

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 € 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.

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*

🌱 V E G G I E 🌱🌱 V E G A N

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 – 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 S T K . / 6 pcs per order)

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

T A T A K I

Maguro Tataki € 19.40

Thunfischsashimi geblämt – Apfel-Soja

Seared tuna sashimi – apple & soy

Sake Tataki € 16.50

Lachssashimi geblämt – Apfel-Soja

Seared salmon sashimi – apple & soy

S A S H I M I

J E 4 S T K . / 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*

🌱🌱 B E I L A G E / side dishes

Wasabiwurzel frisch gerieben € 5.80

Wasabi root freshly grated



S U S H I S E T S

F O R S T H O F G U T S E T € 28.90
J E 2 S T K . / 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*

C L A S S I C S E T € 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*

S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.
8 S T K . / 8 pcs
Chefs choice

S U R P R I S E S E T € 34.00 p.P.
unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

S T A R T E R S

🌿🌿 EDAMAME - SHIO, SPICY & TORYUFU
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50
Trüffel / *truffle* € 8.00

🌿 Y A S A I S A N D O
Gezupftes Gemüse – Noribrioche – Röstzwiebel – Joghurtdip € 18.80
Pulled vegetables – nori brioche – crispy onions – yoghurt dip

N I K U D A N G O
Japanische Fleischbällchen – Pilze – Kürbis – Takoyakisauce € 23.00
Japanese meatballs – mushrooms – pumpkin – takoyaki sauce

D I M S U M (4 STK. / 4 pcs) € 18.00
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Variety of steamed homemade dumplings

🌿🌿 W A K A M E € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

🌿🌿 M I S O S H I R U € 8.00
Japanische Suppe – Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup – seaweed – mushrooms – silken tofu

H A R U S A M E S U P U € 14.50
Spicy Fischsuppe – Glasnudeln – Rockshrimps
Spicy fish soup – glass noodles – rock shrimp

F O N D U E

S H A B U S H A B U
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.

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

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

DIPS JE € 2.50

🌿🌿 Sweet Chili Sauce
🌿🌿 Teriyaki Sauce
🌿 Chili Mayo
🌿🌿 Chili Flocken





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., Hohenrappersdorf, 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



FORSTHOF GUT EDITION



MIZŪMI EDITION



HEALTH

S P R I T Z

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

W H I S K Y 4 C L

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

R U M 4 C L

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

V O D K A 4 C L

HAKU € 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

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



FORSTHOF GUT 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 0,25l

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



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



FORSTHOFGUT EDITION



MIZŪMI EDITION



HEALTH

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 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.

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!"

j a p . „ G U T E N A P P E T I T ! ”