

Edamame | Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz F € 3,90
Spicy Edamame | Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilisauce A|F € 4,90

Cold Starter

Sashimi „Ruhm Style“

Österreichisches Lachsforellen Sashimi
Yuzu Soja Sauce | Sesam
D|F|N € 9,50

Scallop Tiradito

Sashimi von der Jakobsmuschel | Koriander
Rocoto Chili | Yuzu Lemon Sauce
A|D|F|R|N € 14,50

Yellowtail Yuzu-Soy

Kingfish Sashimi | Jalapenos
Koriander | Yuzu Soja Sauce
A|D|F € 14,50

Beef Tataki

Rinderfilet Sashimi | Frühlingszwiebel
Zwiebel Ponzu Sauce | Knoblauch Chips
A|F|N € 12,50

Salad Dishes

Ceviche

Tomaten | Zwiebel | Koriander | Ceviche Dressing
A|B|D|F Lachsforelle € 11,50
A|D|F Mixed Seafood € 12,50
A|B|F Black Tiger Prawn € 12,50

Babyspinach Truffle Salad

Babyspinat | Shiitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing
A|F|G|N Vegetarisch € 8,50
A|B|F|G|N Black Tiger Prawn € 15,50

Black Tiger Prawn Salad

3 Stück, gegrillte Black Tiger Garnelen | Knackiger Blattsalat
Tomaten | Chia Samen | Spicy Lemon Dressing
A|B|F|N € 14,50

Avocado Tempura Salad

Knackiger Blattsalat | Spicy Lemon Dressing | Tomaten
Avocado Tempura | Amaranth | Creamy Wasabi Sauce
A|C|F € 10,50

Soups

Black Tiger Prawn Soup

Schaumsuppe von Plack Tiger Garnelen
Knusprige Seafood Praline
A|B|D|F|G|L|M|N € 7,50

Asparagus Cream Soup

Weißer Marchfelder Spargel
Croutons
A|C|G|L € 4,50

4 Gang „Family Style“ Menü ab 2 Personen | pro Person € 49,00

Weinbegleitung | pro Person € 23,00

Sake-Begleitung | pro Person € 25,00

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm mit einem 4 gängigem Menü überraschen.
Unsere Sommelière Jaqueline Kubala serviert Ihnen die passenden Weine und Sascha Ruhm Sake zum Menü.



Hot Starter

Black Tiger Prawn Tempura

3 Stück Black Tiger Garnelen in Tempurateig
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat | Yuzu Dressing
A | B | C | F € 14,50

Crispy Soft Shell Crab

Knuspriger Butterkrebs
Jalapeno Dressing | Rettich
A | B | F | N € 12,50

Beef Filet Gyoza

4 Teigtaschen mit Rinderfilet | Zwiebeln
Sesam Teriyaki Sauce
A | C | D | F | L | N € 12,50

Asparagus Kataifi

Grüner Marchfelder Spargel | Kataifi Teig | Creamy Wasabi
A | C | F | N 2 Stück € 7,50
A | C | F | N 4 Stück € 14,00

Crispy Rice & Salmon Trout

6 Stück Knuspriger Sushi Reis | Spicy Miso Sauce
Lachsforellentatar | Wakame
F | N € 12,50

Main Courses

Salmon Trout

Gegrilltes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
Teriyaki Sauce
A | D | F € 14,00

Rib Eye Steak

Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin
Chili Anticucho Sauce
F € 19,00

Char Yuzu Butter

Gegrilltes Seesaiblingfilet vom Gut Dornau
Yuzu Butter
A | D | F | G € 17,00

Beef Tenderloin

Gegrilltes österreichisches Rinderfilet
Balsamic Teriyaki Sauce
A | F € 24,50

Scallop Wasabi Pepper

Frische Jakobsmuscheln | Spargel | Zucchini
Pilze | Wasabi Pfeffer Sauce
F | R | L Zwischengang (3 Stück) € 17,50
F | R | L Hauptgang (5 Stück) € 24,50

Pork Belly

Tullnerfelder Schweinebauch | Spicy Miso Sauce
Chili | Frühlingszwiebel | rote Zwiebel
A | F | L | N € 16,50

Side Dishes

Jasminreis € 3,50
Natural Fries € 3,50
Truffle Fries G € 5,90

Spicy Garlic Gemüse F € 4,90
Spargel Yuzu-Soj F € 7,90
Asia Süßkartoffelpüree G € 3,90
Blattsalat M € 4,50



vegetarisch: Fragen Sie nach der vegetarischen Speisekarte