

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 € 13.80

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 21.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*

Hokkyoku iwana € 11.40

Seesaibling / *Char*

Hispanmare Gambero Rosso € 24.00

Rote Wildgarnele / *Wild red prawn*

Hamachi € 12.40

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Wagyu Rind € 18.00

Wagyu Rind / *Wagyu beef*

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Tako € 10.80

Oktopus / *Octopus*

🌿 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 ist auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can also be flambéed.

H O S O M A K I

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

Maguro € 11.10

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*

🌿🌿 Abokado € 6.20

Avocado / *Avocado*

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*

🌿🌿 Daikon € 5.00

Rettich / *Radish*

S P E C I A L M A K I

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

Ebi Ten Roll € 20.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Teriyaki-Chilimayo

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – Teriyaki-chilli mayo

Spicy Tuna Roll € 23.30

Thunfisch – Avocado

Tuna – avocado

Aalpin Roll € 22.20

Seesaibling und Aal – Kürbis – Kürbiskerne – Schnittlauch

Char and eel – pumpkin – pumpkin seeds – chives

Crispy Yuzu Roll € 17.60

Lachs – Avocado – Tempura – Yuzusoja

Salmon – avocado – tempura – yuzu soy

🌿 Rorukyabetsu Roll € 15.80

Weißkraut – Gurke – Spargel – Rettich – Avocado – lila Kartoffel

White cabbage – cucumber – asparagus – radish – avocado – purple potato

🌿 Yasai Temaki € 13.50 (1 STK. / 1 pc)

Spargel – Avocado – Kürbis – Tamago

Asparagus – avocado – pumpkin – tamago

S A S H I M I

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

Sake € 14.50

Lachs / *Salmon*

Maguro € 17.50

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 34.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Hamachi € 18.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Hokkyoku iwana € 15.50

Seesaibling / *Char*

B E I L A G E / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated

🌿 V E G G I E 🌿🌿 V E G A N



S U S H I S E T S

F O R S T H O F G U T S E T € 28.90
J E 2 S T K . / 2 pcs per order

🌱🌱 Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Hokkyoku iwana
Seesaibling / *Char*

Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*

Maki Aalpin Roll
Seesaibling und Aal – Kürbis – Kürbiskerne – Schnittlauch
Char and eel – pumpkin – pumpkin seeds – chives

🌱🌱 Hosomaki Kappa
Gurke / *cucumber*

Sashimi Hokkyoku iwana
Seesaibling / *Char*

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

S U R P R I S E S E T € 34.00 p.P.
unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

S T A R T E R S

🌱🌱 EDAMAME - SHIO, SPICY & TORYUFU
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50
Trüffel / *truffle* € 8.00

🌱🌱 KORUSURO € 14.80
Lauwarmer Krautsalat – Gemüse-Maroni-Gyoza
Lukewarm cabbage salad – vegetable-chestnut-gyoza

W A G Y U T A T A K I € 34.00
Wagyu Tataki – Edamamebrioche – Tokiosauce
Wagyu tataki – edamame brioche – Tokyo sauce

D I M S U M (4 STK. / 4 pcs) € 17.40
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Variety of steamed homemade dumplings

B U T A H I K I N I K U Y A K I T O R I € 16.00
Schweinefaschiertes am Spieß – Teriyaki
Minced pork on a skewer – Teriyaki

🌱🌱 WAKAME € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

🌱🌱 MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe – Meeresalgen – Pilze – Seidentofu
Japanese soup – seaweed – mushrooms – silken tofu

🌱 MIZŪMI FUYU NO SUPU € 8.70
Mizūmi Graupensuppe – Räuchertofu – Wurzelgemüse – Miso
Mizūmi barley soup – smoked tofu – root vegetables – miso

F O N D U E

S H A B U S H A B U

Nur auf Vorbestellung / *Available by pre-order only*

Gyuniku Shabu Shabu mit Wagyu / *Gyuniku shabu shabu with Wagyu* € 54.00 p.P.

🌱 Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *Yasai shabu shabu with tofu* € 42.00 p.P.

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Wagyu, Tofu und Gemüse werden in einem heißen Suppentopf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.
Shabu Shabu is the Japanese version of fondue. Thinly sliced Wagyu, tofu and vegetables are prepared in a hot soup pot directly at the table and served with a colourful variety of seasonal vegetables.

MAIN

🌱🌱 YAKI KARIFURAWA € 19.80
Überbackener Karfiol – Maccadamia – Pflaume
Gratinated cauliflower – macadamia – plum

KURO OHYO € 38.50
Confierter Schwarzer Heilbutt – Kimchisalat – gegrillter Junglauch
Confit black halibut – kimchi salad – grilled spring onion

YUIITSU € 46.00
Im ganzen gebratene Seezunge – Noributter – spicy Kokos Pak Choi
Whole roasted sole – nori butter – spicy coconut pak choi

WAGYU ROSUTOBIFU € 92.00
Wagyu Roastbeef – Sesamkohlsprossen – Bonito
Wagyu roast beef – sesame cabbage sprouts – bonito

KOJI SHIKA NO SENA KA € 42.00
Rosa gebratener Kojihirschrücken – Kerbelknolle – Cranberries
Pink-roasted koji venison loin – chervil root – cranberries

TSUMEBUTSU O SHITA KAMO NO ASHI € 32.00
Gefüllte Entenkeule – Edamamesemmelfülle – Kräuterseitlinge – Szechuandattelsauce
Stuffed duck leg – edamame breadcrumb filling – king oyster mushrooms – Szechuan date sauce

RAMEN

🌱🌱 SPICY KABOCHA RAMEN € 18.20
Räuchertofu – Kürbis – Lotus – Brokkoli – Kohlsprossen – Kürbiskerne
Smoked tofu – pumpkin – lotus – broccoli – brussels sprouts – pumpkin seeds

MISO CHICKEN RAMEN € 22.90
Gekochte Hühnerbrust – pochiertes Leoganger Bio Ei – Shiitake –
Edamame – Pak Choi – Karotte
*Boiled chicken breast – poached Leogang organic egg – shiitake –
edamame – pak choi – carrot*

SHOYU GYUNIKU RAMEN € 25.90
Gezupftes Rind – Karotte – Tomate – Kräuterseitling – Junglauch – Kombu
Pulled beef – carrot – tomato – king oyster mushroom – spring onion – kombu

SOJA SAUCE FÜR ZUHAUSE € 7.80

Nehmen Sie ein Stück Mizūmi mit nach Hause
und genießen Sie den unvergleichbaren Geschmack
unserer hausgemachten Soja Sauce in einer
stilvollen Mehrwegflasche (200 ml).

*Soy sauce - Enjoy at home. Take a piece of Mizūmi
home with you and enjoy the incomparable taste of our
homemade soy sauce in a stylish reusable bottle (200 ml).*

KINDER / CHILDREN

BIO PENNE
🌱 mit Butter / *with butter* € 8.60
🌱 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60
mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 12.60

BEILAGEN / SIDE DISHES

🌱🌱 SCHALE REIS € 3.20
Bowl of rice

🌱🌱 SCHALE RAMENNUDELN € 4.20
Ramen noodles

🌱🌱 SCHALE UDON € 4.50
Bowl of udon

🌱🌱 SCHALE WOKGEMÜSE € 4.80
Bowl of wok vegetables

SCHALE KIMCHI € 4.10
Bowl of kimchi

DESSERT

🌱 MATCHA YOGAN KEKI € 16.30
20 Minuten Vorbereitungszeit / *20 minutes preparation time*
Matcha Lavakuchen – Blutorange
Matcha lava cake – blood orange

🌱 KURI NO PAFE € 14.80
Maroniparfait – Nashibirne – Zimtbaumkuchen
Chestnut parfait – nashi pear – cinnamon "Baumkuchen"

🌱 KUREMUBURYURE € 10.60
Tonkabohnen Creme bruleé – Himbeer-Hibiskussorbet
Tonkabeen crème brûlée – raspberry hibiscus sorbet

🌱 DEZÄTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.
Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
For information on allergens, do not hesitate to ask our staff.

🌱 VEGGIE 🌱🌱 VEGAN

DIPS

🌱🌱 Sweet Chili Sauce
🌱🌱 Teriyaki Sauce
🌱 Chili Mayo
🌱🌱 Soja Sauce



D R I N K S



SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 21.00

Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör , Holunder Sirup, frischer Zitronensaft
Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lemon juice

LYCHEE SOUR € 21.00

Tequila Altos, Sake, Yuzusaft, Lycheesyrap, Magic Velvet
Altos Tequila, sake, yuzu juice, lychee syrup, Magic Velvet

TOKYO SIDECAR € 21.00

Grand Marnier, japanischer Whisky, Yuzusaft
Grand Marnier, japanese whisky, yuzu juice

OYASUMI € 21.00

Haku Vodka, Roku Gin, Amabuki Tete, Mancino Wermut, Orangen Zeste
Haku Vodka, Roku Gin, Amabuki Tete, Mancino Vermouth, orange zest

MIZŪKAZE € 21.00

Haku Vodka, Amabuki Tete, Yuzusaft, Ginger Beer
Haku Vodka, amabuki tete, yuzu juice, ginger beer

AKAI YŪHI € 21.00

Ryoma Rum, Orangensaft, Yuzusaft, Campari, Grenadine, Magic Velvet
Ryoma Rum, orange juice, yuzu juice, Campari, grenadine, Magic Velvet

BUBBLES

„R“ DE RUINART BRUT

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 22.00

TETE BOTANICAL MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 26.00

BLANC DE BLANCS

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 26.00

ROSÉ

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 24.00

„SIR SPARKLING“

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 9.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH

0,1l € 12.00

SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC

Sparkling Tea Company , Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 10.00

WEIN

WHITE



2024 „MISS WHITE“ (CH.SB)

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
0,1l € 13.00

2024 GELBER MUSKATELLER

Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 8.00

2023 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“

Christian M., Hohenrappersdorf, Weinviertel, Österreich
0,1l € 7.00

2023 CHARDONNAY „SALZLACKE“

Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
0,1l € 10.00

2023 RIESLING „PIONIERGEIST“

Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich
0,1l € 13.50

RED



2022 MISTER RED (ME.CS)

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 13.50

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“

Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
0,1l € 9.50

ROSÉ



2024 „LADY BLUSH“ (BF.RÖ)

Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 10.50

2024 „WHISPERING ANGEL“

Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
0,1l € 13.50

SWEET

2024 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
0,1l € 8.00



2022 „SWEET BABY“ (SCHEUREBE) SÜSS SWEET

Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 10.00



FORSTHOF GUT EDITION



MIZŪMI EDITION



HEALTH

S P R I T Z

LILLET BERRY € 15.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, Beeren

Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, berries

水 TETE TONIC € 15.00

Amabuki Tete Sake, Organics Tonic Water, Rosenblatt

Amabuki tete sake, organic tonic water, rose petals

LILLET ROSÉ € 15.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose petals

HUGO € 15.00

Holunder Sirup, Leoganger Bergsoda, Schaumwein, Limette und Minze

Elderflower syrup, Leogang mountain soda, sparkling wine, lime and mint

APEROL SPRITZ € 15.00

Aperol, Leoganger Bergsoda, Schaumwein, Orange

Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange

GARDEN SPRITZ € 15.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

水 MANCINO SAKURA € 15.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Organics Tonic

Vermouth sakura, cherryblossom, organics tonic

水 MIZŪMI SPRITZ € 16.00

Granatapfelpüree, Pumpkinspice, Grenadine, Yuzusaft, Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda

Pomegranate purée, pumpkin spice, grenadine, yuzu juice, sake, Sir Sparkling Leogang mountain soda

W H I S K Y 4 C L

HAKUSHU 12Y SINGLE MALT € 38.00

Komplexer, aromatischer Geschmack mit intensiver, süßer Vanille und geröstetem Zucker

Complex, aromatic flavour with intense sweetness of vanilla and roasted sugar

YAMAZAKI 12Y SINGLE MALT € 35.00

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüssen

Taste of dried tropical fruits, vanilla, honey and nuts

SUNTORY TOKI JAPANESE € 15.00

Sehr fruchtig, mit leichten Gewürzen und ein wenig Vanille

Very fruity, with light spices and a bit of vanilla

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 € 20.00

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee

Floral, with notes of honey and lychee

R U M 4 C L

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 vanilla and caramel

V O D K A 4 C L

HAKU € 13.00

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle

The flavour of violets, lemon, almond and a hint of charcoal

S H U N A P P U S U 2 C L

WHITE LILY € 9.00

Holznoten gepaart mit leichter Frische, Aprikose, Rose, Pflaume und Nüsse

Woody notes paired with light 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, lychee, 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



FORSTHOFGUT EDITION



MIZŪMI EDITION



HEALTH



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 20.00

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

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

KI NO TEA - KYOTO DRY GIN € 20.00

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

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

ETSU DOUBLE YUZU GIN € 21.00

Geschmack von Wacholderbeeren, Yuzu, Süßholzwurzel, Angelikawurzel,
Koriander und Matcha perfekt als Gin & Tonic mit Fentimans Yuzu Tonic

*Taste of juniper, yuzu, licorice root, angelica root, coriander and matcha
perfect as gin & tonic with Fentimans yuzu tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 21.00

Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel,
Angelikawurzel und Koriander perfekt als Gin & Tonic

*Taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica root
and coriander perfect as gin & tonic*

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC



FORSTHOF GUT APFELSAFT 0,2l € 6.00

Forstberg x Rudi Heinisch

Apple juice



FORSTHOF GUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 6.00

Forstberg x Rudi Heinisch

Grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 5.50

Sorten zur Auswahl: Maracuja, Mango, Orange, Johannisbeere 0,25l

Available varieties: Passion fruit, mango, orange, black currant 0,25l

COCA COLA / COCA COLA ZERO Fl.0,33l € 5.50

FANTA | SPRITE Fl.0,33l € 5.50

ALMDUDLER Fl.0,35l € 5.50

MISCH MASCH Fl.0,33l € 5.80



LEMONADE

WINTER LEMONADE € 11.00

Granatapfelpüree, Pumpkinspice, Grenadine, Yuzusaft, Leoganger Bergsoda
Pomegranate purée, pumpkin spice, grenadine, yuzu juice, Leogang mountain soda

HOMEMADE LEMONADE € 10.00

Frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Bergsoda, Zitronenzesten

Fresh lemons, demerara sugar, Leogang mountain soda, lemon zest

HOMEMADE ORANGEADE € 10.00

Frische Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Bergsoda

Fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar, Leogang mountain soda

HOMEMADE ICE TEA € 11.00

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

Green tea, yuzu-lemon juice, agave syrup, mint, lemon grass

TONIC

ORGANICS BY RED BULL € 5.90

Fl.0,25l

FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC WATER € 5.10

Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 5.10

Fl.0,2l

ALKOHOLFREIE LIEBLINGE

NON ALCOHOLIC FAVOURITES

LYCHEE NO HANA € 12.00

Alkoholfreier Gin, Lycheesirup, Yuzusaft

Non-alcoholic gin, lychee syrup, yuzu juice



MANGO KIZUNA € 12.00

Mangopüree, Matcha, Bitter Lemon, Rosmarin

Mango puree, matcha, bitter lemon, rosemary

ICHIGO YUME € 12.00

Erdbeerpüree, Kokossirup, Fizzy Peach, Yuzusaft

Strawberry puree, coconut syrup, fizzy peach, yuzu juice



FORSTHOF GUT EDITION



MIZUMI EDITION



HEALTH

B I E R / B E E R

ASAHI SUPER DRY € 8.00
Fl. 0,33l

KIRIN BEER € 8.00
Fl. 0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 4.00
STIEGL HELL 0,3 L € 5.00
STIEGL HELL 0,5 L € 7.00

Stiegl beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 5.00
Fl. 0,33l

Stiegl beer with lemonade

STIEGL 0,0 % € 5.00
Fl. 0,33l

Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE € 7.00
0,5l

Erdinger yeast wheat beer

PINZGAU BRÄU NON PROMILLO € 7.20
Fl. 0,5l

Pinzgau Bräu Non promillo



T E E / T E A

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN
VON RONNEFELDT € 8,00

A teapot of high-quality teas from Ronnefeldt.

Genmaicha, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun,

Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Raspberry, Forsthofgut Tee, Sencha

K A F F E E / C O F F E E

ESPRESSO € 4.40

DOPPELTER ESPRESSO € 6.20

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 5.20

CAPPUCCINO € 5.50

LATTE MACCHIATO € 6.30

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.

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

M A T C H A / M A T C H A

MATCHA / MATCHA LATTE € 8.00

Matcha gilt, wenn man Koffein verträgt, als echter Jungbrunnen. Kaum ein anderes Naturprodukt liefert mehr zellschätzende Antioxidantien als der pulverisierte Tee aus Japan.

Matcha is - if you tolerate caffeine - a real fountain of youth. Hardly any other natural product provides more cell-boosting antioxidants than the powdered tea from Japan.

MATCHA-TONIC € 16.00

Matcha Sake, Organics Tonic 1/2 go

Alle Preise sind inklusive Steuern, Abgaben und in Euro ausgewiesen.

Wein enthält Sulfite. Wenn nicht anders angegeben beträgt die Wein-Füllmenge 0,75 l.

All prices include taxes, charges and are shown in Euro.

Wine contains sulphites. Unless otherwise stated, the wine-filling volume is 0.75 l.



"ITADAKIMASU!"

j a p . „ G U T E N A P P E T I T ! ”