



HANA RAMEN
ラーメン

Hana Ramen

📍 Neubaugasse 59/4 , 1070 Wien

☎ Tel: +43 01/2366858

www.hanaramen.at

vielen Dank für Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:

Mo-Sa: 11:00-22:30 Uhr

Sonntag geschlossen

前菜

Starters



S01

Wakame^M
Jap.Algensalate
Jap.seaweed salad
4.90 €



S02

Edamame^F
Jap Sojabohnen mit Salz
soybeans with Sea-salt
4.90 €



S03

Hana Salat^N
Avocado mit Gurken
Tomaten Olive
5.80 €



S10

Agedashi Tofu^{DF}
Frittierte Tofu mit Dashi-Soja-
sauce
onitoflockenFried tofu with dashi soy
sauce vegan erhältlich
5.00 €



Matcha Tiramisu^{AG} 5.50 €

Hausgemachte Tiramisu mit Match

Mochi^G 4.50 €

2 Stk Klebreiskuchen mit Azuki Bohne

DORAYAKI^{GAF} 4.90 €

Japanese's Flammkuchen

Japanese Pudding^{CGA} 4.90 €

with Caramel

Mochi Eis 5.50 €



S04

**KYURI NO
SUNOMONO^F**
Jap.einglegte Gurke
Jap.Pickled cucumber
4.90 €



S05

Ebi Tempura 4 Stk^{ABC}
Frittierte Garnelen
mit Spicy Mayo sauce
fried shrimp with
spicy mayo
6.90 €



S06

Ginger Karaage^{ACGN}
Frittierte Hühnerkeule
mit Spicy Mayo
Crispy chicken with
spicy mayo
5.50 €



S11

Bio Bambussprossen^{FN}
geschmorte Bambussprossen mit
Soja sauce Sesame
Braised bamboo shoots with soy
sauce and sesame
4.50 €



S07

Veggie Gyoza 5 Stk^{AF}
Jap.Teigtasche
mit Gemüse
Jap.dumplings
with vegetables
5.20 €



S08

Tori Gyoza 5 Stk^{AF}
Jap.Teigtaschen
mit Hühn
Jap. Dumplings
with chicken
5.60 €



S09

Takoyaki 4 Stk^{ACEFG}
Jap. Teigkugel
mit Oktopus
Jap dough ball
with octopus
6.90 €



S12

Korokke^{AN}
3 Stk Kürbispuffer mit Okonomi
Sauce Pumpkin croquettes with
okonomi sauce
5.80 €

(S)	Scharf		Spicy
(V)	Vegetarisch/Vegetarian		Vegan
A	Glutenhaltiges Getreide		Cereals containing gluten
B	Krebstiere		Crustaceans
C	Eier		Egg
D	Fische		Fish
E	Erdnüsse		Peanuts
F	Soja		Soy
G	Milch		Milk
H	Schalenfrüchte		Nuts
L	Sellerie		Celery
M	Senf		Mustard
N	Sesam		Sesame
O	Schwefeldioxid und Sulfite		Sulfur dioxide and sulfites
P	Lupinen		Lupins
R	Weichtiere		Molluscs

ラーメン Ramen



R01

Tonkotsu Ramen^{ACF}

Schweineknöchelbrühe
Chashu-Schweinefleisch
Ei Jungzwiebel Nori
Bambus Morcheln
Chashu Pork Egg Nori Seaweed
Bamboo

14.80 €



R02

Meeresfrüchte Ramen^{AOFBH}

Garnelen Tintenfisch Muscheln Ei Jungzwiebel
Nori

Seafood Shrimp squid mussels egg spring onions nori
Seaweed and vegetbales

16.90 €



R03

Special Karaage Ramen^{ACFN}

Fritt. Hühnerkeule Ei Bambus Mais Nori
Morcheln Jungzwiebel

crispy chicken Egg Bamboo Corn Nori Spring onion

15.50 €



R04

Special Gyuniku Ramen^{ACF}

Flambiertes Rind Ei Bambus Mais Morcheln Nori
Jungzwiebel

Flambe beef Egg Bamboo Corn Nori Spring onion

15.50 €



R05

TanTan Ramen^{ACFH}

Schweinefleisch Morcheln Sojasprossen Ei
Bambus Nori Jungzwiebel

Minced beef Morels Bean sprout Egg Bamboo

15.90 €



R06

Stir Fry Udon Noodles^{BDF}

Shrimps Gemüse Jungzwiebel Seafood

Shrimps Udon onion Sauce

15.90 €



R07

Hana Noodles Dry^{ACFMN}

Schweinefaschiertes Ei Sojasprossen

Knoblauch Nori Jungzwiebel

pork Egg bean sprouts Garlic Nori Spring onion

14.80 €



R08

Miso Yasai Ramen^{ACFL}

Tofu Ei Bambus Kräuterseitling Morcheln Mais
Nori Jugzwiebel ver.Gemüse

Tofu Egg Bamboo vegan

14.80 €

追加トッピング Extra Topping

	Nudel	2.90 €
	Eier	1.90 €
	Morcheln	1.90 €
	Schwein	3.50 €
	Jasmin Reis	2.00 €

丼

Donburi

Japanische Reisschüsseln



D01

Katsu Don^{AC}
Schwein mit japan- Curry sauce
Pork with Japanese curry sauce
15.80 €



D02

Hana Don^{AC}
Huhn mit Sesam süßsauer sauce
Chicken with sesame sweet and sour sauce

14.50 €



D03

Teriyaki Don^{AC}
Huhn mit japan-Curry sauce
Chicken with Japanese curry sauce

14.80 €



D04

Tofu Don^{AFN}
Japan Tofu mit Gemüse sauce
Japanese tofu with vegetable sauce

13.80 €



D05

Agamo Don^{ACOFND}
Ente Gemüse mit Unagi sauce
Duck and vegetables with unagi (eel) sauce

16.80 €



D06

Gyudon Don^{ACOFND}
Flambiertes Rind mit Gemüse
Flambéed beef with vegetables

16.80 €



D07

Hana Don Dry^{ACFMN}
Schweinefaschiertes Sojasprossen Knoblauch
Nori Jungzwiebel
pork Egg bean sprouts Garlic Nori Spring onion

16.80 €

HOMEMADE DRINKS *non-alcoholic

Homemade Iced tea 0.5l / 5.00 €

Schwarztee | Zitrone | Honig

Black tea | Lemon / Honey

Homemade Strawberry Soda 0.5l / 5.00 €

Erdbeer Sirup | Soda | Beeren

Strawberry syrup | Soda | Berries

Homemade Passion Fruit 0.5l / 5.00 €

Maracuiasaft | Soda | frische Maracua

Passion fruit juice | Soda / fresh passion fruit

Homemade Lychee Dream 0.5l / 5.00 €

Lychee- & Cranberrysaft | Soda | Lychee

Lychee er cranberry juice | Soda | Lychee

Homemade Yuzu Ginger Soda 0.5l / 5.00 €

Ingwer Sirup | Zitrusfrüchte

Honig | Ingwer | Ginger

Homemade Yuzu Lemonade 0.5l / 5.00 €

Yuzu Sirup | Soda | Zitrusfrüchte

Yuzu syrup | soda | Citrus fruits

Homemade Yuzu Tonic 0.5l / 5.00 €

Yuzu Sirup | Tonic | frische Zitrone

Yuzu syrup | Tonic Lemonade

***Calpis Soda** 0.5l / 5.20 €



TEA / COFFEE

Jasmin Tee 3.90€

Green Tee 3.90€

Genmai Cha 3.90€

Ingwer Lemon 4.20€

Espresso 2.80€

Doppelt 4.00€

Cappuccino 4.20€

Cafe Latte 4.50€

Matcha Latte 5.50€

mit Haferdrink



SOFTDRINKS

Römerquelle

Mineralwasser | Still 0.33l / 3.00 €

Sparkling | Quiet

Hata Ramune Japanisches Drink mit

Kohlensäure dv. 0.2l / 3.90 €

Fritz-kola 0.33l / 3.90 €

Original | Zero | Orange | kola Orange | Rhabarber | Mischmasch

Apfelsaft Naturtrub Pur

0.25l / 3.00 € 0.5l / 5.00 €

Apfelsaft Naturtrub Pur gespritzt

0.25l / 2.50 € 0.5l / 4.50 €

Lycheesaft Pur 0.25l / 3.00 € 0.5l / 4.50 €

Sprayed gespritzt 0.25l / 2.60 € 0.5l / 4.60 €

Soda 0.25l / 2.30 € 0.5l / 3.50 €

Soda 0.25l / 2.60 € 0.5l / 4.20 €

mit Zitrone | Himbeer | Holunder

With lemon / Raspberry | Elder

Leitungswasser 0.5l / 0.80 €

Red Bull 0.25l / 3.50 €



BIER

BOTTLE BEER

Trumer Pils^A 0.33l / 4.20 €

Augustiner^A 0.5l / 4.90 €

Sapporo^A | JP 0.33l / 4.50 €

Asahi^A | JP 0.33l / 4.50 €

Kirin^A | JP 0.33l / 4.50 €

Radler^A 0.33l / 4.50 €

Franziskaner^A 0.5l / 4.90 €

Weißbier^D 0.5l / 4.90 €

Franziskaner Alk-0.0 % 0.5l / 4.50 €



DRINKS | SAKE | WHISKEY | WINO

Gin Tonic Roku Gin Yuzu Tonic Ingwer	8.00 €
Haku Wellness Haku Vodka Soda Zitronensaft	8.00 €
Yuzu Higball Hakushu Whisky Soda Yuzu Lemonade	8.00 €
Lychee Fizz^A Haku Vodka Soda Zitronensaft	7.90 €
Ume Fizz^A Roku Gin Ume-Likör Zitrone Soda	7.90 €
Aperol^o Aperol Prosecco Orange	5.50 €
Hugol Holunder Prosecco Minze Limette	5.50 €
Weiss Spritz 1/4 Haku Vodka Soda Zitronensaft	3.60 €
Wein Weiss /Rot 1/8	3.50 €
Sake wein 1/8	4.90 €



Bei allen Flaschenweinen fragen Sie bitte unser Personal.

Hana Ramen entstand aus Leidenschaft und Hingabe.

Der Gründer Ying Hao ist seit über 20 Jahren in der Gastronomie in Österreich tätig. Bereits 2018 begann die Planung dieses Konzepts, wurde jedoch durch die Pandemie verzögert. Im Jahr 2025 konnten wir unseren Traum schließlich in einer traditionsreichen Straße Wiens verwirklichen.

Gemeinsam mit seinem langjährigen Weggefährten Lin Wei, einem erfahrenen Küchenchef mit internationaler Erfahrung, wurde jedes Detail – vom Raumkonzept bis zur Speisekarte – sorgfältig entwickelt.

Unsere Brühen werden täglich frisch zubereitet und über mehr als sechs Stunden schonend gekocht. In Kombination mit hochwertigen japanischen Nudeln und ausgewählten Zutaten entsteht ein authentisches Geschmackserlebnis.

Jedes Gericht wird mit großer Sorgfalt zubereitet. Ihre Zufriedenheit ist unsere größte Motivation.

Hana Ramen は、情熱とこだわりから生まれました。

創業者の応豪は、オーストリアで20年以上にわたり飲食業に携わってきました。2018年に構想を開始しましたが、パンデミックの影響により延期され、2025年にウィーンで実現しました。

長年の友人であり経験豊富なシェフ林偉と共に、空間デザインから料理開発まで細部にこだわり抜いています。

スープは毎日6時間以上かけて丁寧に仕込み、高品質の日本麺と厳選された食材を使用しています。心まで温まる一杯をお届けすることを大切にしています。

一杯一杯に心を込めて。
お客様の満足が私たちの原動力です。

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
どうぞごゆっくりお楽しみください