



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*

Hispanare 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*

🌿 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

Salmon Roll € 22.20

Lachs – Spargel – Räucherlachs – Zitronencreme – Ikura

Salmon – asparagus – smoked salmon – lemon cream – ikura

Tiroler Roll € 19.60

Tiroler Lachsforelle – Gurke – Radieschen – Kräutermayo

Tyrolean salmon trout – cucumber – radish – herb mayonnaise

🌿🌿 Crunchy Roll € 16.20

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

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*

Tiroler Lachsforelle € 16.50

Tiroler Lachsforelle / *Salmon trout*

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 Unagi
Aal / *Eel*
- Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*
- Tiroler Roll
Tiroler Lachsforelle – Gurke – Radieschen – Kräutermayo
Tyrolean salmon trout – cucumber – radish – herb mayonnaise

🌱 Hosomaki Kappa
Gurke / *cucumber*

Sashimi Lachsforelle
Lachsforelle / *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

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

K U R O K A W A K A M A S U N O S E B I C H E € 32.00
Ceviche vom „Glacier 51“ schwarzen Seehecht – Wassermelone – Erbsenschoten
Ceviche of “Glacier 51” black toothfish – watermelon – mangetout

🌱 Y A S A I B A O B U N € 14.80
Gedämpfter Burger – gezupftes Gemüse – Kräutermayo
Steamed burger – pulled vegetables – herb mayonnaise

D I M S U M (4 S T K . / 4 pcs) € 18.00
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Variety of steamed homemade dumplings

K A M O M U N E N I K O N O K U S H I Y A K I € 18.30
Marinierte Entenbrust am Spieß – Honigglace – Spargel
Marinated duck breast skewer – honey glaze – asparagus

🌱 W A K A M E € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

🌱 M I S O S H I R U € 8.00
Japanische Suppe – Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup – seaweed – mushrooms – silken tofu

MAIN

🌱 PANKO ASUPARAGUSA € 22.80
Gebackener Spargel – Asia Salat – Boznersauce
Crispy asparagus – Asian salad – Bozner sauce

ZANDA € 38.50
Gebratener Zander – Matchakrautfleckerl
Pan-fried pike-perch – matcha cabbage fleckerl

SABA € 40.80
Im ganzen gebratene Makrele – Oktopus-Mangosalat
Whole roasted mackerel – octopus and mango salad

WAGYU ROSUTOBIFU € 95.00
Wagyu Roastbeef – Tofu-Pilzgröst'l – Aioli
Wagyu roast beef – tyrolean-style tofu & mushroom ash – aioli

CHIKINRURADO € 32.00
Maishendlroulade – Spargel – Mangold – Bärlauch
Corn-fed chicken roulade – asparagus – chard – wild garlic

POKUCHOPPU € 29.80
Gegrilltes Kotelett vom Duroc Schwein – Adzukihumus – Lauchringe
Grilled Duroc pork chop – adzuki bean hummus – leek rings

RAMEN

🌱 ROTE RÜBEN RAMEN € 18.20
Rote Rübe – eingelegtes Leoganger Bio Ei – Enoki – Brokkoli – Karotte – Kren
Beetroot – pickled organic egg from Leogang – enoki – broccoli – carrot – horseradish

SPICY CHICKEN RAMEN € 25.90
Tan Tan – Garnele – Lotus – Erbsenschote – Shiitake – Karotte
Tan Tan – prawn – lotus – mangetout – shiitake – carrot

SHOYU BUTA RAMEN € 24.30
Schweinebauch – Pak Choi – Junglauch – Rettich – Brokkoli – Kombu
Pork belly – pak choi – spring onion – radish – broccoli – 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 € 4.20
Bowl of rice

🌱🌱 SCHALE RAMENNUDELN € 4.80
Ramen noodles

🌱🌱 SCHALE UDON € 5.00
Bowl of udon

🌱🌱 SCHALE WOKGEMÜSE € 5.30
Bowl of wok vegetables

SCHALE KIMCHI € 4.50
Bowl of kimchi

DESSERT

🌱 MIZUMI ZEN NO NIWAI € 20.80
Mizumi Zen Garten – Matcha – Schoko – schwarzer Sesam
Mizumi Zen garden – matcha – chocolate – black sesame

🌱 ICHIGONOTARUTO € 15.80
Erdbeertarte – Kokos
Strawberry tart – coconut

🌱 KYARAMERUAISUKURIMU € 10.60
Karamelleis – salzige Macadamia – Rhabarber
Caramel ice cream – salted macadamia – rhubarb

🌱 DEZĀTOSAPURAIZU € 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, Lycheesyrupe, 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

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



FORSTHOFGUT APFELSAFT 0,2l € 6.00

Forsthofgut x Rudi Heinisch

Apple juice



FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 6.00

Forsthofgut 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



FORSTHOFGUT 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 ! ”