FAR EAST KITCHEN

Mit QYU vereinen wir traditionelle vietnamesische und japanische Küche in München.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Gästen eine angenehme und familiäre Atmosphäre zu bieten, in der Sie sich wohlfühlen und Ihre Ruhe genießen können. Durch unsere ausgewogene Kombination der verschiedensten Aromen und mit viel Mühe zum Detail versprechen wir Ihnen ein hervorragendes Geschmackserlebnis.

In unserer umfangreichen Speisekarte werden fernöstliche traditionelle, vegetarische, sowie vegane Gerichten angeboten. Darüber hinaus wird jedes Gericht optisch anreizend vorbereitet, sodass ein unvergessliches Erlebnis bei uns garantiert wird.

„Essen ist eine Bereicherung – für unsere Sinne, Körper und Geist."

VORSPEISEN

1. BAO BURGER ENTE (1 Stk.) [A, D, F, J, K, L] — 9.9
Fluffige Hefeburger mit Ente, Salat, Thaibasilikum, Koriander
und Frühlingszwiebeln mit Hoisin-Soße

2. EDEMAME [F] — 7.5
Grüne Bohnen mit Schale, Pfeffer und Salz

3. HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE [A, D, F, J, K, L, S] — 7.5
Gefüllt mit Hähnchen Morchel, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln, Möhren
Soße: Hausgemachte oder Süß-Sauer-Soße

4. SOMMERROLLE [A, B, F, J, K] — 9
Reispapierblätter gerollt mit Garnelen und Hähnchen oder Tofu
Soße: Hoisin-Erdnuss-Soße

5. SATÉ SPIEß (2 Stk.) [A, B] — 9.5
In vietnamsischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen,
serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras-Soße

6. TÔM CHIÊN CỐM [D, J, H, S] — 9.5
Gebackene Garnelen in Tempura-Reisflocken-Mantel mit
hauseigener Chili-Mayo-Soße

7. BÒ LÁ LỐT [D, J, H, S] — 9.5
Gegrilltes zartes Rindfleisch in grüne Betelblätter gewickelt, serviert mit
hausgemachter Dip-Soße. Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche!

8. QYU Spezialität für 2 Personen — 25.9
1x Hausgemachte Frühlingsrolle
2x Tôm Chiên Cốm
2x Gyoza [A, D, F, J, L, S]
2x Bò lá lốt [C, J]
1x kleiner Papaya Salat

Dip-Soßen zum Auswahl:
→ Süß-Sauer Soße
→ Limetten Ingwer Dressing [B, D, K]
→ Cocktail Soße [C, J]

QYU SPEZIALITÄT

"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen
ist eine Kunst."

Erleben Sie Asien in jedem Bissen: knusprige Frühlingsrollen, würziges Bò lá lốt, zarte Gyoza und tôm chiên cốm – Garnelen im grünen Reis-Mantel. Ein kleiner Papaya Salat bringt die erfrischende Exotik Südostasiens auf Ihren Teller.



BAO BURGER

"In der Vielfalt der Geschmäcker liegt
die Schönheit des Essens."



BAO BURGER ENTE

Saftige, aromatisch gewürzte Entenbrust, eingebettet in einen weichen, gedämpften Bao Tasche, bringt den Geschmack Asiens direkt auf Ihren Teller.

Eine Fusion aus Ost und West präsentiert unser Bao Burger Ente.



HA CAO

Ha Cao, zart gefüllte Teigtaschen, verführen mit ihrer weichen Textur und dem herzhaften Aroma. Eine Hommage an die vietnamesische Küche, die mit jedem Biss eine Geschichte erzählt und den Gaumen auf eine unvergessliche Reise mitnimmt.

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN

SALAT

9. MANGO SALAT (Pikant) A, B, D, E, K, S — 13
In der südvietmesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit vielen Kräutern und Garnelen

10. PAPAYA SALAT (Pikant) A, B, D, E, K, S — 13
Grüner Papaya Salat, Thaibasilikum, Chili, Hausdressing mit Garnelen

11. TAKO SALAT A, B, D, F, G, K, S — 16.5
Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln und Soja-Dressing

SUPPE

12. SALMON SUPPE A, B, D, F, K, S — 7.9
Kleine scharfe thailändische Suppe mit Pilze und Lachs

13. COCUNUT HÄHNCHEN SUPPE A, B, D, F, G, K, S — 7.9
Hühnerfond in Kokosnussmilch mit Hähnchen und Pilze

14. MISO-SUPPE (VEGAN) F — 7.9
Seetang mit Tofu



DUMPLINGS

15. GYOZA (5 STK.) A, D, F, I, K, M, L — 8.5
Gebackene Teigtaschen
Soße: Soya Sauce, Mayonnaise

A. Mit Hänchen
B. Mit Gemüsen (vegetarisch) A, I, B, E

16. Ha Cao (3 Stk.) A, B, D, F, I, K, 2, S — 7.5
Gedämpfte Teigtaschen serviert in Soja Ingwer Soße

A. Garnelen
B. Vegetarisch

17. Siu Mai (3 Stk.) A, B, D, F, I, K, 2, S — 7.5
Traditioneller Knödel aus Hackfleisch und Garnelen und wird als Dim-Sum-Snack serviert

TORTILLA

18. TUNA (3 Stk.) A, C, D, F, G, I, K, 2, S — 12.5
Thunfisch mit Jalapenos und Sriracha-Mayonnaise

19. SAKE (3 Stk.) C, D, G, J, 2 — 12
Lachs mit Avocado, Jalapenos und Sriracha-Mayonnaise

TATAR

T1. LACHSTATAR A, B, D, F, J, S — 13.9
Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

T2. THUNFISCH TATAR B, D, J — 15.9
Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

T3. TUNA TATAKI A, D, F, I, J, K, S — 17
Medium flambierte Thunfischfilet

HAUPTSPEISEN

WOK

Mit Duftreis serviert

20. TOFU MIT PILZ A, B, D, F, K, 5 — 18.9
Gebratener Tofu mit verschiedenen Pilzen, Schalotten und Pilzen

21. TOFU CURRY A, B, D, F, G, K, 5 — 18.9
Rotes Curry, Saison Gemüse, Tofu

22. TOFU ERDNUSS A, B, D, E, F, G, K, 5 — 18.9
Tofu mit verschiedenem Gemüse in Erdnuss Soße

23. CRISPY CHICKEN A, B, C, D, F, G, K, 5 — 21
Knuspriges Hähnchen mit Saison Gemüse in Rotes Curry

24. CHICKEN ERDNUSS A, B, D, E, F, G, K, 5 — 19.9
Hühnerbrustfilet mit verschiedene Gemüse und Erdnuss Soße

25. CHICKEN CHILI A, B, D, F, K, 5 — 18.9
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedene Gemüse in Chili Soße

26. BEEF BASILIKUM A, B, D, F, K, 5 — 21
Gebratene Rinderhüfte mit Saison Gemüse und Thaibrasilikum

27. BEEF CHILI LEMONGRAS A, B, D, F, K, 5 — 21
Gebratene Rinderhüfte mit Chili, Zitronengras und Saison Gemüse

28. GEBRATENE REIS
Mit Ei, Zuckermais, Erbsen, Möhren und Frühlingszwiebel

A. Kunspriges Hähnchen A, C, E, F, J, 4 — 19.9
B. Kunsprige Ente A, C, E, F, J — 20.9

NUDELGERICHTE

30. GEBRATENE UDON A, B, D, F, I, K, 5
Gebratene Udon-Nudeln mit Soja-Soße, Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern:

A. Huhn 19.9
B. Rind 20.9
C. Tofu 19.5
D. Garlelen 22.9
E. Knuspriges Hähnchen 21.9
F. Knusprige Ente 23.9

31. BÚN NEM A, B, D, E, K, 5 — 18.9
Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarischen Frühlingsrollen. Zu dem Salat, Kräutern, Reisnudeln und Hausdressing.

32. BÚN BÒ NAM BỘ A, B, D, E, K, 5 — 19.9
Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Hausdressing.

33. BÚN TOFU A, B, D, E, F, K, 5 — 18.5
Gebr. Tofu mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soßen

34. BÚN GÀ SẢ ỚT A, B, D, E, K, 5 — 18.9
Vietnamesische Reisnudeln mit gebratener Hühnerbrustfilet, Salat der Saison, Zitronengras, Erdnuss, Röstzwiebeln mit Chilli-Dressing-Soße

35. BÚN BÒ LÁ LỐT A, B, D, E, K, 5 — 20.9
Rindfleisch in Lot-Blättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern und Reisnudeln und hausgemachter Soße.

NUDELSUPPE

36. PHỞ SUPPE [B, D, K, S]

Entdecken Sie die Essenz der vietnamesischen Küche mit unserem traditionellen Highlight: PHO, die berühmte vietnamesische Nudelsuppe.

Ein wahres Meisterwerk, das die Straßen von Vietnam beherrscht und in unseren Küchen mit Liebe zubereitet wird. Unsere einzigartige Pho-Suppenbrühe wird sorgfältig über 10 Stunden lang sanft gekocht und dann mit zarten Reisband-nudeln, saftigem Rindfleisch oder zartem Hühnerfleisch sowie frischen Aromen von Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

A. Hühnerfleisch **16.9**
B. Rindfleisch **17.9**
C. [redacted] Tofu [redacted] **16.5**



SPEZIALITÄT

Mit Duftreis serviert

40. BÒ LÚC LẮC [A, B, D, F, K, 4, S] — 21.9

Geschwenkter Rinderfilet Würfel, Charlotten, Shitake, Zuckerschotten mit Süßkartoffel Pommes

41. RIBEYESTEAK [A, D, I] — 29.9

Gegrillter Ribeye 250g mit Spargel, Shitake, Austernpilze in hausgemachter Soße

42. LAMMKOTELETT — 26.9

Sausiertes Lammkotelett, Saison-Gemüse, serviert mit selbstgemachter Dunkle-Pfeffer-Soße

43. DUCK IN PINEAPPLE [A, B, D, K, 4, S] — 26.9

Knusprige Ente mit gebratenem Gemüse in hausgemachter Soße, serviert auf Ananas. Soße zum Auswählen:

A. Curry Soße [D, G, S]
B. Hoisin Soße [A, D, F, J, L, 1, S]
C. Tamarinde Soße

44. SALMON IN GRILL [A, D, I, S] — 27.9

Gegrilltes Lachsfilet mit Zuchini, Karotten, grünen Bohnen, serviert mit einer hausgemachten Barbecue Soße oder Rotem Thai-Curry

45. BLACK-TIGER PRAWN [B] — 26.9

Riesen Garnelen mit verschiedene Gemüse.
Soße zum Auswählen:

A. Curry Soße [D, G, S]
B. Hoisin Soße [A, D, F, J, L, 1, S]
C. Tamarinde Soße

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Perfekt gegrillt, um jeden Bissen mit einem unwiderstehlichen Röstgeschmack zu versehen.

Die Welt des Genusses mit unserem saftigen Ribeyesteak



RIBEYESTEAK

"Der Duft von gegrilltem Fleisch ist der Vorbote eines großen Genusses."

DUCK IN PINEAPPLE

Unsere Spezialität vereint die reichhaltigen Aromen der Tropen und bietet eine harmonische Balance von süßen und herzhaften Noten.

"Die wahre Kunst des Kochens besteht darin, die Grenzen der Tradition zu überschreiten."



LAMM KOTELETT

Unsere Lammkoteletts bringen die kulinarische Tradition des Mittelmeers
auf Ihren Teller, inspiriert von alten Rezepten und auf dem Grill veredelt.

MEDITERRANE WOK-KREATION



SALMON IN GRILL

Der gegrillte Lachs verbindet die Frische des Meeres
mit den rauchigen Aromen des Grills.

serviert mit einer
hausgemachten Barbecue Soße oder Rotem Thai-Curry.



SALMON IN GRILL

"Auf dem Grill tanzt das Leben,
auf dem Teller entfaltet sich die Magie."

SUSHI

Ein wahres Meisterwerk, das die Herzen der japanischen Küche erobert hat und in unseren Küchen mit Liebe zubereitet wird.



MAKI

8 Stk.

100. LACHS [D]	7.5
101. THUNFISCH [D]	7.9
102. THUNFISCH, CHILI, LAUCH [D]	8.5
103. AVOCADO	6.9
104. GURKE	6.5
105. SHITAKE MAKI [D] marinierte Shitake Pilze	7.5
106. SALMON SKIN MAKI [D]	7.5
107. MANGO MAKI [D] Mango, Frischkäse, gehackte Minze	7
108. ESCOLAR MAKI	9
109. MAKI MIX MIT 4 VERSCHIEDENER VARIATION (16 STK.)	15

NIGIRI

2 Stk.

110. LACHS [D]	8.5
111. THUNFISCH [D]	9
112. AVOCADO	7
113. GARNELEN [B]	8.9
114. FLAMBIERTER LACHS MIT AVOCADO-TRÜFFEL-CREME UND TRÜFFEL	9.5
115. AAL [D]	9
116. IKURA [D] Lachskaviar	10
117. BUTTERFISCH	9
118. NIGIRI MORIAWASE (8 VERSCHIEDENE NIGIRIS)	34

"Eine Reise der Sinne beginnt
mit einem einzigen Bissen."

SASHIMI

120. LACHS [D] 5 Stk.	16.9
121. THUNFISCH [D] 5 Stk.	17.9
122. BUTTERFISCH [D] 5 STK.	17.9
123. MIX SASHIMI [D] 10 Stk. 3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Butterfisch	29.9

INSIDE OUT

8 Stk.

130. CALIFORNIA [D, F, J] Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam	11.9
131. ALASKA [C, D, J, G] Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse	13.5
132. MAGURO [D, J] Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam	13.9
133. HOT SPICY TUNA [D, J] Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam	15
134. KAPPA I.O. [C, G, J] Gurke, Frischkäse, Sesam	9.9
135. AVOCADO I.O. [C, G, J] Avocado, Frischkäse, Sesam	9.9

CRUNCHY

8 Stk.

140. CRUNCHY SALMON [A, D] Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken	18.5
141. CRUNCHY TATAR [C, D, G] Tuna, Frischkäse, Avocado, Tuna Tatar	19.5
142. CRUNCHY EBI TEMPURA [A, B] Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken	19.5
143. CRUNCHY VEGGIE [A] Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura-Reisflocken	17.5



SPECIAL ROLL

8 Stk.

150. BLACK DRAGON ROLL A, B, C, D, G, J — 20.9
Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs

151. RED DRAGON ON FIRE A, B, C, D, G, J — 19.9
Panierte Garnelen mit Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

152. SURUDOKU TUNA C, D, G, J — 19.9
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam

153. UNAGI ABURI A, B, C, D, G, J, 3 — 20.9
Panierte Garnelen mit Mayonnaise, Gurke, Unami (Flussaal) ummantelt, Umami Soße und Sesam

154. INARI ROLL A, F, J — 17
Panierter Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofu-Taschen umwickelt

155. AVOCADO TEMPURA ROLL A, J — 17
Panierte Avocado, garniert mit Salsa und Salat

156. ESCOLAR ABURI (BUTTER FISH) B, F, J, S — 22.9
Fritierte Garnelen mit Avocado, Flaming Escolar Mantel (Wasabi Kizami) und Teriyaki Soße

157. SAKE TRÜFFEL D, F, J, S — 20.5
Lachs, Gurke, Avocado-Trüffel-Creme, Teriyaki Soße

158. TROPICAL ROLL C, F, G, J — 17.9
Frischkäse, Avocado, Mango, Gurke, Erbeer-Mantel, Mango-Mayonnaise Soße

159. GYU'S LOVE B, D, G, J — 21.9
Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurken, Frischkäse, Rucola, fünf Riesengarnelen und Tobiko



SUSHI MENÜ

160. ASAHI J — 17.5
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Mango Maki

161. TOKYO D, J — 19.9
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Avocado Maki

162. CHIBA D, J — 21.9
8 Stk. Inside Out mit Lachs und Avocado, Gurke mit Sesam, 4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Avocado Maki

163. CRUNCHY MENÜ A, D, 4 — 29.9
8 Stk. Crunchy Roll mit Lachs, 8 Stk. Crunchy Roll mit Ente

164. SUSHI FÜR ZWEI A, B, D, G, J — 59.9
Lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen!


2022
ALBERT BICHOT
CHABLIS
DOMAINE LONG-DEPAQUIT

FRESH QYU DRINKS
alkoholfrei

LIMETTEN SODA Limetten, Brauner Zucker, Soda	0,4L	7.9
ZITRONENGRAS SODA Frischer Zitronengras, Limetten, Brauner Zucker, Soda	0,4L	7.9
INGWER SODA Hausgemachter Ingwersaft, Orangen- und Zitronenscheiben, Brauner Zucker, Soda	0,4L	7.9
MARACUJA SODA	0,4L	7.9
ORANGE INGWER LIMO	0,4L	7.9
LITSCHI ERDBEER MINZE Erdbeer, Litschisaft, Minze, Soda	0,4L	7.9
MANGO LASSI Mango + Kokosmilch	0,4L	7.9
ERDBEER LASSI Erdbeer + Kokosmilch	0,4L	7.9
ANANAS MINZE Frischer Ananas, Minze, Soda	0,4L	7.9

SAFT & SCHORLE

MANGO / JOHANNISBEERNEKTAR / MARACUJA / LITSCHI / GUAVE / APFEL / RHABARBER / ANANAS / SAUERKIRSCH	0,2L	3.9
	0,4L	4.9

SPRIZZ

HUGO´S Elderflower Sirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze	9
APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	9
YUZU Ingwersaft, Yuzu, Prosecco, Soda	9
APEROL MARACUJA Aperol, Maracujasaft, Soda	9
CAMPARI ORANGE Campari, Orangensaft, Soda	9
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	9
QYU SPRIZZ Lemoncello, Brasilikum, Zitronen, Prosecco, Soda	9

SOFTDRINKS

COLA [3,4], **COLA LIGHT** [1,3], **COLA ZERO** [1,3], **FANTA** [3,4], **SPRITE** [11]	0,2L	3.9
SCHWEPPES (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	0,2L	4.5
MINERALWASSER (Still / Sprudelig)	0,25L 0,75L	3.6 8.5
TAFELWASSER	0,4L	4.2

SPECIAL COCKTAILS

APFEL SOUR 12.00
Vodka, Zitronen, Eiweiß

NEW YORK SOUR 12.50
Whisky, Zitronen, Rotwein, Zitronen

MIDORI SOUR 12.50
Gin, Midori Likör, Zitronen, Eiweiß

APEROL SOUR 12.50
Aperol, Orangen, Zitronen, Eiweiß

SAKURA NEGRONI 11.50
Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblüten Likör

PORNSTAR MARTINI 15.00
Vodka, Maracuja, Limetten, Vanille

EASTERN GOLD 13.00
Ninki Yuzu-shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft

DUEL OF HONOR 15.00
Tequila, Rum, Wodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao

MIDNIGHT IN TOKYO 13.00
Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras



COCKTAILS KLASSIKER

MAI TAI 12.00
brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup,
Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Limette, Orzata

COCOS MOJITO 11.00
Havana, Kokos, Soda

CAIPIRINHA 11.00
Cachaca ,Limette, brauner Zucker

MANGO PEACH 12.00
Wodka, Mangosaft, Peach Likör, Limetten

SEX ON THE BEACH 12.00
Wodka, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

COSMOPOLITAN 11.00
Wodka, Cointreau, Cranberry, Limetten

AMARETTO SOUR 11.50
Amaretto, Limetten, Eiweiß

BASIL SMASH 12.00
Gin, Cointreau, Zitronen, Brasilikum

OLD FASHIONED 13.00
Whiskey, Agostura Bitters, Orange

WEIßWEIN

MARKUS SCHNEIDER GREY	0,2L	9.00
	0,75L	34.00

Sein Charakter ist geprägt von einer animierenden Lebendigkeit, die ihn zu einem perfekten Begleiter für sommerliche Genussmomente macht. In der Farbe präsentiert er sich in einem strahlenden Strohgelb mit sanften grünlichen Reflexen, die seine Frische unterstreichen. Das Bouquet dieses Weines ist eine Verführung der Sinne: Grüner Apfel und saftige Pfirsiche vermählen sich mit Noten von sonnengereiften Zitrusfrüchten und dem süßen Duft von Holunderblüten.

MARKOWITSCH CARNUNTUM	0,2L	8.00
GRÜNER VELTLINER	0,75L	29.00

Der Carnuntum Grüner Veltliner ist ein leichter und erfrischender Vetreter seiner Sorte, der sich durch seine runde Struktur und angenehme Fruchtigkeit auszeichnet. In der Nase zeigt er eine schöne Aromatik von weißem Pfeffer, reifen Äpfeln, Birnen und Stachelbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich animierend mit einem wunderbar harmonischen Trinkfluss. Fruchtige Noten mit feiner Säure.

VITE COLTE FOSCHE PIEMONTE	0,2L	9.50
CHARDONNAY DOC	0,75L	34.00

Präsentiert sich in einem strahlenden Strohgelb mit goldenen Reflexen im Glas. Sein delikates Bouquet verführt mit verlockenden Aromen von Äpfeln, Bananen, Grapefruit und zarten Anklängen von Brioche.n Dieser Wein, der zu 5-15% aus Wein des vorherigen Jahrgangs besteht, der in Barriques gereift ist und dann verschnitten und abgefüllt wird, zeichnet sich durch seine bemerkenswerte Ausgewogenheit aus.

BULGARINI LUGANA DOC	0,75L	37.00

In einem intensiven Strohgelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich der Lugana im Glas. Das Bukett überzeugt mit dem erfrischenden Duft von Zitrusfrüchten, unterstützt durch Noten von reifen Pfirsichen und Aprikosen. Am Gaumen präsentiert sich der Lugana feinwürzig und frisch, zudem ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit. Im Abgang sorgen

KAITUI SAUVIGNON BLANC	0,75L	40.00

Markus Schneider - Pfaiz
Uer kaitui sauvignon Blanc stranit uno begeistert mit einer hellen Farbe und funkeinden Reflexen. Die Nase of fenbart tropisch, exotischer frische Aromen, Limette, Zitronengras und frisches grünes Gras.

DREISSIGACKER RIESLING TROCKEN	0,75L	45.00

Sorgfältig ausgewählte Trauben von biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen werden von Hand und im optimalen Reifezeitpunkt selektiv geerntet, um einen Wein höchster Qualität zu schaffen. Dieser Riesling präsentiert sich im Glas in einem strahlenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet der Wein ein verlockendes Bouquet von grünem Apfel, frischen Zitrusfrüchten, süßer Papaya und saftigem weißem Pfirsich. Ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen.



ROSÉ WEIN

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.
CANTINA DI CUSTOZA-VENETIEN
0,2L 7.50
0,75L 24.00

strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure-Fruchtspiel. Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

PRATELLO SANT EMILIANO
CHIARETTO VALTENISI DOC
0,2L 8.50
0,75L 26.00

(Lombardei, Italien - Groppello, Barbera, Marzemino)
Fruchtig, leicht und frisch - Auch hier sind Nuancen von Mandeln zu erkennen, die dem Wein einen neutralen und leicht bitteren Hintergrund verleihen. Der harmonische Abgang wirkt noch lange nach. In Kombination mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder vegetarischen Gerichten ist der Chiaretto Valtenesi eine ausgezeichnete Wahl.

WHISPERING ANGEL ROSE CDP AOP 0,75L 68.00

(Cave d'Esclans -Provence-)
Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale brilliant

MIRAVAL STUDIO BY
MIRAVAL ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE
0,2L 10.00
0,75L 34.00

(Provence, Frankreich - Cinsault, Grenache, Role, Tibouren)
Der Rosé stammt von Parzellen oberhalb der franz. Riviera, die von Olivenbäumen und Pinien umgeben sind. Sie beeinflussen diese Cuvée zusammen mit der Nähe zum Mittelmeer.

ROTWEIN

MASSERIA BORGO DEI TRULLI PRIMITIVO
DI MANDURIA DOP
0,2L 9.00
0,75L 30.00

Sorgfältig ausgewählte Primitivo-Trauben aus Weinbergen in den Gemeinden Avetrana und Manduria, in der Provinz Taranto im Süden Apuliens, bilden die Grundlage dieses Weins. Dieser intensiv rubinrote Wein verströmt ein intensives Bouquet von Johannisbeeren, Pflaumen und reifen Brombeeren mit einem Hauch von Pfeffer. Ein verlockender Duft, der die Sinne umhüllt.

VITE COLTE LA LUNA E I FAIÒ BARBERA
D'ASTI DOCG
0,2L 10.00
0,75L 33.00

Der Barbera D' Asti La Luna e i Falò ist dem letzten Werk (La Luna e i Falo = Junger Mond) des Schriftstellers Cesare Pavese gewidmet. Dieser Rotwein ist das Symbol für die Verbundenheit zur Erde und zum eigenen Ursprung. In einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen zeigt sich der Wein im Glas. Das Bukett definiert sich aus komplexen Aromen von Kirschen, Waldbeeren, frischen Gewürzen und Vanille.

MARKOWITSCH PINOT NOIR 0,75L 50.00

Im Glas präsentiert er sich in einem hellen Rubinrot. Der Duft ist von intensiven Aromen roter Beeren wie Johannisbeeren, Erdbeeren, und Sauerkirsche geprägt, die verlockend aus dem Glas aufsteigen. Hinzu gesellen sich zarte Anklänge von Hagebutten, Zwetschgen und aromatischen Röstnoten, die dem Bouquet eine verführerische Tiefe verleihen. Am Gaumen entfaltet sich der Pinot Noir samtig und weich, wobei seine erfrischende Lebendigkeit jedoch stets präsent bleibt.

MARKUS SCHNEIDER BLACK PRINT 0,75L 55.00

Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Eine wunderbar fruchtig milde Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Komplexer Geruch mit Noten von reifen Kirschen, Cassis und getrockneten Kräutern. Markus Schneider Black Print ist ein komplexer Wein, vielschichtig und mit feinwürzigen Noten. Der fruchtige Geschmack hallt noch lange nach.

VAL DI SUGA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019 0,75L 70.00

Dieser Brunello zeichnet sich durch eine intensive rubinrote Farbe aus. Die Nase öffnet sich mit eleganten Noten von reifen roten Früchten, angereichert mit angenehmen Balsamico-Noten und süBen Gewürzen. Am Gaumen ist es voll und samtig, gekennzeichnet durch eine angenehme Weichheit, die mit einem langen und anhaltenden Abgang einhergeht.

CHAMPAGNER / PROSECCO

VALDO CUVÉE DI BOJ PROSECCO SUPERIORE DOCG	0,75L	35.00

Der Valdo Cuvée di Boj Prosecco Superiore bringt den typischen Prosecco-Charakter perfekt zum Ausdruck. Gekeltert wird der Schaumwein aus Trauben, die im historischen Anbaugebiet "Valle dei Buoi" (Tal der Ochsen) reifen, welches sich durch seine hervorragenden Eigenschaften ideal für den Weinanbau eignet.
In hellem Strohgelb mit goldenen Reflexen funkelt der Prosecco im Glas.

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE CHAMPAGNER BRUT	0,75L	115.00

Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden.
Laurent-Perrier Champagner La Cuvée Brut ist ein freiner, frischer Champgner, der lange in den Kellern von Laurent-Perrier heranreift.
Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Mekrmale diesesWeines.

LAURENT-PERRIER CHAMPAGNER CUVÉE ROSÉ	0,75L	145.00

Besteht zu 100% aus Pinot Noir, etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus den südlichen und nördlichen Regionen der Montagne de Reims - wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt - unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenenen Nuancen übergeht.
Ein klares Bouquet von außerordentlicher Frische und roten Früchten.

BIER

SAIGON BIER	0,3L	5.50
HELLES VOM FASS	0,5L	5.50
BECKS ALKOHOLFREI	0,33L	5.50
RADLER	0,5L	5.50
WEISSBIER	0,5L	5.50
WEISSBIER ALKOHOLFREI	0.5L	5.50

TEE & KAFFEE

FRISCHER INGWER MIT MINZE	5.00
FRISCHES ZITRONENGRAS MIT INGWER UND MINZE	5.00
JASMIN TEE	4.50
VIETNAMEISCHER MILCHKAFFEE / CA PHE VIET NAM	4.50
VN-EISKAFFEE / CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	4.50
ESPRESSO	2.50
ESPRESSO MACHIATO	3.00
ESPRESSO DOPPIO	3.50
ESPRESSO DOPPIO MACHIATO	4.00
LATTE MACHIATO	4.00
CAPPUCCINO	3.50
ESPRESSO MIT VANILLE EIS	4.50

DALLMAYR WALDBEERE TEE	5.00
DALLMAYR GRUNER TEE	5.00
DALLMAYR EARL GREY	5.00

NACHTISCH

N1. MANGO CRÈME BRÛLÉE	6.00
N2. MATCHA CRÈME BRÛLÉE	6.00
N3. MOCHI (2 STK.)	6.00
N4. STICKY RICE MIT MANGO	9.00

NACHTISCH COCKTAILS

DAIQURIN 12.00
Erdbeer, Mango, Himbeer, Rum, Limetten

ESPRESSO MARTINI 12.00
Espresso, Wodka

DESSERTWEIN

VITE COLTE LA BELLA

0,1L	13.00
0,375L	45.00

Die tiefgoldene Farbe des Weins verführt bereits beim ersten Blick. Das Bouquet ist offen und komplex, intensiv und aromatisch, mit einem charakteristischen moschusartigen Duft sowie Noten von reifen Äpfeln, gebackenen Äpfeln und vollreifen Aprikosen. Hinzu kommen Nuancen von Honig und kandierten Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Moscato Passito als ausgeprägt und komplex, reichhaltig aromatisch.

SCHNAPS

GIN 4CL

Bombay Sapphire Gin	7
Roku	6
Hendricks	7
Tanquery	5,5
Monkey 47	7

VODKA 4CL

Absolut	6
Belvedere	7
Grey Gose	7
Haku	6

WHISKEY 4CL

Hibici	13
Toki	7
Jack Daniels	6

BITTER 4CL

Ramazotti	4,5
Averna	4,5

LIKÖR 4CL

Baileys	4,5
Francelico	4
Amaretto	4
Disaronno	4,5
Sambuca	4

TEQUILA 4CL

Don Julio Blanco	5

ANDERE

Sake - Warm/Kalt (0,1L)	9,5
Nep Moi - Reischnaps aus Viet Nam (4cl)	4,5



ALLERGENE

a – Enthält Gluten Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
k - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 – Farbstoffe
2 – Konservierungsstoffe
3 - Nitritpökrisalz
4 - Phosphat
5 - Geschmacksverstärker
6 - Antioxidationsmittel
7 - Süßungsmittel
8 - Phenylalaniquelle
9 - Geschwefelt
10 - Coffeinhaltig
11 - Chininhaltig

Klenzestraße 8, 80469 München
https://qyu-restaurant.de/
@qyu.munich