



M I Z Ū M I

TIME FOR SUSHI

NIGIRI

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

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



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

HOSOMAKI

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

SPECIAL MAKI

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



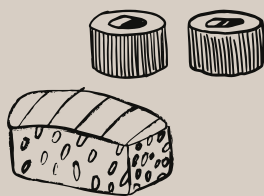
Crunchy Roll € 16.20

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

Jedes Fischnigiri ist
auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can
also be flambéed.



SASHIMI

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

SUSHISETS

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



B E I L A G E / side dishes



Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated



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 Mizūmi, we aim to introduce you not only to the flavours of Far Eastern cuisine but also to the long-standing tradition of hospitality in Japan. In true Japanese style, there is no classic sequence of courses; instead, dishes are served in harmony with the rhythm of the kitchen. Food is shared at the table – a selection of delightful small dishes comes together to create the perfect choice for every connoisseur.



LUNCH SPECIALS

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

🌿🌿 HARUMAKI € 9.00
Knusprige Frühlingsrolle
Crispy spring roll

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.80
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 11.50
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

🌿🌿 WAKAME € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

🌿🌿 MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

🌿 YASAI NO TEMPURA € 16.40
Tempura Gemüse – Kräutermayo
Tempura vegetables – mayo

UDON € 19.80
Nudeln mit Huhn und Gemüse
Noodles with chicken and vegetables

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 30.50
Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli
Teriyaki salmon steak – wild broccoli

TORI KARAAGE € 18.40
Knuspriges Hühnchen – Chilimayo
Crispy chicken – chilli mayo



BEILAGE / side dishes

🌿🌿 Schale Reis € 4.20
Bowl of rice

🌿🌿 Schale Udon € 5.00
Bowl of udon

🌿🌿 Schale Wokgemüse € 5.30
Bowl of stir-fried vegetables

KIDS

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

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

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

BENTO

FISCH € 26.90
Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

FLEISCH € 25.60
Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayo – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

BOX

🌿 VEGGIE € 23.20
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

SWEEETS

MOCHI VARIATION (3 STK. / 3 pcs) € 9.50
Klebereiskuchen mit Eisfüllung
Sticky rice cake with ice cream filling

🌿 MISO-BABAROA € 11.80
Miso-Bayrisch Creme – Sakura
Miso bavarian cream – sakura

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).