

# F O O D



# S U S H I

## N I G I R I

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

Maguro € 11.80

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 20.00

Balfego Thunfischbauch / *Balfego Tuna belly*

Sake € 9.80

Lachs / *Salmon*

Kahawai € 11.40

Neuseeländischer Lachs / *New Zealand salmon*

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*

🌿🌿 Bebikon € 4.20

Babymais / *Baby corn*

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / *Tofu bags*

## 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 € 5.20

Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*

## S P E C I A L M A K I

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

Ebi Ten Roll € 18.90

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

*Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame*

Spicy Tuna Roll € 20.80

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Salmon Roll € 19.70

Duett vom Lachs – Gurke – Frischkäse

*Duet of salmon – cucumber – cream cheese*

Surf and Turf Roll € 26.10

Softshellcrab – Wagyu – Spargel – Schnittlauch – Mayo

*Softshell crab – wagyu – asparagus – chives – mayo*

Pinzgau Roll € 14.50

Schweinebauch – Krautsalat – Kümmelmayo

*Pork belly – coleslaw – caraway mayo*

🌿 Weißkraut Roll € 13.40

Avocado – Gurke – Spargel – Kürbis – Rettich – Teriyaki

*Avocado – cucumber – asparagus – pumpkin – radish – teriyaki*

🌿🌿 Yasai Roll (6 STK./ 6 pcs) € 12.00

Gurke – Spargel – Rettich – Wakame – Goma

*Cucumber – asparagus – radish – wakame – goma*

## 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*

Kahawai € 17.50

Neuseeländischer Lachs / *New Zealand salmon*

Samon Torauto € 13.50

Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*



S U S H I S E T S

S U R P R I S E   S E T   € 32.00 p.P.

F O R S T H O F G U T   S E T   € 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 Pinzgau Roll  
Schweinebauch – Krautsalat – Kümmelmayo  
*Pork belly – coleslaw – caraway mayo*

🌿🌿 Hosomaki Kappa  
*Gurke / Cucumber*

Sashimi Samon Torauto  
*Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout*

C L A S S I C   S E T   € 29.90  
J E   2   S T K . / 2 pcs per order

Nigiri Maguro  
*Thunfisch / Tuna*

Nigiri Sake  
*Lachs / Salmon*

Nigiri Kahawai  
*Neuseeländischer Lachs / New Zealand salmon*

🌿🌿 Nigiri Bebikon  
*Babymais / Baby corn*

🌿🌿 Maki Yasai Roll  
*Gurke – Spargel – Rettich – Wakame – Goma  
Cucumber – asparagus – radish – wakame – goma*

Maki Spicy Tuna Roll  
*Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado*

Sashimi Sake  
*Lachs / salmon*

Sashimi Maguro  
*Thunfisch / Tuna*



S T A R T E R S

🌿🌿 E D A M A M E   –   S H I O   O D E R   S P I C Y   € 5.00  
Gekochte Japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf  
*Boiled Japanese soybeans – salty or spicy*

🌿🌿 W A K A M E   € 4.30  
Algensalat  
*Seaweed salad*

🌿🌿 M I S O S H I R U   € 7.50  
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu  
*Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu*

K A K I   4   S T K   € 28.50  
Gillardeau Austern – Edamamebrioche – Ponzu  
*Gillardeau oysters – edamame brioche – ponzu*

B B Q   T A K O   € 22.00  
BBQ Oktopus – Linsen – Salty Fingers  
*BBQ Octopus – lentils – salty fingers*

U S H I   T A T A K I   € 24.00  
Rindertataki – Pilze – Soja – Bio-Dotter  
*Beef tataki – mushrooms – soya – organic yolk*

D I M   S U M   (4 STK./ 4pcs) € 13.80  
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen  
*Assorted homemade steamed dumplings*

I K A   N O   K U S H I Y A K I   € 17.50  
Gefüllter Calamarispieß – Zitrus  
*Stuffed calamari skewer – citrus*

K A M O   D A S H I   € 9.80  
Entendashi – Filets – Bonito – Pak Choi  
*Duck dashi – fillets – Bonito – Pak Choi*



## MAIN

🌱🌱 NASU MISO € 16.60  
Miso Melanzani – Spinat – Pflaume  
*Miso eggplant – spinach – plum*

TARA € 32.00  
Kabeljau – Sellerie – Miso – Bambusblatt  
*Cod – celery – miso – bamboo leaf*

YUIITSU € 36.50  
Gebratene Seezunge – Avocado-Kimchisalat  
*Roasted sole – avocado-kimchi salad*

WAGYU BEIRIDO € 78.00  
Wagyu Beiried – Knoblauchbrot – Sesamsalat – Noributter  
*Wagyu sirloin – garlic bread – sesame salad – nori butter*

WAGYU TOMAHAWK CA.1.200G € 210.00  
für 2 Personen auf Vorbestellung / *for 2 persons with advanced booking*  
Knoblauchbrot – Sesamsalat – Noributter  
*Garlic bread – sesame salad – nori butter*

POKUCHIKU BAO BUN € 23.00  
Schweinsbackerl – Coleslaw – Popcorn  
*Pork Cheeks – coleslaw – popcorn*

KAMO NO MUNENIKU € 28.60  
Rosa gebratene Entenbrust – Kerbelknolle – Kirsche  
*Pink roasted duck breast – chervil bulb – cherry*

## RAMEN

🌱 SHOYU KINOKO RAMEN € 17.90  
Räuchertofu – eingelegtes Bio Ei – Pak Choi – Shimeji – Zuckerschoten – Babymais  
*Smoked tofu – pickled organic egg – pak choi – shimeji – sugar snap peas – baby corn*

SPICY CHICKEN RAMEN € 23.80  
Garnele – Bio Stundenei – Lotuswurzel – Pimientos – Junglauch – Urkarotte  
*Prawn – organic hour egg – lotus root – pimientos – young leek – primeval carrot*

GYUNIKU RAMEN € 19.90  
Ochsenschlepp gezupft – Bambussprossen – Junglauch – Karotte – Pak Choi – Kräuterseitling  
*Plucked oxtail – bamboo shoots – young leek – carrot – pak choi – herb mushroom*

## DIPS

Sweet Chili Sauce  
Teriyaki Sauce  
Chili Mayo  
Soja Sauce

## BEILAGEN / SIDE DISHES

🌱🌱 SCHALE REIS € 2.80  
*Bowl of rice*

🌱🌱 SCHALE UDON € 3.50  
*Bowl of udon*

🌱🌱 SCHALE WOKGEMÜSE € 3.50  
*Bowl of wok vegetables*

🌱 SCHALE KIMCHI € 3.20  
*Bowl of kimchi*

## KINDER / CHILDREN

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

## DESSERT

🌱 TOFUMEN € 13.60  
Topfenknödel – Mirabellen – Maroni – Grünteeeis  
*Curd cheese dumplings – apricot – chestnut – green tea ice cream*

🌱 NUGAPAFE € 12.00  
Nougatparfait – Kumquat – Adzuki  
*Nougat parfait – cumquat – adzuki*

🌱 MATCHA NO KUREMUBURYURE € 14.20  
Matcha Crème brûlée – Banane – Honig  
*Matcha creme brulee – banana – honey*

🌱 DEZÄTOSAPURAIZU € 18.00 p.P.  
Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*  
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*





# D R I N K S



## BUBBLES

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 21.00

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 23.00

SIR SPARKLING

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Süsteiermark, Österreich

0,1 l € 7.50

SPARKLING TEA „LYSERØD“ NON-ALCOHOLIC

Oolong-Tee, Hibiskus, Silver Needle

Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark

0,1 l € 7.90

## WEIN

WHITE

MISS WHITE

Weingut Elisabeth Rücker, Retz, Weinviertel, 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 € 5.90

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 BLAUFRÄNKISCH „RUSTERBERG“

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland, Österreich

1/8 l € 6.90

2020 MALBEC

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

1/8 l € 14.40

ROSÉ

2021 LADY BLUSH

Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8 l € 9.00

2021 „WHISPERING ANGEL“

Château Cave d'Esclan, La Motte, Côte de Provence, Frankreich

1/8 l € 13.40

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 € 8.90

## 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 € 18.00

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör

*Roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur*

FORBIDDEN GARDEN € 19.00

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 € 19.00

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 € 35.00

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

SUNTORY TOKI JAPANESE € 13.00

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

THE CHITA € 15.00

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

HIBIKI € 16.00

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

## R U M

TEEDA 5Y JAPANESE € 19.00

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

RYOMA 7Y JAPANESE € 15.00

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

## V O D K A

HAKU € 13.00

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 € 9.00

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 € 8.00

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

AMAMI SHURUI AMAMI AGING € 8.00

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

NINKI „IMO SHOCHU“ € 7.00

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

AMABUKI TETE-JAPAN BOTANICALS € 8.00

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 € 12.00

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

LILLET ROSÉ € 12.00

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

HUGO € 12.00

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

APEROL SPRITZ € 12.00

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

GARDEN SPRITZ € 12.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 12.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Organics Tonic  
*Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic*

MIZŪMI SPRITZ € 12.00

Turtle Red Sake, Hibiskusblüte, Rue Berry Pepper, Sir Sparkling, Leoganger Berg Soda  
*Turtle red sake, hibiscus flower, rue berry pepper, Sir Sparkling, leogang mountain soda*



## GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 17.00

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

*taste of yuzu, hinoki wood, green sansho pepper and bambooleaf*  
*perfect with organics tonic or goldberg yuzu tonic*

KI NO TEA - KYOTO DRY GIN € 17.00

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 € 19.00

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 € 19.00

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

FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS/ROT 0,2 L € 4.20

Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch

Traubensaft *grape juice*

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25 L € 3.80

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

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

FANTA | SPRITE € 4.50

Fl.0,33l

ALMDUDLER € 4.50

Fl.0,35l

COCA COLA / COCA COLA ZERO € 4.50

Fl.0,33l

MISCH MASCH € 4.80

Fl.0,33l

## LEMONADE

HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 10.00

Hibiskusblüte, Zitronensaft, Hibiskussirup, Leoganger Berg Soda

*hibiscus flower, lemon juice, hibiscus syrup, leogang mountain soda*

HOMEMADE LEMONADE € 8.00

frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda, Zitronenzesten

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

HOMEMADE ORANGEADE € 8.00

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 € 6.50

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 € 6.50

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

ORGANICS BY RED BULL € 4.80

Fl.0,25l

1724 TONIC WATER € 4.20

Fl.0,2l

GOLDBERG YUZU TASTE TONIC € 4.20

Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 4.20

Fl.0,2l





## BIER / BEER

ASAHI SUPER DRY € 7.00  
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8.00  
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 3.20  
STIEGL HELL 0,3 L € 4.20  
STIEGL HELL 0,5 L € 6.20  
*Stiegl light beer*

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 4.50  
Fl.0,33l  
*Stiegl beer with lemonade*

STIEGL FREIBIER € 4.50  
Fl.0,33l  
*Stiegl non alcoholic*

ERDINGER URWEISSE HEFEWEISSBIER € 6.50  
0,5l  
*Erdinger yeast wheat beer*

ERDINGER ALKOHOLFREI € 6.50  
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 € 3.80

DOPPELTER ESPRESSO € 5.60

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 4.20

CAPPUCCINO € 4.80

LATTE MACCHIATO € 5.80

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.  
*We also serve all types of coffee made from decaffeinated beans.*

## MATCHA / MATCHA

MATCHA / MATCHA LATTE € 6.50

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.*