

水

M I Z Ū M I

TIME FOR SUSHI

NIGIRI

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

Tako € 9.20

Oktopus / octopus

Batafisshu € 7.80

Butterfisch / Butterfish

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 8.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Asupara € 4.20

Grüner Spargel / Thai asparagus

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu bags

HOSOMAKI

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

Maguro € 9.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 7.80

Lachs / Salmon

🌿🌿 Abokado € 5.20

Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

SPECIAL MAKI

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

Rainbow Roll € 22.40

Lachs – Thunfisch – Butterfisch – Aal – Avocado – Gurke
Salmon – tuna – butterfish – eel – avocado – cucumber

Surf and Turf Roll € 26.10

Softshellcrab – Wagyu – Spargel – Schnittlauch – Mayo
Softshell crab – wagyu – asparagus – chives – mayo

Loigom Roll € 14.50

Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Petersilie
Leogang salmon trout – pumpkin – parsley

🌿 Kinoko Roll € 15.40

Pilzrolle – gebackener Tofu – Eierschwammerl – Trüffelmayonnaise
Mushroom roll – baked tofu – chanterelles – truffle mayonnaise

🌿🌿 Yasai Crunchy Roll (6 STK./ 6 pcs) € 12.00

Avocado – Gurke – Spargel – Kürbis – Rettich – Teriyaki
Avocado – cucumber – asparagus – pumpkin – radish – teriyaki



SASHIMI

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

Samon Torauto € 13.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

SUSHISETS

SURPRISE SET € 32.00 p.P.

FORSTHOFGUT SET € 26.90

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

Wagyu beef

Maki Loigom Roll

Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Petersilie

Leogang salmon trout – pumpkin – parsley

🌿🌿 Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

Sashimi Samon Torauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

CLASSIC SET € 29.90

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

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Batafisshu

Butterfisch / Butterfish

🌿🌿 Nigiri Asupara

Grüner Spargel / Thai asparagus

🌿 Maki Kinoko Roll

Pilzrolle – gebackener Tofu – Eierschwammerl – Trüffelmayonnaise
Mushroom roll – baked tofu – chanterelles – truffle mayonnaise

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / salmon

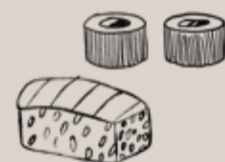
Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

TRÜFFEL / truffle

am Tisch für Sie gehobelt, pro Gramm € 15.00

🌿 VEGGIE 🌿 VEGAN



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 ODER SPICY € 5.00
Gekochte japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf
Boiled Japanese soybeans – salty or spicy

HARUMAKI € 8.00
Knusprige Frühlingsrolle
crispy spring roll

EBI FRY (4 STK / 4 pcs) € 9.80
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 8.50
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

JIZAKANA NO TARUTARU € 16.80
Leoganger Fischtatar – Kürbiskataifi – Limettenmayonnaise
Leogang fish tartare – pumpkin kataifi – lime mayonnaise

L
U
N
C
H
S
P
E
C
I
A
L
S
WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

MISOSHIRU € 7.50
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

CHIRASHI DON € 29.50
Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam
Ricebowl – sashimi – avocado – sesame

JIJIMI € 13.50
Japanischer Pfannkuchen mit Gemüse
Japanese pancake with vegetables

RAISUNUDORUBOURU € 17.30
Reisnudelbowl – Hühnerfleisch – Bio Ei – Erdnuss – Limette
Rice noodle bowl – chicken – organic egg – peanut – lime

BAO BUN BURGER € 21.80
Gezupfte Entenkeule – Rotkraut – Chili
Plucked duck leg – red cabbage – chili

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 24.50
Gegrilltes Wildlachssteak – wilder Brokkoli
Grilled wild salmon steak – wild broccoli

TORI KARAAGE € 18.40
Knuspriges Hühnchen
Crispy chicken

BEILAGE | side dishes

Schale Reis € 2.80
Bowl of rice

Schale Udon € 3.50
Bowl of udon

DIPS

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Soja Sauce



R A M E N

MISO CHICKEN RAMEN € 20.80

Garnele – eingelegtes Bio Ei – Pak Choi – Karotte – Junglauch – Rettich
Shrimp – pickled organic egg – pak choi – carrot – young leek – radish

SHOYU TONKOTSU RAMEN € 19.90
Gerollter Schweinebauch – Bio Stundenei – rote Rübe – Zucchini – Eierschwammerl – Pak Choi
Rolled pork belly – organic hour egg – red beet – zucchini – chanterelles – pak choi

KIMCHI RAMEN € 17.90
Tofu – Junglauch – wilder Brokkoli – Lotuswurzel – Pattison – Kresse
Tofu – young leek – wild broccoli – lotus root – pattison pumpkin – cress

K I D S

UDON € 12.50

Nudeln mit Gemüse und Huhn
Noodles with vegetables and chicken

BIO PENNE

mit Butter / With butter € 6.90
mit Tomatensauce
oder Kalbfleischsugo € 8.60
With tomato sauce or veal sugo



S W E E T S

MOCHI VARIATION € 8.50

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

PANKEKI € 9.50

Pancake – Misokaramell – Früchte
Pancake – miso caramel – fruits

B E N T O

FISCH € 22.90

Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wakame – pickled vegetables – mochi – melon

FLEISCH € 21.60

Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise – wakame – pickled vegetables – mochi – melon

B O X E N

VEGGIE € 19.20

Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – melon

