YATAI

Manche Orte tragen die Seele einer Stadt in sich.
In Japan ist es das Yatai - ein kleiner Ort voller Bewegung, Begegnung und Geschmack.
In Wien ist es der Würstelstand - vertraut, direkt und tief mit dem Alltag der Stadt verbunden.
YATAI bringt diese beiden Welten zusammen.

Jeder Drink beginnt mit einer Wiener Erinnerung und wird durch japanische Zutaten, Aromen oder Perspektiven neu erzählt. Nicht als klassische Fusion, sondern als Begegnung zweier Kulturen, die dieselbe Idee teilen: gutes Essen, gute Drinks und Menschen, die zusammenkommen.

Wien gibt uns die Geschichten.
Japan gibt uns eine neue Perspektive.
Der Würstelstand gibt uns die Seele.
Und der Drink verbindet alles.

Some places carry the soul of a city.
In Japan, it is the Yatai - a small place filled with movement, encounters and flavour.
In Vienna, it is the Würstelstand - familiar, direct and deeply rooted in the everyday life of the city.
YATAI brings these two worlds together.

Each drink begins with a Viennese memory and is reimagined through Japanese ingredients, flavours or perspectives. Not as a classic fusion, but as a meeting of two cultures that share the same idea: good food, good drinks and people coming together.

Vienna gives us the stories.
Japan gives us a new perspective.
The Würstelstand gives us the soul.
And the drink brings it all together.



SHIRO

Die kleine Perlzwiebel vom Würstelstand wird zum Mittelpunkt eines klaren, trockenen Gibson-Twists. Gin und Junmai Sake verbinden Wien und Japan in einer reduzierten, präzisen Form.

The small pearl onion found at the Viennese Würstelstand becomes the centerpiece of a crisp, dry Gibson twist. Gin and Junmai sake bring Vienna and Japan together in a refined, precise expression.

Gin | Sake | Perlzwiebel

Gin | Sake | Pearl onion

20

High ABV



KURO PAN

Eine Scheibe Schwarzbrot neben der Wurst ist unscheinbar, aber unverzichtbar. Hier wird Schwarzbrot fast bis zur schwarzen Kruste geröstet und mit japanischem Whisky verbunden - dunkel, malzig, nussig und leicht süß.

A slice of dark bread alongside a sausage may seem simple, but it is essential. Here, the dark bread is toasted almost to a char and paired with Japanese whisky - dark, malty, nutty and gently sweet.

Whisky | Süßer Wermut | PX Sherry
Walnuss | Schwarzbrot

Whisky | Sweet Vermouth | PX Sherry
Walnut | Dark bread

20

High ABV



ABURI

Die Käsekrainer gehört zu Wien wie kaum etwas anderes. Für diesen Drink wird sie kräftig angeröstet und ihr Aroma in Mezcal übertragen - rauchig, herzhaft und trotzdem elegant, mit Sherry, Wermut und einem Hauch Kakao.

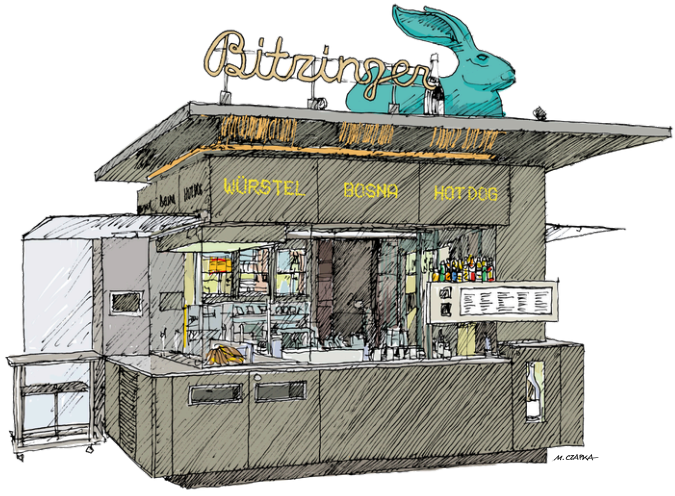
The Käsekrainer is as quintessentially Viennese as it gets. For this drink, it is deeply roasted and its flavour is infused into mezcal - smoky, savoury and still elegant, with sherry, vermouth and a subtle touch of cacao.

Mezcal | Süßer Wermut | Sherry

Mezcal | Sweet Vermouth | Sherry

20

High ABV



AO RIN

Ein Wiener Klassiker mit einem scharfen Moment: Kren, wie man ihn vom Würstelstand kennt, trifft auf grünen Apfel und Yuzu. Klar, frisch und zuerst fast harmlos - bis die feine Meerrettichschärfe im Finish kommt.

A Viennese classic with a sharp twist: horseradish, just as you know it from the traditional Würstelstand, meets green apple and yuzu. Clean, fresh and almost innocent at first, until a delicate horseradish heat quietly emerges on the finish.

Vodka | Grüner Apfel | Yuzu | Kren

Vodka | Green Apple | Yuzu | Horseradish

20

Mid ABV



KARASHI

Senf gehört zum Würstelstand, ohne dass man darüber nachdenken muss.
Diese Selbstverständlichkeit wird mit weißem Rum, Umeshu, Yuzu Sake und einem Senf-Reisessig-Cordial übersetzt.

Mustard belongs to the Viennese Würstelstand without ever needing an explanation.
That familiar simplicity is reimagined through white rum, Umeshu, Yuzu Sake and a mustard-rice vinegar cordial.

Rum | Umeshu | Yuzu | Senf

Rum | Umeshu | Yuzu | Mustard

20

Mid ABV



TŌGARASHI

Scharfe Pfefferoni, Tomate und ein wenig Rauch: inspiriert von jener Bestellung, die am Würstelstand ruhig etwas mehr Feuer haben darf. Ponzu und Ancho geben dem Drink eine überraschend klare, würzige Spannung.

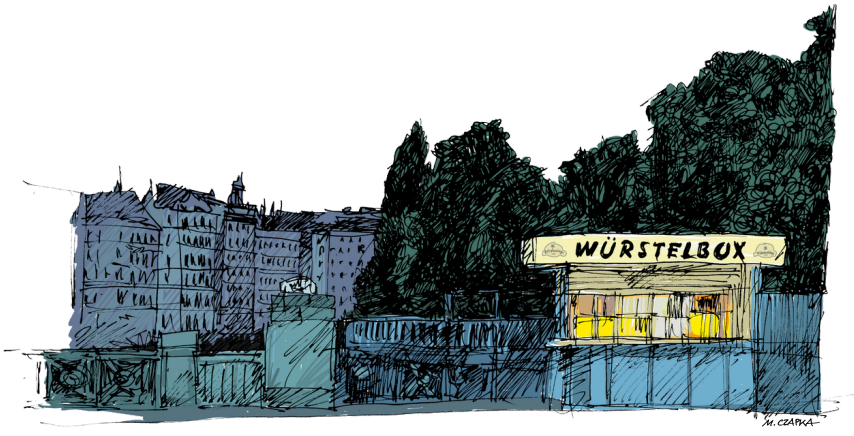
Chili pepper, tomato and a touch of smoke - inspired by the kind of Würstelstand order that can handle a little extra heat. Ponzu and Ancho bring a surprisingly clear, savoury tension to the drink.

Mezcal | Tomate | Ponzu | Pfefferoni

Mezcal | Tomato | Ponzu | Chili Pepper

20

Mid ABV



BENI AWA

Das Himbeerkracherl ist pure Wiener Nostalgie. Unsere Version nimmt diese Erinnerung und baut daraus einen spritzigen Paloma-Twist mit Tequila, frischer Himbeere, Grapefruit und kräftiger Kohlensäure.

Raspberry soda is pure Viennese nostalgia. Our version takes that memory and turns it into a sparkling Paloma twist with tequila, fresh raspberry, grapefruit and lively carbonation.

Tequila | Himbeere | Grapefruit

Tequila | Raspberry | Grapefruit

20

Low ABV



NAPORI

„Nach salzig kommt süß."
Eine Wiener Neapolitaner-Waffel mit
Haselnuss und Schokolade wird mit
Blutorange und Pandan neu interpretiert.
Durch die Klärung entsteht ein seidiger,
leicht rosafarbener Dessert-Cocktail.

"After savoury comes sweet."
A Viennese Neapolitan wafer with
hazelnut and chocolate is reimagined
with blood orange and pandan.
Clarification gives the dessert cocktail a
silky texture and a delicate pale-pink hue.

Rum | Haselnuss | Pandan | Blutorange

Rum | Hazelnut | Pandan | Blood Orange

20

Low ABV



NAMASU

Das Gurkerl ist der kleine saure
Gegenpol zu einer heißen Wurst.
Dill, Essiggurkenlake und Verjus werden
zu einem frischen, karbonisierten
0.0-Drink - leicht, würzig und bewusst
unkompliziert.

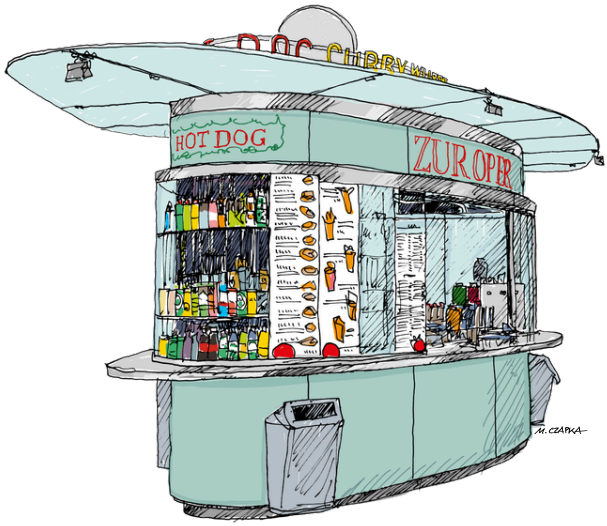
The pickle is the small, tangy
counterpoint to a hot sausage.
Dill, pickle brine and verjus come
together in a fresh, carbonated 0.0 drink
- light, savoury and intentionally
uncomplicated.

Essiggurke | Dill | Verjus

Pickle | Dill | Verjus

14

No ABV



HOSHI

Ein Wiener Zuckerl ist weniger Süßigkeit als Erinnerung. Der Geschmack der Bonbons wird mit einem alkoholfreien Kräuter-Amaro und Sparkling Tea Rosé kombiniert - bitter, fruchtig, prickelnd und verspielt, ohne kindlich zu wirken.

A Wiener Zuckerl is less a sweet than a memory. Its familiar candy flavour is paired with a non-alcoholic herbal amaro and Sparkling Tea Rosé - bitter, fruity, sparkling and playful, without feeling childish.

Wiener Zuckerl | Amaro 0.0 | Sparkling Tea Rosé

Wiener Zuckerl | Amaro 0.0 | Sparkling Tea Rosé

14

No ABV

Hauptmenü
Main Menu

Markennennung / Brand mention:

THE BOTANIST Dry Gin, Hatozaki Pure Malt, San Cosme Mezcal, Doorly's Rum Blanco 3y, AKASHI-TAI Ginjo Yuzushu Sake, Stolichnaya Kristal, Cuervo 1800 Tequila Silver.

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder besonderen Ernährungswünschen wenden Sie sich bitte an unser Team.

All prices are in euros and include all applicable taxes. For any questions regarding allergens or dietary requirements, please speak to a member of our team.