SIN....macht Sinn.

Wir Kochen ohne Glutamat.

Viele Speisen sind
auf Wunsch glutenfrei erhältlich.

Alle Speisen können in ihrer Schärfe
individuell angepasst werden.

Täglich wechselnder Abendteller,
Unser Serviceteam informiert Sie gerne
über das heutige Gericht.

Zu allen Hauptspeisen servieren wir reis.
Auf wunsch tauschen wir Reis
gegen Unsere Hausnudeln, Udon- oder Soba-Nudeln

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Stand 18.09.2026

Sin Signatures

Vegan

geschmorte Melanzani in süssbohnensauce	17.50

Vegetarisch

Hausgemachte Schafkäse Teigtaschen (5 Stk auf Wok Gemüse)	17.90

Fisch

Thunfischtatar mit Steirischen Kürbiskernöl	14.50
Bouillabaisse a l a Sin	20,90
Dorade im Ganzen	24.90

Fleisch

Iberico Mogote Steak

von spanischen Iberico Schwein, pak choi & Pilzen	22.90

Rarität vom ungarischen Steppenrind:

Beef Tataki	16.90
Ma La 30 Sekunden Steppenrind	27.90
Mufflon nach uigurischer Art aus dem Wok	26.90

Erde & Meer

Geschmortes Schwein mit Oktopus	26.30

Kalte Vorspeisen

Vegan

Hausgemachtes Kimchi	6.90
Hausgemachte rote rüben salat	6.90
Sichuan gurken	6.60
Seetang-mango-glasnudel salat	8,90
Hausgemachter eingelegte rettich salat	6.90
Shiitake SalatMit Jungzwiebeln und Chilli	8,90
Rukkola avokado salat mit tofu	7.20
Grüner papaya salat mit erdnuss-sauce	12.50
Couscous Salat mit minze räuchertofu und koriander	8,90
kalter tofu mit koriander in Sesam-Soja-Dressing	6.90

Vegetarisch

5 gewürze Tofu mit parmesan	7.80

Fleisch

Beeftatar a la SIN	15,90
Rinderwangerl in scheiben in soya dressing	10,90
Kalbskutteln salat	10,80

Fisch

Reispapierröllchen mit Garnelen, Reisnudeln, mango und erdnuss sauce	13.90
Oktopus Salat mit thai basilikum und Chili	13,90
Thunfischtatar mit steirischem kürbiskernöl	14,50
Thunfisch Sashimi in mango - limetten sauce	13.90
Thunfisch Tataki im Sesam Mantel & geriebenem rettich	13.70
Lachs Sashimi mit kren und Kaviar	12.90
Reispapierröllchen mit lachs avokado &minze	11,90
Lachs Avokado Tatar	12,90

Suppen

Vegan

Miso- Suppe	6.50
Suppe mit Gemüse Nuss Teigtasche, Koriander und Frühlingszwiebeln	6.90

vegetarisch

Seetang - Eier suppe	6.20
Tomaten - Eier Suppe	6.20

Fleisch

Hühnersuppe mit Nudeln und Champignons	6.90
Kokos-Currysuppe mit Hühnerfleisch und Nudeln	7.10
Sichuan Rindsuppe (Scharf)	6.90

Fisch

Heilbutt suppe mit grünem curry und kokosmilch	8.50
Würzige Fischsuppe	7.90
Fisch Wan-Tan Suppe	7,20
Feurige Shrimps-Suppe	7,20
Fisch - Meeresfrüchte Suppe mit Tomaten	8.50

Warme Vorspeisen

vegan

Edamame	6.90
Gemüse Tempura	7.50
Pak choi mit Shiitakepilzen in Knoblauchsauce	8.90
Tofu mit chinesischem Schnittlauch Schwarzbohnen	8.50
Tofu-Sellerie-Salat (lauwarm)	8,20

vegetarisch

Schafkäse-Teigtaschen 5stk	11.60
Porto Bello im Panko-Mantel mit Erdnüss-Sauce	10.80
Tomaten mit Ei	8.50
Eierreis mit Jungzwiebeln	7.20

Fleisch

Reispapierröllchen mit Panko Huhn Und Rukkola	13.20
Sauerkraut mit tofu und grammeln	9.20
Frühkraut mit Grammeln	8.20
Lammspiesschen mit Erdnuss und Kümmel	11,50
Chorizo mit Nudeln und Sojasprossen aus dem Wok	11.20
Spanische Blutwurst mit Pilzen	11,90
Gegrillte Curry Hühnerspiesschen mit Erdnuss sauce	8.90
Kalbskutteln aus dem wok	12.20/16.90
Shanghai Rippchen	8.50

Meer

Garnelen Tempura	11.90
Miesmuscheln Thai Style (scharf)	10.20
Garnelen mit Ingwer und Jungzwiebeln	11.90
Ährenfisch mit Wantan Chips und Miso Dip	11.90
Handgemachte Frühlingsröllchen aus Sojablätter mit Garnelen und Chinesischer Schnittlauchfüllung	9.90

Hausgemachte Teigtaschen & Dim Sum

Hausgemachte Mix-Teigtaschen aus Weizenmehl

Räuchertofu-chinesischer Bärlauch | Gemüse-Nüsse | Maishähnchen-Shiitake | Curry-Rind | Fisch-Koriander | Riesengarnelen-Ingwer | Schafkäse |

5Stk/10 Stk 11.00 / 19.00

Schafkäse Teigtaschen 5 stk	11.60
Dim Sum Trio (Garnelen - Bärlauch, Garnelen - Spinat, Garnelen - Wasserkastanien)	9.50
Sichuan Ravioli 6stk mit schweinefleisch – garnelen Füllung	9.20
Shaomai 4 Stk mit schweinefleisch - garnelen Füllung	8.90
Bao Zi 2 stk mit Rind - Shiitake - Ingwer Füllung	8.50

Innereien

Lammleber mitkoreanischen Birne	12.80/18.90
Hühnerleber mit Jungzwiebeln & Chilli	11.20/17.50
Kalbszunge mit Pfefferoni und schwarzbohnen	12.50/18.20

Hauptspeisen

Vegane Gerichte

„Su“ Reisnudeln mit Gemüse, Ingwer und Zitronengrass	16.10
Geschmorte Melanzani	17.50
Karamellisiertes Gemüse mit Tofu	16.90
Tofu-Gemüse Eintof	15.90
Gemüse - NüsseTeigtaschen auf Wok Gemüse	16.90
Gebratener Reis mit Porto Bello und Räuchertofu	16.90
Tofu-Duo Eintopf	15.90

Vegetarische Gerichte

Schafkäse Teigtaschen auf Wok Gemüse	17.90
Gurken mit Ei aus dem Wok	15.90

Geflügelgerichte

Huhn, Gemüse & Tofu in Grüncurry - Kokos sauce	17,90
Hühnerschnitzel im Pankomantel mit wok Kartoffeln	18,50
Maishähnchen in Kokos-Currysauce & lemonblätter	18,10
Gan-Guo Maishähmchen	18.30
Hausnudeln mit Huhn und Thai-Basilikum Chili	18.50
Gebratene Ente mit Mango und Ananas	20.50
Gebratene Ente auf wok gemüse	20.20
Gan Guo Entestreifen mit Gemüse	20.20

Schweinefleischgerichte

Ma Po Tofu mit gehacktem Schweinefleisch	18,50
Geschmortes Schwein mit Oktopus	26.30
Duroc Schwein nach koreanischer Art	18.50
Gan-Guo Duroc Schweinstreifen	18.50
Melanzani mit Hack Duroc schwein in Sichuanpfeffer-Schwarzbohnen-Sauce	18.30
Duroc-Schwein in Schwarzpfrffersauce	18.50

Hauptspeisen

Rindfleischgerichte

Mariniertes Rindfleisch Mit Tomaten	18,90
Rindsfilet in Thai-Basilikum und Chili	26.60
Rindsfilet in schwarzpfeffersauce	26.60
Gan Bian Rindfleischstreifen	18.90
Tafelspitz a la SIN in feiner wasabi sauce	18,90
Geschmortes Rind mit Shitake	18,60

Fisch & Meeresfrüchte

Dorade Im Ganzen	24.90
ST. Petersfisch filet auf Wok Gemüse	19.90
Thunfischsteak auf Wok Gemüse	24.90
Fish & Chips Branzino	19.50
Gegrillte Heilbuttfilet auf Shrimps „Risotto“	24,90
Lachs in süss-scharfer Bohnensauce	19.50
Lachsfilets in Knoblauch/Chili-Sauce	19.90
Rotbarsch filet in Rotcurry - Kokos Sauce	19.90
Heilbutt Suppentopf mit grünem curry und kokosmilch	23.90
Frittierte Calamari mit Shrimps und wok Zwiebeln	19.90
Calamari mit Hausnudeln	19.50
Schwarz „Risotto“ mit Calamari und Shrimps	19.50
Gebratener Reis mitLachs und Gemüse	19.50
Meeresfrüchte-Huhn„paella“	20.50
Fisch und Meeresfrüchtemit Gemüse	20.90
Hausnudeln mitMeeresfrüchte-aus dem Wok	19,90
Riesengarnelen mit baumreifer Mango	22.30
Ausgelöste Shrimps mit Wok-Gemüse	19.90

Lammgericht

Lammstelze a la Sichuan	24,80

Besonderes

Gan Guo Froschschenkel	24,50

SIN BOWLS

UNSERE BOWLS WERDEN MIT EINER REISBASIS ZUBEREITET,
UND MIT HAUSGEMACHTEN KIMCHI, RETTICHSALAT,
ROTRÜBENSALAT, UND GURKENSALAT SERVIERT.

BOWL MIT GEGRILLTEM TOFU UND SCHWARZBOHNEN
(MIT ERDNUSS SAUCE, BESTREUT MITGEHACKTEN ERDNÜSSEN)

€17.50

BOWL MIT GEGRILLTEM LACHS
(MIT KNOBLAUCH -SOYA – CHILLI SAUCE, BESTREUT MIT SESAM)

€19.20

BOWL MIT GEBRATENER ENTE
(MIT MANGO - LIMETTEN -CHILLI SAUCE,)

€18.90

BOWL MIT PANKO HUHN
(MIT MAYO-CHILLI SAUCE, BESTREUT MIT SESAM)

€18.50

BOWL MIT GEGRILLTEN SHRIMPS
(MIT AUSTERNSAUCE UND JUNGZWIEBELN)

18.90

BOWL MIT KALTEM RINDERWANGERL – SCHEIBEN
(MIT CHILIÖL, KORIANDER UND JUNGZWIEBELN)
17.20

SÜPPCHEN/RAMEN

GEMÜSE TOFU RAMEN	16.80
DUROC HACKFLEISCH RAMEN	17.80
HUHN AMEN	18.90
RIND RAMEN	18.90
FISCH-MEERESFRÜCHTE RAMEN	19.90

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTE LEMON CHEESCAKE	8,20
HAUSGEMACHTE MATCHA TIRAMISU	7.90
JASMINBLÜTEN CREME BRULEE	9.90
KLEBREISBÄLLCHEN MIT SESAMFÜLLUNG (VEGAN)	6.00
BAILEYS-MANGO-LASSI	6.60
HIMBBER WEISSESCHOKO TÖRTCHEN	5.10
MARONIREIS MIT SCHLAGOBERS	6.10

BEILAGEN

REIS	2.70
NUDELN	4.90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwenden werden.

Unsere Location für Ihr Event

Unter der Woche können Sie unser Restaurant zwischen 8:00 und 15:00 Uhr exklusiv für Workshops, Seminare, Meetings oder kleine Veranstaltungen nutzen.

Auf Wunsch bieten wir die Location mit oder ohne Verpflegung an – von Kaffee und Getränken bis hin zu einem individuell abgestimmten Lunch oder Menü.
Flexible Gestaltung · ruhige Atmosphäre · persönliche Betreuung
Für weitere Informationen und individuelle Angebote sprechen Sie uns gerne an.