

Koinonia 
fusion food and drink

Koinonia 
fusion food and drink

Öffnungszeiten : 11.30 - 23.30 Uhr | Tel. 01 402 4323 | 8.,Albertgasse 39
koinoniaplus.at | facebook.com/koinoniapluswien | office@koinoniaplus.at

Suppen

Miso Shiru	Suppe aus Bohnenpaste	AD	3.20
Tom Yam Kung	Scharfe Suppe mit Garnelen und frischen Champignons	AB	6.20
Tom kha Gai	Cremige Kokossuppe mit Hühnerfleisch und Champignons	A	6.80
Eiersuppe	Suppe mit Ei und Seetang	AC	4.80

Vorspeisen

Frühlingsrolle	gefüllt mit Gemüse	AF	3.80
	gefüllt mit Lachs und Gemüse	AD	5.20
Kim Mari	Frittiert Nori-Rollen Glasnudeln gefüllt	AC	4.80
Mandu	Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	AFN	4.80
Yaki Tori	Hühnerspieße in Teriyakisauce	AFMN	4.80
Agetofu	Frittierter Tofu	ADFN	4.80
Seafoodspieße	Gegrillte Meeresfrüchte in Teriyakisauce	ABDFNM	8.20
Ebi Tempura	Knusprig frittierte Garnelen	ABF	8.90
Spießkombi	3 verschiedene Spieße	BDE FH	12.50
Sommer Roll	Reispapier gefüllt mit Gemüse und		
	- Fleisch	E	5.20
	- Garnelen	BE	5.80
	- Vegetarisch	FE	4.20
	- Kombi	BEF	6.90

Salate

Kimchi	Eingelegter Chinakohl	AN	5.20
Grüner Salat	Blattsalat	AEN	4.50
Wakame Salat	Seetang mit Sambai-Sauce	ABFN	4.90
Sashimi Salat	Rohe Fischstücke auf buntem Salat mit scharfer Sauce	ADN	8.90
Seafood Salat	Meeresfrüchte und Glasnudeln mit Chili Sauce und Zitronengras (scharf)	ABDR	8.90
Thunfischtatar	Thunfisch in Würfeln mit Sesamöl, Jungzwiebeln und Paprika	D	9.30

Fleisch

Bulgogi	Dünn geschnittener Rostbraten auf koreanische Art, Blattsalat	AFN	13.60
Galbi Sal	Rippchen auf koreanische Art	AFN	15.80
Ente Teriyaki	Knusprige Ente auf Gemüse mit Teriyaki Sauce	AFN	13.60
Kimchi Samgeobsal	Gebratenes Bauchfleisch mit Kimchi und Tofu (scharf)	AN	12.80
Gra Tang	Bulgogi und Reis gebraten und mit Käse überbacken	AFG	14.80
Chicken Curry	Rotes Curry mit Huhn und Gemüse	AD	13.70
Phat Bai Gapao Nne	Kurz gebratenes Rindfleisch in Chili-Basilikumsauce (scharf)	AFNR	14.30
Phat Bai Gapao Gai	Kurz gebratenes Hühnerfleisch in Chili-Basilikumsauce (scharf)	AFNR	13.60
Jukgezang	Koreanische Rindfleischsuppe mit Gemüse und Glasnudeln (scharf)	ACF	12.90
Dol Sot Bibimbab	Reis mit Gemüse, Rindfleisch und Ei im heißen Topf	ACFN	15.40

Alkoholfreie Getränke

Cola oder Cola Light	0,33 L	3.00
Almdudler	0,33 L	3.00
Red Bull	0,25 L	3.60
Kombucha	0,25 L	3.50
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 L	3.00
Rauch (Johannisbeere)	0,20 L	2.90
Rauch Mango 100% / Erdbeer	0,20 L	3.20
Orangensaft	0,25 L	2.90
	0,50 L	4.30
Orangensaft gespritzt	0,25 L	2.40
	0,50 L	3.90
Apfelsaft Naturtrüb	0,25 L	2.80
	0,50 L	4.20
Apfelsaft gespritzt Naturtrüb	0,25 L	2.40
	0,50 L	3.70
Calpico (Soda oder Wasser)	0,25 L	3.10
	0,50 L	4.90
Lycheesaft	0,25 L	2.80
	0,50 L	4.20
Lycheesaft gespritzt	0,25 L	2.40
	0,50 L	3.90
Tonicwater oder Bitter Lemon	0,20 L	3.10
Mineralwasser	0,33 L	2.70
	0,75 L	4.60
Mineralwasser ohne	0,33 L	2.70
	0,75 L	4.60
Sodawasser	0,25 L	1.70
	0,50 L	2.60
Soda Zitrone oder Himbeer	0,25 L	1.90
	0,50 L	3.20

Tee

Grüner Tee	3.80
Genmei Tee (japanischer Reis Tee)	3.80
Bergkräuter Tee	3.80
Jasmin Tee	3.80
Ginseng Tee	4.80
Sencha Latte	5.20

Bier

Vom Fass		
Stiegl-Goldbräu & Columbus	0,20 L	2.40
	0,30 L	3.10
	0,50 L	4.10
Flasche		
Stiegl-Zwickl	0,33 L	3.30
Hirter Privat Pils	0,50 L	4.10
König Ludwig Weißbier Hell	0,50 L	4.10
König Ludwig Dunkel	0,50 L	4.10
Stiegl-Gaudi-Radler Zitrone	0,50 L	4.10
Alkoholfreies Bier	0,50 L	4.10
Japanisches Bier		
Kirin Bier	(Fl) 0,33 L	3.90
Asahi Bier	(Fl) 0,33 L	3.90

Kaffee

Espresso	2.30
Espresso Doppio	3.90
Espresso Macchiato	2.70
Cappuccino	3.20
Latte Macchiato	3.90
Cafe Corretto	4.10
Heiße Schokolade	3.40

Desserts

Italienische Zitronentorte	ACFGH	4.20
Schokomousse Torte	ACFGH	4.20
<i>Wir haben auch eine Tagestorte. Bitte fragen Sie unser Personal!</i>		
Mozzi		4.90
Lychee Kompott		3.70
Mango Kompott		3.70
Gebackene Bananen	ACG	4.20
Kokosrolle	ACG	4.20
Avocadomuss mit Eis	CGH	6.80

	Lachssteak Menü	43.20
Suppe	Tom Yam Kung Scharfe Suppe mit Garnelen und frischen Champignons	AB
Vorspeisen	Summer Roll - Fleisch - Garnelen - Vegetarisch Bitte wählen Sie eine Rolle aus. Hawaiian Roll Avocado, Erdnusscreme, mariniertes Surimi Space Shuttle Roll frittierte Garnelen, mariniertes Surimi Sushi & Sashimi	BEF BCEN BCMN D
Hauptspeise	Lachssteak	DFN
Dessert	Wahlweise Torte oder Gebackene Banane	ACG

	Black Tiger Garnelen	59.80
Suppe	Eiersuppe Suppe mit Ei und Seetang	AC
Vorspeisen	Yaki Gyoza Teigtaschen gefüllt mit Gemüse Agetofu Frittierter Tofu Wakames Seetang mit Sambai-Sauce Ojako Roll Lachs, Keita Kaviar Tornado Roll Sake, Tuna, Butterfisch in Gurke gerollt Sushi & Sashimi	AFN ADFN N D D D
Hauptspeise	Gegrillte Riesengarnelen Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Gemüse	ABGNR
Dessert	Wahlweise Torte oder Gebackene Banane	ACG

	Galbi Sal	47.20
Suppe	Tom Ka Gai Cremige Kokossuppe mit Hühnerfleisch und Champions	A
Vorspeisen	Thunfisch Tatar Thunfisch in Würfeln mit Sesamöl, Jungzwiebeln und Paprika Ebi Tempura Knusprig frittierte Garnelen Sushi & Sashimi	D AB D
Hauptspeise	Galbi Sal Rippchen auf koreanische Art, Blattsalat	AFN
Dessert	Wahlweise Torte oder Gebackene Banane	ACG

Koreanische Jeongsik

Diese traditionelle Speise besteht aus vielen verschiedenen koreanischen Spezialitäten, die in kleinen Schüsseln serviert werden. Unser Küchenchef bereitet dieses Gericht nach Originalrezepten aus seiner Heimat speziell für Sie zu. Für mehr Informationen fragen Sie bitte unser Servicepersonal!

Seafood / Fisch		
Hödup Bab	Rohe Fischstücke auf buntem Salat mit scharfer Sauce und Reis	ADN 14.90
Tempura	Gebackene Garnelen im Teigmantel	ABFN 14.90
Lachs Teriyaki	Gegrillter Lachs mit Gemüse und Teriyaki Sauce	ADFN 13.90
Thunfisch Teriyaki	Gegrillter Thunfisch mit Gemüse und Teriyaki Sauce	ADFN 15.40
Gegrillte Garnelen	Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Gemüse	ABGNR 24.20
Thai Exotic	Rotes Curry mit Meeresfrüchten und Kokosfleisch in der Kokosnuss serviert (scharf)	ABDR 15.80

Nudeln		
Yaki U-Dong	Gebratene Udong Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse	ABFNR 12.90
Zabtsche	Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch und Gemüse	AFN 13.80
Phat Thai	Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Ei, Garnelen, Erdnüssen und Tamarinden-Sauce	BCEFN 15.90
Zambong	Koreanische Nudelsuppe mit Nudeln und Meeresfrüchten (scharf)	ABFR 13.60
U-dong	Suppentopf mit Meeresfrüchten	ABFG 13.60
Koinonia Special	Reisnudeln mit Salat Lachslabchen, und Bauchfleisch	ADEFN 14.90
Bún Bò Nam Bô	Reisnudeln mit Salat und Rindfleisch	AEFN 13.60

Vegetarisch		
Wok-Gemüse	Gebratenes Gemüse mit Tofu	AFNR 9.30
Yaki Soba	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Tofu	AF 8.90
Glasnudeln	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Tofu	AF 9.90
Veggie Curry	Rotes Curry mit Tofu und Gemüse	AD 9.20
Eierreis	Reis mit Ei und und Gemüse gebraten	AC 8.20
Nato Maki	Fermentierte Sojabohnen	F 6.80

Sushi

Sushi	5 Stk. Sushi + 3 Stk. Maki 10 Stk. Sushi + 3 Stk. Maki	BD	10.80 16.50
Sake Sushi <small>(nur mit Lachs)</small>	10 Stk. Sushi + 3 Stk. Maki	D	14.90
Maguro Sushi <small>(nur mit Thunfisch)</small>	10 Stk. Sushi + 3 Stk. Maki	D	15.90
Sake-Maguro Sushi <small>(Lachs und Thunfisch)</small>	10 Stk. Sushi + 3 Stk. Maki	D	15.40
Chirashidon	Verschiedene Fischescheiben auf Reis	BCDN	16.40
Sashimi	Verschiedene Fischescheiben 9 Stk.	D	18.20

Maki

Futo Maki	Dicke Rolle mit Gemüse, Ei und Lachs 4 Stk.	BCD	6.80
Califonia Maki	Dicke Rolle mit Avocado, Kani, Ei und Gurken in Reis, Sesam und Flugfischrogen gerollt 4 Stk.	BCN	9.60
Tekka Maki	mit Thunfisch 6 Stk.	D	5.20
Sake Maki	mit Lachs 6 Stk.	D	5.20
Avocado Ebi maki	mit Avocado und Garnelen 6 Stk. außen Reis	BN	5.80
Avocado Maki	Dünne Rolle mit Avocado 6 Stk. außen Reis	N	4.80

Set

Maki Set	Califonia Maki, Sake Maki, Tekka Maki, Avocado Maki und Futo Maki	BCDN	14.40
Sushi-Sashimi Set	5 Stk. Sushi, 6 Stk. Sashimi	BD	19.40
Sushi-Sashimi Maki Set	5 Stk. Sushi, 7 Stk. Sashimi, 6 Stk. Maki	BDN	23.20
Sushi-Sashimi Maki Set <small>(für 2 Personen)</small>	10 Stk. Sushi, 12 Stk. Sashimi, 10 Stk. Maki und Miso Suppe	BCDFN	43.20

Roll

Rainbow Roll	Verschiedene Fische Avocado, mariniertes Surimi 8 Stk.	BCDN	12.60
Salmon Roll	Sake, Avocado 8 Stk. zusätzlich mit Keta Kaviar	DN	10.90 15.90
Hawaiian Roll	Avocado, Erdnusscreme, mariniertes Surimi 8 Stk.	BCEN	12.60
Philadelphia Roll	Räucherlachs, Avocado, Philadelphiakäse 8 Stk.	DGN	12.70
Cajun Tuna Roll	Scharf marinierter Tuna, Avocado, mariniertes Surimi 8 Stk.	BCDN	13.40
Dragon Roll	Unagi, Avocado, mariniertes Surimi 8 Stk.	ABCDFN	13.90
Tempura Roll	frittierte Garnelen 8 Stk.	ABCMN	10.10
Space Shuttle Roll	frittierte Garnelen, mariniertes Surimi 8 Stk.	ABCMN	12.90
Las Vegas Roll	frittierte Garnelen, Avocado, Salat, Flugfischrogen, mariniertes Surimi 5 Stk.	ABCN	11.60
Tornado Roll	Sake, Tuna, Butterfisch in Gurke gerollt 8 Stk.	D	11.60
Ojako Roll	Reis in Lachs mit Keta Kaviar 8 Stk.	AD	16.20

Roll Set

Roll Set 1	Philadelphia Roll, Dragon Roll, Hawaiian Roll, Salmon Roll, Space Shuttle Roll	ABCD EMN	36.80
Roll Set 2	Ojako Roll, Tornado Roll Cajun Tuna Roll, Rainbow Roll	ABC DN	36.60

Allergeninformation

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 = Sulfit

P = Lupinen

R = Weichtiere

Schankweine

Weißwein	1/8 L	2.30
	1/4 L	3.50
Weißwein Gespritzt	1/4 L	2.60
Rotwein	1/8 L	2.30
	1/4 L	3.50
Rotwein Gespritzt	1/4 L	2.60
Aperoll Gespritzt	1/4 L	4.20
Sake (Reiswein.aus Japan)	12 cl	4.80
Pflaumenwein(aus Japan)	12 cl	4.80
Prosecco del Veneto(Sacchetto)	0.20 L	6.90
	0.75 L	20.80
Champagner	0.20 L	26.70
(Carte d'or Brut "Drappier")	0.75 L	79.80

Shots

Olmecca/Gold	2 cl	2.80
Vodka	2 cl	2.80
Rum.Havana	2 cl	2.80
Martini dry oder rosso	4 cl	2.80
Ginsengschnaps	2 cl	4.40
Soju(Koreanisch)	4 cl	2.40
Soju(Flasche)	0.36 L	15.00

Long Drinks

Gin Tonic	0.25 L	4.80
Malibu Orange	0.25 L	4.80
Vodka Orange	0.25 L	4.80
Vodka Red Bull	0.25 L	5.80
Bourbon Cola	0.25 L	4.80
Campari Soda	0.25 L	3.80
Campari Orange	0.25 L	4.80
Bacardi Cola	0.25 L	5.50

Wir begrüßen Sie herzlich im Koininia Plus und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Koinonia kommt aus dem griechischen und bedeutet Gemeinsamkeit durch Teilhabe.

Unser Ziel ist es, ihren Aufenthalt bei uns unvergesslich zu machen.

Wir servieren gehobene Fusion-Küche mit Elementen aus der Koreanischen, Japanischen und Thailändischen Küche. Unser Chef, Goangho Kim, ein ausgebildeter Sushi Meister, verwöhnt sie kulinarisch. Gemeinsam mit dem internationale Küchenteam kombiniert er klassische, regionale Zutaten aus der jeweiligen Landesküchen und überrascht Sie mit neuen Kreationen. Dabei kommt auch die vegetarische Küche nicht zu kurz.

Guten Appetit!

Mittagsmenü

Alle Speisen werden mit Misosuppe und Salat serviert.

Sushi Jeongsik 5 St. Sushi, Sashimi, Maki	ABDN	11.90
Maki Jeongsik Verschiedene Makis	DN	10.90
Koinonia Jeongsik Optional mit 4st. Sushi	ABDFN	9.40 14.80
Bulgogi Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.90 11.90
Lachs Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.90 11.90
Tori Teriyaki Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.20 11.20
Yaki Soba Nudeln mit Hühnerfleisch und Saisongemüse fein gebraten	AFN	10.20
2 stk. Sushi, 3 stk. Maki		4.20
Nachspeise *beim Mittagsmenü		2.80

Tagesmenü

Montag	AFN	Rostbraten mit Spargel gebraten
Dienstag	AFN	Tofu mit mariniertem Faschierten gefüllt, gegrillt
Mittwoch	ABDFR	Bandreisnudeln mit Meeresfrüchten
Donnerstag	AFN	Reisnudeln mit Rindfleisch und Salat in Schale
Freitag	ADFN	Lachslaibchen mit gebratenem Gemüse

Hauptspeise	8.90
2 Gänge: Suppe oder Dessert	10.90
3 Gänge: Suppe und Dessert	12.90
4 Gänge: Suppe, 3 stk. Sushi, 3 stk. Maki und Dessert	14.90

Mittagsmenü

Alle Speisen werden mit Misosuppe und Salat serviert.

Sushi Jeongsik 5 St. Sushi, Sashimi, Maki	ABDN	11.90
Maki Jeongsik Verschiedene Makis	DN	10.90
Koinonia Jeongsik Optional mit 4st. Sushi	ABDFN	9.40 14.80
Bulgogi Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.90 11.90
Lachs Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.90 11.90
Tori Teriyaki Jeongsik Optional mit Sushi und Maki	ADFN	8.20 11.20
Yaki Soba Nudeln mit Hühnerfleisch und Saisongemüse fein gebraten	AFN	10.20
2 stk. Sushi, 3 stk. Maki		4.20
Nachspeise *beim Mittagsmenü		2.80

Tagesmenü

Montag	AFN	Rostbraten mit Spargel gebraten
Dienstag	AFN	Tofu mit mariniertem Faschierten gefüllt, gegrillt
Mittwoch	ABDFR	Bandreisnudeln mit Meeresfrüchten
Donnerstag	AFN	Reisnudeln mit Rindfleisch und Salat in Schale
Freitag	ADFN	Lachslaibchen mit gebratenem Gemüse

Hauptspeise	8.90
2 Gänge: Suppe oder Dessert	10.90
3 Gänge: Suppe und Dessert	12.90
4 Gänge: Suppe, 3 stk. Sushi, 3 stk. Maki und Dessert	14.90

Theater Dinner

Do. Fr. Sa.

Tom Kha Gai Suppe ^A Cremige Kokosnussuppe mit Champignons, Jungzwiebeln und Hühnerfleisch	Tom Yam Kung Suppe ^{A B} Scharfe Suppe mit Garnelen und frischen Champignons
Sushi Sashimi ^D	Galbisal ^{A F N} Rippchen auf koreanische Art
1/8 Gelber Muskateller Steirische Klassik Weingut Albert & Anni Neumeister, Straden/Südoststeiermark	1/8 Zweigelt Classique Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland/ Neusiedlersee
24.80	19.50

Eier Suppe ^{A C} Suppe mit Ei und Seetang	Veggie Curry ^{A D} Rotes Curry mit Tofu und Gemüse
1/8 Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg Domäne Wachau, Dürnstein/ Niederösterreich	
14.50	

Theater Dinner

Do. Fr. Sa.

Tom Kha Gai Suppe ^A Cremige Kokosnussuppe mit Champignons, Jungzwiebeln und Hühnerfleisch	Tom Yam Kung Suppe ^{A B} Scharfe Suppe mit Garnelen und frischen Champignons	Eier Suppe ^{A C} Suppe mit Ei und Seetang
Sushi Sashimi ^D	Galbisal ^{A F N} Rippchen auf koreanische Art	Veggie Curry ^{A D} Rotes Curry mit Tofu und Gemüse
1/8 Gelber Muskateller Steirische Klassik Weingut Albert & Anni Neumeister, Straden/Südoststeiermark	1/8 Zweigelt Classique Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland/ Neusiedlersee	1/8 Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg Domäne Wachau, Dürnstein/ Niederösterreich
24.80	19.50	14.50