



M I Z Ū M I

TIME FOR 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

Hispamare 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.

HOSOMAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 10.80

Lachs / Salmon



Abokado € 6.20

Avocado / Avocado



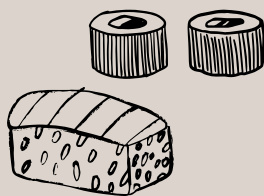
Kappa € 4.80

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 – 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

SASHIMI

JE 4 STK. / 4 pcs per order

Sake € 14.50

Lachs / Salmon

Maguro € 16.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 34.00

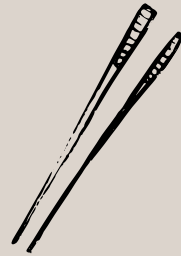
Thunfischbauch / Tuna belly

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Samontorauto € 15.50

Tiroler Lachsforelle / Tyrolean salmon trout



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

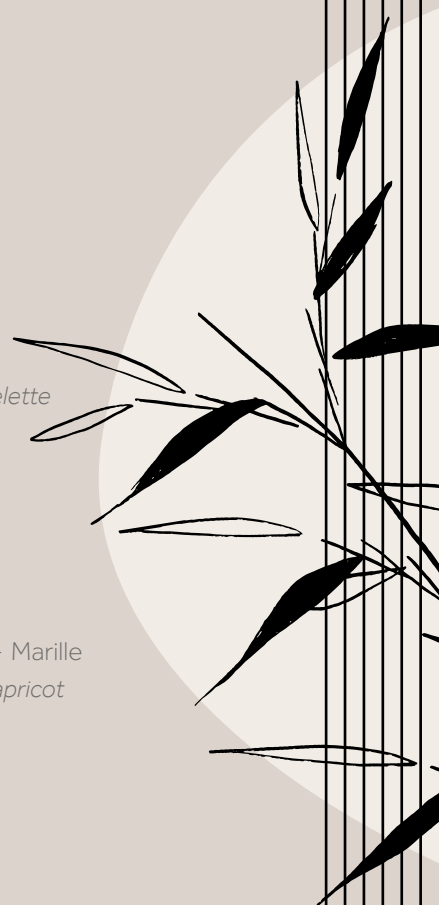
BEILAGE / side dishes



Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.80

Wasabi root freshly grated





M I Z Ū M I

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen nicht nur die fernöstliche Küche, sondern auch die lange Tradition des Gastgeberseins in Japan näherbringen. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge, viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

With Mizūmi, we aim to introduce you not only to the flavours of Far Eastern cuisine but also to the long-standing tradition of hospitality in Japan. In true Japanese style, there is no classic sequence of courses; instead, dishes are served in harmony with the rhythm of the kitchen. Food is shared at the table – a selection of delightful small dishes comes together to create the perfect choice for every connoisseur.

L
U
N
C
H
S
P
E
C
I
A
L
S

EDAMAME - SHIO, SPICY
Gekochte japanische grüne Bohnen / Boiled Japanese soybeans
Salzig / salty € 5.00
Scharf / spicy € 6.50

HARUMAKI € 8.50
Knusprige Frühlingsrolle
Crispy spring roll

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.00
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 9.80
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

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

RAMENSARADA € 15.90
Ramennudelsalat – Yuzudressing – Tsukune – Crunch
Ramen noodle salad – yuzu dressing – tsukune – crunch

OKONOMIYAKI € 13.80
Japanischer Pfannkuchen mit Kimchi
Japanese pancake with kimchi

UDON € 17.30
Nudeln mit Huhn und Gemüse
Noodles with chicken and vegetables

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 30.50
Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli
Teriyaki salmon steak – wild broccoli

TORI KARAAGE € 18.40
Knuspriges Hühnchen – Chilimayo
Crispy chicken – chili mayo



BEILAGE / side dishes

Schale Reis € 3.20
Bowl of rice

Schale Udon € 4.50
Bowl of udon

K
I
D
S

BIO PENNE
mit Butter / with butter € 8.60
mit Tomatensauce / with tomato sauce € 9.60
mit Kalbfleischsugo / with veal sugo € 12.60

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
I
P
S

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Soja Sauce



R
A
M
E
N

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

B
E
N
T
O

FISCH € 26.90
Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

FLEISCH € 25.60
Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chilimayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayo – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

B
O
X

VEGGIE € 22.20
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

S
W
E
E
T
S

MOCHI VARIATION € 9.50
Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt
Sticky rice cake with ice cream filling – variation of 3 pcs

AISUKOHI € 11.80
Mizūmi Eiskaffee – Tonkabohne
Mizūmi iced coffee – Tonka bean

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).