



Fisch und Meeresfrüchte.



Vegetarisch und Vegan.



Fleisch, Fisch, Family-Style.

CHINGU 친구 Liebe Freunde!

Chingu. Das bedeutet „Freund“ auf Koreanisch. Und mit Freunden teilt man alles. Auch das Essen. Denn nichts geht über gemeinsamen Genuss. Zu zweit oder in der Gruppe. Mit Freunden. Mit Familie. Oder auch mit Fremden? Deshalb servieren wir Ihnen unsere Speisen auch im Family Style. Ganz unkompliziert. Und sehr kommunikativ. Zum Wohlfühlen!

Im „Chingu“ kochen wir:

Zeitgemäße moderne koreanische Küche mit Schwerpunkt auf Fleisch und natürlich auch Fisch. Stellen Sie Ihr Wohlfühlmenü einfach selbst zusammen: Wählen Sie als Hauptgang Fleisch oder Fisch und ergänzen Sie es mit einer großen Auswahl und Vielfalt an Small Tasties als Starter und Side Dishes ganz nach Ihrem Geschmack – und dem Ihrer Freunde. Zum miteinander teilen und gemeinsam genießen.



Beverages

alkoholfrei

Mineral, 0,33 l | € 3,00, 0,75 l | € 6,50

hausgemachte Säfte (je nach Saison), 0,2 l | € 3,-

Soda-Zitron¹⁾, 0,2 l | € 2,-

Tee

Kims hausgemachte Tees, 0,33 l | € 4,-

Grüner Tee, Sencha, Jasmin Tee, Shiso-Tee, Ingwer-Tee, Marokkanische-Minze-Tee, uvm.

Bier | A

alkoholfreies Bier, 0,33 l | € 3,-

Zwettler Saphir Bier, 0,33 l | € 3,80

Kaffee

Espresso | € 2,70

Schnäpse, Brände, 3 cl | ab € 8,-

divers

Juzu Prosecco, 0,10 l | € 7,-

Weine | O

kocht und trinkt, leichter Wiener Gemischter Satz,
0,70 l Flasche | € 25,-

kocht und trinkt, Wiener Gemischter Satz, Burgunder
Cuvee, 0,70 l Flasche | € 32,-

weitere Weine rot und weiß, 0,70 l Flasche | € 25,-

Suchen Sie sich Ihren Lieblingswein selbst aus,
nehmen Sie bitte die Weine selbst aus dem Weinkühlschrank. – Vielleicht einen Gemischten Satz vom Nußberg?

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben, ¹⁾ Jugendgetränk
An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt!
§ 114 GewO 1994



Starter – Small Tasties

Spicy Grammelschmalz | € 4,-
hausgemachtes Brot | A

Korianderpesto | € 4,-
hausgemachtes Brot | A,H

Tagessuppe | € 4,-

김치 KimChi | € 5,-
fermentierter, koreanischer, eingelegten Chinakohl-
salat, frischem Chinakohl, Chilimayo | A,C,F,N

**망고 사프란 자연산 새우 새비채 Mango-Safran-
Cerviche** | € 14,-
chilenische Wildgarnelen, Mango, Avokado | B,O

만두 Mandu | € 10,-
Hühner-Wantan, Erdnussauce, Chili-Gemüse
| A,E,F,N

유기농 소고기 카르파치오 Bio Beef Carpaccio
| € 10,-
Bärlauchpesto, Parmesan, Limetten-Aioli | C,G

양념참치 Mariniertes Tuna | € 11,-
Chilinüsse, Limetten-Ingwer-Dressing, Kräutersalat
| D,H,N

가리비 민트샐러드 Jakobsmuschel | € 14,-
Erbsen-Pfefferminz-Salat, Ananas-Berberitzen-Curry
| F,N,R

양외 신선한 치즈 Schaffrischkäse | € 9,-
Quinoa, Oshinko-Tomatenragout | G,N,O

Main – Beef & Co.

소고기라면 Beef Ramen | € 15,-
Reisnudeln, Wokgemüse | F,L,N

김지밥 Kimchi Bab | € 15,-
Bulgoggi-Beiried, Reis, Spiegelei | C,F,N

탄도리식의 닭구이 Huhn „Tandori Art“ | € 18,-
Spicy Gurkenrelish, Buttermilch, Avokado, Polenta
| G

**이베리코 돼지고기 트라미치니 Iberico Schwein-
Tramezzini** | € 16,-
Pastinake, Paspierre Algen, Cranberries | A,G

소고기 등심 구이 Entrecote | € 28,-
Beiriedschnitte, Süßkartoffel gegrillt

Main – Fisch

광어와 명희나물 리조토 Rotzunge | € 12,-
Bärlauchrisotto, Scamorza, Feigen-Grana-Gratin
| D,G

문어와 쿠스 쿠스 Pulpo | € 14,-
Gewürz – Cous Cous, Blutorangen, Babyspinat | A,R

Main – Veggie

밀 보리 볶음 과 계란 Graupen Kräuter Gröstel
| € 12,-
Bärlauchspinat, pochiertes Bio Ei | A,C

야채볶음 Wokgemüse | € 12,-
spicy, violetter Reis | F,N

Side Dish

고구마갈이 Ofen-Süßkartoffel | € 3,-
Olivenöl, balinesisches Salz

감자구이 Pfannenkartoffeln | € 3,50

김치밥 KimChi Reis | F,N | € 4,-

야채볶음 Wokgemüse | F,N | € 5,-

백은밥 gebratene Reismudeln | € 4,-
mit Erdnussauce | E,F,N

빵 hausgemachtes Brot | A,C | € 2,-

흑미밥 Reis violett | € 2,50

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Fragen Sie unser Personal.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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:** Lupinen,
R: Weichtiere

Sweeties

당근케익 Karotten Kuchen | € 7,-
Limetten Honig Glasur, Krokant, Chutney | A,C

누구드 파나코타 Nougat Panna Cotta | € 7,00
Kokosraspel, Nuss-Lokum | E,G

카이저 슈마른케익 hausgemachter Karamell-
Kaiserschmarrn | € 7,-
Kokosmilch, Obstkompott | A,C,G

Cheese

버터치즈, 산의 치즈 Berg- und Butterkäse | € 10,-
Trauben, Nussbrot, Chilinüsse | A,E,G

