



Ein Wort, klingend, fließend und kraftvoll zugleich:

M I Z Ū M I

Es steht für das Wasser und den See, von dem unser Seerestaurant
umgeben ist. Benannt nach diesem japanischen Wort ist das Mizūmi ganz der
fernöstlichen Genusskultur gewidmet.

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen auch die lange Tradition des Gastgeberseins in
Japan näherbringen. Das gemeinsame Essen, hergestellt aus hochwertigen Lebensmitteln,
wird in Ruhe zelebriert. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge,
viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt
und durch die ganze Karte bestellt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten
entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

Unser Restaurant Mizūmi gründet auf der japanischen Philosophie des Lebens „Ikigai“.
Dieses Wort ist die Beschreibung für den Lebenssinn, für das Gefühl, etwas gefunden zu haben,
wofür man morgens aufsteht. Wer das Forsthofgut kennt, weiß:
Genau dieses Gefühl ist unser Antrieb.

Herzlich willkommen!

A word, resonant, smooth and powerful at the same time:

M I Z Ū M I

*It represents the water and the lake that surrounds our lakeside restaurant.
Named after this Japanese word, the Mizūmi is entirely devoted
to Far Eastern culinary culture.*

*With the Mizūmi, we would like to introduce you to the long tradition
of hospitality in Japan. The meal, made from high-quality food is celebrated in peace.
There is no classic menu sequence, instead, food is served according to the rhythm
of the kitchen. In keeping with this, sharing is done at the table and ordered through
the entire menu: The best choice for every connoisseur
is thus created from many delicious little things.*

*Our restaurant Mizūmi is based on the Japanese philosophy of life, „Ikigai“.
This word is a description for the meaning of life, for the feeling of having found
something to get up for in the morning. This feeling is
exactly what drives us in the Forsthofgut.*

Welcome!

S U S H I

N I G I R I

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

Maguro € 10.80
Thunfisch / *Tuna*

Toro € 20.00
Balfego Thunfischbauch / *Balfego Tuna belly*

Sake € 8.80
Lachs / *Salmon*

Batafisshu € 7.80
Butterfisch / *Butterfish*

Ebi € 13.80
Garnele / *Shrimp*

Wagyu Rind € 14.50
Wagyu beef

Unagi € 8.20
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Tamago € 3.80
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Abokado (vegan) € 4.80
Avocado / Avocado

Asupara (vegan) € 4.20
Grüner Spargel / Green asparagus

S A S H I M I

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

Sake € 13.50
Lachs / *Salmon*

Maguro € 15.50
Thunfisch / *Tuna*

Toro € 32.00
Balfego Thunfischbauch / *Balfego tuna belly*

Batafisshu € 11.50
Butterfisch / *Butterfish*

Masu € 12.50
Leoganger Forelle / *Leogang trout*

S P E C I A L M A K I

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

Ebi Ten Roll € 17.90
Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam
Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 18.80
Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Fluffy Roll € 16.40
Lachstatar – Gurke – Sesam – Sriracha
Salmon tartare – cucumber – sesame – sriracha

Kani Roll € 19.10
Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki
Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Crunchy Roll (6 STK. / 6 pcs) € 17.20
Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki
Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki

Loigom Roll € 14.50
Leoganger Forelle – Salatherzen – Radieschen – Kräutersauce
Leogang trout – lettuce hearts – radish – herb sauce

Yasaifutomaki (vegan) (6 STK. / 6 pcs) € 9.10
Buntes Gemüse – Teriyaki
Colourful Vegetables – teriyaki

H O S O M A K I

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

Maguro € 9.10
Thunfisch / *Tuna*

Sake € 7.80
Lachs / *Salmon*

Abokado (vegan) € 5.20
Avocado / Avocado

Kappa (vegan) € 4.80
Gurke / *Cucumber*

T E M A K I

J E 1 S T K . / 1 pc per order

Yasai € 5.80
Gemüse / *Vegetables*

Maguro € 9.10
Thunfisch / *Tuna*

Sake € 7.80
Lachs / *Salmon*

Ebi € 9.10
Garnele / *Shrimp*

SUSHISETS

SURPRISE SET € 32.00 p.P.

FORSTHOF GUT SET € 26.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

Maki Loigom Roll

Leoganger Forelle – Salatherzen – Radieschen – Kräutersauce

Leogang trout – lettuce hearts – radish – herb sauce

Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

Sashimi Masu

Leoganger Forelle / Leogang trout

CLASSIC SET € 29.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Batafisshu

Butterfisch / Butterfish

Nigiri Asupara

Thaispargel / Thai asparagus

Maki Yasaifutomaki

Buntes Gemüse – Teriyaki / Colourful vegetables – teriyaki

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna



STARTERS

EDAMAME – SHIO ODER SPICY (VEGAN) € 5.00

Gekochte Japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf

Boiled Japanese soybeans – salty or spicy

MAGURONOTATAKI € 22.80

Thunfischtataki – Mango – Noriessig – Sesam – Gemüse

Tuna tataki – mango – Nori vinegar – sesame – vegetables

WAFUSARADA (VEGAN) € 12.80

Blattsalat – eingelegtes Gemüse – Wafudressing

Lettuce – pickled vegetables – wafu dressing

MIZŪMI KAI € 17.50

Muscheln – grünes Gemüse – Shiso

Mussels – green vegetables – shiso

DIM SUM (4 STK. / 4 pcs) € 11.80

Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen

Assorted homemade steamed dumplings

YAKITORI € 14.50

Hühnerspieß – Misoauce

Chicken skewer – Miso sauce

WAKAME (VEGAN) € 4.30

Algensalat

Seaweed salad

MISOSHIRU (VEGAN) € 6.50

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu

Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

CHIKINSUPU € 8.20

Klare Hühnerbrühe – Gemüse – Chawanmushi

Clear chicken broth – vegetables – chawanmushi

MAIN

SOBA PANCHI (VEGAN) € 16.60

Sobanudelbowl – Lotuswurzel – Kombu – Edamame – Spinat – Pekannuss

Sobe noodle bowl – lotus root – kombu – edamame – spinach – pecan nut

MAGURO DONBURI € 31.00

Kurz gegrilltes Thunfischsteak – Reisbowl – Avocado – Sesam

Short grilled tunasteak – rice bowl – avocado – sesame

S A B A J A K I € 28.00

Gegrillte Makrele – Sojarettich – Wasabi

Grilled mackerel – soy radish – wasabi

W A G Y U E N T R E C O T E € 68.00

Nasu Miso – Koriander

Nasu miso – coriander

W A G Y U T O M A H A W K C A . 1 . 2 0 0 G € 210.00

für 2 Personen auf Vorbestellung / *for 2 persons with advanced booking*

Nasu Miso – Koriander

Nasu miso – coriander

P O K U R I B U € 24.50

Schweineribs – BBQ Lack – Fritters – Spicy Pfirsich

Pork ribs – BBQ glaze – fritters – spicy peach

A H I R O N O A S H I € 22.00

Entenkeule – Wasserspinat – Teriyaki

Duck leg – water spinach – teriyaki

R A M E N

S P I C Y K I N O K O R A M E N € 17.90

Pilztascherl – Junglauch – Zuckerschoten – Shitake – Pak Choi – Kresse

Mushroom bags – young leek – snow peas – shitake – pak choi – cress

T O N K O T S U M I S O R A M E N € 20.80

Schweinebauch – pochiertes Bio Ei – wilder Brokkoli – Karotte – Junglauch – Rettich

Pork belly – poached organic egg – wild broccoli – carrot – young leek – radish

S H O Y U C H I C K E N R A M E N € 19.90

Tan Tan – Bio Stundenei – Pak Choi – Zucchini – Zuckermais – Lotuswurzel

Tan tan – organic hour egg – pak choi – zucchini – sweet corn – lotus root

D I P S

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

B E I L A G E N / S I D E D I S H E S

S C H A L E R E I S (V E G A N) € 2.80

Bowl of rice

S C H A L E U D O N (V E G A N) € 3.50

Bowl of udon

S C H A L E W O K G E M Ü S E (V E G A N) € 3.50

Bowl of wok vegetables

S C H A L E G U R K E N K I M C H I € 3.20

Bowl of cucumber kimchi

K I N D E R / C H I L D R E N

U D O N € 12.50

Nudeln mit Gemüse und Huhn

Noodles with vegetables and chicken

B I O P E N N E

mit Butter / *With butter* € 6.90

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan) € 8.60

With veal sugo or tomato sauce (vegan)

D E S S E R T

S T I C K Y R I C E € 11.20

Mango – Matcha / *Mango – matcha*

M I Z Ū M I A I S U € 10.50

Mizūmi Geeistes und Knuspriges – Joghurt-Minzsauce

Mizūmi iced and crispy – yoghurt-mint sauce

H A K A I S A R E T A T A R U T O € 12.40

Zerpflückte Tarte – Nashibirne – Yuzu – Kakaobohne

Shredded tarte – nashi pear – yuzu – cacao bean

D E Z Ä T O S A P U R A I Z U € 18.00 p.P.

Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*

ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*



BUBBLES

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 18.00

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 20.00

SIR SPARKLING

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Süsteiermark, Österreich

0,1 l € 6.50

SPARKLING TEA „BLÅ“

Jasmin, Weißer Tee, Darjeeling

Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark

0,1 l € 7.90

WEIN

WHITE

MISS WHITE

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Süsteiermark, Österreich

1/8 l € 12.50

2021 GELBER MUSKATELLER

Weingut Ewald Zwegtick, Ratsch an der Weinstraße, Süsteiermark, Österreich

1/8 l € 7.90

2021 GRÜNER VELTLINER

Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich

1/8 l € 5.60

RED

2013 MISTER RED

Weingut Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8 l € 13.00

2020 BLAUER ZWEIFELT „NEUFELD“

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/8 l € 9.50

2020 CHIANTI CLASSICO

Castello di Querceto, Florenz, Toskana, Italien

1/8 l € 7.50

2019 MALBEC

Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien

1/8 l € 12.90

ROSÉ

2021 LADY BLUSH

Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8 l € 9.00

2020 WHISPERING ANGEL

Chateau Cave D'Esclan, La Motte, Côte de Provence, Frankreich

1/8 l € 12.90

SWEET

2020 SWEET BABY

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/16 l € 9.00

2021 ASIA CUVÉE HALBTROCKEN

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

1/8 l € 8.50

SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 19.00

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör, Holunder Sirup, frischer Limettensaft

roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lime juice

DARK ASIA NEGRONI € 17.00

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör

roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur

FORBIDDEN GARDEN € 18.00

Infusionierter Grüntee Gin, weißer Penja Pfeffer, Holunder Sirup, Angosturabitter, Ingwer Limonade

green tea infused gin, white penja pepper, elderflower syrup, angostura bitter, ginger ale

KYOTO MARTINI € 19.00

Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge

haku vodka, katsuyama lei sake, celeriac bitter, nori

OKINAWA BEACH € 18.00

Tequila, Turtle Red Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft

Tequila, Turtle red sake, agave syrup, fresh lime juice

SHOGUN € 19.00

Roku Gin, Turtle Red Sake, Yuzu Sake, Rue Berry Pfeffer, Holunder Sirup, Yuzu Saft,

Nori Alge, Salzlösung

Roku gin, Turtle red sake, yuzu sake, rue berry pepper, elderflower syrup, yuzu juice,

nori, saline solution

W H I S K Y

YAMAKAZI 12Y SINGLE MALT € 22.00

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüsse
taste of dried tropical fruits, vanilla, honey and nuts

SUNTORY TOKI JAPANESE € 12.00

Sehr fruchtig, mit leichten Gewürzen und ein wenig Vanille
very fruity, with light spices and a bit of vanilla

THE CHITA € 14.00

Feiner Geschmack von Butterkeksen, Honig, Rosenblüten und ein bisschen Kardamom
taste of butter biscuits, honey, rose blossom and a bit of cardamom

HIBIKI € 15.00

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee
floral, with notes of honey and lychee

R U M

TEEDA 5Y JAPANESE € 18.00

Fruchtig, süße Note, reife Banane, Mango, Sauerteig, Holz und Kohle
fruity, sweet, ripe banana, mango, sour dough, wood and charcoal

RYOMA 7Y JAPANESE € 14.00

Kräftig, fruchtig und blumig mit Vanille und Karamell
powerful, fruity and floral with vanilla and caramel

V O D K A

HAKU € 12.00

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle
taste violets, lemon, almond and bit of charcoal

S H U N A P P U S U

WHITE LILY € 8.00

Leichte Holznote mit gleichzeitiger Frische, Aprikose, Rose, Pflaume und Nüsse
light woody note with simultaneous freshness, apricot, rose, plum and nuts

AMABUKI MARC OF DAIGINJO € 6.50

Ginjo-Aromen, Melone, Birne, weißer Pfirsich und Aprikose
ginjo aromatic, melon, pear, white peach, apricot

AMAMI SHURUI AMAMI AGING € 6.50

Rauchige Note, Kakao, Karamell, Walnüsse und Marzipan
Smoky note, cacao, caramel, walnuts and marzipan

NINKI „IMO SHOCHU“ € 6.00

Jasmin, Litchi, Mango, Honig, Lakritz und getrocknete Pflaumen
Jasmine, litchi, mango, honey, licorice and dried plums

AMABUKI TETE-JAPAN BOTANICALS € 6.50

Pflaumen, Zitronenschale, Ingwer, Grüntee, Lilienblätter, Zimt und Sansho-Pfeffer
Plums, lemon peel, ginger, greentea, lily leaves, cinnamon and sansho-pepper

S P R I T Z

LILLET BERRY € 10.00

Lillet, Wild Berry Limonade, Schaumwein, frische Beeren
lillet, Wild Berry lemonade, sparkling wine, fresh berries

LILLET ROSÉ € 10.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter
lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

HUGO € 10.00

Holunder Sirup, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Limette und Minze
elderflowersirup, leogang mountain soda, sparkling wine, lime and mint

APEROL SPRITZ € 10.00

Aperol, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Orange
aperol, leogang mountain soda, sparkling wine, orange

GARDEN SPRITZ € 10.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 12.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Fevertree Indian Tonic
Vermouth Sakura, cherryblossom, orange zest, Fevertree Indian Tonic

MIZŪMI SPRITZ € 12.00

Turtle Red Sake, frische Passionsfrucht, Rue Berry Pepper, Sir Sparkling, Leoganger Berg Soda
Turtle red sake, fresh passion fruit, rue berry pepper, Sir Sparkling, leogang mountain soda



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 16.00

Geschmack von Yuzu, Zypressen Holz, grüner Sansho Pfeffer und Bambusblatt
perfekt mit Fevertree Tonic oder Goldberg Yuzu Tonic

*taste of yuzu, hinoki wood, green sansho pepper and bambooleaf
perfect with Fevertree Tonic or Goldberg Yuzu Tonic*

KI NO TEA - KYOTO DRY GIN € 16.00

Geschmack von Grüntee (gyokuro & tencha) Yuzu, Wacholder und Zypressen Holz
perfekt als Gin & Tonic oder mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

*taste of green tea (gyokuro & tencha) yuzu, juniper and hinoki
perfect as gin & tonic or with Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*

ETSU DOUBLE YUZU GIN € 18.00

Geschmack von Wacholderbeeren, Yuzu, Süßholzwurzel, Angelika, Koriander und Matcha
perfekt als Gin & Tonic oder mit Goldberg Yuzu Taste Tonic

*taste of juniper, yuzu, licorice root, angelica, coriander and matcha
perfect as gin & tonic or with Goldberg Yuzu Taste Tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 18.00

Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel, Angelika und Koriander
perfekt als Gin & Tonic oder mit 1724 Tonic Water

*taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica and coriander
perfect as gin & tonic or with 1724 Tonic Water*

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

VÖSLAUER FL. 0,33 L € 3.20

VÖSLAUER FL. 0,75 L € 6.50

still / medium / sparkling

PREISS FRUCHTKULT 0,2 L € 4.50

Traubensaft

grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25 L € 3.60

Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Maracuja, Mango, Orangensaft, Johanisbeere

apple, pineapple, cranberry, passion fruit, mango, orange juice, black currant

FANTA | SPRITE | ALMDUDLER € 4.20

Fl. 0,35 l

COCA COLA / COCA COLA ZERO € 4.20

Fl. 0,33 l

MISCH MASCH € 4.60

Fl. 0,33 l

LEMONADE

HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 9.50

Hausgemachter Kolakraut Sirup, frische Passionsfrucht,
Zitronsaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda

*homemade cola herb syrup, fresh passion fruit,
lemon juice, light demerara sugar, leogang mountain soda*

HOMEMADE LEMONADE € 7.50

frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda, Zitronenzesten

fresh lemons, light demerara sugar, leogang mountain soda, lemon zest

HOMEMADE ORANGEADE € 7.50

frische Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda

fresh oranges, fresh lemon juice, light demerara sugar, leogang mountain soda

HOMEMADE ICE TEA € 9.50

Grüntee, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Minze, Zitronengras

green tea, yuzu-lemon juice, agavesyrup, mint, lemon grass

KIMINO UME € 6.00

handverlesene Ume Früchte aus Wakayama, Bio-Zuckerrohr und
Bergwasser aus der Region Hyogo

*handpicked Ume from Wakayama, organic sugar cane and
water from the mountains in the hyogo region*

KIMINO YUZU € 6.00

handverlesene Yuzu Früchte von der Shikoku Insel, Bio-Zuckerrohr und
Bergwasser aus der Region Hyogo

*handpicked Yuzu from Shikoku Island, organic sugar cane and
water from the mountains in the hyogo region*

TONIC

FEVERTREE TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2 l

FEVER TREE GINGER BEER € 3.90

Fl. 0,2 l

FEVER TREE GINGER ALE € 3.90

Fl. 0,2 l

1724 TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2 l

GOLDBERG YUZU TASTE TONIC € 3.90

Fl. 0,2 l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 3.90

Fl. 0,2 l



BIER / BEER

ASAHI SUPER DRY € 6.00
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8.00
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 3.00
STIEGL HELL 0,3 L € 4.00
STIEGL HELL 0,5 L € 6.00

Stiegl light beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 4.00
Fl.0,33l

Stiegl beer with lemonade

STIEGL FREIBIER € 4.00
Fl.0,33l

Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE HEFEWEISSBIER € 6.00
0,5l

Erdinger yeast wheat beer

ERDINGER ALKOHOLFREI € 6.00
Fl.0,5l

Erdinger non alcoholic

TEE / TEA

HOCHWERTIGE TEESORTEN VON RONNEFELDT € 7.00
EIN KÄNNCHEN IHRER WAHL

High-quality teas from Ronnefeldt. A teapot of your choice.

Genmaicha, Shinya Asanoka, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun, Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Raspberry, Forsthofgut Tee

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO € 3.30

DOPPELTER ESPRESSO € 5.50

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 3.80

CAPPUCCINO € 4.10

LATTE MACCHIATO € 5.60

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.

We also serve all types of coffee made from decaffeinated beans.

Alle Preise sind inklusive Steuern, Angaben und in Euro ausgewiesen.
Wein enthält Sulfite. Wenn nicht anders angegeben beträgt die Wein-Füllmenge 0,75 l.

*All prices are inclusive of taxes, indications and shown in Euro.
Wine contains sulphites. Unless otherwise stated, the wine-filling quantity is 0.75 l.*

The image features a minimalist design with white line art of bamboo leaves in the corners of a solid taupe background. The leaves are elongated and pointed, with thin stems. The top-left and top-right corners have clusters of leaves, while the bottom-left and bottom-right corners have more sparse, vertical arrangements.

"ITADAKIMASU!"

j a p . „ G U T E N A P P E T I T ! "