnen den Yuzo Tonic, eine leicht alkoholische Komposition, die die einzigartige Aromatik der Yuzo-Frucht mit einem erfrischenden Tonic-Wasser vereint. Oder lassen Sie sich vom Sparkling Mint Yuzo begeistern – ein leicht alkoholisches Getränk mit sprudelnder Frische und einem Hauch von Minze.

Tauchen Sie ein in den Geschmack des Fernen Ostens mit unserem Yuzo Frizzante oder erleben Sie den betörenden Sakura Frizzante mit zarten Kirschblütennoten. Lassen Sie sich von unseren kreativen Kombinationen verführen und genießen Sie einen unvergesslichen Abend voller Genuss und Raffinesse.

APERITIF

Bio Frizzante Sämling pur (O).....	0,1 L.....	€ 4,80
... mit frischem Ingwer & Minze (leicht scharf)	0,1 L.....	€ 5,20
... mit Litschi/Mango/Hibiskus/Wassermelone..	0,1 L.....	€ 5,20
... Tonic/Himbeer Tonic (herb, hausgemacht)	0,1 L.....	€ 5,20
Amarum Spritzer (herb, hausgemacht) (O)	0,25 L	€ 6,80
... Weißwein, Bio Tonic		
Amarum Red Spritzer (herb, hausgemacht) (O)	0,25 L	€ 6,80
... Weißwein, Bio Himbeer-Tonic		
Weiß gespritzt	0,25 L	€ 4,80
Weiß gespritzt mit Mango.....	0,25 L	€ 5,80
Yuzo Tonic (leicht alkoholisch)	1/8 L	€ 6,80
Sparkling Mint Yuzo (leicht alkoholisch).....	1/8 L	€ 6,80
Yuzo Frizzante.....	1/8 L	€ 6,80
Sakura Frizzante	1/8 L	€ 6,80

ALKOHOLFREIE APERITIFE

Bio Tonic (hausgemacht) (O).....	0,4 L.....	€ 3,90
Bio Himbeer Tonic (hausgemacht) (O)	0,4 L.....	€ 3,90
„Poscae“ Himbeere aufgegossen mit Eiswasser (O) ..	0,4 L.....	€ 3,50



SPEISEKARTE

Höchste Qualität ohne Kompromisse!

Nicht nur zum Essen sollte man sich Zeit lassen, auch die Zubereitung von gutem Essen braucht seine Zeit. Gut Ding braucht eben Weile und bei uns wird nur frisch gekocht, d.h. auch jedes einzelne Stück Sushi wird vor ihren Augen für sie zubereitet. So etwas wie Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker kommen daher weder in die Pfanne, noch in den Wok, noch irgendwo rein. Auch industriell produzierte Ware werden sie bei uns nicht finden, alles wird von unseren engagierten KöchInnen handgemacht.

Wir produzieren kein Fast Food!

Deshalb haben sie bitte etwas Geduld und schauen sie einfach mal zu, wie in der Küche für sie gekocht wird.

Wir wünschen einen genussvollen Tag!

IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT!

Unser engagiertes Team arbeitet mit Leidenschaft und Hingabe daran, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten. Wenn Sie mit Ihrem Besuch bei uns zufrieden sind und die hervorragende Servicequalität zu schätzen wissen, freut sich unser Team über ein **fares Trinkgeld**. Ihre großzügige Geste wird unter allen Mitarbeitern aufgeteilt und trägt dazu bei, dass wir Ihnen auch in Zukunft unvergessliche Momente in unserem Restaurant bieten können.

**Vielen Dank für Ihre Unterstützung und das
Vertrauen in unser Team**



CHEF SIGNATURE VORSPEISEN

Diese speziellen Kreationen zeigen die kreative und talentierte Handschrift von Yaoyao Hu.

Jede Vorspeise ist ein kulinarisches Meisterwerk und wird Ihre Sinne begeistern. Erleben sie die perfekte Kombination von Aromen und Texturen, während sie die exquisite Geschmacksvielfalt unserer Chef Signature-Vorspeisen entdecken.

JAKOBSMUSCHEL

gegrillt, mit Avocado
und Wildlachs-Kaviar

€ 14,80



FISCH

LACHS-ROSE

mit Wafu-Dressing

€ 13,80



FISCH

GRÜNE ABALONE

mit Avocadopüree

€ 18,90



FISCH

SEEIGEL SASHIMI

€ 19,90



FISCH

WAGYU BEEF TATAR

mit Germbrot

€ 23,80



FRITTIERTE AVOCADO- UND SÜSSKARTOFFEL STÜCKCHEN

mit Wafu-Dressing

€ 12,00



VEGAN

YAOCO INGWERBIER

Das Bier aus der Wurzel mit besonderen Heilkräften harmonisiert am besten mit Fisch und leichteren Gerichten, bietet sich aber auch als Alternative zum weißen Spritzer an.

www.yaoco.at

UNSER
TIPP





CHEF SIGNATURE HAUPTSPEISEN

Erleben sie die einzigartigen Geschmackskompositionen und die meisterhafte Zubereitung unserer Chef Signature-Hauptspeisen.

Unsere Chef Signature-Hauptspeisen bieten eine faszinierende Kombination aus traditionellen asiatischen Einflüssen und moderner Küche. Jeder Bissen ist eine Reise für die Sinne, bei der sie die raffinierte Kreativität unseres Küchenchefs spüren werden.

DONG-PO PORK

geschmorter Schweinebauch vom österreichischen Stroh-Schwein mit gedämpften Germbrot

€ 18,90



WOLFSBARSCH

gedämpft

€ 35,00

FISCH



SURF AND TURF

mit Rinderfilet, Calamari, Black Tiger Garnelen und Gemüse

€ 38,00



RIESENGARNELEN

mit Chilipaste Sauce

€ 29,00

FISCH



MEERESTELLER

mit Jakobsmuschel, Riesengarnelen, Oktopus und Gemüse

€ 38,00

FISCH



¼ CANTON ENTE

mit marinerter Gurke

€ 29,90



MIESMUSCHELN

mit Knoblauch, Chili, Kokosmilch

€ 17,80

FISCH



CHEF SIGNATURE SPECIAL

WAGYU BEEF A5+

serviert mit einem heißen Lava-
stein zum selber Grillen – mit
Teriyaki Sauce, veganer Wafu-Mayo
und Grillgewürz.

€ 38,00

Extra Portion Fleisch (100 g).....€ 28,00

Tauchen sie ein in ein unvergleichliches ku-
linarisches Erlebnis und entdecken sie die
Raffinesse unseres exzellenten Wagyu Beef.
Grillen sie das zarte Fleisch direkt an Ihrem
Tisch auf einem heißen Lavastein.
Der Lavastein behält die Hitze perfekt,
sodass sie das Fleisch genau nach Ihrem
persönlich bevorzugten Gargrad zubereiten
können.

Die Klassifizierung A5+ bezieht sich auf
die Qualität und das Ranking des Fleisches.
A5 ist die höchste Qualitätsstufe für Wa-
gyu-Fleisch, die in Japan vergeben wird.
Das "+" symbolisiert dabei, dass das Fleisch
sogar noch über der regulären A5-Qualität
liegt. Unser Wagyu Beef beeindruckt durch
seine faszinierende Marmorierung, bei der
feine Fettadern das Fleisch durchziehen
und ihm eine unglaubliche Zartheit und
einen intensiven Geschmack verleihen.
Lassen sie sich von der Qualität und dem Ge-
schmack dieses einzigartigen Fleisches ver-
zaubern und erleben sie eine unvergessliche
kulinarische Reise

Begleitet wird das Wagyu Beef A5+ von un-
serer sorgfältig zusammengestellten Aus-
wahl an Saucen und Gewürzen, die perfekt
mit dem Fleisch harmonieren und seine
Aromen hervorheben.

YAOCO CHILIBIER

Das wohl bekannteste asiatische
Gewürz in perfekter Harmonie mit dem
Lieblingsgetränk der Österreicher.
Geschmack statt Schärfe – mit einer
Chili-Note im Abgang. Wie ein guter
Rotwein empfiehlt sich das Chili Bier
vor allem zu Fleischgerichten.

www.yaoco.at

UNSER
TIPP





CHEF SIGNATURE SPECIAL

PEKING ENTE

ab 4 Personen

€ 49,00 pro Person



Auf Vorbestellung: 2 Tage vorher.

Erleben sie die traditionelle chinesische Küche in ihrer besten Form mit unserem exquisiten 3-Gänge-Pekingenten-Menü. Tauchen sie ein in die Aromen und den raffinierten Geschmack dieser asiatischen Spezialität und lassen sie sich von einer unvergesslichen kulinarischen Reise verführen.

1. GANG:

Unser Küchenchef präsentiert Ihnen die Pekingente und zerlegt sie kunstvoll direkt an Ihrem Tisch. Sie erhalten einen Teller mit saftigem Entenfleisch und einen separaten Teller mit knuspriger Entenhaut.

Dazu servieren wir Ihnen frische Teigfladen, die sie mit einer süßen Bohnensauce bestreichen und mit fein geschnittenem Lauch, Gurkenstreifen und dem zartem Entenfleisch zu einem Wrap zusammenrollen.

2. GANG:

Während sie den ersten Gang Ihres Menüs genießen, wird in unserer Küche das restliche Entenfleisch von den Knochen getrennt und anschließend mit köstlichem Wokgemüse zu einem unwiderstehlichen zweiten Gang arrangiert.

3. GANG:

Als krönenden Abschluss servieren wir Ihnen eine herzhafte Suppe, die aus den Knochen der Pekingente gekocht wurde. Die reiche und würzige Brühe wird mit zarten Fleischstücken verfeinert.

Die Kombination aus dem intensiven Entengeschmack, den zarten Fleischstücken und den sorgfältig ausgewählten Gewürzen macht diese Suppe zu einem unvergesslichen Genuss. Lassen sie sich von dieser vollmundigen Suppe verwöhnen und genießen sie den perfekten Abschluss Ihres Pekingenten Menüs.



CHEF SIGNATURE SPECIAL

SHABU SHABU

Hotpot mit Fischnudeln, Shiitake-Pilzen,
Pak Choi, Tofu und Glasnudeln

€ 38,00

Entdecken sie das einzigartige Geschmackserlebnis von Shabu Shabu, einem traditionellen japanische Gericht mit Fischnudeln, Shiitake-Pilzen, Tofu und Pak Choi.

Shabu Shabu basiert auf dem Konzept des Selberkochens. Wir servieren Ihnen einen heißen Topf mit köstlicher Brühe. Sie erhalten frische Fischnudeln, saftige Shiitake-Pilze, seidigen Tofu und knackigen Pak Choi. Diese Zutaten werden in die Brühe gegeben und nach Belieben gegart.

Shabu Shabu ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch perfekt für ein geselliges Zusammensein. Sie können die Zutaten gemeinsam mit Freunden oder der Familie genießen und sich beim Zubereiten und Probieren der verschiedenen Komponenten austauschen.

Erweitern sie Ihr Shabu Shabu-Erlebnis mit unseren zusätzlichen Add-ons für noch mehr Vielfalt und Geschmack:

Tofu.....	€ 3,80
Pak Choi	€ 4,80
Chinakohl	€ 3,00
Fischnudeln	€ 13,00
Glasnudeln.....	€ 3,80

CHILI- UND INGWERBIER

Diese Bierspezialitäten wurden von Yaoyao Hu entwickelt und werden regional, nachhaltig und CO₂-neutral für unser Restaurant produziert.

www.yaoco.at



UNSER
TIPP

VOR- SPEISEN

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

mit Süßsauer-Sauce 

€ 7,90 2 Stk.



VEGETAR

EDAMAME

gekochte Sojabohnen mit Fleur de Sel

€ 6,80



VEGAN

YAKI GYOZA

gefüllt mit Hühnerfleisch
und Gemüse, dazu Yaoyaos
hausgemachte Gyoza-Sauce 

€ 7,80



WANTAN

gefüllt mit Garnelen und Hühner-
fleisch in Szechuan-Sauce 

€ 8,90



LACHS/THUNFISCH- AVOCADO SALAT

mit Olivenöl & asiatischen Kräutern 

€ 9,90 mit Lachs

€ 12,90 mit Thunfisch



FISCH

FISCH

KOREANISCHER KIMCHI SALAT

fermentierter Chinakohl mit Chili

€ 6,30



VEGAN

CHINESISCHER KRAUTSALAT

mit Karottenstreifen

€ 5,80



VEGAN

WARME SUPPEN

Suppe ist in Asien eine oft gereichte Speise und das aus gutem Grund. Es gibt kaum einen besseren Flüssigkeitslieferanten der gleichzeitig auch alle Nährstoffe liefern kann, die der Körper im meist heißen Klima Asiens benötigt.

In vielen Familien ist der Sud, der immer wieder abgeschöpft und gleichzeitig ergänzten Suppe, Jahrzehnte alt. Auch der Suppensud im Yaoyao wurde über Generationen weitergegeben.

KRÄFTIGE FISCHSUPPE

mit Limette, Zitronengras & Koriander

FISCH € 6,80

TOM YAM

Zitronengrassuppe mit Garnelen

€ 8,90

MISO SUPPE

mit Tofu, Pilzen, Jungzwiebeln & Seetang

VEGAN € 5,80

WANTAN SUPPE

Garnelen, Hühnerfleisch, Pak Choi, Jungzwiebeln, Senfgemüse und Eierstreifen in Hühnersuppe

€ 7,90

SINGAPUR CURRY SUPPE

mit Gemüse

VEGAN € 6,80



UNSER
TIPP

YAOYAO BIO FRIZZANTE

... mit Tonic (hausgemacht).....	0,1 L.....	€ 5,20
... mit Himbeer-Tonic (hausgemacht) ..	0,1 L.....	€ 5,20
... mit Litschi-Sirup & Minze.....	0,1 L.....	€ 5,20
... pur.....	0,1 L.....	€ 4,80



UNSERE KLASSIKER

Alles wie gehabt. Für diejenigen, die gerne auf Bewährtes zurückgreifen.

Die meistgekochten Gerichte der vergangenen Jahre, gut wie eh und je.

GEBRATENE NUDELN

VEGETE

€ 10,90 mit Gemüse
€ 14,90 mit Maishendl aus Österreich

IM WOK GEBRATENES RINDERFILET

(4xAT, zu 100% aus Österreich),
dazu frisches Gemüse in
Chili-Miso-Sauce und Reis
€ 22,80

GRÜNES THAI CURRY

FISCH

mit Meeresfrüchten, gemischtem
Gemüse und Reis
€ 19,90

WOK GEMÜSE MIT CASHEWNÜSSEN

VEGETE

Woksauce und Reis
€ 12,80 vegetarisch
€ 17,80 mit knusprig gebratener Ente
€ 17,80 mit Maishendl aus Österreich

GEDÄMPFTES HEILBUTTFILET

FISCH

mit Reis, Ingwer, Jungzwiebeln,
Sojasauce und Sesamöl
€ 19,80

GARNELEN, WIE SIE SEIN SOLLEN

- + aus Mangrovenwäldern der vietnam. Provinz Cà Mau
- + Bezug von langjährigen Vertragsbauern
- + Zucht in natürlich angelegten, von Meerwasser gespeisten Mangrovengewässern
- + Meerwasser enthält natürliche Nahrung (Kleintiere, Plankton, Pflanzen etc.) – keine zusätzliche Fütterung
- + max. 25 Shrimps pro m³ Wasser
- + antibiotikafrei

MAISHENDL AUS ÖSTERREICH

Zertifizierte Österreichische Biohendl aus einem geschlossenen Produktionskreislauf (möglichst viel Eigenproduktion vom Ei zum Huhn), der durchgehend nach den Grundsätzen biologischer Produktion ausgerichtet und kontrolliert wird. Gentechnikfrei und ohne Antibiotika.

NUDEL GERICHTE

Nudeln haben eine lange Tradition in der chinesischen Küche. Viele verschiedene Arten, alle hausgemacht bis zu den von den Meistern handgezogenen Varianten, unsere Nudeln sind stets eine Offenbarung.

Dazu vielerlei grandiose, fernöstliche Saucen die keine Wünsche offen lassen.

Übrigens! Wussten sie, dass Yaoyao die längste Nudel der Welt gezogen hat! Über 580 Meter Länge.

Weltrekord!

BEEF MISO

mit handgezogenen Nudeln, Misosuppe, Rinderfilet (4xAT, zu 100% aus Österreich), Gemüse, Tofu und Seetang

€ 20,80



HAUSGEMACHTE TINTENFISCHNUDELN

mit Calamari, Olivenöl und asiatischen Kräutern

€ 18,80



HANDGEZOGENE NUDELN

in Olivenöl mit asiatischen Kräutern

€ 12,90

€ 18,80 mit rohem Thunfisch



ROTES THAI CURRY

mit handgezogenen Nudeln und Kokosmilch

€ 16,80 vegetarisch

€ 19,90 mit Maishendl aus Österreich



DONBURI REIS-BOWLS

Im 16. Jahrhundert wurden in Japan erstmals gegrillte Aalstücke auf in eine Schale gefüllten Reis gelegt und an Theaterbesucher der Edo Periode serviert. Seither wird diese einfache Speise um ständig neue Variationen erweitert. Donburi Reis-Bowls sind nicht nur wegen des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren die perfekte Wahl eines schnellen und gesunden Essens für Sportler oder Fitnessbegeisterte.

Die Kombination aus Sushi-Reis getoppt mit vielfältigen Köstlichkeiten wie Huhn, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, asiatischen Kräutern oder Suppe bis hin zu Kaviar ergibt eine delikate und energiereiche „all-in-one“-Mahlzeit.

WAGYU BEEF BOWL

Sushireis mit Wagyu Beef A5+ und veganer Wafu-Mayo

€ 35,00



GERÄUCHERTER AAL

Sushireis mit geräuchertem Aal, Teriyaki-Sauce 🍴 und Sesam

€ 23,80



VEGGIE BOWL

Sushireis mit Zuckererbsenschoten, Sojabohnen, Avocado, Kräuterseitling und Teriyaki-Sauce 🍴

€ 15,80



LACHS AVOCADO

Sushireis mit Lachs, Avocado, veganer Wasabi-Mayo und Seetangstreifen

€ 17,80



WILDLACHS KAVIAR

Sushireis mit Wildlachskaviar, veganer Wasabi-Mayo und Seetang Streifen

€ 23,80



Was macht eine Speise asiatisch?
Natürlich die Art der Zubereitung und die Gewürze. Einfach unsere ausgewählten Gewürzmischungen „Furikake“ über Nudeln oder Reis und schon entfaltet sich ein Hauch asiatisches Flair in den heimischen vier Wänden.



YAOYAO NIGIRI

Fünf Jahre lang lernte Yaoyao Hu die Kunst Sushi zuzubereiten bei einem ehrwürdigen Meister und gibt sein Wissen an seine Köche weiter. Jedes einzelne, handgemachte Nigiri, Maki oder Sashimi wird auf Bestellung immer frisch zubereitet. Maschinell gefertigt oder aus der Vitrine gibt es bei uns nicht!

Man merkt es bei jedem Stück aufs Neue.
Sushi par excellence, nur mit besten Zutaten,
mit Hingabe zubereitet.

So soll es sein, nein, so muss es sein!

ÖSTERREICHISCHE NIGIRI

- 2 Stk. Lachsforelle € 6,50
- 2 Stk. Seesaibling € 6,50
- 2 Stk. Rinderfilet € 6,80
(4xAT, zu 100% aus Österreich)

VEGANE NIGIRI

- 2 Stk. Kräuterseitling..... € 4,90
- 2 Stk. Avocado..... € 5,80
- 2 Stk. Zuckerschote € 4,30
- 2 Stk. Marinierte Tofu-Tasche € 4,80

MEERESFISCH NIGIRI

- 2 Stk. Lachs € 6,60
- 2 Stk. Thunfisch € 7,80
- 2 Stk. Kingfisch € 7,60
- 2 Stk. Garnelen € 6,20
- 2 Stk. Aal € 6,20

EXKLUSIVE NIGIRI

- 2 Stk. Jakobsmuschel..... € 18,80
- 2 Stk. Seeigel (herb im Abgang) € 22,80
- 2 Stk. Wildlachs-Kaviar..... € 12,80
- 2 Stk. Wagyu Beef..... € 12,80



Traditionelles Sushi erkennt man unter anderem am richtigen Reis-zu-Fisch-Verhältnis. Darum servieren wir unsere Nigiri bewusst mit mehr Fisch als Reis. Auf Wunsch bereiten wir euch unsere leckeren Sushis auch gerne mit mehr Reis zu.



MAKI ROLLS & INSIDE-OUT ROLLS

Unsere Sushisets und viele andere Speisen können sie auch ganz einfach und schnell in unserem Onlineshop bestellen – natürlich in gewohnter, kompromissloser Yaoyao-Qualität.

Bestellung unter: www.yaoco.at

INSIDE-OUT ROLLS

- 8 Stk. Ebi Tempura€ 14,80
gefüllt mit knusprigen Garnelen
- 8 Stk. Avocado Püree€ 15,80
gefüllt mit fermentiertem Gemüse
- 8 Stk. Knusprige Softshell Taschenkrebse.....€ 19,80
- 8 Stk. Thunfisch Bonito.....€ 17,80
gefüllt mit Avocado
- 8 Stk. Trüffel-Lachs.....€ 16,80
gefüllt mit Avocado
- 8 Stk. Thunfisch-Zwiebel-Tatar.....€ 17,80
gefüllt mit Avocado
- 8 Stk. Lachs mit veganer Wafu-Mayo€ 15,80
gefüllt mit fermentiertem Gemüse
- 8 Stk. Lachs, Wildlachskaviar & Avocado€ 17,80
- 8 Stk. Philadelphia€ 12,80
gefüllt mit Gurke
- 8 Stk. California€ 14,80
gefüllt mit Avocado und Garnelen

MAKI ROLLS

- 6 Stk. Avocado.....€ 4,90
- 6 Stk. Gurke€ 4,60
- 6 Stk. Fermentierter Rettich.....€ 4,60
- 6 Stk. Fermentierte Karotten.....€ 4,60
- 6 Stk. Lachs€ 5,90

Wir verwenden nur hausgemachte, vegane Mayo für unsere Maki!

A top-down view of a Japanese sashimi platter. The platter is set on a dark, textured surface. It includes several small white bowls containing different types of sashimi: salmon, tuna, and shrimp. There are also larger plates with more sashimi, including a whole salmon head and a large piece of salmon. Garnishes like green onions, ginger, and soy sauce are visible. A small green circular logo with the text "UNS... TIPP" is in the bottom right corner.

Einfach online bestellen: www.yaoco.at

3 Stk. Lachs	€ 9,90
3 Stk. Thunfisch	€ 11,90
3 Stk. Kingfish	€ 11,90
6 Stk. Lachs (flambiert)	€ 21,00
3 Stk. Seeigel (herb im Abgang)	€ 29,80
1 Stk. Grüne Abalone + Avocadopüree	€ 9,90

www.yaoco.at



UNSER TIPP

SÜSS & FRUCHTIG

Traditionelle Desserts in Asien gehen fast immer einher mit exotischen Früchten. Diese werden dann zum Beispiel mit Klebereis verarbeitet oder kommen als Eiscreme auf den Teller. Schon mal Zimtstangen auf asiatisch probiert?

Von der Mango über Papayas bis hin zur Drachenfrucht und vielen anderen Obst- und Beersorten. Oder doch lieber Mango-pudding mit Popcorn?!

KNUSPRIGE KLEBEREIS-STANGERL

mit Zimt und Ingwer Eis

€ 8,80



THAI-KLEBEREIS MIT MANGO

mit Kokosmilch und Kokosraspeln

€ 9,50

VEGAN

EIS MOCHI

mit Natural Frucht-Bubbles

€ 7,80

VEGAN



TAPIOKA PERLEN

in Kokosmilch mit Gojibeeren und Zimtblüten

€ 5,80

VEGAN

SCHOKO-CHILI-MOUSSE

mit frischen Früchten

€ 7,90



KLEBEREIS

mit Mangopudding und Popcorn

€ 6,80

VEGAN



APFEL GYOZA

mit Staubzucker (5 Stk.)

€ 7,80

VEGAN



TAPAS-KARTE

Montag-Samstag, ab 17 Uhr

Herzlich willkommen zu unserer kulinarischen Tapas-Reise durch die faszinierende Welt der asiatischen Gaumenfreuden! Unsere Tapas-Karte bietet eine exquisite Auswahl von gedämpften Köstlichkeiten, ausgefallenen Spezialitäten und verlockend frittierten Leckerbissen.

Ihre Tischreservierungen nehmen wir gerne per E-Mail: restaurant@yaoyao.at, online auf www.yaoyao.at oder telefonisch unter [0662 257447](tel:0662257447) entgegen!



GEDÄMPFTE TAPAS

Vitaminschonend im Bambuskorb aromatisierte und gefüllte Spezialitäten aus verschiedensten asiatischen Ländern. Ob spicy oder sweet – hier wird dem Geschmack keine Grenze gesetzt.

Wenn man nur aufhören könnte ...

GEDÄMPFTE SCHWARZE GYOZA

gefüllt mit Kabeljaufilet

FISCH € 5,80



GEDÄMPFTE GEMÜSE GYOZA

VEGAN € 4,80



GEDÄMPFTE GEMÜSETASCHEN

VEGAN € 4,50



GEDÄMPFTE TOFU GYOZA

VEGAN € 4,50



GEDÄMPFTE SHIU MAI

gefüllt mit Garnelen, Gemüse und Fisch

€ 4,80



GEDÄMPFTE HAGAO

gefüllt mit Garnelen, Gemüse

FISCH € 5,80



UNSER TIPP



BIO HIMBEER POSCAE

Probieren sie Yaoyaos Trinkessig, veredelt mit frischen Himbeeren, als gesundes Erfrischungsgetränk.

Poscae Himbeere.....0,4 L.....€ 3,50

SPEZIAL TAPAS

Zelebrieren sie ein Glas Wein oder einen Ginseng Schnaps mit einem außergewöhnlichen Mahl, und das nachhaltig!

Denn was in so mancher Küche oft keine Verwendung findet wird hier zum perfekten Begleiter. Sie werden überrascht sein!

Darf es mal was Ausgefallenes sein?

TAUSENDJÄHRIGE EIER

mit Tofu, Koriander, Chili und Sojasauce

€ 6,30



GESCHMORTE SCHWEINEOHREN

mit Chili-Sesam-Erdnuss-Sauce

€ 7,80



GESCHMORTE KUTTELN

vom Rind, mit Chili-Sesam-Erdnuss-Sauce

€ 7,80



GESCHMORTE SCHWEINEZUNGE

mit Chili-Sesam-Erdnuss-Sauce

€ 7,80



GESCHMORTES BAUCHFLEISCH

mit Gernbrot

€ 8,30



GESCHMORTE ENTENZUNGEN

€ 8,90



GEDÄMPFTE HÜHNERKRALLEN

in schwarzer Bohnensauce

€ 6,30



FRITTIERTE TAPAS

Typische Gerichte der asiatischen Straßenküche, hier wie dort ein Hochgenuss.

Fastfood wäre das absolut falsche Wort für diese knusprigen Köstlichkeiten.

FRITTIERTER OKTOPUS

mit Chili-Lemon-Salz 

FISCH € 9,90



GEBACKENE ÄHRENFISCHE

mit Ingwer-Limetten-Salz 

FISCH € 7,80



FRITTIERTE TOFUWÜRFEL

mit koreanischer Bohnenpastensauce, Teriyaki Sauce und Chili Bohnensauce

VEGAN 3 Stk. € 6,80



SOFTSHELL TASCHENKREBS

mit Glasnudeln

FISCH € 12,80



FRITTIERTE GARNELEN

mit veganer Wafu-Mayo (6 Stk.)

FISCH € 9,90



FRITTIERTE GARNELEN-UND HÜHNERTASCHEN

mit Hühnerfleisch, Garnelen (4 Stk.) und süßsaurer-Pflaumensauce 

FISCH € 9,30



BALSAMEO2 cl € 3,20

In einem Eichenfass über Jahre gereift ist der Balsameo wohl Yaoyaos gesündeste Alternative zu einem Verdauungsschnaps nach dem Essen. Als altes Hausmittel bereits lange bekannt, heute geschmacklich durch den Meisterkoch verfeinert.



UNSER
TIPP

GETRÄNKE KARTE

LONGDRINKS & COCKTAILS

Yaoyao Gin Tonic (hausgemacht) (O).....	0,4 L	€ 9,80
Red Gin Tonic (hausgemacht) (O)	0,4 L	€ 9,80
Pink Lady GINderl (3 cl Gin, Hibiskus, Litschi, Limette) (O).....		€ 9,80
YO-Hito (3 cl Gin, Hibiskus, Litschi, Limette, Bubbles) (O).....		€ 9,80
Red Nihon (Rotwein, Sake, Litschi, Hibiskus).....		€ 9,50
Yellow Gin Kojiki (Gin, Sake, Mango, Minze, Kirschblütenlikör)		€ 9,50
Minz Tanuki (Sake, Minze, Mango)		€ 9,50

DIGESTIF

aus der Destillerie Siegfried Herzog

Yaoyao Gin (bio, hausgemacht)	4 cl.....	€ 7,50
Salzburger Birne, 41 %.....	2 cl.....	€ 6,20
Marillenschnaps, 41 %	2 cl.....	€ 6,50
Korn mit Ginseng, 50 % (hausgemacht)	2 cl.....	€ 4,90

KAFFEE – HAUSBRANDT TRIESTE

alle Kaffees auch koffeinfrei möglich

Espresso	€ 2,60
Espresso doppio	€ 4,50
Cappuccino (G)	€ 4,20
Caffe-Latte (G).....	€ 5,50

TEE & TEESPEZIALITÄTEN (BIS ZU 5 AUFGÜSSE MÖGLICH)

Alle unsere Tees können bis zu 5 bis 6 mal aufgegossen werden. Jeden Aufguss in das Zwischengefäß umfüllen, damit der Tee nicht unkontrolliert nachzieht.

Der erste Aufguss dient zur Teereinigung und soll weggeschüttet werden. Den zweiten Aufguss mindestens 30 Sekunden ziehen lassen. Je nach Geschmack kann man ihn auch länger ziehen lassen, dadurch wird der Tee kräftiger.

Grüner Tee.....	€ 6,50
nicht fermentierter Tee, Region Zhejiang „Drachenbrunnen“	
Oolong Tee.....	€ 6,50
60% fermentierter Tee, Region Fujiang „Eiserner Buddha“	
Felsen Tee	€ 6,50
100% fermentierter Tee, Region Guangdong „Dancon“	
Jasmin Tee	€ 6,50
nicht fermentierter Tee, handgerollte „Drachenperle“	
Blüten Tee.....	€ 6,50
nicht fermentierter, handgerollter Tee mit eingearbeiteten essbaren Blüten, die beim Aufgießen „erblühen“	

WASSER

Thalheim Heilwasser, prickelnd oder still	0,33 L.....	€ 3,00
Thalheim Heilwasser, prickelnd oder still	0,75 L.....	€ 6,80
Sodawasser.....	0,25 L.....	€ 2,20
Sodawasser.....	0,5 L.....	€ 3,50
Trinkwasser	0,5 L.....	€ 1,00
Frisch gepresster Zitronensaft.....	2 cl.....	€ 1,00



APERITIF

Bio Frizzante Sämling pur (O).....	0,1 L	€ 4,80
... mit frischem Ingwer & Minze (leicht scharf)	0,1 L	€ 5,20
... mit Litschi/Mango/Hibiskus/Wassermelone	0,1 L	€ 5,20
... Tonic/Himbeer Tonic (herb, hausgemacht)	0,1 L	€ 5,20
Amarum Spritzer (herb, hausgemacht) (O)	0,25 L.....	€ 6,80
... Weißwein, Bio Tonic		
Amarum Red Spritzer (herb, hausgemacht) (O)	0,25 L.....	€ 6,80
... Weißwein, Bio Himbeer-Tonic		
Weiß gespritzt	0,25 L.....	€ 4,80
Weiß gespritzt mit Mango.....	0,25 L.....	€ 5,80
Yuzo Tonic (leicht alkoholisch)	1/8 L	€ 6,80
Sparkling Mint Yuzo (leicht alkoholisch).....	1/8 L	€ 6,80
Yuzo Frizzante.....	1/8 L	€ 6,80
Sakura Frizzante	1/8 L	€ 6,80

APERITIF & DIGESTIF ALKOHOLFREI

Bio Tonic (hausgemacht) (O).....	0,4 L	€ 3,90
Bio Himbeer Tonic (hausgemacht) (O)	0,4 L	€ 3,90
„Poscae“ Himbeere aufgegossen mit Eiswasser (O)	0,4 L	€ 3,50
„Balsameo“ unser alkoholfreier Digestif (O).....	2 cl.....	€ 3,20

BIER (A, O)

Yaoco dunkles Naturbier, Chili- oder Ingwer	0,33 L.....	€ 3,90
Yaoco Märzen Naturbier	0,33 L.....	€ 3,90
Trumer Bier	0,2 L	€ 2,90
Trumer Bier	0,3 L	€ 3,60
Trumer Bier	0,5 L	€ 4,80
Augustiner Weißbier	0,5 L	€ 4,80
Maisel's Weisse (alkoholfrei).....	0,5 L	€ 4,80

SAFT & NEKTAR AUS EIGENER HERSTELLUNG

Wassermelone, Mango, Litschi, Bio-Johannisbeer, naturtrüber Bio-Apfelsaft (O)

... pur.....	0,25 L.....	€ 2,80
... pur.....	0,5 L	€ 4,50
... gespritzt mit Soda	0,25 L.....	€ 2,60
... gespritzt mit Soda	0,5 L	€ 4,20
... verdünnt mit Wasser.....	0,25 L.....	€ 2,20
... verdünnt mit Wasser	0,5 L	€ 3,90

EISTEE & COCKTAILS (WARM ODER KALT) VITAMINREICH AUS EIGENER HERSTELLUNG

Mango Tango (alkoholfrei) (O)	
Bio-Grüntee, Mango und frische Orange	0,5 L € 4,90
Litschi Lemon (alkoholfrei) (O)	
Bio-Grüntee, Litschi, Zitrone, Zitronengras	0,5 L € 4,90
Citrus Power (alkoholfrei) (O)	
Bio-Grüntee, frische Zitrone und Ingwer	0,5 L € 4,90
Vitaminchen (alkoholfrei) (O)	
Bio-Hibiskustee, Zitronengras, Ingwer	0,5 L € 4,90
Green Melon (alkoholfrei) (O)	
Bio-Grüntee, Wassermelone, Minze.....	0,5 L € 4,90
Cocktails mit Yaoyao Gin (O).....	0,5 L € 9,80
Mango Tango, Litschi Lemon, Citrus Power oder Vitaminchen	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Litschi-Lassi (G)	0,4 L	€ 6,80
Mango-Lassi (G)	0,4 L	€ 6,80
der erfrischende, asiatische Drink mit Joghurt		
Organics Simply Cola	0,25 L.....	€ 3,50
JAMU.....	0,33 L.....	€ 6,90
Ein hausgemachtes, aus Ingwer- und Kurkumawurzeln gekochtes und mit Honig, Rinden & Kräutern verfeinertes Wohlfühlgetränk.		





UNSERE WEISSWEINE

2020 „DIE ANTWORT“ GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 0,75L € 25,90
1/8L € 4,80
Weingut Alwin Jurtschitsch, Kamptal, A „yaoyao edition“
Kräuter, Pfeffer, cremiger Schmelz, trocken, ausdrucksvoll, sehr
balanciert, ungeschönt, schwefelarm. Demeter

2016 „YELLOW“ RIESLING 0,75L € 49,00
Weingut Alwin Jurtschitsch „yaoyao edition“
Reinsortiger Bio-Riesling von den sonnenexponierten Terrassen
des Loiserbergs. Dichter, mineralischer Wein mit aromatischer
Tiefe und außergewöhnlich viel Finesse. In Holzfässern ausgebaut
– ein absoluter Top-Riesling aus dem Kamptal.



BIO FRIZZANTE 0,75L € 26,50
Ein feingliedriger, fruchtiger Perlwein der Rebsorte Sämling 88,
geboren im Weinbaugebiet Neusiedlersee im Burgenland.
Halbtrocken ausgebaut, die schöne Marillenfrucht und Zitrone
am Gaumen und eine gut strukturierte Perlage mit belebendem
Abgang, sorgen für einen prickelnden Trinkgenuss.

2020 PINOT GRIGIO 0,75L € 35,00
Weingut Marjan Simcic
Kräftiges Gelb mit rosa Reflexen, deutliche Aromen nach Pfeffer
und reifem Apfel. Mild in der Säure, kräftig im Körper, ausgewo-
gen und komplex, komplett trocken, perfekt für kräftige würzige
Wok-Gerichte.

2020 CHARDONNAY KLASSIK 0,75L € 38,00
Weingut Fritz Wieninger
Hellgelb, klar, Aromen nach Weißbrot und Früchten, am Gaumen
trocken mit frischer Säure. Mittlerer Alkohol, etwas Gerbstoff.

2017 VITOVSKA 0,75L € 49,00
Sandi Skerk, Prepotto, Karst
Reinsortig Vitovska, lange Maischestandzeit, spontan im offenen
Holzbottich vergoren. Der naturbelassene Wein reift in Ruhe (im
mit Diamantseilen in den Karstfelsen hinein geschnittenen Na-
turkeller) ohne vor dem Füllen filtriert zu werden – schwefelarm!
Natur pur – nothing else!

2018 BA-RA-CI-JA 0,75L € 39,00
Giorgio Clai, Krasica, Istrien
100% Malvasia Istarska, nicht ganz klar, eher transparent in der
Farbe. Nicht filtriert. Aromen nach reifen Birnen und Melonen, am
Gaumen ganz trocken mit deutlicher Säure. Kompakt und straff
am Gaumen.

2018 RAMI 0,75L € 39,00
Cos, Vittoria Sizilien
Die autochtonen Sorten Inzolia und Grecanico bilden die Grund-
lage für diese Cuvée. Die Trauben wurden samt Kämmen und
Stielen teilweise in Amphoren und großen Holzfässern vergoren.
Der Wein wirkt goldgelb, reif, riecht nach matschigen Quitten und
Fallobst, besitzt unendlich viel Tiefgang und Finesse, ist komplett
naturbelassen, unverfälscht und einzigartig.

2020 RODITIS NATURE 0,75L € 39,00
Tetramythos Estate, Patras, Peloponnes
Grüngelbe Farbe, ganz klar mit etwas Kohlensäure. In der Nase
Aromen nach Fenchel und wilden Kräutern, insgesamt vegetale
Note. Am Gaumen erstaunlich frisch und leichtfüßig. Leicht im
Alkohol, ganz trocken und säurebetont.



2021 ROSÉ 0,75L € 26,90
Weingut Gerhard/Brigitte Pittnauer, Gols, A 1/8L € 4,80
Cuvée aus Zweigelt u. Blaufränkisch, trocken, weich am Gaumen,
frisch, lebendig. Duft nach Beeren und Rosenblüten.

UNSERE ROTWEINE

2020 „DIE ANTWORT“ CUVÉE 0,75L € 27,90
Weingut Gerhard/Brigitte Pittnauer „yaoyao edition“ 1/8L € 5,10
Hochwertige Traube, geschmacklich harmonische Cuvée. Jung,
leicht und trotzdem viel Tiefgang, Spannung und Ausdruck. Ein
idealer Begleiter für aromatische und geschmacksintensive asia-
tische Speisen.

2018 „GOLDRAUSCH“ CUVÉE 0,75L € 35,00
Weingut Richard Goldenits, Tatten
Hochwertige Rotweincuvée aus Cabernet/Blaufränkisch/
Zweigelt. Der Wein wurde 2015 als Sonderedition abgefüllt.
Zeigt tiefdunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren und reife
Frucht. Am Gaumen wirkt er sehr weich, konzentriert, samtig und
kraftvoll zugleich. Langer Abgang.

2017 HIMMEL AUF ERDEN 0,75L € 52,00
Christian Tschida, Illmitz, Burgenland
Helles Rot mit dichtem Kern, Aromen nach Kirsche und Johannis-
beeren. Am Gaumen ganz trocken, deutliche Säure spürbar. Der
Wein wirkt sehr frisch und saftig. Der Alkohol ist im unteren
Bereich, feinstes Tannin und langer Abgang.

2019 PANNOBILE 0,75L € 58,00
Brigitte und Gerhard Pittnauer, Gols, A
Top Cuvée aus Zweigelt / Blaufränkisch, kommt aus den besten Lagen
an den Hängen der Parndorfer Platte, kalkig, kräftige Mineralik, dicht
und lang. Ausbau in kleiner, französischer Eiche, keine Filtration.

2018 CHIANTI CLASSICO 0,75L € 43,00
Montesecondo di Silvio Messana, Toskana
Durchaus helle Farbe für einen Chianti, ein Cuvée aus Sangiovese/
Cannaiolo Nero/ Colorino. Duftet nach getrockneten Kräutern und
zeigt eine rote Kirschfrucht. Am Gaumen ist der Wein ganz trocken,
mit deutlicher Säure und sehr feinem, sprödem Tannin. Der Alkohol
ist im mittleren Bereich. Im Abgang zeigt der Wein deutliche Länge
und Konsistenz.

2016 NERO DI LUPO 0,75L € 39,00
Cos, Vittoria Sizilien, I
Reinsortiger Nero d’Avola – die beste und eigenständigste Sorte
Siziliens – gewachsen auf biodynamisch bewirtschafteten, unbe-
wässerten Weinbergen mit stark kalkhaltigen und vulkanischen
Böden; spontan vergoren in Amphoren und offenen Holzfässern.
Blumiger Duft; würzige Aromen; leicht am Gaumen mit mittlerer
Säure und fast ätherisch im Abgang.

2018 TRICA PLAVAC MALI 0,75L € 35,00
Vinarija Kriz, Halbinsel Peljesac, Kroatien
Tiefdunkles Rot, sehr konzentriert. Am Gaumen reife, dunkle
Beeren und Wildkräuter. Am Gaumen sehr dicht und vollmundig
mit ausgesprochen feinem und intensivem Tannin ausgestattet.
Kräftig im Alkohol, sehr füllig, Barriqueausbau spürbar.



UNSER GROSSES ANLIEGEN NACHHALTIGKEIT!

Nicht erst seit jetzt, sondern von Anfang an ist es einer der wichtigsten Anliegen von Yaoyao Hu und seinem Team, dass mit Lebensmitteln respektvoll und nachhaltig umgegangen wird. In Asien ist es nicht nur Tradition, sondern ein Muss die Gaben der Natur zu schätzen und wenn möglich bis ins Kleinste zu verarbeiten und somit in den Nahrungskreislauf zu bringen. Diese Philosophie wird in unseren Küchen penibelst verfolgt, alle sind bemüht so wenig wie möglich wegzuerwerfen. Deshalb ist die Biotonne eher Dekoration und selten genutzt. Von der Bestellung bis zur Verarbeitung wird genauestens geprüft wieviel an Waren benötigt wird. Sollte trotzdem etwas überschüssig sein, handeln wir sofort und machen die nötigen Schritte, um alles sofort auf den Teller zu bringen. Wenn das nicht möglich ist, gibt es weitere, vielfältige Möglichkeiten wie das Fermentieren von Gemüse oder zum Beispiel die Produktion von Essig. Selbst aus Fischresten wird eine schmackhafte Suppe gekocht. Gelebte Nachhaltigkeit!

Die schwierige Gratwanderung zwischen schneller Mittagsküche und gediegenem, kreativen Aufkochen am Abend hat Yaoyao Hu bravourös gemeistert. Die klare Trennung in zwei kulinarische Linien – Mittagsmenü und Abendkarte – soll die Vorzüge beider Welten noch deutlicher hervorheben und das kulinarische Erlebnis für die Gäste noch weiter perfektionieren. Yaoyao Hu und sein Team wünschen Ihnen entspannte und genussvolle Stunden im „Yaoyao“!

- Wussten sie,
- › dass sie jede Speise vegetarisch bestellen können?
 - › dass sie die Würze ihrer Speise selbst bestimmen?
 - › dass wir keine Geschmacksverstärker verwenden?
 - › dass wir laktosefrei kochen? ... außer das eine oder andere Dessert.
 - › dass wir ihre besonderen Wünsche erfüllen können, weil jede Speise frisch zubereitet wird?

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 11:30 bis 23:00 Uhr, Küche bis 22 Uhr
Bitte benützen sie den Außeneingang bei der Bushaltestelle nach 19 Uhr.

Kostenlos parken gegenüber!

ALLERGENE		
 A - Gluten	 F - Sojabohnen	 N - Sesam
 B - Krebstiere	 G - Milch	 O - Sulfite
 C - Eier	 H - Schalenfrüchte	 P - Lupinen
 D - Fisch	 L - Sellerie	 R - Weichtiere
 E - Erdnüsse	 M - Senf	
 VEGAN Vegan	 VEGGIE Vegetarisch	 FISCH Pescetarisch

 sehr scharf	 im Restaurant erhältlich
 scharf	
 etwas scharf	
 wenig scharf	
	 Online und im Restaurant erhältlich – www.yaoco.at

UNSERE PRODUKTE

Aus der Situation heraus, dass im Restaurant häufig nach verschiedenen Produkten für zu Hause gefragt wurde, entstand die Idee, die meistgewünschten Eigenkreationen online verfügbar zu machen.

Der Online-Shop war geboren. Unter www.yaoco.at können sie sich unsere Weine, Biere, Essige sowie alle Sirupe bis hin zu den eingelegten Lilien bequem liefern lassen. Und das Angebot an Köstlichkeiten wird ständig erweitert. Schauen sie mal rein!

ÄEIJST GIN 0,04l

100% bio, handgefertigt, aus ehrlicher Überzeugung. Neun verschiedene Botanicals, einzeln verkostet und harmonisch kombiniert. Ausgeglichen im Geschmack, puristisch, aber nicht einfach, das ist Äeijst.

BIO BIERESSIG 0,25l

Mit den beiden Bieressigsorten Chili & Ingwer hat der Meisterkoch Yaoyao Hu zwei absolute Renner im Sortiment, die tagtäglich in einem der berühmtesten Shopping-Mall-Restaurants Österreichs verwendet werden.

BIO FRIZZANTE 0,75l

Ein feingliedriger, fruchtiger Perlwein der Rebsorte Sämling 88, geboren im Weinbaugebiet Neusiedlersee im Burgenland. Halbtrocken ausgebaut, die schöne Marillenfrucht und Zitrone am Gaumen und eine gut strukturierte Perlage mit belebendem Abgang, sorgen für einen prickelnden Trinkgenuss.

WEISSWEIN 0,75l

DIE ANTWORT WEISS
Der reinsortige Grüne Veltliner stammt von Terrassengärten mit Gneis- und Urgesteinsböden. Frische & Pfeffrigkeit, sortentypische Frucht und eine angenehme Säure zeichnen diesen eleganten Wein aus.

YELLOW (BIO)
Der biologisch ausgebaute Lagenriesling reifte zehn Monate auf der Hefe im großen Holzfass, im 700 Jahre alten Naturkeller des Langenloiser Weinguts Jurtschitsch.

HAUSGEMACHTER SIRUP 0,25l / 0,5l

Unsere edlen Sirupe in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen eignen sich ideal, um Eistee-Variationen, erfrischende Longdrinks und heiße Teegetränke herzustellen oder um Desserts auf besondere Weise zu verfeinern.



DAS NATURBIER 0,33l

Aus Europas erster CO₂-neutraler Brauerei. Vom Getreide bis zur Flasche wird nicht nur auf die Qualität der Produkte, sondern auch auf den Umgang mit Umwelt und Mensch großer Wert gelegt. Wasser wird zum Beispiel direkt von Quellen vor Ort bezogen. Somit b(r)auen wir auf ein 4 Säulen Prinzip auf. Regional, nachhaltig, umweltbewusst und mit sozialer Verantwortung. Nicht aus der Natur, sondern mit der Natur produziert.

ESSIG 0,1l

Reiner Gärungsessig aus 100 % vergorenen, von Hand geschälten Ananassen, oder händisch geteilten und entkernten Paprikas. Ananassessig passt hervorragend zu zarten Salatsorten, Käse, Hirschsülze und Speiseeis. Paprikaessig mundet zu intensiv schmeckenden Blattsalaten, Frischkäse, Tomaten-, Paprikasalat, Mozzarella, Caprese, Bruschetta und Affettato.

BIO POSCAE 0,25l

Eines der bekanntesten Getränke römischer Legionäre verfeinert mit frischen Himbeeren. Poscae wird einfach mit kaltem Wasser verdünnt und mit oder ohne Eiswürfel getrunken. Wegen der erfrischenden Wirkung und der reinigenden Kraft des Essigs ist der Poscae bereits jetzt ein Kultgetränk.

BIO BALSAMEO 0,25l

In einem Eichenfass über Jahre gereift ist der Balsameo wohl die gesündeste Alternative zu einem Verdauungsschnaps nach dem Essen.

Als altes Hausmittel bereits lange bekannt, heute geschmacklich durch den Meisterkoch verfeinert.

ROTWEIN 0,75l

DIE ANTWORT ROT
Die hochwertige, trinkfreudige & geschmacklich harmonische Cuvée (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) präsentiert sich jung, leicht und trotzdem mit viel Tiefgang, Spannung und Ausdruck.

AMARUM THE REAL TONIC 0,25l

Einzigartig bitter-fruchtiger Geschmack trifft auf einen alkoholfreien Sirup. Genieße Amarum als alkoholfreien Aperitif oder ganz klassisch in Kombination mit deinem Lieblingsfrizzante oder innovativ in einem Cocktail.

VERBESSERTE
REZEPTUR

UNSER
TIPP



DIE GESCHICHTE DES INDONESISCHEN HEILTRUNKS

Der Jamu wurde von indonesischen Heilern – den sogenannten Dukun – gebraut und traditionell von indonesischen Frauen in großen, gewebten Körben, auf den Straßen verkauft. Die Rezeptur unterlag einer strengen Geheimhaltung, sie wurden nicht niedergeschrieben, sondern über viele Generationen von Mutter zu Tochter weitergegeben.

Noch heute ist der Jamu ein wichtiger Teil des traditionellen, indonesischen Gesundheitssystems und wird auch in Form von Pasten, Cremes und Pulvern für gesundheitliche und kosmetische Zwecke angewandt.

Wir kochen unseren Jamu nach einem original indonesischen Rezept aus Ingwer- und Kurkumawurzeln, Galgant, Honig, Limetten und Zitronengras.

Auch online erhältlich: www.yaoco.at