TINMO

sushi | asian cuisine

GETRÄNKE / DRINKS

SPRITZER

Weißer Spritzer *White Wine Spritzer* 4,50 €

Hugo Spritz 6,90 €
Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze
Prosecco, soda, elderflower syrup, lime, mint

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Aperol, prosecco, soda, orange

Lychee Spritz 6,90 €
Litschisirup, Prosecco, Soda, Litschi, Limette
Lychee syrup, prosecco, soda, lychee, lime

Limoncello Spritz 7,90 €
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze
Limoncello, prosecco, soda, lemon, mint

Lillet Wild Berry 7,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze
Lillet Blanc, wild berry, berries, mint

Campari Spritz 7,50 €
Campari, Soda, Prosecco, Minze
Campari, soda, prosecco, mint

COCKTAILS

Gin Tonic 10,00 €
Poku Gin, Tonic

Toki Highball 10,00 €
Toki Whisky, Soda, Orange

Mojito 10,00 €
Weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
White rum, Lime, Mint, Cane sugar, Soda

Moscow Mule 11,00 €
Haku Vodka, Ginger Beer, Limette
Haku Vodka, Ginger Beer, Lime

Negroni 12,00 €
Vermouth Rosso, Poku Gin, Campari, Orange

BIER BEER

Stiegl Hell vom Fass [A]	0,33l	4,60 €
Stiegl Hell draught	0,50l	5,60 €
Stiegl Bio-Zwickl vom Fass [A]	0,33l	4,80 €
Stiegl Bio-Zwickl draught	0,50l	5,90 €
Stiegl alkoholfrei [A] *alcohol-free*	0,50l	5,60 €
Radler [A]	0,50l	5,60 €
Kirin [A] Japanisches Bier	0,33l	4,90 €
Japanese beer		

WEISSWEIN WHITE WINE

	1/8 l	Fl./*Btl.*
Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz	5,60 €	33,00 €
Grüner Veltliner BIO *Grüner Veltliner Organic* Bründlmayer	5,50 €	32,00 €
Gelber Muskateller Krispel	5,60 €	33,00 €
Riesling Domäne Wachau	5,90 €	36,00 €

ROTWEIN RED WINE

	1/8 l	Fl./*Btl.*
Zweigelt Bründlmayer	5,50 €	32,00 €
Blaufränkisch vom Lehm Gesellmann	-	39,00 €

SAKE

WARM / COLD

Dassai 45 Asahi Shuzo	0,125 l	18,90 €
Kubota Senju	0,125 l	14,60 €
Kikusui Junmai Ginjo	0,30 l	29,00 €

HAUSKREATION
HOUSE SPECIAL

Soju Mix Soju, Traube, Sprite, Calpico *Soju, Grape, Sprite, Calpico*	900 ml	15,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN
HOMEMADE LEMONADES 0,5l

Strawberry Lemonade 6,00 €
Chia, Soda, Erdbeeren
Chia, soda, strawberries

Sommer 6,00 €
Maracuja, Mango, Soda, Limette, Minze
Passion fruit, mango, soda, lime, mint

Ginger 6,00 €
Ingwersirup, Soda, Limette, Minze, Ingwer
Ginger syrup, soda, lime, mint, ginger

Yuzu 6,00 €
Yuzu · Soda · Limette · Minze
Yuzu, soda, lime, mint

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Cola / Cola Zero / Almdudler	0,33l	4,20 €
Eistee Zitrone / Pfirsich *Iced tea lemon / peach*	0,33l	4,20 €
Wild Berry	0,20l	4,10 €
Tonic	0,20l	4,50 €
Ginger Beer	0,20l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb *Cloudy apple juice*	0,25l	4,10 €
Litschisaft *Lyche juice*	0,25l	4,20 €
Aloe Vera	0,25l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Calpico still / prickelnd *still / sparkling*	0,50l	5,50 €
Soda-Zitrone (Jugendgetränk)	0,25l	2,60 €
Lemon Soda (Youth drink)	0,50l	4,60 €
Sodawasser (Jugendgetränk)	0,25l	2,20 €
Soda Water (Youth drink)	0,50l	4,20 €
Mineralwasser still / prickelnd	0,33l	3,40 €
	0,75l	6,20 €

KAFFEE COFFEE

Espresso klein *single* 3,20 €
groß *double* 4,80 €

Verlängerter *Long Black* 3,80 €

Cappuccino [G] 4,50 €

TEE & MATCHA

Sencha 4,50 €
Japanischer Grüntee
Japanese green tea

Hojicha 4,50 €
Gerösteter Grüntee
Roasted green tea

Genmaicha 4,50 €
Grüntee mit geröstetem braunem Reis
Green tea with roasted brown rice

Jasmintee 4,50 €
Grüntee mit Jasminblüten
Green tea with jasmine blossoms

Matcha Latte 5,90 €
Fein gemahlener Grüntee, Bio-Hafermilch
Finely ground green tea, organic oat milk

Matcha Strawberry 6,50 €
Fein gemahlener Grüntee, Bio-Hafermilch, Erdbeeren
Finely ground green tea, organic oat milk, strawberries

VORSPEISEN STARTERS

Miso Suppe / *Miso Soup* F
Tofu, Shimeji-Pilze, Seetang, Jungzwiebeln
Tofu, shimeji mushrooms, seaweed, spring onions
4,50 €

Hiru Maki A
6 Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
6 mini vegetable spring rolls
4,90 €

Grilled Edamame F
Mit Meersalz
With sea salt
6,00 €

Torikatsu ACFN
Knuspriges Hühnerfilet in Panko-Panade
Crispy chicken fillet in panko breadcrumbs
6,90 €

Takoyaki ACFR
4 gebackene Teigbällchen mit Oktopus, Bonitoflocken, Mayonnaise und Teriyakisauce
4 octopus batter balls with bonito flakes, mayonnaise and teriyaki sauce
6,90 €

Korokke ACGF
Knusprig panierter Kürbis mit Teriyakisauce
Crispy breaded pumpkin with teriyaki sauce
4,90 €

Sweet Potato CM
5,50 €

Gyoza AF
5 Teigtaschen mit Hühnerfleisch
5 chicken dumplings
6,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

Yasai Gyoza A F
5 Teigtaschen mit Gemüse
5 vegetable dumplings
5,90 €

Yakitori A F N
2 Hühnerspieße mit Teriyakisauce
2 chicken skewers with teriyaki sauce
6,90 €

Ebi Fry A B
3 Riesengarnelen in Tempura-Panade
3 tempura king prawns
7,90 €

Chicken Karaage A C F M N
Knuspriges Hühnerfleisch mit Bonitoflocken und Spicy Mayo
Crispy chicken with bonito flakes and spicy mayo
7,90 €

Hamachi Carpaccio D F
Hamachi, Ponzu, Trüffelöl, Kaviar
Hamachi, ponzu, truffle oil, caviar
16,00 €

Lachstatar / *Salmon Tartare* D F
Lachs, Avocado, Kaviar, Ponzu, Trüffelöl, Taco-Shell
Salmon, avocado, caviar, ponzu, truffle oil, taco shell
15,90 €

Thunfischtatar / *Tuna Tartare* , D F N
Thunfisch, Avocado, Kaviar, Ponzu, Togarashi, Trüffelöl, Taco-Shell
Tuna, avocado, caviar, ponzu, togarashi, truffle oil, taco shell
16,90 €

Crispy Ika A G R
Frittierter Calamari
Fried calamari
7,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

SALATE SALADS

Wakame [N]
6,50 €

Green Tofu [ACFNH]
Tofu, Avocado, Salatmix, Tomaten, Edamame, Sesam-Dressing
Tofu, avocado, mixed greens, tomatoes, edamame, sesame dressing
11,00 €

Salmon Ocean [DF]
Lachs, Avocado, Salatmix, Tomaten, Edamame, Kaviar, Wakame, Ponzu
Salmon, avocado, mixed greens, tomatoes, edamame, caviar, wakame, ponzu
13,50 €

Crispy Chicken Avocado [ACFN]
Paniertes Hühnerfilet, Avocado, Salatmix, Tomaten,Edamame, Sesam-Dressing
Breaded chicken fillet, avocado, mixed greens, tomatoes, edamame, sesame dressing
11,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

DIM SUM & GUA BAO

Ca. 15 Minuten Wartezeit
Approx. 15-minute preparation time

DIM SUM

Xiao Long Bao A F
4 gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch, dazu Ponzu
4 steamed pork dumplings served with ponzu
7,80 €

Ha Gao A B
4 gedämpfte Reismehl-Teigtaschen mit Garnelen und süß-scharfer Sauce
4 steamed rice-flour dumplings filled with prawns, served with sweet-spicy sauce
7,80 €

Siu Mai A B
4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und süß-scharfer Sauce
4 steamed prawn dumplings served with sweet-spicy sauce
7,20 €

Dim Sum Mix A B F
2 Xiao Long Bao, 2 Ha Gao und 2 Siu Mai, dazu Ponzu und süß-scharfe Sauce
2 Xiao Long Bao, 2 Ha Gao and 2 Siu Mai, served with ponzu and sweet-spicy sauce
10,90 €

GUA BAO je / each 4,90 €

Chicken A C G
Knuspriges Hühnerfleisch, Salat, Spicy Mayo
Crispy chicken, lettuce, spicy mayo

Beef A F N
Mariniertes Rindfleisch, Salat
Marinated beef, lettuce

Shrimps A B C G
Ebi-Tempura, Salat, Spicy Mayo
Tempura prawns, lettuce, spicy mayo

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

SUSHI & SASHIMI SETS

Sushi Mix + 3 Maki B D F N
6 Stk. / *6 pcs* **15,90 €**
10 Stk. / *10 pcs* **20,90 €**

Yasai Set A F
6 Stk., Avocado, Inari, Süßkartoffel
6 pcs, Avocado, Inari, Sweet Potato
14,90 €

Sake Set Lachs/Salmon + 3 Maki D
6 Stk. / *6 pcs* **14,90 €**
10 Stk. / *10 pcs* **19,90 €**

Aburi Salmon D F N
2 Stk., Flambierte Lachs-Bauch-Nigiri
2 pcs, Seared Salmon Belly Nigiri
10,90 €

Premium Trio D
6 Stk., Hamachi, Lachs, Thunfisch
6 pcs, Hamachi, Salmon, Tuna
17,50 €

Sashimi Mix D
6 Stk. / *6 pcs* **14,90 €**
12 Stk. / *12 pcs* **27,90 €**

MAKI

6 STK. / 6 PCS

Kappa Gurke *Cucumber*
4,50 €

Thunfisch *Tuna* D
5,90 €

Sake Lachs *Salmon* D
4,90 €

Hamachi D
6,90 €

INSIDE-OUT

6 STK. / 6 PCS

Avocado N
6,50 €

Avocado & Cream Cheese C M N G
7,20 €

Ebi Tempura A N
7,50 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

SPECIAL ROLLS

ROLLS 8 STK. / 8 PCS

Spicy Tuna A B C D M N
Thunfischtatar, Avocado, Bonitoflocken, Masago, Frühlingszwiebeln, Spicy Mayo
Tunatatar · Avocado · Bonito Flakes · Masago · Spring Onions · Spicy Mayo
16,90 €

Pistachio A B C D M H
Lachs, Ebi Tempura, Avocado-Mantel, Pistazien, Mayo
Salmon, Ebi Tempura, Avocado Topping, Pistachios, Mayo
16,90 €

Dragon A B C F G N
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachsmantel, Teriyaki, Mayo, Spicy Mayo
Ebi Tempura, Avocado, Cream Cheese, Seared Salmon Topping, Teriyaki, Mayo, Spicy Mayo
17,50 €

Dream D F N G
Lachs, Avocado, Frischkäse, Kaviar, Aal-Mantel, Teriyaki
Salmon, Avocado, Cream Cheese, Caviar, Eel Topping, Teriyaki
19,90 €

Tokyo Sunset B D N G
Lachs, Süßkartoffel, Thunfischmantel, Togarashi, Frischkäse, Schnittlauch
Salmon, Sweet Potato, Tuna Topping, Togarashi, Cream Cheese, Chives
17,90 €

Rainbow A B D N
Ebi Tempura, Avocado, Garnelen, Lachs, Thunfisch, Hamachi, Aal
Ebi Tempura, Avocado, Prawns, Salmon, Tuna, Hamachi, Eel
17,50 €

Fuji A B D N G
Ebi Tempura, Avocado, Lachsmantel, Frischkäse, Masago
Ebi Tempura, Avocado, Salmon Topping, Cream Cheese, Masago
16,90 €

Tori A C M N
Frittiertes Hühnerfleisch, Salat, Mayo
Crispy Chicken, Lettuce, Mayo
13,90 €

Buddha F N
Avocado, Gurke, Süßkartoffel
Avocado, Cucumber, Sweet Potato
12,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

UDON

UDON SUPPE UDON SOUP

Udon-Nudeln in Fischbrühe / *Udon noodles in fish broth*

Tofu (Inari) A D F
13,90 €

Beef A D F N
14,90 €

Ente A C D F
Duck
14,90 €

GEBRATENE UDON STIR-FRIED UDON

Gebratene Udon-Nudeln mit verschiedenen Toppings
Stir-fried udon noodles with various toppings

Tofu A F R
11,90 €

Kürbiskroketten A C G F R
Pumpkin Croquettes
12,90 €

Chicken Katsu A F R
13,90 €

Chicken Karaage A F N R
14,90 €

Yakitori A F N R
14,90 €

Ebi Fry A B F R
14,90 €

Beef A F N R
14,90 €

Ente A C F R
Duck
14,90 €

Lachs A F D R
Salmon
16,90 €

Riesengarnelen A B F R
King Prawns
15,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Riesengarnelen / *King Prawns* A D F R
Mit Gemüse
With vegetables
17,90 €

Lachs Teriyaki / *Salmon Teriyaki* A D F R
Gegrillter Lachs, Gemüse, Teriyakisauce
Grilled salmon, vegetables, teriyaki sauce
18,90 €

Xiang Su Ente / *Xiang Su Duck* A C F R
Knusprige Ente, Gemüse, Teriyakisauce
Crispy duck, vegetables, teriyaki sauce
15,90 €

Beef Bulgogi A F N
Mariniertes, zart gebratenes Rindfleisch
Tender marinated beef
15,90 €

Cashew Chicken A F R
Hühnerfleisch, Gemüse, Cashewnüsse
Chicken, vegetables, cashews
14,50 €

Korean Chicken A F N
Hühnerfleisch, süß-saure Sauce, Sesam
Chicken, sweet-and-sour sauce, sesame
15,50 €

Tofu mit Cashewnüssen A F R
Tofu, Gemüse, Cashewnüsse
Tofu, vegetables, cashews
14,50 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

THAI CURRY

Thai Curry Ente / *Thai Curry Duck* A C
Kokosmilch, Gemüse, Basilikum
Coconut milk, vegetables, basil
16,90 €

Thai Curry Chicken A
Kokosmilch, Gemüse, Basilikum
Coconut milk, vegetables, basil
15,50 €

Thai Curry Tofu F
Kokosmilch, Gemüse, Basilikum
Coconut milk, vegetables, basil
15,50 €

Thai Red Curry Riesengarnelen / *Thai Red Curry King Prawns* B
Kokosmilch, Gemüse, Basilikum
Coconut milk, vegetables, basil
18,90 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

BEILAGEN SIDE DISHES

Reis
Rice
2,90 €

Gebratene Udon mit Gemüse A F R
Stir-Fried Udon with Vegetables
9,90 €

Gua Bao A
(2 Stk., ohne Füllung)
(2 pcs, unfilled)
4,90 €

DESSERTS

Mochi Flambée N
Gebackener Reisteig mit karamellisiertem Zucker
Baked rice dough with caramelized sugar
6,00 €

Apfel-Gyoza / *Apple Gyoza* A
Japanische Teigtaschen mit Apfelfüllung (4 Stk.)
Japanese dumplings with apple filling (4 pcs)
6,00 €

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

TINMO

sushi | asian cuisine

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

LUNCH MENÜ B

Mittwoch & Freitag 11:00–17:00 Uhr außer an Feiertagen
Wednesday & Friday 11:00–17:00 Excluding public holidays

ZU JEDEM MENÜ
Wahlweise Misosuppe, Mini-Frühlingsrollen oder 6 Stk. Avocado-Maki – dazu Obst.

INCLUDED WITH EVERY MENU
Choose miso soup, mini spring rolls or 6 avocado maki – plus fruit.

UDON SUPPE UDON SOUP

Fischbrühe / *Fish Broth*

Tofu (Inari) A D F — 13,90 €

Beef A D F N — 14,90 €

Ente A C D F — 14,90 €
Duck

GEBRATENE UDON
STIR-FRIED UDON

Kürbiskroketten A C G F R — 12,90 €
Pumpkin Croquettes

Chicken Karaage A F N R — 14,90 €

Beef A F N R — 14,90 €

Ente A C F R — 14,90 €
Duck

WARME GERICHTE
HOT DISHES

Cashew Tofu A F R — 11,90 €
Tofu, Gemüse, Cashewnüsse, Reis
Tofu, vegetables, cashews, rice

Korean Chicken A F N — 12,50 €
Hühnerfleisch, süß-saure Sauce, Sesam, Reis
Chicken, sweet-and-sour sauce, sesame, rice

Beef Bulgogi Don A F N — 12,90 €
Mariniertes, zart gebratenes Rindfleisch, Reis
Tender marinated beef, rice

Thai Red Curry Prawns B — 14,50 €
Riesengarnelen, Kokosmilch, Gemüse, Basilikum
King prawns, coconut milk, vegetables, basil

Xiang Su Duck A C F R — 12,90 €
Knusprige Ente, Gemüse, Teriyakisauce
Crispy duck, vegetables, teriyaki sauce

SUSHI & MAKI

Sake Sushi Set D — 6 Stk. 12,50 €

Mix Sushi Set B D F N — 6 Stk. 13,50 €

Salmon Roll D G N — 8 Stk. 11,90 €
Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese

Crispy Ebi Roll F N — 8 Stk. 11,50 €
Frittierte Garnelen, Avocado, Teriyakisauce
Fried prawns, avocado, teriyaki sauce

Inari Veggie Roll F N — 8 Stk. 10,90 €
Inari, Avocado, Gurke, Teriyakisauce
Inari, avocado, cucumber, teriyaki sauce

California Roll B N — 8 Stk. 10,90 €
Garnelen, Avocado, Gurke
Prawns, avocado, cucumber

Spicy Salmon Roll C D M N — 8 Stk. 12,90 €
Gekochter Lachs, Avocado, Röstzwiebeln, Spicy Mayo
Cooked salmon, avocado, crispy onions, spicy mayo

Maki Mix D N — 18 Stk. 12,50 €
Lachs, Gurke, Avocado
Salmon, cucumber, avocado

SALATE SALADS

Green Tofu A C F N H — 11,00 €
Tofu, Avocado, Salatmix, Tomaten,Cashewnüsse, Sesam-Dressing
Tofu, avocado, mixed greens, tomatoes, cashews, sesame dressing

Salmon Ocean D F — 13,50 €
Lachs, Avocado, Salatmix, Tomaten, Edamame, Kaviar, Wakame, Ponzu
Salmon, avocado, mixed greens, tomatoes, edamame, caviar, wakame,ponzu

Chicken Katsu A C F N — 11,90 €
Paniertes Hähnchenfilet, Avocado, Salatmix, Tomaten, Edamame, Sesam-Dressing
Breaded chicken, avocado, mixed greens, tomatoes, edamame, sesame dressing

TINMO sushi | asian cuisine

=scharf/spicy =vegetarisch/vegetarian

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

GETRÄNKE / DRINKS

LUNCH · GETRÄNKEKARTE / DRINKS MENU

HAUSGEMACHTE LIMONADEN
HOMEMADE LEMONADES 0,5l

Strawberry Lemonade 6,00 €
Chia, Soda, Erdbeeren
Chia, soda, strawberries

Sommer 6,00 €
Maracuja, Mango, Soda, Limette, Minze
Passion fruit, mango, soda, lime, mint

Ginger 6,00 €
Ingwersirup, Soda, Limette, Minze, Ingwer
Ginger syrup, soda, lime, mint, ginger

Yuzu 6,00 €
Yuzu · Soda · Limette · Minze
Yuzu, soda, lime, mint

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Cola / Cola Zero / Almdudler	0,33l	4,20 €
Eistee Zitrone / Pfirsich *Iced tea lemon / peach*	0,33l	4,20 €
Wild Berry	0,20l	4,10 €
Tonic	0,20l	4,50 €
Ginger Beer	0,20l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb *Cloudy apple juice*	0,25l	4,10 €
Litschisaft *Lyche juice*	0,25l	4,20 €
Aloe Vera	0,25l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Calpico still / prickelnd *still / sparkling*	0,50l	5,50 €
Soda-Zitrone (Jugendgetränk)	0,25l	2,60 €
Lemon Soda (Youth drink)	0,50l	4,60 €
Sodawasser (Jugendgetränk)	0,25l	2,20 €
Soda Water (Youth drink)	0,50l	4,20 €
Mineralwasser still / prickelnd	0,33l	3,40 €
	0,75l	6,20 €

KAFFEE COFFEE

Espresso klein *single* 3,20 €
groß *double* 4,80 €

Verlängerter *Long Black* 3,80 €

Cappuccino [G] 4,50 €

TEE & MATCHA

Sencha Japanischer Grüntee 4,50 €
Japanese green tea

Hojicha Gerösteter Grüntee 4,50 €
Roasted green tea

Genmaicha Grüntee mit geröstetem braunem Reis
Green tea with roasted brown rice 4,50 €

Jasmintee Grüntee mit Jasminblüten 4,50 €
Green tea with jasmine blossoms

Matcha Latte 5,90 €
Fein gemahlener Grüntee, Bio-Hafermilch
Finely ground green tea, organic oat milk

Matcha Strawberry 6,50 €
Fein gemahlener Grüntee, Bio-Hafermilch, Erdbeeren
Finely ground green tea, organic oat milk, strawberries

SPRITZER

Weißer Spritzer *White Wine Spritzer* 4,50 €

Hugo Spritz 6,90 €
Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze
Prosecco, soda, elderflower syrup, lime, mint

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Aperol, prosecco, soda, orange

Lychee Spritz 6,90 €
Litschisirup, Prosecco, Soda, Litschi, Limette
Lychee syrup, prosecco, soda, lychee, lime

Limoncello Spritz 7,90 €
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze
Limoncello, prosecco, soda, lemon, mint

Lillet Wild Berry 7,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze
Lillet Blanc, wild berry, berries, mint

Campari Spritz 7,50 €
Campari, Soda, Prosecco, Minze
Campari, soda, prosecco, mint

BIER BEER

Stiegl Hell vom Fass [A]	0,33l	4,60 €
Stiegl Hell draught	0,50l	5,60 €
Stiegl Bio-Zwickl vom Fass [A]	0,33l	4,80 €
Stiegl Bio-Zwickl draught	0,50l	5,90 €
Stiegl alkoholfrei [A] *alcohol-free*	0,50l	5,60 €
Radler [A]	0,50l	5,60 €
Kirin [A] Japanisches Bier	0,33l	4,90 €
Japanese beer		

TINMO sushi | asian cuisine

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