

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 € 21.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*

Hispanare Gambero Rosso € 24.00

Rote Wildgarnele / *Wild red prawn*

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Wagyu Rind € 17.50

Wagyu Rind / *Wagyu beef*

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Uni € 14.80

Seeigelrogen / *Sea urchin roe*

🌿 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.

H O S O M A K I

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*

S P E C I A L M A K I

J E 8 S T K . / 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

Tiroler Roll € 22.20

Tiroler Lachsforelle – Zuckerschoten – Gurke – Marille

Tyrolean salmon trout – snow peas – cucumber – apricot

Osaka Roll € 20.80

Lachs – Salat – Gurke – Schnittlauch – Tobiko – Zitrus

Salmon – salad – cucumber – chives – tobiko – citrus

🌿 Korean Kimbap Roll € 18.50

Kürbis – Gurke – Leoganger Bio Ei – Rettich – Karotte

Pumpkin – cucumber – Leogang organic egg – radish – carrot

🌿🌿 Crunchy Roll € 14.40 (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 € 34.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Samontorauto € 15.50

Tiroler Lachsforelle / *Tyrolean salmon trout*

B E I L A G E / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated

🌿 V E G G I E 🌿🌿 V E G A N



SUSHISETS

FORSTHOF GUT SET € 28.90
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*

Maki Tiroler Roll
Tiroler Lachsforelle – Zuckerschoten – Gurke – Marille
Tyrolean salmon trout – snow peas – cucumber – apricot

 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

IKA € 19.50
Frittierte Calamari – Limette – Dip
Fried calamari – lime – dip

REISEI ROSUTOPOKU € 18.20
Geflämmtter Schweinebauch – Wafu – Zwiebel – Pilze
Flambéed pork belly – wafu – onion – mushrooms

DIM SUM (4 STK. / 4 pcs) € 16.80
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Assorted homemade steamed dumplings

 TOFU-YASAI KUSHI € 14.80
Tofu-Gemüsespieß – Zitronengras – Ponzulack
Tofu vegetable skewer – lemongrass – ponzu glaze

 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 (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).*



MAIN

RAISUNUDORUBOURU € 18.50
Reisnudelbowl – Pak Choi – Kräuterseitlinge – Zuckerschoten – Karotte – Erdnuss
Rice noodle bowl – pak choi – king oyster mushrooms – snow peas – carrot – peanut

SHITAIGASHURINPU (1 STK./ 1pc) € 41.00
Sea Tiger Garnele 330g – Nori – Gurkenkimchi
Sea tiger prawn 330g – nori – cucumber kimchi

MAGURO DONBURI € 34.00
Thunfischsteak – bunte Reisbowl – Wasabi – Sprossen
Tuna steak – mixed rice bowl – wasabi – sprouts

WAGYU ENTRECÔTE € 92.00
Wagyu Entrecôte – Melanzani
Wagyu entrecôte – aubergine

USHI SHOTORIBU € 38.00
Rinder Shortribs – Masao Sauce – Babymais
Beef short ribs – Masao sauce – baby corn

AHIRU BAO BUN € 24.80
Gedämpfter Bao Bun Burger – gezupfte Entenkeule – Coleslaw – Umeboshi
Steamed bao bun burger – pulled duck leg – coleslaw – umeboshi

RAMEN

SHOYU TAMANEKI RAMEN € 18.20
Zwiebel – gefülltes Wan Tan – Junglauch – Pak Choi – Shiitake – Karotte
Onion – stuffed wan tan – spring onion – pak choi – shiitake – carrot

SPICY SAKANA RAMEN € 24.90
Garnele – Safran Chawan – Zuckerschoten – Tomate – Lotus – Pak Choi
Prawn – saffron chawan – snow peas – tomato – lotus – pak choi

MISO CHICKEN RAMEN € 22.90
Eingelegtes Leoganger Bio Ei – Karotten – Brokkoli – Edamame –
Junglauch – Kräuterseitling
*Pickled Leogang organic egg – carrots – broccoli – edamame –
young leek – king oyster mushroom*

Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
For information on allergens, do not hesitate to ask our staff.

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 € 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

MIZŪMI AISU € 12.30
Mizūmi Eisbecher – Knusperwaffel – Joghurt
Mizūmi ice cream sundae – crispy waffle – yoghurt

MATCHA SUPONJIKEKI NO RORUKEKI € 15.20
Matcha Biskuitroulade – Topfen – Marille
Matcha sponge roll – curd cheese – apricot

CHOKORETOGURANORABOURO € 14.80
Schoko-Granola – Kokos – Miso – Beeren
Chocolate granola – coconut - miso – berries

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

DIPS

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

VEGGIE VEGAN



D R I N K S



BUBBLES

„R“ DE RUINART BRUT
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 22.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE
0,1l € 24.00

BLANC DE BLANCS
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 26.00

ROSÉ
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 24.00

 SIR SPARKLING
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 9.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH
0,1l € 12.00

SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 10.00

WEIN

WHITE

 2023 MISS WHITE (CH,SB)
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
0,1l € 13.00

2024 GELBER MUSKATELLER
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 8.00

2023 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“
Christian M., Hohenrappersdorf, Weinviertel, Österreich
0,1l € 7.00

2022 CHARDONNAY „SALZLACKE“
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
0,1l € 10.00

RED

 N.V. MISTER RED (PN,BF,CS)
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 13.00

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
0,1l € 9.50

ROSÉ

 2024 LADY BLUSH (BF,RÖ)
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 10.50

2024 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
0,1l € 13.50

SWEET

2024 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
0,1l € 8.00

 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

OYASUMI € 21.00
Haku Vodka, Roku Gin, Amabuki Tete, Mancino Wermut, Orangen Zeste
Haku Vodka, Roku Gin, Amabuki Tete, Mancino Vermouth, orange zest

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

S H O G U N € 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

M I Z Ū K A Z E € 21.00

Haku Vodka, Amabuki Tete, Yuzusaft, Ginger Beer

Haku Vodka, amabuki tete, yuzu juice, ginger beer

W H I S K Y 4 C L

H A K U S H U 12 Y S I N G L E M A L T € 38.00

Komplexer, aromatischer Geschmack mit intensiver, süßer Vanille und geröstetem Zucker

Complex, aromatic flavour with intense sweetness of vanilla and roasted sugar

Y A M A Z A K I 12 Y S I N G L E M A L T € 35.00

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüssen

Taste of dried tropical fruits, vanilla, honey and nuts

S U N T O R Y T O K I J A P A N E S E € 15.00

Sehr fruchtig, mit leichten Gewürzen und ein wenig Vanille

Very fruity, with light spices and a bit of vanilla

T H E C H I T A € 15.00

Feiner Geschmack von Butterkeksen, Honig, Rosenblüten und ein bisschen Kardamom

Taste of butter bisquits, honey, rose blossom and a bit of cardamom

H I B I K I € 20.00

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee

Floral, with notes of honey and lychee

R U M 4 C L

T E E D A 5 Y J A P A N E S E € 19.00

Fruchtig, süße Note, reife Banane, Mango, Sauerteig, Holz und Kohle

Fruity, sweet, ripe banana, mango, sour dough, wood and charcoal

R Y O M A 7 Y J A P A N E S E € 15.00

Kräftig, fruchtig und blumig mit Vanille und Karamell

Powerful, fruity and floral with vanilla and caramel

V O D K A 4 C L

H A K U € 13.00

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

The flavour of violets, lemon, almond and a hint of charcoal

S H U N A P P U S U 2 C L

W H I T E L I L Y € 9.00

Holznoten gepaart mit leichter Frische, Aprikose, Rose, Pflaume und Nüsse

Woody notes paired with light freshness, apricot, rose, plum and nuts

A M A B U K I M A R C O F D A I G I N J O € 8.00

Ginjo-Aromen, Melone, Birne, weißer Pfirsich und Aprikose

Ginjo aromatic, melon, pear, white peach, apricot

A M A M I S H U R U I A M A M I A G I N G € 8.00

Rauchige Note, Kakao, Karamell, Walnüsse und Marzipan

Smoky note, cacao, caramel, walnuts and marzipan

N I N K I „ I M O S H O C H U “ € 7.00

Jasmin, Litchi, Mango, Honig, Lakritz und getrocknete Pflaumen

Jasmine, lychee, mango, honey, licorice and dried plums

A M A B U K I T E T E - J A P A N B O T A N I C A L S € 8.00

Pflaumen, Zitronenschale, Ingwer, Grüntee, Lilienblätter, Zimt und Sansho-Pfeffer

Plums, lemon peel, ginger, greentea, lily leaves, cinnamon and sansho-pepper

S P R I T Z

L I L L E T B E R R Y € 15.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, frische Beeren

Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, fresh berries

L I L L E T R O S É € 15.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

水 T E T E T O N I C € 15.00

Amabuki Tete Sake, Organics Tonic Water, Rosenblatt

Amabuki Tete Sake, Organics Tonic Water, rose petal

H U G O € 15.00

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

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

A P E R O L S P R I T Z € 15.00

Aperol, Leoganger Bergsoda, Schaumwein, Orange

Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange

G A R D E N S P R I T Z € 15.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

水 M A N C I N O S A K U R A € 15.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzensten, Organics Tonic

Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic

水 M I Z Ū M I S P R I T Z € 15.00

Getrockneter Mangochip, Mangopüree, Yuzusaft, Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda

Dried mango chip, mango purée, yuzu juice, Sir Sparkling, Leogang mountain soda



FORSTHOFGUT EDITION



MIZUMI EDITION



HEALTH



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 20.00

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 € 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 Goldberg Yuzu Tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 21.00

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 € 6.00

Forsthofgut x Rudi Heinisch

Apple juice



FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 6.00

Forsthofgut x Rudi Heinisch

Grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 5.50

Sorten zur Auswahl: Maracuja, Mango, Orange, Johannisbeere 0,25 l

Available varieties: Passion fruit, mango, orange, black currant 0,25 l

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

*Getrockneter Mangochip, Mangopüree, Yuzusaft, Vanillesirup, Leoganger Bergsoda
Dried mango chip, mango purée, yuzu juice, vanilla syrup, 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 € 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

LYCHEE NO HANA € 12.00

Alkoholfreier Gin, Lycheesirup, Yuzusaft

Non-alcoholic gin, lychee syrup, yuzu juice



MANGO KIZUNA € 12.00

Mangopüree, Matcha, Bitter Lemon, Rosmarin

Mango puree, matcha, bitter lemon, rosemary

ICHIGO YUME € 12.00

Erdbeerpüree, Kokossirup, Fizzy Peach, Yuzusaft

Strawberry puree, coconut syrup, fizzy peach, yuzu juice



FORSTHOFGUT EDITION



MIZŪMI EDITION



HEALTH

B I E R / B E E R

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



T E E / T E A

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

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

ESPRESSO € 4.40

DOPPELTER ESPRESSO € 6.20

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 5.20

CAPPUCCINO € 5.50

LATTE MACCHIATO € 6.30

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.