

# 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 € 20.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Wagyu Rind € 14.50

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 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 € 10.10

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 8.80

Lachs / *Salmon*

🌿🌿 Abokado € 6.20

Avocado / *Avocado*

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*

🌿🌿 Daikon € 5.00

Rettich / *Radish*

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

*For information on allergens and organic products, do not hesitate to ask our staff.*

## S P E C I A L M A K I

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

Ebi Ten Roll € 19.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

*Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame*

Salmon Roll € 20.40

Dreierlei Lachs – Frischkäse – Gurke – Wasabi

*Three kinds of salmon – cream cheese – cucumber – wasabi*

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Koasa Roll € 18.00

Kaiserwinkl Goldforelle – Sellerie – Apfel – Walnuss – Sauerrahm

*Kaiserwinkl golden trout – celery – apple – walnut – sour cream*

🌿 Kimchi Roll € 15.50

Kimchi – Tamago – Gurke

*Kimchi – tamago – cucumber*

🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

*Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus*

## S A S H I M I

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

Sake € 14.50

Lachs / *Salmon*

Maguro € 16.50

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 32.00

Thunfischbauch / *tuna belly*

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Gorudentorauto € 14.50

Kaiserwinkl Goldforelle / *Kaiserwinkl golden trout*

## B E I L A G E / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50

*Wasabi root freshly grated*

🌿 V E G G I E    🌿🌿 V E G A N

S U S H I S E T S

FORSTHOF GUT SET € 27.40  
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 Koasa Roll  
Kaiserwinkl Goldforelle – Sellerie – Apfel – Walnuss – Sauerrahm  
Kaiserwinkl golden trout – celery – apple – walnut – sour cream

Hosomaki Kappa  
Gurke / Cucumber

Sashimi Gorudentorauto  
Kaiserwinkl Goldforelle / Kaiserwinkl golden trout

CLASSIC SET € 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

SASHIMI SET € 38.00 p.P.  
8 S T K . / 8 pcs  
Chefs choice

SURPRISE SET € 34.00 p.P.  
unserer Sushi Meister / of our sushi masters

S T A R T E R S

EDAMAME - SHIO, SPICY ODER HABU  
Gekochte Japanische grüne Bohnen / Boiled japanese soybeans  
Salzig / salty € 5.00  
Scharf / spicy € 6.50  
mit Kräutern / with herbs € 6.50

SOFUTOSHERUKURABU SOSHITE IKA € 19.80  
Gebackener Softshellkrebs – gegrillter Kalamari – Umeboshi  
Baked soft-shell crab – grilled calamari – umeboshi

MAGURO TATAKI € 24.50  
Thunfisch tataki – Mango – Nori – Sesam  
Tuna tataki – mango – nori – sesame

DIM SUM (4 STK./ 4 pcs) € 13.80  
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen  
Assorted homemade steamed dumplings

SURF AND TURF YAKITORI € 17.30  
Rindfleisch – Rotgarnele – Tokiosauce  
Beef – red prawn – Tokyo sauce

WAKAME € 4.30  
Algensalat  
Seaweed salad

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

M A I N

KOKONATTSU MAME NO SHICHŪ € 17.60  
Leicht scharfer Kokosbohneintopf – Tofutasche – Gemüse  
Slightly spicy coconut bean stew – tofu pocket – vegetables

TAI € 32.00  
Im Ganzen gebratene Dorade – Ponzubutter – Sesambohne  
Whole fried sea bream – Ponzu butter – sesame bean

SHITAIGASHURIMPU € 45.00  
Seatiger Garnele 1 Stk. 330g – Nori – Gurkenkimchisalat  
Sea tiger shrimp 1 pc. 330g – nori – cucumber kimchi salad

VEGGIE VEGAN



WAGYU ENTRECÔTE € 85.00

Wagyu Entrecôte – Pilze – Bubu

*Wagyu entrecote – mushrooms – bubu*

POKUCHIKU € 28.50

Hofkultur Schweinebackerl – gefüllte Zwiebel – Petersilienwurzel

*Hofkultur pork cheeks – filled onion – parsley root*

KAMO NO MUNENIKU € 34.50

Rosa gebratene Entenbrust – Koji – Knollenziest – Feige

*Pink roasted duck breast – koji – crosne – fig*

## R A M E N

BITORUTO SHIO RAMEN € 18.20

Rote Rübe – pochiertes Bio Ei – Zuckerschoten – Cocosbohnen – Junglauch – Kren

*Beetroot – poached organic egg – snap peas – cocos beans – young leek – horseradish*

MISO CHICKEN RAMEN € 24.90

Hühnerfleisch – Keniabohne – Lotuswurzel – Shiitake – Mais – Bonito

*Chicken – Kenya bean – lotus root – shiitake – corn – bonito*

GYUNIKU SHOYU RAMEN € 22.20

Wan Tan – Wassermelonenrettich – Brokkoli – Junglauch – Buchenpilze – Karotte

*Wan tan – watermelon radish – broccoli – young leek – beech mushrooms – carrot*

## F O N D U E (Auf Vorbestellung / On pre-order)

SHABU SHABU

Ahiru Shabu Shabu mit Fleisch / *Ahiru shabu shabu with meat* € 54.00

Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Fleisch und Tofu werden auf einem heißen Topf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.

*The Japanese version of fondue is calles Shabu Shabu. Thinly sliced meat and tofu is prepared on a hot pot directly at the table and served with a colorful variety of seasonal vegetables.*

## K I N D E R / C H I L D R E N

BIO PENNE

mit Butter / *with butter* € 6.90

mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60

mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

UDON NUDELN

mit Huhn und Gemüse / *with chicken and vegetables* € 12.50

## B E I L A G E N / S I D E D I S H E S

SCHALE REIS € 3.20

*Bowl of rice*

SCHALE RAMENNUDELN € 3.20

*Ramen noodles*

SCHALE UDON € 4.50

*Bowl of udon*

SCHALE WOKGEMÜSE € 4.80

*Bowl of wok vegetables*

SCHALE KIMCHI € 4.10

*Bowl of kimchi*

## D I P S

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

## D E S S E R T

MIZŪMI KAWA € 13.60

Mizūmi Bowl – Gefrorenes – Granola – Nashibirne

*Mizūmi bowl – ice cream – granola – nashi pear*

SCHUPUFUNUDERUN € 12.80

Schupfnudeln – Adzuki – Tonkabohneneis

*“Schupfnudeln” – adzuki – tonka bean ice cream*

PINATTSUBURAUNI € 14.20

Erdnussbrownie – Soja – Passionsfrucht

*Peanut brownie – soy – passion fruit*

DEZĀTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.

Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*

ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

VEGGIE VEGAN



# D R I N K S



## BUBBLES

### VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE

Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich

0,1l € 21.00

### YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 23.00

### VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich

0,1l € 23.00

### SIR SPARKLING

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 € 14,00

### SPARKLING TEA „LYSEGRØN“ NON-ALCOHOLIC

Sencha Green Tea, Citrus

Sparkling Tea Company , Kopenhagen, Dänemark

0,1l € 9.00

## WEIN

### WHITE

#### MISS WHITE

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

1/8l € 12.00

#### 2021 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“

Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

1/8l € 8.50

#### 2022 GRÜNER VELTLINER

Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich

1/8l € 5.90

#### 2021 CHARDONNAY „SALZLACKE“

Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich

1/8l € 10.50

### RED

#### MISTER RED

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8l € 13.00

#### 2020 BLAUER ZWEIGELT „NEUFELD“

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/8l € 9.50

#### 2021 MALBEC

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

1/8l € 14.50

### ROSÉ

#### 2022 LADY BLUSH

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

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

1/8l € 8.90

#### 2020 SWEET BABY SÜSS SWEET

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/16l € 8.00

## 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*

#### TOKYO SIDECAR €20.00

Grand Marnier, japanischer Whisky, Yuzusaft

*Grand Marnier, Japanese whisky, yuzu juice*



## 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

### HAKUSHU 12Y SINGLE MALT € 38.00

Komplexer, aromatischer Geschmack mit intensive Süße nach 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 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 € 20.00

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 € 14.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, frische Beeren

*Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, fresh berries*

### LILLET ROSÉ € 14.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

*Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf*

### HUGO € 14.00

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

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

### APEROL SPRITZ € 14.00

Aperol, Leoganger Bergsoda, Schaumwein, Orange

*Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange*

### GARDEN SPRITZ € 14.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

### MANCINO SAKURA € 14.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Organics Tonic

*Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic*

### MIZŪMI SPRITZ € 14.00

Eingelegte Hibiskusblüte, hausgemachter Hibiskussirup, Tonkabohne, Yuzu,

Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda

*Hibiscus flower, homemade hibiscus syrup, tonka bean, yuzu,*

*sake, Sir Sparkling, Leogang mountain soda*



## GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 19.00

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 € 19.00

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 € 20.00

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 Goldberg Yuzu Tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 20.00

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

FORSTHOFGUT APFELSAFT 0,2l € 5.20

Forsthofgut x Henndorfer

*Apple juice*

FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 5.20

Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch

*Grape juice*

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 4.50

Maracuja, Mango, Orangensaft, Johanisbeere

*Passion fruit, mango, orange juice, black currant*

COCA COLA / COCA COLA ZERO Fl.0,33l € 5.20

FANTA | SPRITE Fl.0,33l € 5.20

ALMDUDLER Fl.0,35l € 5.20

MISCH MASCH Fl.0,33l € 5.50

## LEMONADE

HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 10.00

Eingelegte Hibiskusblüte, hausgemachter Hibiskussirup,  
Tonkabohne, Yuzusaft, Leoganger Bergsoda

*Hibiscus flower, homemade hibiscus syrup, tonka bean, yuzu juice, Leogang mountain soda*

HOMEMADE LEMONADE € 9.50

FrISChe Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Bergsoda, Zitronenzesten

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

HOMEMADE ORANGEADE € 9.50

FrISChe Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Bergsoda

*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 MIKAN € 7.00

Handverlesene Mandarinenorangen aus Wakayama,

Bio-Zuckerrohr und Bergwasser aus der Region Hyogo

*Handpicked mandarin oranges rom 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 € 4.90

Fl.0,25l

1724 TONIC WATER € 4.80

Fl.0,2l

GOLDBERG YUZU TONIC € 4.80

Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 4.80

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 € 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 FREIBIER € 5.00  
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 € 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.*

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.*