



F
O
O
D



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STK. | 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 € 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 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

SPECIAL MAKI

JE 8 STK. | 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

Salad Roll € 18.80

Gebackenes Hühnerfilet – Salatherzen – Gurke – Parmesansauce

Crispy chicken fillet – baby gem lettuce – cucumber – Parmesan sauce

Zander Roll € 22.20

Zander – Rucola – getrocknete Tomate – Frischkäse – Yuzusesam

Pike-perch – rocket – sun-dried tomato – cream cheese – yuzu sesame

🌿🌿 Crunchy Roll € 16.20 (6 STK. | 6 pcs per order)

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

CHIRASHI

Chirashi Don Fisch € 31.80

Sushireisbowl – Sashimi – buntes Gemüse

Sushi rice bowl – sashimi – colourful vegetables

🌿🌿 Chirashi Don Vegi € 24.30

Sushireisbowl – Tsukune – Tamago – buntes Gemüse

Sushi rice bowl – tsukune – tamago – colourful vegetables

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

Zander € 16.50

Zander / Pike-perch

BEILAGE | side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 5.80

Wasabi root freshly grated

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN



SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 28.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

🌿 Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Unagi

Aal / *Eel*

Nigiri Wagyu

Rind / *Beef*

Zander Roll

Zander – Rucola – getrocknete Tomate – Frischkäse – Yuzusesam
Pike-perch – rocket – sun-dried tomato – cream cheese – yuzu sesame

🌿 Hosomaki Kappa

Gurke / *cucumber*

Sashimi Zander

Zander / *Pike-perch*

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, SPICY & TORYUFU

Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*

Salzig / *salty* € 5.00

Scharf / *spicy* € 6.50

Trüffel / *truffle* € 8.00

SARADABOURO

Zweierlei von Rockshrimps – Salatbowl – Knoblauchstangerl € 25.50

Rock shrimp duo – salad bowl – garlic breadstick

oder - or

🌿 Tempuragemüse – Salatbowl – gebackenes Sesamei € 18.80

Tempura vegetables – salad bowl – crispy sesame egg

HONO NO TONBARA NIKU € 20.80

Geflämmtter Hofkultur Schweinebauchwürfel – Marille – Zwiebel – Crunch

Flame-grilled Hofkultur pork belly cubes – apricot – onion – crunch

DIMSUM (4 STK. / 4 pcs) € 18.00

Verschiedene gedämpfte Teigtaschen

Variety of steamed dumplings

TAKO NO KUSHIYAKI (2 STK. / 2 pcs) € 19.50

Oktopusspieß – Misoglace – Ananas-Chilisalsa

Octopus Skewer – miso Glaze – pineapple & chilli salsa

🌿 WAKAME € 4.50

Algensalat

Seaweed salad

🌿 MISOSHIRU € 8.00

Japanische Suppe – Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu

Japanese soup – seaweed – mushrooms – silken tofu

MAIN

RAISUNUDORUBOURU € 20.80
Reisnudelbowl – Erdnuss – Mais – Junglauch – Karotte – Pak Choi
Rice noodle bowl – peanut – sweetcorn – young leek – carrot – pak choi

BURUKKUTORAUTO € 36.50
Im ganzen gebratener Bachsaibling – Wakamespinat – Ponzubutter
Whole roasted brook trout – wakame spinach – ponzu butter

KURO TARA € 40.80
Im Misoöl confierter schwarzer Kabeljau – Muscheldashi – Lotus – grüner Spargel
Miso oil-confit black cod – mussel dashi – lotus root – green asparagus

WAGYU ROSUTOBIFU € 95.00
Wagyu Roastbeef – gegrillter Jungmais – Shoyubutter
Wagyu roast beef – grilled baby corn – shoyu butter

AHIRU NO ASHI € 32.00
Geschmorte Entenkeule – Austernpilze – Teriyaki
Braised duck leg – oyster mushrooms – teriyaki

KOUSHI NO RIBU € 34.50
Kalbsripperl – Zucchini fritters – Chimichurri
Veal ribs – courgette fritters – chimichurri

RAMEN

KRÄUTER KOKOS RAMEN € 18.20
Pochiertes Leoganger Bio Ei – Junglauch – Brokkoli – Pak Choi – Edamame – grüner Spargel
Poached organic egg from Leogang – young leek – broccoli – pak choi – edamame – green asparagus

SPICY FISCH RAMEN € 25.90
Safran Chawan – Vongole – Lotus – Kombu – Shiitake – Tomate
Saffron chawan – vongole – lotus – kombu – shiitake – tomato

MISO CHICKEN RAMEN € 23.30
Hühnerbällchen – Mais – Pak Choi – Junglauch – Austernpilze – Karotte
Chicken meatballs – sweetcorn – pak choi – young leek – oyster mushrooms – carrot

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).

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 RAMENUDELN € 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

DESSERT

KYABETSU € 17.20
Gefüllter Choux – Miso Schokomousse – Marille
Filled choux pastry – miso chocolate mousse – apricot

PURIN € 13.80
Karamellpudding – Kirsche – Oxalis
Caramel pudding – cherry – oxalis

MIZUMI AISU € 12.80
Dreierlei Geeistes – Knusperwaffel – flambierte Ananas
Selection of iced treats – crisp wafer – flambéed pineapple

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

DIPS JE € 2.50

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



D
R
I
N
K
S



SIGNATURE DRINKS

AOI RINGO FIZZ € 21.00

Ki No Bi Gin, grüner Apfel, Minze, Limette, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Ki No Bi Gin, Green Apple, Mint, Lime, Lemongrass, Leogang Mountain Soda

LYCHEE SOUR € 21.00

Tequila Altos, Sake, Yuzusaft, Lycheesyrupe, 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

OYASUMI € 21.00

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

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

TETE BOTANICAL MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 26.00

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


2024 BORDEAUX BLANC „PETITE LILY“ SEMILLON
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


ROSÉ

 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

SPRITZ

LILLET BERRY € 15.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, Beeren
Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, berries

水 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

水 MANCINO SAKURA € 15.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Organics Tonic
Vermouth sakura, cherryblossom, organics tonic

水 MIZŪMI SPRITZ € 16.00

Pfirsichpüree, Lycheesirup, Yuzusaft, Zitronengras, Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda
Peach Purée, Lychee Syrup, Yuzu Juice, Lemongrass, 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 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

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 0,25l

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

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



LEMONADE

 MIZŪMI LEMONADE € 11.00

Pfirsichpüree, Lycheesirup, Yuzusaft, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Peach Purée, Lychee Syrup, Yuzu Juice, Lemongrass, 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.0,25l

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

AOI RINGO REFRESH € 12.00

Alkoholfreier Gin, grüner Apfel, Minze, Limette, Zitronengras, Leoganger Bergsoda
Alcohol-Free Gin, Green Apple, Mint, Lime, Lemongrass, Leogang Mountain Soda

 MANGO KIZUNA € 12.00

Mangopüree, Matcha, Bitter Lemon, Rosmarin
Mango puree, matcha, bitter lemon, rosemary

ICHIGO NO PAINAPPURU € 12.00

Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokossirup, Yuzu
Strawberry Purée, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Yuzu



B I E R / B E E R

ASAHI SUPER DRY € 8.20
Fl. 0,33l

KIRIN BEER € 8.20
Fl. 0,33l

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. 0,33l
Stiegl beer with lemonade

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

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

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



T E E / T E A

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 Raspberry, Forsthofgut Tee, Sencha

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

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.

M A T C H A / M A T C H A

MATCHA / MATCHA LATTE € 8.50

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.

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!“