

Aperitif Empfehlung

Pisco Sour 12
Premium Pisco | frischer Limettensaft | Eiweiß

Mr. Sumo 12
Sake | Roku Gin | Zitrone | Honigmelone | Sesam

Spicy Margarita 12
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Sakura Hanabira 12
Sake | Red Vermouth | Cherry Blossom Tonic

Singapore Sling 12
*London Dry Gin | Heering Cherry Likör
Dom Bénédicte | Triple Sec | Grenadine
Limettensaft und frischer Ananassaft*

Apricot Mojito 12
*Ferry's Wachauer Marillenbrand
Limette | Minze | Soda*

Schaumwein Glas
0.1L

2015 Prestige Cuvée Reserve 7.9
Schlumberger Wien

2015 Rosé Pinot Noir Reserve 7.9
Schlumberger Wien

Prosecco Glas
0.1L

Prosecco vom Fass 4.9

Prosecco mit Fruchtsaft 5.9

1/4L

Aperol Spritzer 6.9
(Prosecco Aperol)

Hugo 6.9
(Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)

4 Gang "Family Style" Menü

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm mit einem 4 gängigen Menü überraschen.

Dieses besteht aus den beliebtesten DiningRuhm Gerichten und ist ideal, um eine Vielzahl unserer Speisen kennenzulernen.


Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte "Family Style" in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen pro Gang genießen kann.

Dieses Menü kann ausschließlich tischweise bestellt werden.

Paarweise können Sie sich im Hauptgang mit heißen Hauptspeisen oder einer Sushivariation überraschen lassen.

4 Gang Menü pro Person 59
Getränkebegleitung pro Person 28

*Liebe Gäste!
Sollten Sie eine Allergie oder
Lebensmittelunverträglichkeit haben, sagen Sie
dies unbedingt unserem Servicepersonal!*

 *Gerne bieten wir auch eine vegetarische Karte und vegane Speisen an.*

Das DiningRuhm bietet einen modernen Küchenstil, der sich aus japanisch-peruanischen Rezepten und österreichischen, sowie internationalen Qualitätsprodukten zusammensetzt.

*Nikkei Küche
Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten, aromatisch-frechen, aber traditionellen peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird. Diesen Schwerpunkt finden Sie auch in den von Chef Marcel Ruhm zusammengestellten Gerichten.*

DiningRuhm Gourmet Menü

presented by Sascha & Marcel Ruhm

Small Starters:

2 pieces per order

Mini Tacos Yellowtail 6

Mini Tacos Salmon 6

Oyster Passionfruit Ceviche Style 11

Foie Gras & Crispy Rice 12

Sashimi Starters:

Scallop Sashimi Tiradito 18.9

Yellowtail Sashimi Jalapeño 14.9

Nigiri:

2 pieces per order

Hamachi Imperial Caviar 15

Tuna Black Truffle 12

Foie Gras & Salmon 12

Lobster flamed with Creamy Spicy Sauce 15

Maki:

Spicy Scallop (6 pieces) 14.9

Hot Dishes:

Lobster Tail gratinated with Yuzu Butter 35

Black Cod Yuzu Miso 35

Surf & Turf 35

Beef Tenderloin & Soft Shell Crab

Balsamic Teriyaki Sauce

Dessert Variation 11.9

Gourmet Menü ab 2 Personen

pro Person: 115

**Gerne können Sie die einzelnen Speisen
auch A La Carte bestellen**

Otsumami Finger Food

Edamame	3.9
<i>Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz</i>	
Spicy Edamame	4.9
<i>Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste</i>	
Pimientos	6.9
<i>gegrillte spanische Paprika mit Sojasalz & Yuzu</i>	
Foie Gras	per Stück
<i>Gegrillte Gänseleber auf knusprigem Sushireis und Teriyaki (ab 2 Stück bestellbar)</i>	6
Mini Tacos	2 pieces
<i>Yellowtail</i>	6
<i>Tuna</i>	6
<i>Salmon</i>	6
Lobster Mini Tacos	15

Sashimi Starter

Scallop Tiradito	18.9
<i>Jakobsmuschel Sashimi Koriander Rocoto Chili Yuzu Lemon Sauce Sojasalz</i>	
Tuna Tataki	16.9
<i>Gelbflossen Thunfisch Sashimi Koriander Jalapeño Dressing</i>	
Yellowtail Jalapeño	14.9
<i>Gelbschwanzmakrelen Sashimi Koriander Jalapeño Chili Yuzu Soja Sauce</i>	
Summer Ceviche Sashimi Style	14.9
<i>Gelbschwanzmakrelen Sashimi Passionsfrucht Ceviche Dressing Heidelbeeren Koriander Aji Amarillo Chili rote Zwiebel</i>	
Salmon Sashimi „Ruhm Style“	12.9
<i>Lachs Sashimi Ingwer Schnittlauch Yuzu Soja Sauce</i>	
Beef Tataki Ponzu	14.9
<i>Beefsteak Sashimi Frühlingzwiebel Knoblauch Chips Onion Ponzu Sauce</i>	

Soup

Miso Soup 3.9
Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

Deluxe Miso Soup 5.9
Muscheln | Pilze | Tofu
Wakame | Frühlingszwiebel

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura 35
Hummerschwanz im Tempurateig
Creamy Truffle Sauce | Schwarzer Trüffel
Blattsalat | Spicy Lemon Dressing

Scallop Kataifi 14.9
2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig
Blattsalat | Spicy Lemon Dressing
Creamy Wasabi | Masago

Crispy Soft Shell Crab 15.9
Knuspriger Butterkrebs
Blattsalat | Jalapeno Dressing

Razor Clams Creamy Spicy 14.9
6 Stück Stabmuscheln mit Creamy Spicy Sauce
gratiniert | Frühlingszwiebel | Masago

Babyspinach Truffle Salad
Babyspinat | Shiitake Pilze
Yuzu Miso Trüffel Dressing
Vegetarisch 9.9
mit 3 St. Black Tiger Prawns 16.9

Avocado Tempura 9.9
Avocado im Tempurateig
Creamy Wasabi Sauce

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	35
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert Blattsalat Spicy Lemon Dressing</i>	
Black Cod Yuzu Miso	35
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce und Ingwer</i>	
Rainbow Trout Jalapeño	15.9
<i>Gegrilltes Regenbogenforellenfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette</i>	
Chili Prawn	17.9
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen Spargel Zucchini Pilze Chili Soja Sauce</i>	

220g Beef Tenderloin	33.0
<i>Gegrilltes Rinderfilet von der österreichischen Kalbin Balsamic Teriyaki Sauce</i>	
220g Rib Eye Steak	23.9
<i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i>	
Pork Belly	15.9
<i>Österreichischer Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i>	
Corn Chicken Toban-Yaki	15.9
<i>Gegrillte Maishendlb Brust Sake Trüffel Teriyaki Sauce</i>	

Side Dishes

Jasminreis	3.5
Asia Süßkartoffelpüree	4.5
Natural Fries	4.5
Truffle Fries	5.9
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	4.9
Goma Wakame Salat	5.9

Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 pieces per order

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	6
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	12
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	8
<i>Tuna Spicy Miso</i>	8
<i>Black Tiger Prawn Creamy Spicy</i>	9
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	9
<i>Homemade Tamago</i>	7
<i>Goma Wakame</i>	6
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	7

10g Imperial Caviar 29
*Sie können den Caviar einfach pur genießen oder
Ihr Nigiri oder Ihre Makirolle damit veredeln*

*Lassen Sie sich vom Küchenchef
Marcel Ruhm mit einem, von ihm
zusammengestellten Special Sushi Set
überraschen.*

Sushi Tower for 2 <i>28 Maki, 6 Nigiri</i>	69.0
Sushi Set for 1 <i>14 Maki, 4 Nigiri</i>	29.9
Small Sushi Starter <i>6 Maki, 3 Nigiri</i>	19.9
Special Nigiri Set <i>9 Nigiri</i>	27.9



*Gerne stellen wir Ihnen auch ein vegetarisches
oder veganes Sushi Set zusammen.*

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 pieces) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	10.9
Spicy Tuna (6 pieces) Thunfisch Negi Creamy Spicy Sauce	11.9
Spicy Scallop (6 pieces) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	14.9
Crunchy Salmon Skin (8 pieces) Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce	12.9
Hamachi Jalapeño (8 pieces) Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño	14.9
Crunchy California (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	13.9
Lobster Dragonroll (8 pieces) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	27.9
Salmon Dragonroll (8 pieces) Lachs Avocado Masago Negi Creamy Spicy Sauce	19.9
Rainbow Roll (8 pieces) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	19.9
Crunchy Spicy Tuna (8 pieces) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	18.9
New York Futomaki (6 big pieces) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	16.9
Soft Shell Crab Futumaki (6 big pieces) Knuspriger Butterkrebs Avocado Negi Masago Wasabi	19.9

Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	9.9
<i>Kaffeecreme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	9.9
Lava Cake mit Matcha Eis	11.9
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis Beeren (glutenfrei)</i>	
<i>Portwein Taylor´s 325 Jahre Jubiläum Edition 1/16l</i>	8.9
Passionsfrucht Crème brûlée	9.9
<i>Passionsfrucht Mangoschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß 14.5% vol 10cl</i>	7.4
Mochi-Eis Variation	7.9
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>V.D.N Domäne Wachau süß 16.5% vol 1/16l</i>	5.9

Käse

Ziegenkäse brulée	11.9
<i>karamellierter Sainte-Maure de Touraine Yuzu Miso Sauce Pekannüsse Balsamico Glace</i>	
<i>Der Belgier Honey Beer aus 1130 Wien vol 7.5% 0,33l</i>	7.9

Empfehlung: 1/16L

2015 Riesling Auslese	6.9
<i>K. Wechsler Reinhessen Deutschland Süß 9.5% vol</i>	

Wein glasweise	1/8L
2019 Grüner Veltliner DAC	4.5
Weingut Stuttner Weinviertel trocken 12.5% vol	
2019 Gelber Muskateller	4.9
Rennhofer Kremstal trocken 12.5% vol	
2019 Riesling Parapluiberg	5.9
Tom Dockner Traisental trocken 13% vol	
2019 Sauvignon Blanc	5.9
Esterházy Leithaberg trocken 13% vol	
2017 Morillon Ehrenhausen	7.9
Gross Südsteiermark trocken 13% vol	
2019 Estérelle Rosé	5.9
Château du Rouet Côtes de Provence trocken 12.5% vol	
2017 Pinot Noir vom Schloss	6.9
Graf Hardegg Weinviertel trocken 13% vol	
2010 Syrah	7.5
Alpamanta Mendoza Argentinien trocken 13% vol	

Unsere Flaschenweine finden Sie
auf unserer großen Weinkarte



Prosecco und Spritzer	0.1L
Prosecco vom Fass	4.9
Prosecco Marille	5.9
Prosecco Royale	5.9
Prosecco Bellini	5.9
	1/4L
Aperol Spritzer (Prosecco Aperol)	6.9
Hugo (Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)	6.9
	1/4L
Weißer Spritzer	3.9
Kaiser Spritzer	4.9

Bier vom Fass

<i>Zwettler Saphir Pils</i>	0.2L € 3.5
	0.3L € 3.9
	0.5L € 4.9

Flaschenbiere

<i>Kirin 0.33L</i>	4.5
<i>Sapporo 0.33L</i>	4.5
<i>Stella Artois 0.33L</i>	3.9
<i>Der Belgier Honey Beer 7.5% 0.33L</i>	7.9
<i>Schneider Weisse Tap 7 0.5L</i>	5.5
<i>Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L</i>	4.9

Sake

<i>Empfehlung: Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl)</i>				13
	<i>Glass</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	
	100ml	250ml		
<i>Sparkling Sake</i>			250ml	19
<i>Ozeki, 7% vol</i>				
<i>Dassai „23“</i>			720ml	130
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% vol</i>				
<i>Dassai „39“</i>			720ml	95
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% vol</i>				
<i>Dassai „45“</i>	9.9	23	720ml	65
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>trocken 16% vol</i>				
<i>Ginjyo Genshu</i>	9.5	22	720ml	62
<i>Garyubai</i>				
<i>trocken 16.8% vol</i>				
<i>Yamahai</i>	10.9	26	720ml	69
<i>Kozaemon</i>				
<i>trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (ungefildert)</i>	7.4	18	375ml	25
<i>Ozeki</i>				
<i>süß 14.5% vol</i>				
<i>Futsushu (Tafelsake)</i>		<i>Karaffe</i>	125ml	5.9
<i>Ozeki</i>				
<i>Served Hot or Cold</i>				
<i>trocken 14.5% vol</i>				

Alkoholfrei

Yuzu Soda 0.5L 5.9

Coca-Cola | Zero 0.33L 3.9

Pokka Japanese Green Tea 0.5L 5.9

Orangensaft Pago 0.2L 3.9

gespritzt 0.25L | 0.5L 3.7 | 5.5

Säfte direkt vom Kremser Winzer

Apfelsaft 0.25L 3.9

Wachauer Marillennektar 0.25L 3.9

Weingartenpfirsich 0.25L 3.9

Johannisbeere 0.25L 3.9

Säfte gespritzt 0.25L | 0.5L 3.7 | 5.5

Säfte Leitung 0.25L | 0.5L 3.5 | 4.5

Vöslauer Mineralwasser 3.5

prickelnd oder still 0.33L

Vöslauer Mineralwasser 5.9

prickelnd oder still 0.75L

Sodawasser 0.25L 1.6

Soda Zitrone oder Soda Himbeere 2.2

0.25L

Zitronensaft frisch gepresst 4cl 2.0

Digestif

2cl	<i>Ferry´s Marille</i>	3.9
2cl	<i>Ferry´s Zwetschke Barrique</i>	4.9
2cl	<i>Muskat Trebernbrand 2006</i>	5.9
2cl	<i>Williams, Gölles</i>	6.9
4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	9.9
4cl	<i>Plantation Rum 5 Years</i>	9.5
4cl	<i>Macallan 12 years</i>	16
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i>	8.9
4cl	<i>Rye Whisky J.Haider</i>	9.9
2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	4.9
2cl	<i>DonJulio 70 Tequila</i>	12
2cl	<i>Fernet Branca</i>	3.9
2cl	<i>Averna</i>	3.9
4cl	<i>Averna Zitrone</i>	4.9
4cl	<i>Amaretto Gozio</i>	6.9

Gin Tonic

4cl	Roku, Japan <i>Ein kräftiger Gin mit Orange und Ingwer</i>	8
4cl	Jinzu, Japan <i>Ein sanfter Gin mit Koriander und Limette</i>	10
4cl	Windspiel, Deutschland <i>Ein erdiger Gin mit Zimtrinde und Orange</i>	13
4cl	The Duke, Deutschland <i>Ein krautiger Gin mit Koriander und Zitrone</i>	8
4cl	Wien Gin, Österreich <i>Ein traditionsbewusster fruchtiger Gin mit Orange</i>	10
4cl	Le Tribute, Spanien <i>Ein aromatischer Gin mit Orange und Wacholderbeeren</i>	10
20cl	<i>Zum Le Tribute Gin empfehlen wir Le Tribute Tonic Water</i>	5.9
20cl	<i>Zum Gin empfehlen wir Fentimans Premium Indian Tonic Water</i>	3.9

Kaffee und Tee

Mrs. Rose Coffee 100% Arabica | Venedig

<i>Espresso</i>	3.2
<i>Doppelter Espresso</i>	4.5
<i>Espresso Macchiato</i>	3.5
<i>Doppelter Macchiato</i>	4.8
<i>Verlängerter</i>	3.8
<i>Cappuccino</i>	4.9
<i>Caffè Latte</i>	4.9

Bester Geschmack aus der Kanne

<i>Genmaicha Grüntee</i>	4.9
<i>Jasmin Pearls</i>	5.9
<i>English Breakfast</i>	4.9
<i>Kräuter Tee</i>	4.9
<i>Früchte Tee</i>	4.9
<i>Ingwer Tee</i>	4.9

