

DO
AN

FRÜHSTÜCK (bis 14 Uhr / So bis 16 Uhr)

Kleines Wiener Frühstück (veg.) (A C G) **9,20**

Eine Handsemmel, ein Croissant, Bio Butter, Staud's Marmelade und ein weiches Ei

Small Viennese Breakfast

Handmade Viennese bun, croissant, butter, Staud's marmelade, and a soft boiled egg

Großes Wiener Frühstück (A C G) **11,50**

Zwei Handsemmeln, Bio Butter, Frischkäse, Staud's Marmelade, Putenschinken, Gouda und ein weiches Ei

Large Viennese Breakfast

Two handmade Viennese buns, butter, cream cheese, Staud's marmelade, ham, gouda cheese, and a soft boiled egg

Griechisches Frühstück (veg.) (A C G) **12,50**

Korb Fladenbrot, Bio Butter, Honig, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurken, Spiegelei mit Paprika und griechische Teigtasche

Greek Breakfast

Bread basket, butter, honey, olives, feta cheese, tomatoes, cucumbers, fried egg with bell pepper, and a greek turnover

Schweizer Frühstück (veg.) (A E G H) **8,20**

Reichhaltiges Müsli mit frischem Obst, Joghurt, Honig & Walnüssen

Swiss Breakfast

Rich Swiss muesli with fresh fruits, yoghurt, honey & walnuts

Ciabatta Frühstück (veg.) (A G C) **11,80**

1/2 Ciabatta mit Kräuter-Omelette und Avocadoaufstrich
1/2 Ciabatta mit Frischkäse, Tomaten und Gurken

Ciabatta Breakfast

*1/2 ciabatta with herb omelette and avocado
1/2 ciabatta with cream cheese, tomato, cucumber*

American Breakfast (A C G) **11,80**

Zwei Handsemmeln, Bio Butter, Staud's Marmelade und Ham & Eggs

American Breakfast

Two handmade Viennese buns, butter, Staud's marmelade and ham&eggs

Do-An Frühstück (veg.) (A C G N) **13,50**

Korb Fladenbrot, Bio Butter, Staud's Marmelade, Spiegeleier mit Halloumi und Avocado-Aufstrich

DO-AN Breakfast

Bread basket, butter, Staud's Marmelade, grilled halloumi with fried eggs & avocado-spread

Mediterranes Omelette (A G) **11,80**

aus drei Eiern mit Zucchini, Zwiebel, Champignons, Tomaten, Ruccola & Ziegenkäse

Mediterranean omelette

made with three eggs and zucchini, onions, mushrooms, tomatoes, arugula and goat's cheese

Bauern Omlette (A G) **11,80**

aus drei Eiern mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebel und Schafskäse

Farmer's omelette

made with three eggs with potatoes, tomatoes, onions, and feta

EXTRAS

1 Handsemmel (A) **2,00**

1 weiches Ei (C) **2,50**

1 Croissant (A G C) **3,50**

1 Bio Butter / Honig / Nutella (G H) **1,50**

1 Marmelade (G H) **1,50**

Portion Käse oder Schinken (G) **4,50**

Spiegelei aus zwei Eiern (C) **4,80**

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Indische Gelbe-Linsensuppe (veg.) (L A) **5,90**
Indian yellow lentil soup

Vorspeisenteller klein (veg.) (A G N) **12,90**
Melanzani, Hummus, Tzatziki, eine Falafel
Bulgur-Walnuss-Salat & eine griechische Teigtasche
(vegane Option möglich)

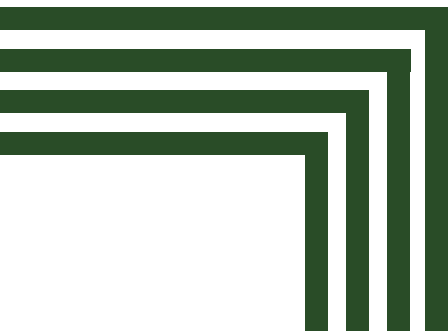
DO-AN starters, small
*Eggplant, hummus, tzatziki,
bulgur-walnut-salad & a Greek turnover
(vegan option available)*

Vorspeisenteller groß (veg.) (A G N) **14,90**
Melanzani, Hummus, Tzatziki, zwei Falafel,
Bulgur-Walnuss-Salat & zwei griechische
Teigtaschen (vegane Option möglich)

DO-AN starters, large
*eggplant, hummus, tzatziki, 2 falafels,
bulgur-walnut-salad & 2 Greek turnovers
(vegan option available)*

Griechische Teigtaschen (veg.) (A G) **12,50**
mit Schafskäse und Kräutern, dazu Salat
& Tzatziki (4 Stück)

Greek turnovers
with feta, herbs, salad and tzatziki (4 pieces)



SANDWICHES

DO-AN's Hühnersandwich

(A F M E) **7,50**

mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Gemüse

Chicken sandwich - DO-AN signature dish

with fried chicken breast strips and Asia vegetables

Fitnesssandwich

(A G) **6,60**

Tomaten, Gurken, Avocado, Kernöldressing & Bio-Mozzarella (vegane Option möglich)

Fitness sandwich

Tomatoes, cucumbers, avocado, pumpkin seed oil dressing & organic mozzarella (vegan option available)

Club Sandwich

(A G M) **13,90**

Ciabatta mit gegrillter Hühnerbrust, Guacamole, Pastirma (würziger türkischer Dörrschinken), Cheddar, Salat & Süßkartoffelchips

Club sandwich

Ciabatta with grilled chicken breast, guacamole, pastirma (spicy Turkish dried ham), cheddar, salad & sweet potato chips

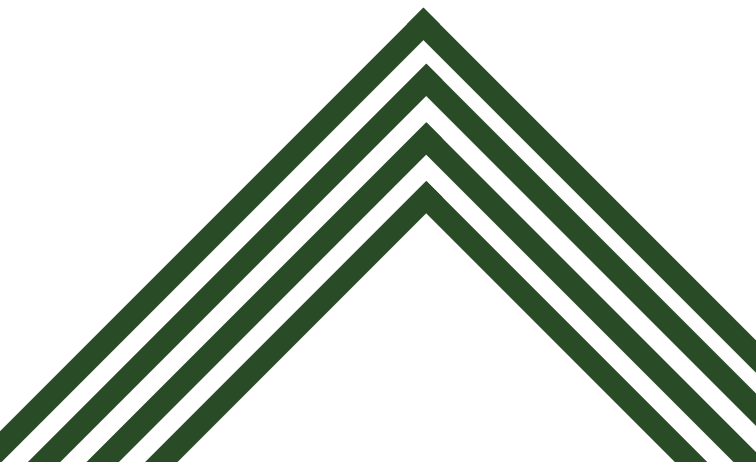
Vegetarisches Club Sandwich

(A G M) **12,90**

Ciabatta mit gegrilltem Halloumi, Zucchini, Melanzani, Guacamole & Salat Dazu: Süßkartoffelchips

Vegetarian club sandwich

Ciabatta with grilled halloumi, zucchini, aubergines, guacamole, salad, and sweet potato chips



SALATE

Bio-Mozzarella Salat (veg.)

(G) **13,50**

mit Petersilienpesto, Avocado,
Cherrytomaten & Rucolasalat

Organic Mozzarella Salad

*with parsley pesto, avocado,
cherry tomatoes & arugula salad*

Nizza Salat

(C D M A) **13,50**

mit Thunfisch, Schnittlauch,
Ei, Oliven & roten Zwiebeln

Nizza salad

*with tuna, chive,
egg, olives & red onions*

Naschmarkt Salat (veg.)

(A G M) **13,50**

mit Bio-Mozzarella, Tomaten,
Basilikum & Olivenöl

Naschmarkt salad

*with organic mozzarella, tomatoes,
basil & olive oil*

Asiatischer Salat (vegan)

(A F M N) **13,50**

mit gebratenem Tofu & Gemüse

Asian salad

with fried tofu & vegetables

Babyspinat Salat (veg.)

(G H) **14,50**

mit gegrilltem Halloumi, Cherrytomaten,
Avocado & Himbeer-Walnuss-Dressing

Baby spinach salad

*with grilled halloumi, cherry tomatoes,
avocado & raspberry walnut dressing*

DO-AN's Exotischer Salat

(A F M) **14,50**

mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
Avocado, Blattsalat & Kernöldressing

Exotic salad - DO-AN signature dish

*with fried chicken breast strips,
avocado, lettuce & pumpkin seed oil dressing*

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Wokgemüse (vegan)

(A E F N) **12,90**

mit Sesam-Reis, Cashew-Nüssen & feinem Ingwerpesto

Vegetable WOK

with sesame basmati rice, cashew nuts & delicate ginger pesto

Gebratener Tofu (vegan)

(A F G N) **12,90**

mit Sesam-Reis, Gemüse & Misoauce

Grilled tofu

with sesame basmati rice, vegetables & miso sauce

Zucchini-Schafskäselaiabchen

(A G M) **13,50**

mit Blattsalat & Tzatziki

Zucchini-sheep cheese patties

with salad & tzatziki

Vegetarische Spieße

(A G) **14,90**

mit Halloumi, Zucchini, Rucolasalat, Tzatziki & Pitabrot

Vegetarian skewers

with halloumi, zucchini, arugula salad, tzatziki & pita bread

Gebackener Ziegenkäse

(A G) **14,50**

mit gegrillten Kürbis und Süßkartoffel Spalten & Zwetschken Chutney

Baked Goat cheese

with grilled pumpkin-sweet potato wedges & plum chutney

Gefüllte Falafel

(A G) **13,90**

mit Schafskäse, dazu Hummus und Rote Rüben Salat (vegane Option möglich)

Stuffed falafel

with sheep cheese, hummus and beetroot salad (vegan option available)



HAUPTSPEISEN

Gebratene Hühnerbruststreifen

14,50

mit Sesam-Reis, Gemüse & Mango-Ananas-Chutney

(A E F M N)

Grilled pieces of chicken breast

with sesame rice, wok vegetables & mango pineapple chutney

Gebratenes Rindfleisch

(A F N) 14,90

mit Reis, Gemüse, Ananas & Salat

Grilled beef

with rice, vegetables, pineapple, salad

Exotische Putenspieße

(A N) 15,90

mit Sesamreis, Süßkartoffeln, Mango, Wokgemüse, süßer Chilisauce & Salat

Exotic turkey skewers

with sesame rice, sweet potatoes, mango, vegetables, sweet chilli sauce & salad

Tandoori Hühnerspieße

(E G M N) 15,90

Mango-Avocadosalsa, gegrillte Birne, Reis & Tzatziki

Tandoori chicken skewers

mango-avocado-salsa, grilled pear, rice & tzatziki

Gegrillte Calamari

(G R) 18,50

mit Rosmaringemüse, Zucchini, Bratkartoffeln, Knoblauchkräuteröl & Salat

Grilled calamari

with rosemary vegetables, zucchini, fried potatoes, garlic herb oil & salad

Kalb Sate

(E F N) 16,90

marinierte Kalbfleischspieße

mit gegrilltem Gemüse, Sesamreis, Salat & Erdnusssauce

Veal skewers

marinated veal skewers

with grilled vegetables, sesame rice, salad & peanut sauce

Gegrilltes Beiried

(A G) 17,50

mit Buttergemüse, Bratkartoffeln & Pfeffersauce

Roastbeef stripes

with buttered vegetables, roast potatoes, pepper sauce



Lammkotelett

mit Sesamreis, mediterranem Gemüse,
Salat & Tzatziki

(G N) **20,50**

Lamb chops

*with sesame rice, mediterranean
vegetables, salad and tzatziki*

BEILAGEN

Sesamreis

(N) **3,50**

Bratkartoffeln

4,90

Süßkartoffel Chips (kalt serviert)

5,50

Portion Hummus (hausgemacht)

(N) **5,90**

Portion Oliven

4,90

Kleiner Salat

(A M) **4,90**

Portion Tzatziki

(G) **4,80**

1 Stück Teigtasche

(A G) **1,80**

1 Stück Falafel

(A N) **1,80**

SÜSSES

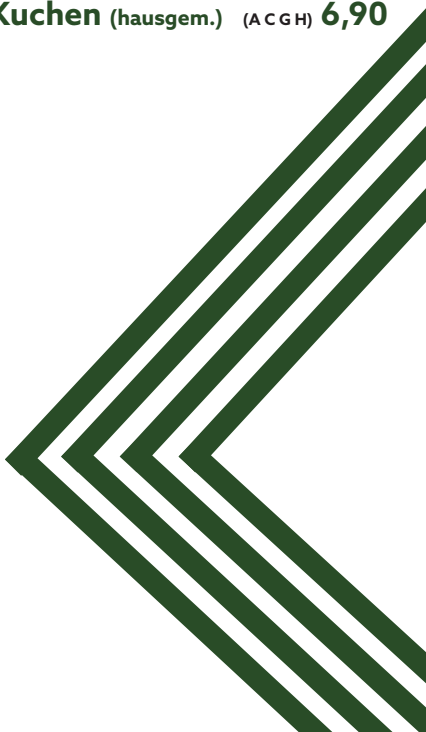
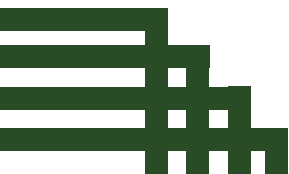
Tiramisu (hausgemacht)

(A C G) **5,90**

Schoko-Mandel-Kuchen (hausgem.)

(A C G H) **6,90**

chocolate-almond-cake



KAFFEE von ILLY

Espresso klein	2,60
Espresso groß	4,20
Kleiner Brauner	(G) 2,70
Großer Brauner	(G) 4,40
Melange	(G) 4,10
Cappuccino	(G) 4,10
Café Latte	(G) 5,10
Verlängerter Schwarzer	3,20
Verlängerter Brauner	(G) 3,40
Heiße Schokolade	(G) 5,10

Alle Kaffees sind koffeinfrei bestellbar.

Alle Kaffees sind mit Hafermilch erhältlich. (Aufpreis: 0,50)

TEE

Bio Schwarztee	3,90
Bio Grüntee	3,90
Griechischer Bergtee	3,90
Ingwer-Zitronen Tee	3,90
Pfefferminztee	3,90
Früchtetee	3,90
Chai Latte	(G) 5,10
Bio Matcha Latte	(G) 5,50

Alle Tees sind auch mit Hafermilch erhältlich. (Aufpreis: 0,50)

Alle Tees sind frische, offene Qualitätstees von unserem DO-AN Teestand gegenüber.



ALKOHOLFREIES

Soda	1/4l	1,80
Soda Zitrone*/ Holler*/ Himbeere*	1/4l	2,20
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	3,50
Rauch Orangensaft	1/4l	2,80
Frisch gepresster Orangensaft	1/4l	6,20
Apfelsaft naturtrüb	1/4l	3,60
Apfelsaft gespritzt	1/4l	2,90

Pago Fruchtsäfte	0,2l	3,70
(Marille, Johannisbeere)		

<i>Coca-Cola</i> classic / zero	0,33l	4,30
Almdudler	0,33l	4,30
BALIS	0,25l	4,80
Basilikum Ingwer		
BALIS Tiki	0,25l	4,80
Ananas Minze		
BALIS Cosmo	0,25l	4,80
Cranberry Rosmarin		
Bitter Lemon	0,2l	3,90
Tonic Water	0,2l	3,90
Russian Wildberry	0,2l	3,90
Pomegranate	0,2l	3,90
White Peach	0,2l	3,90

HAUSGEMACHT	1/4l	0,5l
Eistee	3,90	5,50
Basilikum-Zitronen-Limo	3,90	5,50
Limetten-Limonade	3,90	5,50

* Jugendgetränke



SOFT DRINKS

Soda	1/4l	1,80
Soda lemon*/ elderberry*/ raspberry*	1/4l	2,20
Römerquelle mineral water	0,33l	3,50
Rauch orange juice	1/4l	2,80
Fresh pressed orange juice	1/4l	6,20
Apple juice unfiltered	1/4l	3,60
Diluted apple juice	1/4l	2,90

Pago fruit juices (Apricot, redcurrant)	0,2l	3,70
---	------	-------------

<i>Coca-Cola</i> classic / zero	0,33l	4,30
Almdudler	0,33l	4,30
BALIS	0,25l	4,80

Basil Ginger

BALIS Tiki	0,25l	4,80
-------------------	-------	-------------

Pineapple Mint

BALIS Cosmo	0,25l	4,80
--------------------	-------	-------------

Cranberry Rosemary

Bitter lemon	0,2l	3,90
Tonic water	0,2l	3,90
Russian wildberry	0,2l	3,90
Pomegranate	0,2l	3,90
White Peach	0,2l	3,90

HOMEMADE

	1/4l	0,5l
Ice-Tea	3,90	5,50
Basil and lemon lemonade	3,90	5,50
Lime lemonade	3,90	5,50

* youth drinks

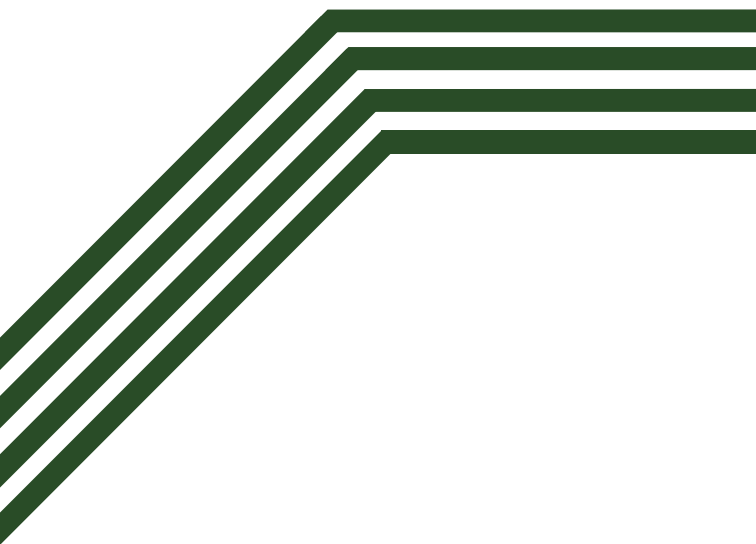
BIER

vom Fass

Schremser	(A) 0,33l	4,20
Schremser	(A) 0,50l	5,20
Schremser Zwickl	(A) 0,33l	4,30
Schremser Zwickl	(A) 0,50l	5,30

aus der Flasche

Schremser Naturpark Radler	(A) 0,50l	4,80
Tegernseer	(A) 0,50l	5,50
Pilsner Urquell	(A) 0,50l	5,50
Franziskaner Hefe-Weizen	(A) 0,50l	5,50
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei	(A) 0,50l	4,80



PROSECCO & SPRITZER

Piccolo Prosecco	(o) 0,2l	8,20
Prosecco Brioso Spumante Fl.	(o) 0,7l	28,00
Prosecco Orange	(o) 1/4l	5,80
Prosecco Aperol	(o) 1/4l	6,90
Spritzer weiß/rot	(o) 1/4l	4,40
Kaiser Spritzer	(o) 1/4l	4,50
Aperol Spritzer	(o) 1/4l	5,50
Sommer Spritzer	(o) 1/2l	5,50
Campari Soda/Orange	(o) 1/4l	7,20

Hugo Weiß (o) 1/4l **5,50**
(Weißwein, Soda, Holundersirup, Minze, Limette)

Hugo Prosecco (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette)

Ananas-Minz Spritzer (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, BALIS Tiki, Ananas, Minze)

Cranberry-Rosmarin Spritzer (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, BALIS Cosmo, Rosmarin)

Basilikum Spritzer (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, BALIS, Limette)

Lavendel Spritzer (o) 1/4l **5,50**
(Weißwein, Soda, Lavendelsirup, Minze)

Limettensecco (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, Soda, Limettensirup, Minze, Limette)

Pink Berry (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, Soda, Wassermelonensirup, Beeren)

Lillet Rouge (o) 1/4l **6,40**
(Prosecco, 4cl Lillet Rosé,
Schweppes Wildberry, Beeren)

WEISSWEINE

Grüner Veltliner

Weingut Hagn

1/8 Fl.
(o) **3,60 23,00**

Gelber Muskateller

Weingut Hagn

(o) **5,40 27,00**

Gemischter Satz

Rotes Haus

(o) **5,40 27,00**

Riesling

Weingut Domäne Wachau

(o) **5,40 27,00**

Sauvignon Blanc

Weingut Strauss

(o) **5,40 27,00**

ROTWEINE

Zweigelt

Weingut Markowitsch

1/8 Fl.
(o) **3,60 23,00**

Cuvée Avus

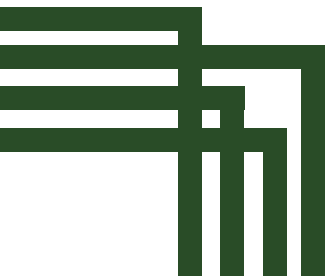
Weingut Hagn

(o) **5,40 27,00**

Fräulein Rosé von Döbling

Mayer am Pfarrplatz

(o) **4,80 25,00**



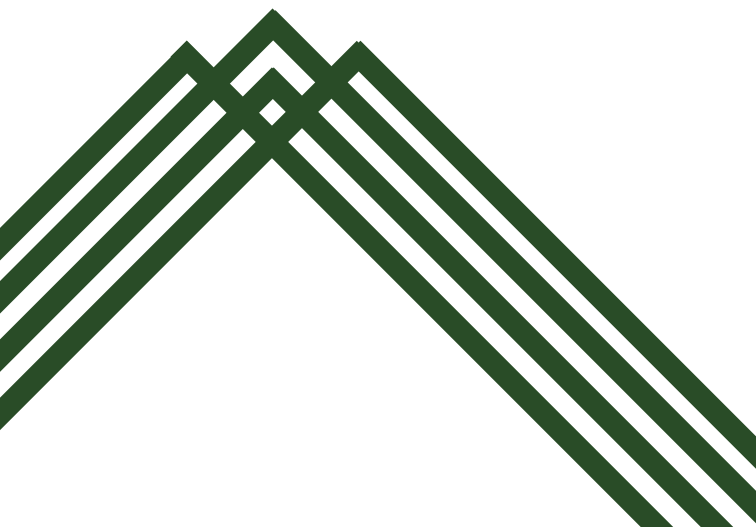
DIGESTIF

Absolut Wodka	2cl	3,50
Tequila	2cl	3,50
Do-An Gin	2cl	4,50
Fernet	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Poli Grappa	2cl	3,50
Inländer Rum	2cl	2,00
Jameson Whiskey	2cl	4,00
Do-An's Caramel Infused Espresso Martini shot *	2cl	4,50

* ab 3 Stück bestellbar

BRÄNDE

Marille	2cl	3,90
Williamsbirne	2cl	3,90
Zwetschke	2cl	3,90



ALERGENINFORMATION

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch
- H** Nüsse
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesamsamen
- O** Schwefeldioxid
- P** Lupine
- R** Weichtiere



Kontakt und Reservierungen

+43 1 585 8253
office@doan.at
www.doan.at
Naschmarkt Stand 412
1060, Wien

Von Mo-Fr gibt es im
DO-AN täglich wechselnde
Mittagsmenüs. Diese findet
ihr täglich auf
Instagram unter
[@doanamnaschmarkt](#)

WLAN-PASSWORT: internet

