

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

J E 2 S T K . / 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Sake no hara € 10.80

Lachsbauch / Salmon belly

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu Rind / Wagyu beef

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Asupara € 4.20

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu pockets

Jedes Fischnigiri auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can also be flambéed.

#### HOSOMAKI

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Samontorauto € 10.80

Leoganger Lachsforelle / Salmon trout

🌿🌿 Abokado € 6.20

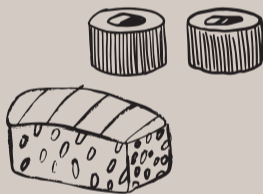
Avocado / Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

Daikon € 5.00

Rettich / Radish



#### SPECIAL MAKI

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 19.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam  
Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Osaka Roll € 20.40

Lachs – Gurke – Tobikko

Salmon – cucumber – tobikko

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Cesar Roll € 16.20

Hühnerbrust gebacken – Romana – Parmesan

Baked chicken breast – Romana – Parmesan

🌿🌿 Stechaubauer Roll € 15.20

Gemüseallerlei vom Stechaubauer – Bärlauchmayo

Various vegetables from the Stechaubauer – wild garlic mayo

🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus

#### SASHIMI

J E 4 S T K . / 4 pcs per order

Sake € 14.50

Lachs / Salmon

Maguro € 16.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Samontorauto € 14.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

### SUSHISETS

F O R S T H O F G U T S E T € 27.40

J E 2 S T K . / 2 pcs per order

🌿 Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu

Rind / Beef

🌿🌿 Stechaubauer Roll

Gemüseallerlei vom Stechaubauer – Bärlauchmayo

Various vegetables from the Stechaubauer – wild garlic mayo

Hosomaki Samontorauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

Sashimi Samontorauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

C L A S S I C S E T € 31.90

J E 2 S T K . / 2 pcs per order

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Hamachi

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

🌿🌿 Nigiri Asupara

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Hosomaki Daikon

Rettich / Radish

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / Salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.

8 S T K . / 8 pcs

Chefs choice

H A N D R O L L S € 34.00 p.P.

4 S T K . / 4 pcs

unserer Sushi Meister / of our sushi masters

🌿🌿 B E I L A G E / side dishes

Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50

Wasabi root freshly grated



# 水

## M I Z Ū M I

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen nicht nur die fernöstliche Küche, sondern auch die lange Tradition des Gastgeberseins in Japan näherbringen. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge, viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

*With the Mizūmi, we would like to introduce you not only to Far Eastern cuisine, but also to the long tradition of hospitality in Japan. According to Japanese tradition, there is no classic menu sequence; instead, food is served according to the rhythm of the kitchen. The best choice for every connoisseur is thus created from many delicious little things.*

### EDAMAME - SHIO, SPICY

Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*  
Salzig / *salty* € 5.00  
Scharf / *spicy* € 6.50

### HARUMAKI € 8.50

Knusprige Frühlingsrolle  
*Crispy spring roll*

### YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.00

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

### EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 9.80

Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

### WAKAME € 4.30

Algensalat  
*Seaweed salad*

### MISOSHIRU € 8.00

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu  
*Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu*

### CHIRASHI DON € 29.90

Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam  
*Ricebowl – sashimi – avocado – sesame*

### OKONOMIYAKI € 13.80

Japanischer Pfannkuchen mit Kimchi  
*Japanese pancake with kimchi*

### UDON € 17.30

Nudeln mit Huhn und Gemüse  
*Noodles with chicken and vegetables*

### TERIYAKI SAMONSUTEKI € 29.50

Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli  
*Teriyaki salmon steak – wild broccoli*

### TORI KARAAGE € 18.40

Knuspriges Hühnchen – Chilimayo  
*Crispy chicken – chili mayo*

### BEILAGE / side dishes

### Schale Reis € 3.20

*Bowl of rice*

### Schale Udon € 4.50

*Bowl of udon*

### BIO PENNE

mit Butter / *with butter* € 6.90

mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60

mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60



### YASAI NIN'NIKU SHIO RAMEN € 18.20

Bärlauch – Leoganger Bio Ei – Karotte – Austernpilz –  
Edamame – Tomate

*Wild garlic – Leogang organic egg – carrot – oyster mushroom –  
edamame – tomato*

### SPICY CHICKEN RAMEN € 24.90

Tan Tan – Zuckermais – Lotuswurzel – Spinat – Broccoli – Shitake

*Tan Tan – sweetcorn – lotus root – spinach – broccoli – shitake*

### TONKOTSU MISO RAMEN € 22.20

gerollter Schweinebauch – eingelegtes Leoganger Bio Ei –  
Spargel – Pack Choi – Junglauch – Karotte

*rolled pork belly – pickled Leogang organic egg –  
asparagus – pack choy – young leek – carrot*

### SHABU SHABU (30 Min. Wartezeit / 30 min waiting time)

Ahiru Shabu Shabu mit Fleisch / *Ahiru shabu shabu with meat* € 54.00

Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *Yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Fleisch und Tofu werden auf einem heißen Topf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert. *The Japanese version of fondue is called Shabu Shabu. Thinly sliced meat and tofu is prepared on a hot pot directly at the table and served with a colorful variety of seasonal vegetables.*

### FISCH € 25.90

Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli –  
Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst

*Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli –  
wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

### FLEISCH € 25.60

Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo –  
Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst

*Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise –  
wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

### VEGGIE € 22.20

Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce –  
Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst

*Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame –  
pickled vegetables – mochi – fruits*

### MOCHI VARIATION € 9.50

Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt  
*Sticky rice cake with icecreamfilling – variation of 3 pcs*

### ICHIGOFURAPPE € 10.20

Erdbeerfrappé – Szechuan  
*Strawberry frappé – Szechuan*

## D I P S

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

## K I D S

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.  
*For information on allergens and organic products, do not hesitate to ask our staff.*