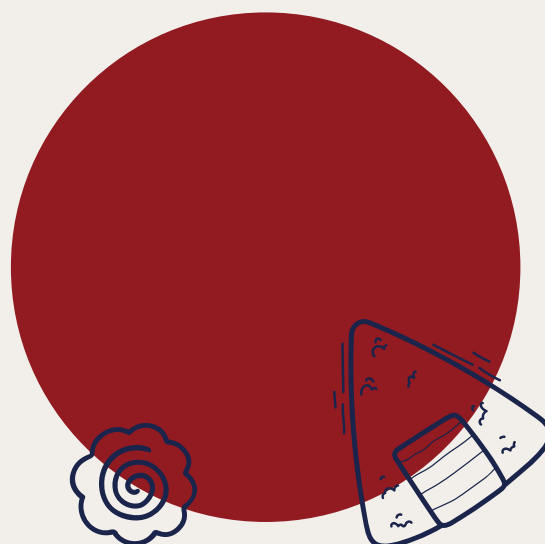
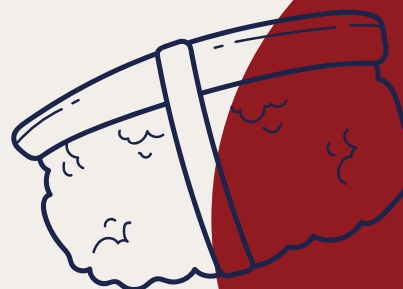




asian foodhall

Ihre asian Foodtour in Altstadt 337 Landshut





Intro

Willkommen im Zentrum asiatischer Gaumenfreuden!

Inspiziert von der reichen kulinarischen Tradition Südostasiens und der Faszination für die Vielfalt asiatischer Aromen, heißen wir Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen. Bei uns erleben Sie eine Fusion aus authentischen Geschmacksrichtungen und moderner Kochkunst, die Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bietet.

Unsere Speisekarte spiegelt die reiche Vielfalt der asiatischen Küche wider, von traditionellem Sushi bis hin zu köstlichen warmen Gerichten, die von den Straßen Südostasiens inspiriert sind. Jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um Ihnen den hervorragenden Geschmack und die Frische der Zutaten zu bieten, die unsere Küche auszeichnen.

Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrem nächsten Besuch im Asia Foodhall in Altstadt Landshut begrüßen zu dürfen und Ihnen ein einmaliges Erlebnis zu bereiten.

Guten Appetit!



Mittagskarte

Mo-Fri: 11 - 15Uhr
(außer Feiertag)



Zu jedem Hauptgericht gibt es 1x Vorspeise nach Wahl

A. Gemischter Salat mit Sesam Soße ^{4, 21, A, L}

B. Peking Suppe ^{C, 4}

L1: Gebratene Nudeln ^{A, C}

Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse (Chinakohl, Sojaprossen, Karotten, Pakchoy), wahlweise mit Hähnchenbrustfilet oder Seidentofu



9.9€

L2: Fried Rice ^{C, F}

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse (Edamame, Zuckermais, Karotten, Brokkoli), wahlweise mit Hähnchenbrustfilet oder Seiden Tofu

9.9€

L3: Golden Curry Soße ^G

Gemüse (Karotten, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Champignon) in Kokos-Curry-Sauce (leicht scharf), wahlweise mit Hähnchenbrustfilet, knuspriger Ente oder Seidentofu.
Beilage: Jasminreis

10.9€

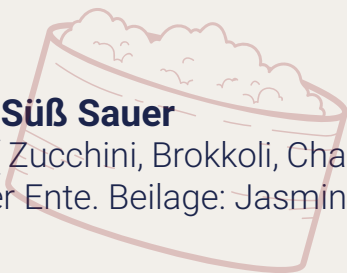
L4: Crunchy Peanut Soße ^{E, G}

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten, Chinakohl) in Erdnuss Soße, wahlweise mit Hähnchenbrustfilet, knuspriger Ente oder Seidentofu. Beilage: Jasminreis

10.9€

L5: Ente Süß Sauer

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten, Chinakohl) in Süß Sauer Soße mit knuspriger Ente. Beilage: Jasminreis



10.9€

L6: Spicy Beefy ^{D, E}

Gebratener Rindfleisch mit gemischtem Salat, Peperoni, Zitronengrass in scharfer Soße (scharf). Beilage: Jasminreis

10.9€

L7: Bun Tron ^{D, E, F}

Die große lauwarmer Reismudelschale wird mit gemischtem Salat, Gurken, Sojasprossen, frischen Kräutern, Erdnüssen und mit Fischsoße, Röstzwiebeln, wahlweise mit Hähnchenbrustfilet, knuspriger Ente, Rinderfilet oder Seidentofu.



10.9€

Sushi Lunch

S1. MAKI Gang^D

Maki: 8 Gurken, 8 Lachs, 8 Avocado

9.9€

S2. Bushido Bites^{A, D, G, M}

Inside Out Rollen: 8 Alaska, 8 Hot Chicken

11.9€

S3. Seafood Symphony^{D, G, M}

3 Nigiri: Lachs, Ebi, Avocado

Inside Out Rollen: 8 Cheese Shrimp, 8 Alaska

14.9€

S4. Majestic Maki^{A, D, G}

Specialrollen: 8 Roll for all

Tempura Roll: 10 Chicken Tempura

14.9€

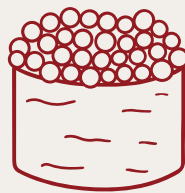
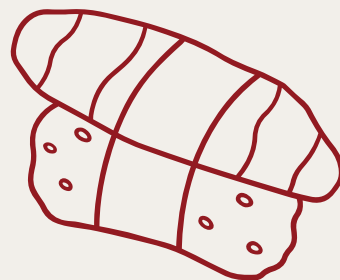
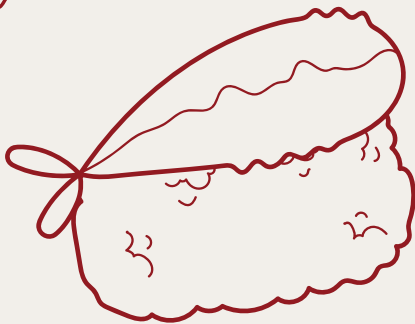
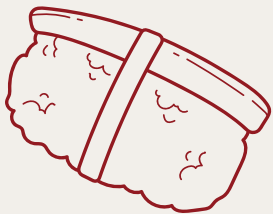
S5. Veggie Delight^{A, G}

Inside Out Rollen: 8 Veggie Korean

Maki: 8 Avocado

11.9€

Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Soups

1. WanTan Soup ^{A, B, M}

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Krabben, Brokkoli, Pakchoi, Chinakohl, Frühlingszwiebeln - 6.9€

2. Beefy Noodles Soup

Kräftige Hühner- & Rinderbouillon mit Sojaprossen, Cherrytomaten, Ananas, ein Schuss Limettensaft und verfeinert mit Frühlingszwiebeln, frische Kräutern und Chilipaste (leicht scharf) - 6.9€

3. Pho Small

Die traditionelle vietnamesische Suppe besteht aus veganer Brühe, Reisbandnudeln, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln.
(Rinderstreifen | Hähnchenfilet | Tofu) - 6.9€

4. Peking Soup ^{C, 4}

Süß-sauer-scharf Suppe mit Hähnchenbrustfilet und verschiedenem Gemüse (leicht scharf) - 5.9€

5. Miso Soup ^{F, M}

Sojabohnen mit Algen, Tofu und Frühlingszwiebeln - 5.9€

6. Tom Kha Gai ^G

mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, und frischen Champignons - 6.9€



Sommerroll

2x Sommerrollen in Reispapier gewickelt mit einer Vielzahl von frischen asiatischen Kräutern wie rote Perilla Minze, Pflücksalat, Radicchio, Gurken, Mango serviert mit einer hausgemachten Sauce, wahlweise mit: - 6.5€

7a. mit Hähnchenbrustfilet ^{D, M}

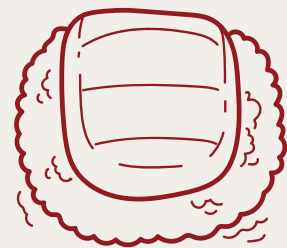
7b. mit knuspriger Ente ^{A, D, M}

7c. mit panierten Garnelen ^{A, B, D, M}

7d. mit gegrillten Rinderstreifen ^{D, M}

7e. mit gegrillten Lachsfilet ^{D, M}

7f. mit Seidentofu ^{A, F, M}



8. Papaya Shrimp ^{B, D, E, M}

Papayastreifen-Salat mit Garnelen, Karotten, Cherrytomaten, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und frischen Kräutern, Chili (leicht scharf) - 11.9€

9. Mango Crispy Chicken ^{A, D, E, M}

Mangostreifen-Salat mit knusprigem Hähnchen, Karotten, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und frischen Kräutern, Chili (leicht scharf) - 10.9€

10. Beefy Salad ^{D, E, M}

gegrillte Rinderstreifen mit Glasnudeln, Karotten, Mango, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und frischen Kräutern, Chili (leicht scharf) - 11.9€

11. Mix Salad ^{A, L, 4, 21}

Gemischter Salat, Gurke, Karotten, Sesam, Röstzwiebeln mit Seidentofu in Sesam Rote Beete Soße - 6.9€

12. Goma Wakame ^{M, 1, 22}

Japanischer Sesam - Algensalat - 5.9€

13. Kimchi Salad ^{1, 14, M}

Chinakohl, Kimchibase, Sesam (scharf) - 5.9€

Warme Vorspeisen

14. Krupuk ^{A, B}

Krabbenchips - 3.9€

15. Edamame classic ^F

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz - 5.9€

16. Edamame spicy ^F

Gebratene Sojabohnen mit Ingwer, Chili, Knoblauch und Sojasoße (scharf) - 5.9€

17. Gyoza

Gegrillte japanische Teigtaschen mit hausgemachter Soße - 6.9€

a. Chicken Gyoza ^{A, F, M}

b. Seafood Gyoza ^{A, B, D, F, M}

c. Vegan Gyoza ^{A, F, M}

18. Salmon Power ^{A, B, C, D}

Gegrillte Bällchen mit Dill und rote Zwiebeln gefüllt mit feingehackten Lachs und Garnelen (leicht scharf).

Beilage: gemischter Salat und Süßsauersoße - 6.9€

19. La Lot ^D

Rinderfleisch mit Zwiebeln, Zitronengrass in Wildbetellblättern gewickelt.

Beilage: gemischter Salat und hausgemachte Fischsoße - 6.9€

20. Crispy Wantan ^{A, B}

Frittierte Teigtaschen mit Garnelen und Schweinefleisch Beilage: gemischter Salat und Süßsauersoße - 6.9€

21. Springroll ^{A, C, D}

2 x Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüse, Salat in hausgemachter Fischsoße.

Beilage: gemischter Salat und hausgemachte Fischsoße - 6.5€

22. Springroll vegan ^{A, C, F, M}

2 x Frühlingsrollen mit Kartoffelstreifen, Süßkartoffelstreifen, Karotten, Glasnudeln, Weißkohl, Kohlrabi, Black Fungus in hausgemachter Soße.

Beilage: gemischter Salat und hausgemachte Sojasoße - 6.5€



23. Pandan Shrimp ^{A, B, C, G}

2 x knusprige Black Tiger Garnelen ummantelt mit grüner Reis-Cracker-Panade
Beilage: gemischter Salat und Süßsauersoße - 6.9€

24. Takoyaki ^{A, B, D, F, J}

3 x Oktopustentakel gefüllte Teigbällchen mit Katsuobushi, Nori-Blätter
Beilage: gemischter Salat und Teriyaki, Chili Mayo - 7.9€

25. Yakitori

2x die japanische Variante gegrillter Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Spießchen in hausgemachter Soße und Süßsauersoße, wahlweise mit:

a. Chicken - 6.5€

b. Garnelen - 7.5€

c. Jakobmuschel - 8.5€

d. Zucchini - 6.5€ 

e. Tofu - 6.5€ 

26. Classic Mix - Vorspeisenplatte für 2 Personen - 20.90€ ^{A, B, C, D, F, M, 1, 14}

Sommerrollen mit Hähnchen | Salmon Power | Frühlingsrollen | Yakitori mit Hähnchen | Kimchi Salat

27. Vegan Mix - Vorspeisenplatte für 2 Personen - 19.90€ ^{A, C, F, M, 1, 14}

Sommerrollen mit Tofu | Vegan Gyoza | Vegan Frühlingsrollen | Yakitori mit Tofu | Kimchi Salat

Noodles

28. Gebratene Nudeln ^{A, C}

Gebratene Nudeln mit verschiedenen Gemüse (Sojaprossen, Karotten, Pakchoy, Chinakohl), wahlweise mit (*)

29. Gebratene Udon Nudeln ^{A, C, 15, 19}

Gebratene Udonnudeln mit verschiedenen Gemüse (Karotten, Brokkoli, Zucchini), wahlweise mit (*)

30. Bun Tron ^{D, F, E}

Die große lauwarmer Reismudelschale wird mit gemischtem Salat, Gurken, Sojasprossen, frischen Kräutern, Erdnüssen und serviert mit Fischsoße, Röstzwiebeln, wahlweise mit (*)

31. Bun Soup

Eine milde süßsauer Nudeln Suppe mit Ananas, Cherry Tomaten und frischen Kräutern, wahlweise mit (*) b, d, e, f, g, h:

32. Pho

Diese delikate Reisbandnudelsuppe gilt in Vietnam als beliebtes Nationalgericht. Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und frischen Kräutern, wahlweise mit (*) b, d, f, g, h:

(*) a. Crispy Chicken^A - 14.9€

b. Hähnchenbrustfilet - 13.9€

c. knuspriger Ente^A - 17.9€

d. Rinderfilet - 15.9€

e. gegrillte Lachsfilet - 17.9€

f. gegrillte Garnelen - 17.9€

g. Seidentofu - 13.9€ 

h. Seitan^A - 16.9€ 



Reisgericht

Bei jedem warmen Gericht von Nr. 33 bis Nr. 42 kommt Jasminreis als Beilage

33. Fried Rice ^{C, F}

Gebratener Eierreis mit verschiedenen Gemüse (Edamame, Zuckermais, Karotten, Brokkoli), wahlweise mit (*)

34. Curry ^G 🌶️

Gemüse (Karotten, Zucchini, Brokkoli, Champignon) in Kokos-Curry-Sauce (leicht scharf), wahlweise mit (*)

35. Erdnuss Soße ^{E, G}

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten) in Erdnuss Soße, wahlweise mit (*)

36. Tamarind Erdnuss ^{D, E, G}

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten) in Tamarind Erdnuss Soße, wahlweise mit (*)

37. Austernsoße ^{A, F, J, 2, 19}

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten, Sojasprossen) in Austernsoße, wahlweise mit (*)

38. Süß Sauer Soße

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten) in Süß Sauer Soße, wahlweise mit (*)

39. Tamarind Soße

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten) in Tamarind Soße, wahlweise mit (*)

40. Teriyaki Soße ^{A, F, M, 1}

Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Champignon, Karotten) in Teriyaki Soße, wahlweise mit (*)

(*)

a. Crispy Chicken^A - 14.9€

b. Hähnchenbrustfilet - 13.9€

c. knuspriger Ente^A - 17.9€

d. Rinderfilet - 15.9€

e. gegrillte Lachsfilet - 17.9€

f. gegrillte Garnelen - 17.9€

g. Seidentofu - 13.9€ 🌿

h. Seitan^A - 16.9€ 🌿

Spezialitäten von Papas Rezepten

41. Spicy Beef - 15.9€ ^{E, D} 🌶️🌶️

Gebratener Rindfleisch mit gemischten Salat, Peperoni, Zitronengrass in scharfer Soße (scharf)

42. Chicken Energy - 14.9€ ^{A, E, D, F}

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Pakchoy, Cashewnüsse in hausgemachter Soße

43. Shrimp Basil - 17.9€ ^{A, B, E, D, F}

Gegrillte Tiger Prawns mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Pakchoy, Thai Basilikum in hausgemachter Soße

44. Ginger Duck - 17.9€ ^{A, D, F} 🌶️

Gebratenes Entebrustfilet mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Pakchoy, frischem Ingwer in hausgemachter Soße (leicht scharf)

45. Salmon Grill - 17.9€ ^{A, D, F}

Gegrilltes Lachsfilet mit Zuckerschoten, Baby Mais, Karotten, Zucchini, Brokkoli in hausgemachter Soße

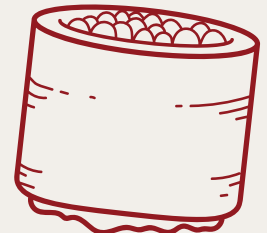
Kids

K1. Geb. Hühnerfleisch - 10.9€

mit Pommes oder Reis und Süßsauersoße

K2. Gebratene Reis/Nudeln - 10.9€

mit Eier und Gemüse



Asian Dessert

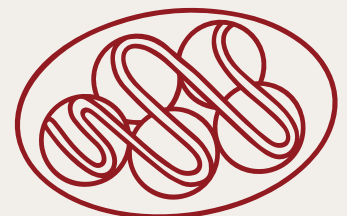
46. Mochi Eis Platte - 9.9€ ^{F, G, 15, 16, 23}

Gemischte Mochi Eis mit verschiedenen Obstsorten in Mango Soße oder Schoko Soße

47. Gebackene Banane Platte - 8.9€ ^{A, C, G}

Gebackene Bananen mit Vanille Eis und Honig

48. Crispy Fried Milk^G - 6.9€



Kuchenauswahl

Unsere aktuelle Kuchen- und Gebäckauswahl finden Sie an der Theke im Erdgeschoss. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

Willkommen in unserer Welt des



Sushi



– ein kulinarisches Erlebnis
das frische Zutaten und meisterliche Handwerkskunst vereint

Unser Sushi wird ausschließlich aus den besten und frischesten Zutaten zubereitet, sorgfältig ausgewählt und von erfahrenen Sushi-Meistern kunstvoll kreiert. Jeder Bissen ist eine Harmonie aus Geschmack und Textur, die Ihre Sinne begeistern wird.

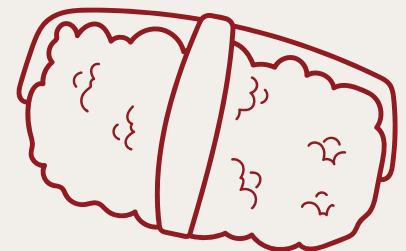
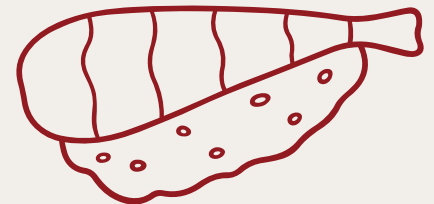
Unsere Sushi-Meister haben ihre Fähigkeiten über Jahre hinweg perfektioniert und bringen ihre Leidenschaft in jede Zubereitung ein. Kommen Sie und erleben Sie die Kunst des Sushi in ihrer vollendeten Form.

Guten Appetit ! - Ihr Asian Foodhall Team

Nigiri

Feinster, handgeformter Sushi-Reis, gekrönt mit delikaten Scheiben von frischem Fisch und Meeresfrüchten. Jede Kreation ist ein kleines Meisterwerk, das die Reinheit und Frische der Zutaten zur Geltung bringt. (2 Stk) ^{B, D, J}

- | | | |
|--|------|---|
| 101. Lachs | 4.9€ | |
| 102. Makrele | 4.9€ | |
| 103. Dorade | 4.9€ | |
| 104. Unagi | 4.9€ | |
| 105. Lachs Aburi (leicht angeflämmt) | 5.9€ | |
| 106. Makrele Aburi (leicht angeflämmt) | 5.9€ | |
| 107. Dorade Aburi (leicht angeflämmt) | 5.9€ | |
| 108. Jakobmuschel | 5.9€ | |
| 109. gekochte Ebi | 5.9€ | |
| 110. Tobiko | 5.9€ | |
| 111. frittierte Aubergine | 4.9€ | ^{A, C}  |
| 112. gegrillte Portobello Pilz | 4.9€ | ^{A, C}  |



Maki

Unsere Maki-Rollen sind perfekt gerollt und gefüllt mit einer ausgewogenen Mischung aus frischem Gemüse, Fisch und Reis. Genießen Sie klassische Varianten wie den California Roll oder probieren Sie unsere kreativen Eigenkreationen.

(8 Stk. 4.9) ^{B, D, J}

- | | |
|--|--|
| 113. Lachs | 120. gegrillte Portobello Pilz ^{A, C}  |
| 114. Makrele | 121. Fry Ebi ^A |
| 115. Dorade | 122. gekochte Ebi |
| 116. Unagi | 123. Salmonskin ^A |
| 117. Avocado  | |
| 118. Gurke  | |
| 119. Mango  | |



Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Inside-Out-Rollen (Uramaki)



Diese besonderen Sushi-Rollen haben den Reis außen und das Nori (Seetang) innen, wodurch sie eine einzigartige Textur und einen außergewöhnlichen Geschmack bieten. Gefüllt mit einer harmonischen Kombination aus frischen Zutaten, sind sie sowohl ein Fest für die Augen als auch für den Gaumen.

(8 Stk. 8.9€)

124. Alaska^{D, G}

Lachs | Avocado
Frischkäse Fischrogen

125. Saba^{D, G, M}

Makrele | Gurken
Frischkäse | Sesam

126. Las Vegas^{A, B, G, J}

gebackene Surimi
Avocado | Frischkäse
Fischrogen

127. Cheese Shrimp^{B, D, G}

gedämpfte Garnelen
Avocado | Frischkäse
ummantelt Feuer
Mozarella

128. Golden Shrimp^{A, B, C, G, M}

frittierte Garnelen
Avocado
Frischkäse | Sesam

129. Little Korea^{G, M}

gegrillte Rippchen
Spicy Kimchi
Frischkäse | Sesam

130. Fire in the Eel^{G, J, M}

gegrillter Aal | Gurken
Frischkäse | Sesam

131. White Tiger^{D, G}

frische Dorade
Gurken | Frischkäse
Fischrogen

132. Makaron^{M, J}

gegrillter Jakobmuschel
Avocado | Frischkäse
ummantelt Feuer
Mozarella

133. Hot Chicken^{D, M}

Crispy chicken
Gurke | Frischkäse
Sesam

134. Crispy Rice^D

Spicy Lachs Tatar

135. Crunchy Octopus^{M, J}

gebackene Oktopus
Gurken | Frischkäse
Fischrogen



136. Portobello^{A, C}

gegrillte Portobello
Gurken | Avocado
Mango | Rucola
Sesam
Frischkäse

137. Golden Mais^{A, C, G}

Mais-Tempura
ummantelt mit
Feuer Mozarella

Veggie Vegetarisch

138. Spinaty^G

Baby Spinat mit
Trüffel - Vinaigrette
Frischkäse
Sesam

139. Veggie Korea^{A, G}

Seitan | Spicy Kimchi
Frischkäse
Sesam

140. Pandan Aubergine^{A, C}

Tempura Aubergine
Avocado | Mango
Gurken | Rucola
Sesam
Frischkäse



Spezialrollen



Unsere Spezialrollen sind eine Hommage an die Kunst des Sushi. Kreative Kombinationen und besondere Zutaten machen jede Rolle zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Raffinesse überraschen. (8 Stk)

141. Dragon Ball ^{A, B, C, G}

gebackene Garnelen im
Tempurateig
Gurken I Mango
Frischkäse
ummantelt mit Avocado

12.9€

142. Roll For All ^{A, B, C, D, G}

gebackene Garnelen
im Tempurateig
Gurken I Avocado
Mango I Frischkäse
ummantelt mit
Flambierter Lachs

13.9€

143. Spicy Unagi ^{D, G, J}

gegrillter Aal I Gurken
Avocado I Mango
Frischkäse
ummantelt mit Dorade

12.9€

144. Double Salmon ^{D, G}

gegrillter Lachshaut
Gurken I Avocado
Mango I Frischkäse
ummantelt mit Lachs

12.9€

145. Sea Power ^{A, C, D}

Mais Tempura
Lachs Tatar
Frischrogen

12.9€

146. Chikin Shrimp ^{B, G}

gegrillter Hühnerfleisch
Avocado I Gurken
Mango I Frischkäse
ummantelt mit
gedämpfter Garnelen

13.9€

147. Tako Tataki ^{D, G, J}

gebackener Oktopus
Avocado I Gurken
Mango I Frischkäse
Lachs Tatar

15.9€

148. Ube met Pulpo ^{A, C, G, J}

gebackene
Oktopus Bällchen
Baby Spinat Trüffel
Frischkäse ummantelt mit
Jakobmuschel

15.9€

149. Vega Chapter ^{A, C}

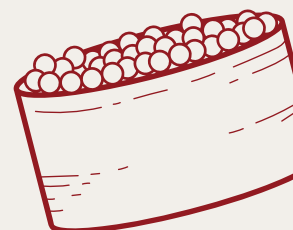
Mais Tempura
gegrillte Portobello
Avocado I ummantelt
mit frischer
Drachenfrucht

15.9€

150. Rack of Pork ^G

gegrillte BBQ Rippchen I Avocado I Frischkäse
ummantelt mit frischer Drachenfrucht

16.9€



Sashimi

Für die Puristen unter den Sushi-Liebhabern bieten wir Sashimi – hauchdünne geschnittene Scheiben von hochwertigem, rohem Fisch. Ein Genuss in seiner reinsten Form, der den wahren Geschmack des Meeres widerspiegelt.

151. Lachs Collar	16.9€ ^D
152. Dorade Collar	16.9€ ^D
153. Makrele Collar	16.9€ ^D
154. Golden Jakobmuschel	19.9€ ^D

Tempura Roll

Die heißen Crispy Rolls stammen aus der amerikanisch-japanischen Sushi-Küche.
10 Stk - 15.9€

155. Chicken Tempura^{A, C, G}

gebackener Hähnchen | Gurken | Frischkäse

156. Phoenix Tempura^{G, J}

gegrillter Aal | Surimi | Avocado | Gurken | Frischkäse

157. Salmon Tempura^{D, G}

Lachs | Avocado | Frischkäse

158. Dragon Tempura^{B, J, G}

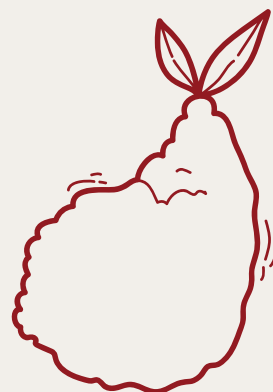
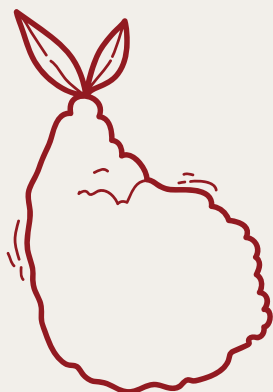
Garnelen | Jakobmuschel | Avocado | Gurken | Frischkäse

159. Marinierte Ripp Tempura^G

gegrillte Rippchen | Gurken | Frischkäse

160. Veggie Tempura^G

Avocado | Gurken | Mango | Rucola | Frischkäse



Sushi Platte

Jedes Gericht in unseren Sushi-Platten wurden vom Sushi-Meister sorgfältig kombiniert, um harmonische und ausgewogene Geschmackserlebnisse zu gewährleisten, die Ihre Erwartungen übertreffen.

M1. MAKI MAKI - 11.9€ ^{A, B, C, D}

Maki: 8 Gurken, 8 Lachs, 8 Fry Ebi

M2. MYSTIC ROLL - 15.9€ ^{D, G, J, M}

Inside Out Rollen: 8 Alaska, 8 Fire in the Eel

M3. NOBLE NIGIRI - 27.9€ ^{A, B, C, D, J, M}

4 Nigiri: Lachs, Makrele, Ebi, Jakobmuschel

Inside Out Rollen: 8 Cheese Shrimp, 8 Golden Shrimp

M4. ZEN GARDEN - 23.9€ ^{A, B, C, G, M}

Specialrollen: 8 Roll for all

Tempura Roll: 10 Chicken Tempura

M5. OCEAN' BOUNTY - 29.9€ ^{A, B, C, G, M, J}

Sashimi Lachs

4 Nigiri: Lachs, Makrele, Ebi, Jakobmuschel

10 Lachs Tempura Roll

M6. VEGGIE HARMONY - 15.9€ ^{A, C, G}



Inside Out Rollen: 8 Golden Mais, 8 Veggie Korean

M7. SUSHI FOR TWO - 40.9€ ^{A, B, C, G, M, J}

2 Nigiri: Makrele (frisch | leicht angeflämmt)

Sashimi Lachs, Baby Spinat Salat

10 Chicken Tempura Roll

Specialsrollen: 8 Golden Mais, 8 Roll for All

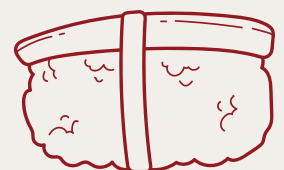
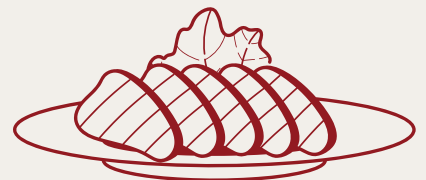
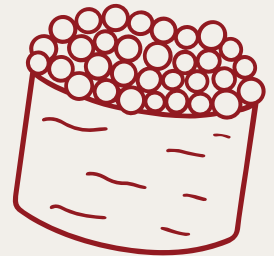
M8. SUSHI FOR 3 - 60.9€ ^{A, B, C, G, M, J}

3 Nigiri: Makrele (frisch | leicht angeflämmt)

Sashimi Lachs, Baby Spinat Salat

10 Lachs Tempura Roll

Specialsrollen: 8 Hot Chicken, 8 Roll for all, 8 Rack of Pork



HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

0.4L - 6.5€

Dragonfruit Lychee Lemonade

Frische Dragonfruit | Zitronensaft | Litchisaft

Yuzu Guave

Yuzupüree | Guavasaft

Hibiskus Peach Iced Tee

White Peach | Ananas Saft | Limettensaft | Hibiskustee

Pandan Artiso Blend

Pandansaft | Artischocken Tee | Limettensaft

Brombeer Ginger Basil

Brombeer | Limettensaft | Ingwer | frisches Basilikum |
Ginger Ale

Yuzu Kumquat Lemonade

Yuzu | Kumquat | Limettensaft | Limonade

Hibiskus Passionfrucht Eistee

Hibiskussirup | Hibiskustee | Maracujasaft



Softdrinks

COCA COLA^{1, 12, 14} | COLA ZERO^{1, 9, 12, 14} | FANTA^{1, 3, 14} | SPRITE¹⁴ | SPEZI^{1, 3, 12, 14}
GINGER ALE^{1, 2, 9, 14} | BITTER LEMON^{3, 11, 14} | GINGER BEER^{14, 15, N}
0,33L - 3.9€ | 0,4L - 4.5€



Wasser

Acqua Morelli naturell | classic
0.25L | 0.75L - 2.9€ | 6.9€

Säfte | Schorler

Apfel | Maracuja | Mango | Johannisbeer | Guave | Litchi
0.4L - 4.9€



BIER

Asiatische Bier: Asahi Bier | Saigon Bier 0.33L - 4.5€
Landshuter Hell vom Fass | Landshuter Weisse
Leichte Weisse | Alkoholfrei Hefe-Weisse
Radler 0.5L - 4.9€ | Pils 0.33L - 4.5€



Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Tee

0.4L - 4.8€



INGWERTE

Ingwer | Minze | Orangenscheibe | Honig

MINZTEE

Minze | Pandanplätter | Orangescheibe | Pandansirup

ROSEN- HIBISKUSTEE

Hibiskusblüten | Zitronescheibe | Rosenblüten | Zuckersirup

JASMINTEE

Senchablätter | Jasminblüten

Kaffee

Latte Macchiato^{12, G, P} | Capuchino^{12, G, P} | Schokolade^{12, G, P} - 4.5€
Espresso¹² - 2.5€ | Doppel Espresso¹² - 4,5€
Große Kaffee¹² - 3,5€ | Original Vietnamesische Kaffee^{12, G, P} - 4.5€

Sparkling

Prosecco Frizzante MONTEGRANDE

0.1L | 0.75L - 4.0€ | 23.0€

Spritz^{1, 14, N}

8.6€

LAVENDER SPRITZ

Lavender | Prosecco | Limette

SAKURA SPRITZ

Kirschblüten | Hibiskus | Rosenblüten | Prosecco

ROSE SPRITZ

Rose | Prosecco | Limette

ORCHIDEE SPRITZ

Orchidee | Prosecco | Limette | Hibiskus

APEROL SPRITZ

LILLET WILDBERRY

HUGO



Wein

WEISSWEIN

0.2L | 0.75L - 7.5 | 25€

CHARDONNAY

Frankreich-Languedoc, Fonfile, trocken

GRAUBURGUNDER

Deutschland-Baden, Ihringer, trocken

WEIßBURGUNDER

Deutschland-Pfalz, Ruppertsberger, trocken

SAUVIGNON BLANC

Frankreich-Südwesten, La Cabane Du Gascon Blanc,
trocken

RIESLING

Deutschland-Pfalz, Ruppertsberger, trocken



ROSÉ

Frankreich-Languedoc, Côte Mas Syrah
0.2L | 0.75L - 7.5 | 25€

ROTWEIN

0.2L | 0.75L - 8.5 | 30€

PRIMITIVO

Italien-Apulien, IL PUMO, 2021, trocken

MERLOT

Italien- Abruzzan, Anticosasso, 2020, trocken

CABERNET

Frankreich-Languedoc,
Paul Mas Cabernet de Carbernet,
2021, trocken



Cocktails

8.9€

HIBISCUS MULE ^{1, 14, 15, 23, N}

Hibiscussirup | Vodka | Limettesaft | Ginger Beer

PUMPKIN SPICE MULE ^{1, 14, 15, 23, N}

Pumkinsirup | Limette | Whiskey | Ginger Beer

PEANUT BUTTER WHISKEY MULE ^{1, 14, 15, 23, N}

Peanut Butter | Whiskey | Limettesaft | Ginger Beer

LITCHI MULE ^{14, 15, N}

Frische Litchi | Limettesaft | Sake | Ginger Beer

VERY BERRY MULE ^{14, 15, N}

Frisches Beerenmix | Limettesaft | Vodka | Ginger Beer

MOSCOW MULE ^{14, 15, N}

Frische Limette | Vodka | Ginger Beer



Virgin

8.6€

Himbeer Mojito ¹

Himbeer | Minze | Limette | Himbeersirup | Soda

Sundowner ^{1,14,15,N}

Zitronensaft | Himbeersirup | Maracujasaft | Gingerbeer



Shots

3.9€

RAMAZOTTI ¹ - 4cl

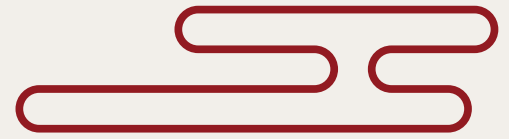
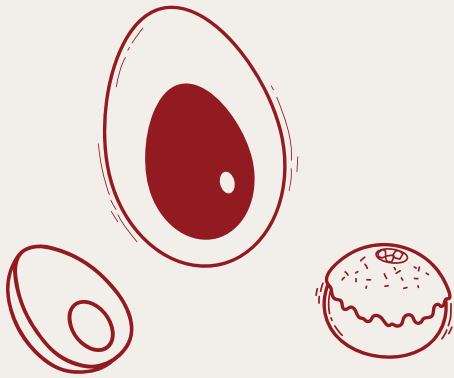
JÄGERMEISTER ^{N, G, P} - 4cl

SAKE (WARME | KALT) - 4cl

REISSCHNAPS - 4cl

BAMBUSSCHNAPS - 4cl





LIEBE GÄSTE!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

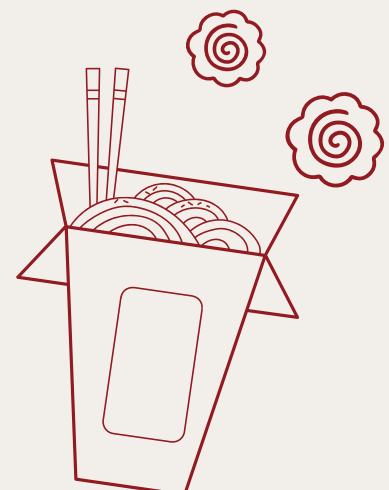
- Ihr Asian Foodhall Team -

Zusatzstoffe:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidantien 4: Geschmacksverstärker
5: Nitrat 6: enthält Phenylalaninquelle 7: Geschwärzt 8: Gewachst 9: Süßungsmittel
10: Phosphat 11: Chininhaltig 12: Koffeinhaltig 13: Taurin 14: Säuerungsmittel
15: Stabilisatoren 16: Emulgator 17: Feuchthaltemittel 18: Konservierungsstoffe
19: Säureregulator 20: Schaummittel 21: Verdickungsmittel
22: Fettsäuren 23: Aroma 24: Phosphorsäure

Allergene:

A: Weizen B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: SOJA G: Milch/Laktose
H: Schalenfrüchte I: Lupinenerzeugnisse J: Weichtiere K: Sellerie
L: Senferzeugnisse M: Sesamerzeugnisse
N: Schwefeldioxid/Sulfite O: Säurekorrektor P: Laktose Q: Treibegas R: Eiweiss



Alle Gerichte kann man auch zum Mitnehmen bestellen



Öffnungszeiten

Mo-Fri: 11 - 15h | 17 - 22h30
Samstag, Sonntag und Feiertags: 12 - 15h | 17 - 22h

Kontakt



0871 966 366 36



info@asianfoodhall.de
Für Reservierung:
hallo@asianfoodhall.de



@asian.foodhall



asianfoodhall-landshut.de



KARTENZAHLUNG AB €25