



水

M I Z Ū M I

TIME FOR SUSHI

NIGIRI

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*

Hispanmare 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*

HOSOMAKI

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*

SPECIAL MAKI

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

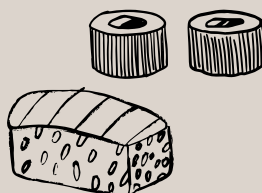
Crunchy Roll € 16.20 (6 STK. / 6 pcs per order)

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

Jedes Fischnigiri ist
auch flambiert möglich.

*Every fish nigiri can
also be flambéed.*



TATAKI

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

SASHIMI

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*

SUSHISETS

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*

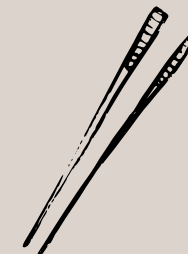
S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.

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*



BEILAGE / side dishes

Wasabiwurzel

frisch gerieben € 5.80

Wasabi root freshly grated



水

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.

LUNCH SPECIALS

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

HARUMAKI € 9.00
Knusprige Frühlingsrolle
Crispy spring roll

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.80
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 11.50
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

WAKAME € 4.50
Algensalat
Seaweed salad

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

OKONOMIYAKI € 16.40
Japanischer Pfannkuchen – Kimchi – Apfel-Soja
Japanese savoury pancake – kimchi – apple-soya

UDON € 19.80
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 – chilli mayo

BEILAGE / side dishes

Schale Reis € 4.20
Bowl of rice

Schale Udon € 5.00
Bowl of udon

Schale Wokgemüse € 5.30
Bowl of stir-fried vegetables



KIDS

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 Sweet Chili Sauce
I Teriyaki Sauce
P Chili Mayo
S Chili Flocken
JE € 2.50

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 – Pak Choi – Junglauch – Keniabohnen – Kombu
Cashu – carrot – pak choi – spring onion – kenyan beans – kombu

SHABU SHABU (30 Min. Wartezeit / 30 min waiting time)
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.

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 – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayo – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

VEGGIE € 23.20
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

MOCHI VARIATION (3 STK. / 3 pcs) € 9.50
Klebreiskuchen mit Eisfüllung
Sticky rice cake with ice cream filling

AISUKOHI € 11.80
Mizūmi Eiskaffee – Tonkabohne
mizūmi iced coffee – tonka bean



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 (200 ml).