

F

O

O

D



SUSHI

NIGIRI
JE 2STK. / *2 pcs per order*

Maguro € 13.80
Thunfisch / *Tuna*

Toro € 21.00
Thunfischbauch / *Tuna belly*

Sake € 10.80
Lachs / *Salmon*

Hispamare 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*

Jedes Fischnigiri ist auch flambiert möglich.
Every fish nigiri can also be flambéed.

HOSOMAKI
JE 8STK. / *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*

VEGGIE VEGAN



SPECIAL MAKI
JE 8STK. / *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

Spicy Salmon Roll € 21.60
Lachs – Avocado – Surimi
Salmon – avocado – surimi

Akari Roll € 24.80
Softshellcrab – Tamago – Gurke – Unagi – Karottentahin
Soft-shell crab – tamago – cucumber – unagi – carrot tahini

Tiroler Roll € 22.20
Tiroler Lachsforelle – Kohlrabi – Apfel-Kren
Tyrolean salmon trout – kohlrabi – apple & horseradish

Yasai Roll € 15.60
Gurke – Kürbis – Avocado – Spargel – Honig-Ingwersauce
Cucumber – pumpkin – avocado – asparagus – honey & ginger sauce

Crunchy Roll € 16.20 (6 STK. / *6 pcs per order)*
Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse
Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

TATAKI

Maguro Tataki € 19.40
Thunfischsashimi geflämmt – Apfel-Soja
Seared tuna sashimi – apple & soy

Sake Tataki € 16.50
Lachssashimi geflämmt – Apfel-Soja
Seared salmon sashimi – apple & soy

SASHIMI
JE 4 STK. / *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 € 17.50
Tiroler Lachsforelle / *Tyrolean salmon trout*

BEILAGE / *side dishes*

Wasabiwurzel frisch gerieben € 5.80
Wasabi root freshly grated

SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 28.90

JE 2STK. / *2 pcs per order*

Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Unagi
Aal / *Eel*

Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*

Tiroler Roll
Tiroler Lachsforelle – Kohlrabi – Apfel-Kren
Tyrolean salmon trout – kohlrabi – apple & horseradish

Hosomaki Kappa
Gurke / *cucumber*

Sashimi Tiroler Lachsforelle
Tiroler Lachsforelle / *Tyrolean salmon trout*

CLASSIC SET € 31.90

JE 2STK. / *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, SPICY & TORYUFU
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50
Trüffel / *truffle* € 8.00

YASAI SANDO
Gezupftes Gemüse – Noribrioche – Röstzwiebel – Joghurtdip € 18.80
Pulled vegetables – nori brioche – crispy onions – yoghurt dip

NIKU DANGO
Japanische Fleischbällchen – Pilze – Kürbis – Takoyakisauce € 23.00
Japanese meatballs – mushrooms – pumpkin – takoyaki sauce

DIM SUM (4 STK./ *4 pcs*) € 18.00
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Variety of steamed homemade dumplings

WAKAME € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

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

HARUSAME SUPU € 14.50
Spicy Fischsuppe – Glasnudeln – Rockshrimps
Spicy fish soup – glass noodles – rock shrimp

FONDUE

SHABU SHABU

Nur auf Vorbestellung / *Available by pre-order only*

Buta Shabu Shabu (Brühe vom Schwein) / *Buta shabu shabu (pork broth)* € 56.00 p.P.
Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *Yasai shabu shabu with tofu* € 44.00 p.P.

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Wagyu, Tofu und Gemüse werden in einem heißen Suppentopf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.
Shabu Shabu is the Japanese version of fondue. Thinly sliced Wagyu, tofu and vegetables are prepared in a hot soup pot directly at the table and served with a colourful variety of seasonal vegetables.

VEGGIE VEGAN

MAIN

NASU KATSU € 21.80
Gebackene Melanzani – japanischer Kartoffel-Vogerlsalat
Baked aubergine – japanese potato and lamb's lettuce salad

BURAUNOTORAUTO € 36.50
Im ganzen gebratene Bachforelle – Sesambohne – Ponzubutter
Whole-roasted brook trout – sesame beans – ponzu butter

TABOTTO € 44.80
Im Zitrusöl confierter Steinbutt – Tofunockerl – Kokossud – Pack Choi
Turbot confit in citrus oil – tofu dumpling – coconut broth – pak choi

WAGYU ROSUTOBIFU € 95.00
Wagyu Roastbeef – Pilze
Wagyu roast beef – mushrooms

PAPURIKACHIKIN € 28.50
Geschmorte Maishendlkeule – *grünes Gemüse* – *Popcorn*
Braised corn-fed chicken leg – green vegetables – popcorn

KOJI SHIKA € 40.80
Shio Koji Hirschrücken – *Pastinake* – *Preiselbeer*
Shio koji venison loin – parsnip – lingonberry

RAMEN

MISO KINOKO RAMEN € 18.20
Eingelegtes Leoganger Bio Ei – Shiitake – Buchenpilze – Kräuterseitling – Junglauch – Mais
Pickled Leogang organic egg – shiitake – shimeji – king oyster mushroom – spring onion – sweetcorn

KABOCHA CHICKEN RAMEN € 25.90
Gekochte Hühnerbrust – Kürbis – Lotus – Brokkoli – Edamame – Kürbiskerne
Poached chicken breast – pumpkin – lotus – broccoli – edamame – pumpkin seeds

SHOYU BUTA RAMEN € 23.30
Cashu – Karotte – Pack Choi – Junglauch – Keniabohnen – Kombu
Cashu – carrot – pak choi – spring onion – kenyan beans – kombu

SOJA SAUCE FÜR ZUHAUSE € 9.00

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).

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 € 4.20
Bowl of rice

SCHALE RAMENNUDELN € 4.80
Ramen noodles

SCHALE UDON € 5.00
Bowl of udon

SCHALE WOKGEMÜSE € 5.30
Bowl of wok vegetables

SCHALE KIMCHI € 4.50
Bowl of kimchi

DIPS JE € 2.50

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Chili Flocken

DESSERT

GU-IRI KUREPU €14.50
Gefüllter Palatschinken – Sauerrahmeis – Erdnüsse – Hibiskus
Filled crêpe – sour cream ice cream – peanuts – hibiscus

„TIRA-MIZUMI" € 17.20
Am Tisch für sie zubereitet – hausgemachte Biskotten – Matcha Mascarpone – Valrhona
Prepared at your table – homemade sponge fingers – matcha mascarpone – Valrhona chocolate

SEMORINA PUDINGU € 12.80
Grießflammerie – Knusperwaffel – Zwetschke
Semolina flummery – crisp wafer – plum

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

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

VEGGIE VEGAN



D

R

I

N

K

S



SIGNATURE DRINKS

WHITE GEISHA € 21.00
Haku Vodka, Grand Marnier, Yuzusaft, Agave, Magic Velvet
Haku Vodka, Grand Marnier, yuzu juice, agave syrup, Magic Velvet

LYCHEE SOUR € 21.00
Tequila Altos, Sake, Yuzusaft, Lycheesyrup, Magic Velvet
Altos Tequila, sake, yuzu juice, lychee syrup, Magic Velvet

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

FORBIDDEN GARDEN € 21.00
Grüntee Gin, White Penja Pepper, Holunder, Angostura, Ginger Ale
Green tea gin, white Penja pepper, elderflower, Angostura bitters, ginger ale

MIZŪKAZE € 21.00
Haku Vodka, Amabuki Tete, Yuzusaft, Ginger Beer
Haku Vodka, amabuki tete, yuzu juice, ginger beer

AKAI YŪHI € 21.00
Ryoma Rum, Orangensaft, Yuzusaft, Campari, Grenadine, Magic Velvet
Ryoma Rum, orange juice, yuzu juice, Campari, grenadine, Magic Velvet

BUBBLES

„R" DE RUINART BRUT
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 23.00

BLANC DE BLANCS
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 27.00

ROSÉ
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 25.00

„SIR SPARKLING"
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 11.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH
0,1l € 14.00

SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC
Sparkling Tea Company , Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 12.00

WEIN

WHITE

2024 „MISS WHITE" (CH.SB)
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
0,1l € 13.00

2025 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL"
Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich
0,1l € 8.00

2025 RIESLING „EISQUELL"
Battenfeld-Spanier, Bodenheim, Rheinhessen, Deutschland
0,1l € 7.50

2025 PINOT GRIGIO
Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien
0,1l € 8.00

2024 BORDEAUX BLANC „PETITE LILY" SÉMILLON
Château Climens, Barsac, Bordeaux, Frankreich
0,1l € 11.00

RED

2022 MISTER RED (ME.CS)
Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich
0,1l € 13.50

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG"
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
0,1l € 10.00

ROSÈ

2025 „LADY BLUSH" (BF.RÖ)
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,1l € 11.00

2025 „WHISPERING ANGEL"
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
0,1l € 13.50

SWEET

2023 SCHEUREBE FRUCHTSÜSS HALBTROCKEN
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 8.00

2022 „SWEET BABY" (SCHEUREBE) SÜSS SWEET
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 13.00

FORSTHOFGUT EDITION MIZŪMI EDITION HEALTH

SPRITZ

LILLET BERRY € 15.00
Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, Beeren
Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, berries

TETE TONIC € 15.00
Amabuki Tete Sake, Organics Tonic Water, Rosenblatt
Amabuki tete sake, organic tonic water, rose petals

YUZU SPRITZ € 15.00
Yuzusake, Sir Sparkling, Yuzusaft, Agave, Leoganger Bergsoda
Yuzu Sake, Sir Sparkling, Yuzu Juice, Agave, Leogang Mountain Soda

HUGO € 15.00
Holunder Sirup, Leoganger Bergsoda, 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

MANCINO SAKURA € 15.00
Wermut Sakura, Kirschblüten, Organics Tonic
Vermouth sakura, cherryblossom, organics tonic

MIZŪMI SPRITZ € 16.00
Mandarinenpüree, Vanillesirup, Yuzusaft, Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda
Mandarin purée, vanilla syrup, yuzu juice, sake, Sir Sparkling, Leogang mountain soda

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 bisquits, 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

FORSTHOFGUT EDITION MIZŪMI 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 oder Fentimans Yuzu Tonic
Taste of yuzu, hinoki wood, green sansho pepper and bambooleaf
perfect with organics tonic or Fentimans yuzu 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 Fentimans yuzu tonic

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 21.00
Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel,
Angelikawurzel und Koriander perfekt als Gin & Tonic
Taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica root
and coriander perfect as gin & tonic

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

YUZU LEMONADE Fl. 0,33l € 5.90

FORSTHOFGUT EDITION MIZŪMI EDITION HEALTH

LEMONADE

MIZŪMI LEMONADE €11.00
Mandarinenpüree, Vanillesirup, Yuzusaft, Leoganger Bergsoda
Mandarin purée, vanilla syrup, 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 Bergsoda
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. 0,25 l

FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC WATER € 5.10
Fl. 0,2 l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 5.10
Fl. 0,2 l

ALKOHOLFREIE LIEBLINGE
NON ALCOHOLIC FAVOURITES

YUKI RINGO € 12.00
Zweierlei Apfel, Yuzusaft, Ginger Ale, Zimt
Two varieties of apple, yuzu juice, ginger ale, cinnamon

MURASAKI € 12.00
Blaubeere, Yuzuaft, Anchan Tee, Soda
Blueberry, yuzu juice, butterfly pea flower tea, soda water

ICHIGO NO PAINAPPURU € 12.00
Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokossirup, Yuzu
Strawberry Purée, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Yuzu

BIER / BEER

ASAHI SUPER DRY € 8.20
Fl. 0,33 l

KIRIN BEER € 8.20
Fl. 0,33 l

STIEGL HELL 0,2 L € 4.50
STIEGL HELL 0,3 L € 5.50
STIEGL HELL 0,5 L € 7.50
Stiegl beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 5.50
Fl. 0,33 l
Stiegl beer with lemonade

STIEGL 0,0% € 5.50
Fl. 0,33 l
Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE € 7.50
0,5 l
Erdinger yeast wheat beer

PINZGAU BRÄU NON PROMILLO € 7.70
Fl. 0,5 l
Pinzgau Bräu Non promillo



TEE / TEA

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN VON RONNEFELDT € 9,50
A teapot of high-quality teas from Ronnefeldt.
Genmaicha, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun,
Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Rasberry, Forsthofgut Tee, Sencha

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO € 4.60

DOPPELTER ESPRESSO € 6.40

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 5.40

CAPPUCCINO € 5.80

LATTE MACCHIATO € 6.50

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 € 8.50

Matcha gilt, wenn man Koffein verträgt, als echter Jungbrunnen. Kaum ein anderes Naturpordukt 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 powered tea from Japan.

MATCHA-TONIC € 16.00
Matcha Sake, Organics Tonic 1/2 go

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.

"ITADAKIMASU!"

jap. „GUTEN APPETIT!"