



F
O
O
D



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STK. / 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.

HOSOMAKI

JE 8 STK. / 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

SPECIAL MAKI

JE 8 STK. / 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 (6 STK. / 6 pcs per order)

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

SASHIMI

JE 4 STK. / 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

BEILAGE / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN



SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 28.90

JE 2 STK. / 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*

CLASSIC SET € 31.90

JE 2 STK. / 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*

SASHIMI SET € 38.00 p.P.

8 STK. / 8 pcs

Chefs choice

SURPRISE SET € 34.00 p.P.

unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

STARTERS

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

KURO KAWAKAMASU NO SEBICHE € 32.00
Ceviche vom „Glacier 51“ schwarzen Seehecht – Wassermelone – Erbsenschoten
Ceviche of "Glacier 51" black toothfish – watermelon – mangetout

🌿 YASAI BAO BUN € 14.80
Gedämpfter Burger – gezipftes Gemüse – Kräutermayo
Steamed burger – pulled vegetables – herb mayonnaise

DIM SUM (4 STK. / 4 pcs) € 18.00
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Variety of steamed homemade dumplings

KAMO MUNENIKO NO KUSHIYAKI € 18.30
Marinierte Entenbrust am Spieß – Honigglace – Spargel
Marinated duck breast skewer – honey glaze – asparagus

🌿 WAKAME € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

🌿 MISOSHIRU € 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 RAMENUDELN € 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

🌱 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

AOI RINGO FIZZ € 21.00

Ki No Bi Gin, grüner Apfel, Minze, Limette, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Ki No Bi Gin, Green Apple, Mint, Lime, Lemongrass, Leogang Mountain Soda

LYCHEE SOUR € 21.00

Tequila Altos, Sake, Yuzusaft, Lycheesyrop, 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 € 23.00

TETE BOTANICAL MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 26.00

BLANC DE BLANCS

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 27.00

ROSÉ

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 25.00

„SIR SPARKLING“

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 11.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH


0,1l € 14.00

SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC

Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 12.00

WEIN

WHITE


 2024 „MISS WHITE“ (CH.SB)
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
0,1l € 13.00

2025 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“
Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich
0,1l € 8.00

2025 PINOT GRIGIO
Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien
0,1l € 8.00


2024 BORDEAUX BLANC „PETITE LILY“ SEMILLON
Château Climens, Barsac, Bordeaux, Frankreich
0,1l € 11.00

RED

 2022 MISTER RED (ME.CS)
Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich
0,1l € 13.50

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
0,1l € 10.00


ROSÉ

 2025 „LADY BLUSH“ (BF.RÖ)
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 11.00

2025 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
0,1l € 13.50

SWEET

2023 SCHEUREBE FRUCHTSÜSS HALBTROCKEN
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 8.00

 2022 „SWEET BABY“ (SCHEUREBE) SÜSS SWEET
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 13.00

SPRITZ

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

YUZU SPRITZ € 15.00

Yuzusake, Sir Sparkling, Yuzusaft, Agave, Leoganger Bergsoda
Yuzu Sake, Sir Sparkling, Yuzu Juice, Agave, Leogang Mountain Soda

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

Pfirsichpüree, Lycheesirup, Yuzusaft, Zitronengras, Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda
Peach Purée, Lychee Syrup, Yuzu Juice, Lemongrass, Sake, Sir Sparkling, Leogang Mountain Soda

WHISKY 4CL

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

RUM 4CL

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

VODKA 4CL

HAKU € 13.00

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle
The flavour of violets, lemon, almond and a hint of charcoal

SHUNAPPUSU 2CL

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

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

Forstberg x Rudi Heinisch

Apple juice

 FORSTHOFGUT 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

YUZU LEMONADE Fl.0,33l € 5.90



LEMONADE

 MIZŪMI LEMONADE € 11.00

Pfirsichpüree, Lycheesirup, Yuzusaft, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Peach Purée, Lychee Syrup, Yuzu Juice, Lemongrass, 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

AOI RINGO REFRESH € 12.00

Alkoholfreier Gin, grüner Apfel, Minze, Limette, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Alcohol-Free Gin, Green Apple, Mint, Lime, Lemongrass, Leogang Mountain Soda

 MANGO KIZUNA € 12.00

Mangopüree, Matcha, Bitter Lemon, Rosmarin
Mango puree, matcha, bitter lemon, rosemary

ICHIGO NO PAINAPPURU € 12.00

Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokossirup, Yuzu
Strawberry Purée, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Yuzu



B I E R / B E E R

ASAHI SUPER DRY € 8.20
Fl. 0,33l

KIRIN BEER € 8.20
Fl. 0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 4.50
STIEGL HELL 0,3 L € 5.50
STIEGL HELL 0,5 L € 7.50
Stiegl beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 5.50
Fl. 0,33l
Stiegl beer with lemonade

STIEGL 0,0% € 5.50
Fl. 0,33l
Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE € 7.50
0,5l
Erdinger yeast wheat beer

PINZGAU BRÄU NON PROMILLO € 7.70
Fl. 0,5l
Pinzgau Bräu Non promillo



T E E / T E A

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN
VON RONNEFELDT € 9,50
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 € 4.60

DOPPELTER ESPRESSO € 6.40

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 5.40

CAPPUCCINO € 5.80

LATTE MACCHIATO € 6.50

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 € 8.50

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!"

jap. „GUTEN APPETIT!"