

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*

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

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*

🌱🌱 Asuparagusa € 4.20

Spargel / *Asparagus*

🌱🌱 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*

🌱🌱 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 € 18.90

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 20.80

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Osaka Roll € 19.70

Lachs – Eisbergsalat – Gurke – Tobiko

Salmon – iceberg lettuce – cucumber – tobiko

Surf and Turf Roll € 26.10

Softshellcrab – Wagyu – Spargel – Schnittlauch – Mayo

Softshell crab – wagyu – asparagus – chives – mayo

Loigom Roll € 16.50

Leoganger Lachsforelle – Mangold – Marille

Leogang salmon trout – chard – apricot

Italy Roll € 18.50

Gebackener Spargel – Prosciutto crudo – Melone – Boznersauce

Baked asparagus – prosciutto crudo – melon – bolzano sauce

🌱🌱 Crunchy Roll € 14.60

Avocado – Gurke – Spargel – Kürbis – Rettich – Teriyaki

Avocado – cucumber – asparagus – pumpkin – radish – teriyaki

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*

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

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 Loigom Roll
Leoganger Lachsforelle – Mangold – Marille
Leogang salmon trout – chard – apricot

🌿🌿 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 Hamachi
Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

🌿🌿 Nigiri Asuparagusa
Spargel / Asparagus

🌿🌿 Hosomaki Daikon
Rettich / Radish

Maki Spicy Tuna Roll
Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake
Lachs / Salmon

Sashimi Maguro
Thunfisch / Tuna

🌿 V E G G I E 🌿🌿 V E G A N



S T A R T E R S

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

🌿🌿 E D A M A M E - S H I O , S P I C Y O D E R T O R Y U F U
Gekochte Japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*
Salzig oder scharf / *Salty or spicy* € 5.00
mit Trüffel / *with truffle* € 8.00

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

E D A M A M E K O R U D O S H E R U € 13.40
Edamame Kaltschale – Flusskrebse – Nori
Edamame cold dish – crayfish – nori

K A M I S O R I € 19.80
Schwertmuscheln – Fenchel – Passionsfrucht
Scallops – fennel – passion fruit

W A G Y U K A R U P A T C H U € 32.00
Wagyu Carpaccio – Trüffel – Briochestangerl
Wagyu Carpaccio – truffle – brioche sticks

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

P U R A G U F I S S H U (3 STK./ 3 pcs) € 11.70
Mizūmi Steckerlfisch – Ponzu
Mizūmi Steckerlfish – ponzu



MAIN

🌿 S U I T O P O T E T E O € 17.60
Süßkartoffel – Seidentofu – Pekannuss – Wafu
Sweet potato – silken tofu – pecan – wafu

Y A K I Z A N D A € 28.00
Gebackener Zander – Buddhas Hand – Mizuna
Baked pike perch – buddha's hand – mizuna

A K A C H A N T A B O T T O € 40.80
Steinbutt im Ramenfond – Gemüse
Turbot in ramen stock – vegetables

W A G Y U E N T R E C Ô T E € 82.00
Wagyu Entrecôte – Pimentos – Bonito
Wagyu entrecote – pimentos – bonito

K O U S H I N O K A R U B I € 32.00
Kalbsrippe – Maiskolben – Chimichurri
Veal rib – corncob – chimichurri

N I W A T O R I T O T A M A G O € 28.60
Duett vom Perlhuhn – Spinat – Pilze – Bio-Ei
Guinea fowl duet – spinach – mushrooms – organic egg

RAMEN

🌿 K O K O S - C U R R Y R A M E N € 19.20
Bio Stundenei – Shiitake – Mangold – Junglauch – Karotte – Erdnuss
Organic hour egg – shiitake – chard – young leek – carrot – peanut

S H O Y U C H I C K E N R A M E N € 25.30
Muscheln – Pak Choi – Lotuswurzel – Tomate – Junglauch – Enoki
Mussels – pak choi – lotus root – tomato – young leek – enoki

M I S O B U T A R A M E N € 21.20
Tan Tan – Spargel – wilder Brokkoli – Edamame – Pak Choi – Rettich
Tan Tan – asparagus – wild broccoli – edamame – pak choi – radish

🌿 V E G G I E 🌿🌿 V E G A N

DIPS

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Soja Sauce

BEILAGEN / SIDE DISHES

🌿🌿 S C H A L E R E I S € 3.20
Bowl of rice

🌿🌿 S C H A L E U D O N € 4.50
Bowl of udon

🌿🌿 S C H A L E W O K G E M Ü S E € 4.80
Bowl of wok vegetables

🌿 S C H A L E K I M C H I € 4.10
Bowl of kimchi

KINDER / CHILDREN

B I O P E N N E
🌿 mit Butter / *With butter* € 6.90
🌿 mit Tomatensauce
oder Kalbfleischsugo € 8.60
With tomato sauce or veal sugo

DESSERT

🌿 Y A K I K U R I M U € 13.60
Gebrannte Mangocreme – Kakao – Joghurt
Roasted mango cream – cocoa – yoghurt

🌿 C H E R I T A R U T O € 15.00
Kirschtarte – Sansho – Araguani
Cherry Tart – sansho – araguani

🌿 M I Z U M I A I S U € 12.20
Matcha – Waffel – Beere
Matcha – waffle – berry

🌿 D E Z Ä T O S A P U R A I Z U € 18.80 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

0,1l € 21.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 23.00

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Reims, Champagne, Frankreich

0,1l € 23.00

SIR SPARKLING

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

0,1l € 9.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH

0,1l € 12.00

GARDEN SPRITZ

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

1/8l € 13,00

SPARKLING TEA „LYSERØD“ NON-ALCOHOLIC

Oolong-Tee, Hibiskus, Silver Needle

Sparkling Tea Company , Kopenhagen, Dänemark

0,1l € 9.00

WEIN

WHITE

MISS WHITE

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

1/8l € 12.50

2021 GELBER MUSKATELLER

Weingut Ewald Zwegtick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich

1/8l € 9.00

2021 GRÜNER VELTLINER

Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich

1/8l € 5.90

2020/2021 CHARDONNAY „SALZLACKE“

Weingut Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich

1/8l € 10.50

RED

MISTER RED

Weingut Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8l € 13.00

2020 BLAUER ZWEIGELT „NEUFELD“

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/8l € 9.50

2020 MALBEC

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

1/8l € 14.50

ROSÉ

2021 LADY BLUSH

Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8l € 9.00

2021 ROSÉ „GALOUPET“

Château Galoupet, La Londe les Maures, Côte de Provence, Frankreich

1/8l € 16.50

SWEET

2022 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

1/8l € 8.90

2020 SWEET BABY SÜSS SWEET

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/16l € 9.00

SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 20.00

Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör, Holunder Sirup, frischer Limettensaft

Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lime juice

DARK ASIA NEGRONI € 20.00

Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör

Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur

FORBIDDEN GARDEN € 20.00

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 € 20.00

Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge

Haku Vodka, Katsuyama Lei sake, celery bitter, nori seaweed

OKINAWA BEACH € 20.00

Tequila, Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft, Nori Alge

Tequila, sake, agave syrup, fresh lime juice, nori seaweed

SHOGUN € 20.00

Ki No Bi Gin, Sake, Rue Berry Pfeffer, Holunder Sirup, Yuzu Saft, Nori Alge, Salzlösung

Ki No Bi gin, sake, rue berry pepper, elderflower syrup, yuzu juice, nori seaweed, saline solution

WHISKY 4 CL

YAMAZAKI 12Y SINGLE MALT € 35.00

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüsse

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 € 16.00

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee

Floral, with notes of honey and lychee

RUM 4 CL

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 4 CL

HAKU € 13.00

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

Violets, lemon, almond and bit of charcoal

SHUNAPPUSU 2 CL

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

SPRITZ

LILLET BERRY € 13.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, frische Beeren

Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, fresh berries

LILLET ROSÉ € 13.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

HUGO € 13.00

Holunder Sirup, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Limette und Minze

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

APEROL SPRITZ € 13.00

Aperol, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Orange

Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange

GARDEN SPRITZ € 13.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 13.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Organics Tonic

Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic

MIZŪMI SPRITZ € 13.00

Sake, frische Passionsfrucht, Rue Berry Pepper, Sir Sparkling, Leoganger Berg Soda

Sake, fresh passion fruit, rue berry pepper, Sir Sparkling, Leogang mountain soda



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 18.00

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

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

KI NO TEA - KYOTO DRY GIN € 18.00

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 € 19.00

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

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

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 19.00

Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel, Angelikawurzel und Koriander
perfekt als Gin & Tonic mit 1724 Tonic Water

*Taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica root and coriander
perfect as gin & tonic with 1724 Tonic Water*

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

VÖSLAUER Fl.0,33l € 3.80

VÖSLAUER Fl.0,75l € 7.90

still / medium / sparkling

FORSTHOF GUT APFELSAFT 0,2l € 5,00

Forsthofgut x Henndorfer

Apple juice

FORSTHOF GUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 5,00

Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch

Grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 4.20

Maracuja, Mango, Orangensaft, Johannisbeere

Passion fruit, mango, orange juice, black currant

COCA COLA / COCA COLA ZERO Fl.0,33l € 4.90

FANTA | SPRITE Fl.0,33l € 4.90

ALMDUDLER Fl.0,35l € 4.90

MISCH MASCH Fl.0,33l € 5.20

LEMONADE

HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 10,00

Frische Passionsfrucht, Zitronensaft, Holundersirup, Leoganger Berg Soda
Fresh passion fruit, lemon juice, elderflower syrup, Leogang mountain soda

HOMEMADE LEMONADE € 9,00

Frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda, Zitronenzesten
Fresh lemons, demerara sugar, Leogang mountain soda, lemon zest

HOMEMADE ORANGEADE € 9,00

Frische Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda
Fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar, Leogang mountain soda

HOMEMADE ICE TEA € 10,00

Grüntee, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Minze, Zitronengras
Green tea, yuzu-lemon juice, agave syrup, mint, lemon grass

KIMINO UME € 7.00

Handverlesene Ume Früchte aus Wakayama,
Bio-Zuckerrohr und Bergwasser aus der Region Hyogo

*Handpicked Ume fruits from Wakayama, organic sugar cane and
water from the mountains in the Hyogo region*

KIMINO YUZU € 7.00

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 € 4.50

Fl.0,2l

GOLDBERG YUZU TONIC € 4.50

Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 4.50

Fl.0,2l



B I E R / B E E R

ASAHI SUPER DRY € 7.00
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8.00
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 3.50
STIEGL HELL 0,3 L € 4.50
STIEGL HELL 0,5 L € 6.50
Stiegl beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 4.80
Fl.0,33l
Stiegl beer with lemonade

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

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

ERDINGER ALKOHOLFREI € 6.50
Fl.0,5l
Erdinger non alcoholic

T E E / T E A

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN
VON RONNEFELDT € 8,00
A teapot high-quality teas from Ronnefeldt.
Genmaicha, Shinya Asanoka, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun,
Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Raspberry, Forsthofgut Tee

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

ESPRESSO € 3.90

DOPPELTER ESPRESSO € 5.60

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 4.50

CAPPUCCINO € 4.90

LATTE MACCHIATO € 5.90

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 € 7.00

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.

