



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*

Hispanare 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*

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

Tiroler Roll € 22.20

Tiroler Räucherfisch und Lachsforelle – Waldorf – Frischkäse

Tyrolean smoked fish and salmon trout – Waldorf – cream cheese

Nori Taco (2 STK. / 2 pcs) € 20.80

Oktopus – Gurke – Salzzitrone

Octopus – cucumber – preserved lemon

Crispy Yuzu Roll € 14.40 (8 STK. / 8 pcs)

Lachs – Avocado – Tempura – Yuzusoja

Salmon – avocado – tempura – yuzu soy

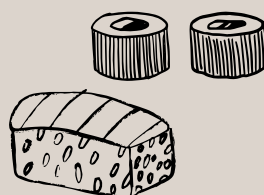
🌿 Korean Kimbap Roll € 18.50

Kürbis – Gurke – Leoganger Bio Ei – Rettich – Karotte

Pumpkin – cucumber – Leogang organic egg – radish – carrot

Jedes Fischnigiri ist
auch flambiert möglich.

*Every fish nigiri can
also be flambéed.*



SASHIMI

J E 4 S T K . / 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

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

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Nigiri Wagyu

Rind / *Beef*

Maki Tiroler Roll

Tiroler Räucherfisch und Lachsforelle – Waldorf – Frischkäse

Tyrolean smoked fish and salmon trout – Waldorf – cream cheese

🌿🌿 Hosomaki Kappa

Gurke / *cucumber*

Sashimi Samontorauto

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*

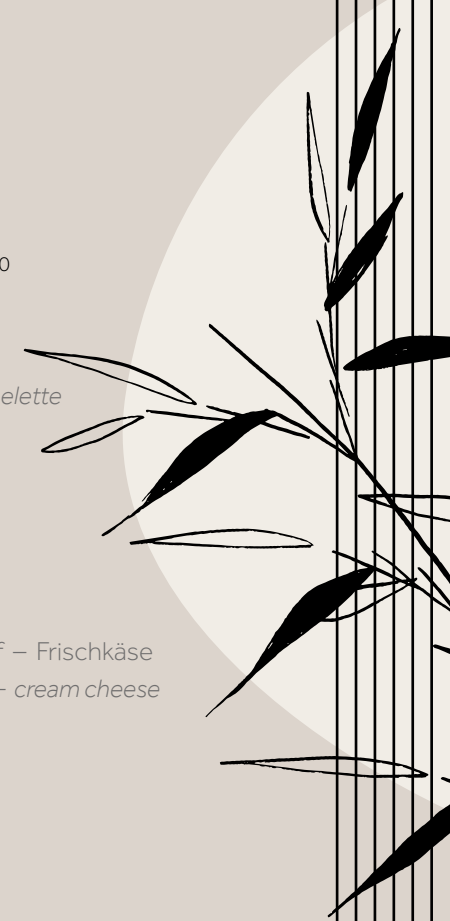
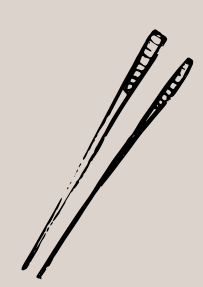
S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.

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*



B E I L A G E / *side dishes*

🌿🌿 Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.80

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

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

HARUMAKI € 8.50
Knusprige Frühlingsrolle
Crispy spring roll

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.50
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 10.20
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

WAKAME € 4.50
Algensalat – Sesam
Seaweed salad – sesame

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

RAMENSARADA € 15.90
Ramennudelsalat – Wafudressing – Tsukune – Crunch
Ramen noodle salad – wafu dressing – tsukune – crunch

OKONOMIYAKI € 13.80
Japanischer Pfannkuchen mit Kimchi
Japanese pancake with kimchi

UDON € 19.80
Nudeln mit Huhn und Gemüse
Noodles with chicken and vegetables

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 30.50
Teriyaki Lachssteak – wilder Karfiol
Teriyaki salmon steak – wild cauliflower

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

BEILAGE / side dishes

Schale Reis € 3.20
Bowl of rice

Schale Udon € 4.50
Bowl of udon

Schale Wokgemüse € 4.80
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



DIPS

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Soja Sauce

RAMEN

SHOYU KINOKO RAMEN € 18.20
Tofu – Buchenpilze – Thaispargel – Babymais – Shiitake – Karotte
Tofu – beech mushrooms – thai asparagus – baby corn – shiitake – carrot

SPICY CHICKEN RAMEN € 22.90
Tan Tan – Karfiol – Junglauch – Paprika – Lotus – Bonito
Tan tan – cauliflower – young leek – pepper – lotus root – bonito

MISO BUTA RAMEN € 24.90
Schweinebauch – Karotten – Pak Choi – Edamame – Junglauch – Kombu
Pork belly – carrot – pak choi – edamame – spring onion – kombu

FONDUE

SHABU SHABU (30 Min. Wartezeit / 30 min waiting time)
Niwatori Shabu Shabu mit Wagyu / *Niwatori shabu shabu with Wagyu* € 54.00
Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *Yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

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.

BENTO

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

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

BOX

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

SWETS

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

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 (200 ml).