



GETRÄNKE FÜR DAVOR, DANACH
ODER ZWISCHENDURCH

APERITIF	
APEROL SPRITZ	
Aperol, Secco, Soda & Orange	8,00
LILLET WHITE PEACH	
Lillet & White Peach	9,00
LYCHEE SPRITZ	
Sake, Lychee & Tonic	9,00
HUGO SPRITZ	
Holunder, Secco, Soda & Minze	8,00

ALKOHOLFREI	
HUGO SPRITZ (ALKOHOLFREI)	
Holunder, Secco Alkoholfrei, Limette & Soda	7,50
MARACUJA FREE	
Maracuja, Secco Alkoholfrei & Soda	7,50

HEISSGETRÄNKE	
CAFÉ	3,60
CAPPUCCINO	3,70
ESPRESSO	2,70
FRISCHER INGWER & MINZE TEE	3,80
TASSE TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	3,50
GRÜNER TEE (KÄNNCHEN)	4,60
JASMIN TEE (KÄNNCHEN)	4,60

WEINE		
GESPRITZT (SÜSS ODER SAUER)		
Rotwein oder Weißwein	0,2 l	5,50
ROTWEIN (TROCKEN ODER HALTROCKEN)	0,2 l	6,50
WEISSWEIN (TROCKEN ODER HALTROCKEN)	0,2 l	6,50
ROSE	0,2 l	6,50
UME (JAPANISCHER PFLAUMENWEIN)	0,2 l	5,20

LONGDRINKS		
UMESHU SODA		
Umeshu, Minze & Soda		9,00
HIGHBALL		
Japanischer Whisky, Zitrone & Soda		9,50
CHERRY BLOSSOM TONIC		
Japanischer Gin & Cherry Blossom Tonic		9,50
UOKKA TONIC		
Japanischer Wodka, Zitrone & Tonic		9,50



ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
MOMO	
Mango, Maracuja, Zitrone & Vanille	7,40
BLUEBERRY MOJITO	
Heidelbeere, Limette Minze & Soda	7,00

COCKTAILS	
KYOTO MULE	
Gin, Yuzu-Saft, Limetten & Ginger Beer	11,50
HONEY COOLER	
Gin, Zitronensaft, Honigsirup & Soda	11,00
TOKYO SOUR	
Japanischer Whisky, Yuzu, Zuckersirup & Eiweiß (vegan)	12,50
MANGO SMASH	
Bourbon, Mango, Limette, Minze & Soda	12,00
OSAKA NEGRONI	
Japanischer Gin, roter Wermut und Umeshu	10,50
BLACK TEA	
Bourbon, Oolong Tea, Zitrone, Tonka & Vanille	12,50
YUZU RUMBLE	
Yuzu Gin, Yuzu Saft, Minze, Heidelbeeren & Yuzu Tonic	12,00
PAINAPPURU	
Japanischer Wodka, Limetten, Ananas & Koriander	11,50

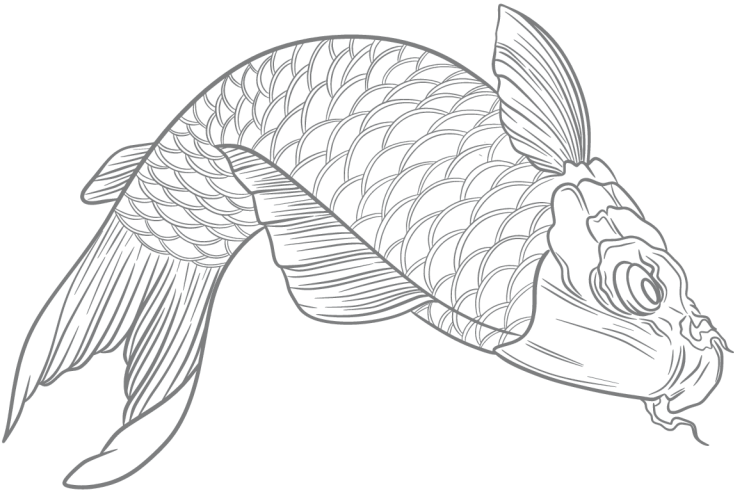


Unser Restaurant trägt den Namen Yama,
das japanische Wort für Berg,
inspiriert von der majestätischen Berglandschaft, die uns umgibt.

Diese Verbindung zur Natur spiegelt sich in unserer Küche wider
– frisch, authentisch und voller Geschmack –

In einer entspannten Atmosphäre servieren wir feinste Küche aus Fernost
- traditionelle Gerichte modern interpretiert.





VORSPEISEN

1. CHẢ GIÒ CHAY

Vegetarische Mini Frühlingsrollen (6 Stück)

4,50

2. NEM RÂN VEGAN

Hausgemachte vietnamesische gebratene Frühlingsrollen in Reispapier, mit Tofu- und Gemüsefüllung

6,50

3. NEM RÂN SAIGON

Hausgemachte vietnamesische gebratene Frühlingsrollen in Reispapier, mit Hühnchen- und Gemüsefüllung

6,90

4. EDAMAME

4.1. Japanische grüne Bohnen mit Sesam und Meersalz

5,80

4.2. oder mit geröstetem Knoblauch & Chili

6,10

5. GYOZA

5.1. Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse

5,50

5.2. oder mit Gemüse & Hähnchen

6,00

SALATE

10. KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90

11. SALATELLER

gemischt mit saisonaler Garnitur

- 11.1. Garnelen 16,00
- 11.2. Knusprige Ente 16,00
- 11.3. Ente & Hähnchen 16,00
- 11.4. paniertes Panko-Hähnchen 15,00
- 11.5. Hühnerbrust 15,00
- 11.6. Gebratenem Tofu 14,00

Dressing nach Wahl:

- Hausdressing
- Sesamdressing

SUPPEN

20. SÚP CAY CHUA

Saure scharfe Suppe mit Gemüse, Hähnchenfleisch und Ei

5,20

21. TOM YUM NAM KHON

Aromatische thailändische Garnelensuppe mit Kokosmilch

5,90

22. MISOSHIRU

Traditionelle japanische Brühe mit Miso, Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln

4,90

EXTRAS

Reis

3,00

Sauce

3,00

Pommes oder Süßkartoffelpommes

4,50

HAUPTGERICHTE

CÀ RI

Gelbes oder rotes Kokosmilch-Curry mit Gemüse und Reis, wahlweise mit:

19,00

- 30.1. Garnelen 18,50
- 30.2. Knusprige Ente 18,50
- 30.3. Ente & Hähnchen 17,50
- 30.4. paniertes Panko-Hähnchen 16,90
- 30.5. Hühnerfleisch 15,50
- 30.6. Gebratenem Tofu

CHUA NGỘT

Süß-Saure Sauce mit Ananas, Gemüse und Reis, wahlweise mit:

19,00

- 31.1. Garnelen 18,50
- 31.2. Knusprige Ente 18,50
- 31.3. Ente & Hähnchen 17,50
- 31.4. paniertes Panko-Hähnchen 16,90
- 31.5. Hühnerfleisch 15,50
- 31.6. Gebratenem Tofu

SÔT LẠC

Kokosmilch-Erdnussauce mit Gemüse und Reis, wahlweise mit:

19,00

- 32.1. Garnelen 18,50
- 32.2. Knusprige Ente 18,50
- 32.3. Ente & Hähnchen 17,50
- 32.4. paniertes Panko-Hähnchen 16,90
- 32.5. Hühnerfleisch 15,50
- 32.6. Gebratenem Tofu

SÔT ME

Dunkle Tamarinden Sauce mit Gemüse und Reis, wahlweise mit:

19,00

- 33.1. Garnelen 18,50
- 33.2. Knusprige Ente 18,50
- 33.3. Ente & Hähnchen 17,50
- 33.4. paniertes Panko-Hähnchen 16,90
- 33.5. Hühnerfleisch 15,50
- 33.6. Gebratenem Tofu

SÔT ĐEN HOISIN

Dunkle pikante vietnamesische Sojasauce mit Gemüse und Reis, wahlweise mit:

19,00

- 34.1. Garnelen 18,50
- 34.2. Knusprige Ente 18,50
- 34.3. Ente & Hähnchen 17,50
- 34.4. paniertes Panko-Hähnchen 16,90
- 34.5. Hühnerfleisch 15,50
- 34.6. Gebratenem Tofu



VIETNAM-SPEZIALITÄTEN

PHỞ REISBANDNUDELSUPPE

Das traditionsreiche Nummer eins Gericht in Vietnam.

Aromatische Brühe mit Reismudeln frischen Vietnamesischen Kräutern, wahlweise mit:

16,00

- 40.1. Rind 15,50
- 40.2. Hähnchen 15,00
- 40.3. Tofu

BÚN CHẢ

Reismudeln mit frischen Kräuter, mit eingelegtem Gemüse, Salat und Chili- Limettensauce, wahlweise mit:

16,90

- 41.1. Gegrilltem Schweinenacken 16,10
- 41.2. Frühlingsrollen Saigon 15,50
- 41.3. Frühlingsrollen Vegan

DESSERTS

50. CHUÔI CHIÊN

Gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis und Kokosraspeln

ALKOHOLFREI

COLA, FANTA, SPEZI, SPRITE

0,4 l 4,50

0,3 l 3,90

COCA COLA ZERO (FLASCHE)

0,33 l 4,20

SAFT: APFEL, MANGO, LYCHEE, ANANAS, MARACUJA, JOHANNISBEERE, PFIRSICH

0,3 l 3,90

SAFTSCHORLE

0,4 l 4,50

0,3 l 3,80

SODA ZITRON

0,75 l 5,90

0,3 l 3,90

MINERALWASSER GASTEINER (STILL ODER PRICKELND)

0,75 l 6,40

0,3 l 3,20

HOMEMADE

TRÀ ĐÁ

Vietnamesischer Ice Tea aus Oolong-Tee & Limette

0,4 l 6,00

TRÀ ĐÀO

Vietnamesischer Ice Tea aus Oolong-Tee & Pfirsich

0,4 l 6,00

SWEET YUZU

Yuzu & Limette Limonade

0,4 l 6,00

FRESH ORANGE- GINGER

Orangen & Ingwer Limonade

0,4 l 6,00

BIERE

ZIPFER HELL

0,5 l 5,20

0,3 l 4,20

GÖSSER NATURRADLER

0,5 l 5,20

0,3 l 4,20

WEIHENSTEPHANER WEISSBIER

0,5 l 5,20

0,3 l 4,20

ZITRONEN-WEISSBIER ODER COLA-WEISSBIER

0,5 l 5,20

0,3 l 4,20

WEIHENSTEPHANER ALKHOLFREIES WEISSBIER

0,5 l 5,20

ALKHOLFREIES BIER

0,5 l 5,20

IMPORT BIERE

BIERSORTE AUS VIETNAM

0,33 l 4,50

BIERSORTE AUS JAPAN

0,33 l 4,50



Allergene bitte bei unserem Personal erfragen.
Preise verstehen sich in Euro.

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch
- H = Schalenfrüchte
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesamsamen
- O = Schwefeldioxid
- P = Lupinen
- R = Weichtiere
- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärtzt
- 7) gewachst
- 8) Süßungsmittel
- 9) Aspartam
- 10) Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig