



DIENSTAG	VORSPEISE	SÜSS- SAUER SUPPE	ALLERGENE ACFN
	MENÜ	"HAKKA NUDEL" GEMÜSE/ TOFU	ALLERGENE AFNOP
MITTWOCH	VORSPEISE	SÜSS- KARTOFFEL- KOKOS- ZITRONENGRAS- SUPPE	ALLERGENE AL
	MENÜ	RINDFLEISCH NACH MONGOLAI ART GEMÜSE/ JASMINREIS	ALLERGENE AF
DONNERSTAG		FEIERTAG- FRONLEICHNAM	
FREITAG	VORSPEISE	WANTAN SUPPE MIT GEMÜSE	ALLERGENE ACFL
	MENÜ	KOREANISCHE RINDERHACKFLEISCH- BOWL SUSHIREIS/ GURKEN/ KIMCHI/ GELBER RETTICH/ MAYAK EIER	ALLERGENE ACF
SAMSTAG		THEKEN- VERKAUF	

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag + Mittwoch	08.00 - 14.00 Uhr
Donnerstag + Freitag	08.00 – 21.00 Uhr
Samstag	08.00 – 14.00 Uhr
Küchenzeiten (DI- FR)	11.00 – 13.30 Uhr

VORANKÜNDIGUNG „SOMMER IM CAMPUS“

LIVE MUSIK Donnerstag, 09.06.26
18.00 – 20.45 „Edi Gruber Duo“
LIVE MUSIK Donnerstag, 02.07.26
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT



TUESDAY	APPETIZER	SWEET AND SOUR SOUP	ALLERGENS ACFN
	MENU	'HAKKA NOODLES' VEGETABLES/ TOFU	ALLERGENS AFNOP
WEDNESDAY	APPETIZER	SWEET POTATO, COCONUT AND LEMONGRASS SOUP	ALLERGENS AL
	MENU	MONGOLIAN-STYLE BEEF VEGETABLES/ JASMINE RICE	ALLERGENS AF
THURSDAY		HOLIDAY - CORPUS CHRISTI	
FRIDAY	APPETIZER	WANTAN SOUP WITH VEGETABLES	ALLERGENS ACFL
	MENU	KOREAN MINCED BEEF BOWL SUSHI RICE/ CUCUMBERS/ KIMCHI/ YELLOW RADISH/ MAYAK EGGS	ALLERGENS ACF
SATURDAY		COUNTER SALES	

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

OPENING HOURS FROM

Tuesday + Wednesday	08.00 – 14.00 Uhr
Thursday + Friday	08.00 – 21.00 Uhr
Saturday	08.00 – 13.30 Uhr
Kitchen times (DI – FR)	11.00 – 13.30 Uhr

ADVANCE NOTICE IN CAMPUS

LIVE MUSIC THURSDAY, 09.06.26
18.00 – 20.45 „Edi Gruber Duo“
LIVE MUSIC THURSDAY, 02.07.26
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT