



F
O
O
D



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STK. | 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Hispanare Gambero Rosso € 23.00

Rote Wildgarnele / Wild red prawn

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 16.50

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

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.

SPECIAL MAKI

JE 8 STK. | 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 20.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 23.30

Thunfisch – Avocado

Tuna – avocado

Salmon Roll € 21.80

Dreierlei Lachs – Gurke – Ikura

Three kinds of salmon – cucumber – ikura

Spielberg Roll € 22.20

Tiroler Lachsforelle – Rettich – Radieschen – Liebstöckel

Tyrolean salmon trout – radish – lovage

Italy Roll € 19.80

Gebackener Spargel – Melone – Heidewuggerl Prosciutto – Boznersauce

Baked asparagus – melon – Heidewuggerl prosciutto – Bozner sauce

🌿 Crunchy Roll € 14.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus

SASHIMI

JE 4 STK. | 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

Samontorauto € 15.50

Tiroler Lachsforelle / Tyrolean salmon trout

BEILAGE | side dishes

🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated

🌿 VEGGIE 🌿 VEGAN



SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 27.40


JE 2 STK. / 2 pcs per order

 Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Unagi
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*

Spielberg Roll
Tiroler Lachsforelle – Rettich – Radieschen – Liebstöckel
Tyrolean salmon trout – radish – lovage

 Hosomaki Kappa
Gurke / *cucumber*

Sashimi Samontorauto
Tiroler Lachsforelle / *Tyrolean 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 ODER SPICY
Gekochte Japanische grüne Bohnen / *Boiled japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50

MAGURO TATAKI € 27.50
Thunfischtataki – Spargel – Erdbeeren – Wan Tan – Nori
Tuna tataki – asparagus – strawberries – wan tan – nori

NIKU DANGO € 21.80
Japanische Fleischbällchen – Pimientos – Takoyakisauce
Japanese meatballs – pimientos – takoyaki sauce

DIM SUM (4 STK. / 4 pcs) € 14.80
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Assorted homemade steamed dumplings

ASUPARAGASUCHIKIN KUSHI € 16.30
Spargel-Hühnerspieß – Teriyaki
Asparagus-chicken skewer – Teriyaki

 WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

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

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.

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.

MAIN

🌱 POTOBERO NO NUIGURUMI € 18.50
Knuspriger Portobello – Tsukunesalat – Mangochillidip
Crispy portobello – tsukune salad – mango chilli dip

MISO TARA € 29.80
Kabeljau im Bambusblatt – Miso – Süßkartoffel – Cocobohne
Cod in a bamboo leaf – miso – sweet potato – coco bean

YUIITSU € 38.00
Seezunge im Ganzen gebraten – Sesamspargel – Zitrus
Whole roasted sole – sesame asparagus – citrus

WAGYU ENTRECÔTE € 85.00
Wagyu Entrecôte – wilder Brokkoli
Wagyu entrecôte – wild broccoli

KOUSHI NO CHOPPU € 38.00
Rosa gebratenes Kalbskotelett – Adzukitahin – Rübengemüse
Pink roasted veal cutlet – adzukitahin – beet vegetables

PAPURIKACHICKIN € 24.80
Geschmorte Maishendlkeule – grünes Gemüse – Popcorn
Braised leg of corn-fed chicken – green vegetables – popcorn

RAMEN

🌱 ROTE RÜBEN RAMEN € 18.20
Mini Rote Rübe – pochiertes Bio Ei – Junglauch –
Pak Choi – Shiitake – Kren
*Beetroot ramen – mini beetroot – poached organic egg – young leek –
pak choi – shiitake – horseradish*

CHICKEN BÄRLAUCH RAMEN € 22.90
Tan Tan – Curry – Junglauch – Lotus – Zuckermais – Pilze – Karotte
*Chicken wild garlic ramen – Tan Tan – curry – young leek – lotus –
sweetcorn – mushrooms – carrot*

TONKOTSU SHOYU RAMEN € 24.20
Gerollter Schweinebauch – Brokkoli – Spargel – Pimientos – Tomate – Bonito
*Rolled pork belly – broccoli – asparagus – pimientos – tomato – bonito
colourful variety of seasonal vegetables.*

KINDER / CHILDREN

BIO PENNE
🌱 mit Butter / *with butter* € 6.90
🌱 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60
mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

BEILAGEN / SIDE DISHES

🌱 SCHALE REIS € 3.20
Bowl of rice

🌱 SCHALE RAMENUDELN € 4.20
Ramen noodles

🌱 SCHALE UDON € 4.50
Bowl of udon

🌱 SCHALE WOKGEMÜSE € 4.80
Bowl of wok vegetables

🌱 SCHALE KIMCHI € 4.10
Bowl of kimchi

DESSERT

🌱 MIZUMI HARU NO KIMOCHI € 11.30
Litschi – Grapefruit – Kakao
Lychee – grapefruit – cocoa

🌱 SHUPUFUNUDERUN € 15.20
Adzukischupfnudeln – Grünteeeis
Adzuki potato noodles – green tea ice cream

🌱 KINAKO TARUTO € 14.80
Rhabarber-Kinakotarte – Tonkacreme – Oxalis
Rhubarb kinako tart – tonka cream – oxalis

🌱 DEZĀTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.
Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

🌱 VEGGIE 🌱 VEGAN

DIPS

- 🌱🌱 Sweet Chili Sauce
- 🌱🌱 Teriyaki Sauce
- 🌱 Chili Mayo
- 🌱🌱 Soja Sauce





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 € 15.00

SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 9.50

WEIN

WHITE


 2023 MISS WHITE (CH.SB)
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
1/8l € 12.50

2023 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
1/8l € 8.50

2023 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“
Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich
1/8l € 7.40

2022 CHARDONNAY „SALZLACKE“
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
1/8l € 10.50


RED

 N.V. MISTER RED (PN.BF.CS)
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 13.00

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
1/8l € 9.50

2021 MALBEC
Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
1/8l € 14.50


ROSÉ

 2022 LADY BLUSH (BF.RÖ)
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 9.00

2023 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
1/8l € 14.50

SWEET

2023 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
1/8l € 8.90

 2021 SWEET BABY (R.SÄ) SÜSS SWEET
Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 8.00

SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 21.00
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 € 21.00
Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör
Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur

TOKYO SIDECAR € 21.00
Grand Marnier, japanischer Whisky, Yuzusaft
Grand Marnier, Japanese whisky, yuzu juice

KYOTO MARTINI € 21.00
Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge
Haku Vodka, Katsuyama Lei sake, celery bitter, nori seaweed

OKINAWA BEACH € 21.00

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

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

SHOGUN € 21.00

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

MIZŪKAZE € 21.00

Haku Vodka, Amabuki Tete, Yuzusaft, Ginger Beer

Haku Vodka, amabuki tete, yuzu juice, ginger beer

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

SPRITZ

LILLET BERRY € 15.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, frische Beeren

Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, fresh berries

LILLET ROSÉ € 15.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

HUGO € 15.00

Holunder Sirup, Leoganger Berg Soda, 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, Orangenzesten, Organics Tonic

Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic

水 MIZŪMI SPRITZ € 15.00

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

 FORSTHOFGUT APFELSAFT 0,2l € 5.50

Forsthofgut x Rudi Heinisch
Apple juice

 FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 5.50

Forsthofgut x Rudi Heinisch
Grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 4.80

Maracuja, Mango, Orangensaft, Johannisbeere
Passion fruit, mango, orange juice, black currant

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

 **HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 10.50**

Eingelegte Hibiskusblüte, hausgemachter Hibiskussirup, Tonkabohne,
Yuzusaft, Leoganger Berg Soda

*Hibiscus flower, homemade hibiscus syrup, tonka bean, 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 Berg Soda

Fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar, Leogang mountain soda

HOMEMADE ICE TEA € 10.50

Grüntee, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Minze, Zitronengras

Green tea, yuzu-lemon juice, agave syrup, mint, lemon grass

TONIC

ORGANICS BY RED BULL € 5.20

Fl.0,25l

1724 TONIC WATER € 5.10

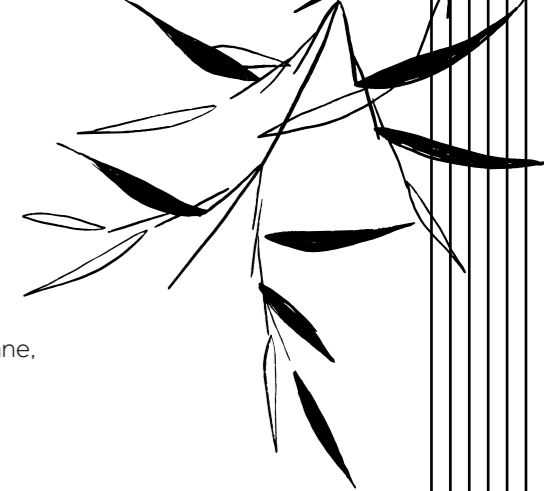
Fl.0,2l

GOLDBERG YUZU TONIC € 5.10

Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 5.10

Fl.0,2l



BIER / BEER

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 FREIBIER € 5.00
Fl.0,33l
Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE € 7.00
0,5l
Erdinger yeast wheat beer

ERDINGER ALKOHOLFREI € 7.00
Fl.0,5l
Erdinger non alcoholic

TEE / TEA

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

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO € 4.10

DOPPELTER ESPRESSO € 5.80

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 4.90

CAPPUCCINO € 5.10

LATTE MACCHIATO € 6.10

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.
We also serve all types of coffee made from decaffeinated beans.

MATCHA / MATCHA

MATCHA / MATCHA LATTE € 8.00

Matcha gilt, wenn man Koffein verträgt, als echter Jungbrunnen. Kaum ein anderes
Naturprodukt liefert mehr zellschützende 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.*

