

# *Sushi Brunch Menu*

---

## *BUFFET WAR GESTERN!*

*Bei uns bestellen Sie aus der vielfältigen Brunch Karte. Die Gerichte werden frisch für Sie gekocht und in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen genießen kann*

---

### *Brunch mit Free Flow of Drinks*

*Pro Person € 89,-  
Kinder bis 12 Jahre € 39,-*

---

*Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr  
Gemütlicher Ausklang bis 15:00 Uhr*

---

#### *Gedeck*

*Brot, Butter, Schinken, Käse, Edamame*

#### *Kaffee*

*Espresso, Verlängerter, Cappuccino, ...*

#### *Getränke*

*Orangensaft, Apfelsaft, Marillensaft  
Yuzu Soda, Cola  
Vöslauer Mineralwasser und Leitungswasser*

#### *Genussgetränke*

*Prosecco vom Fass, Zwettler Saphir  
Spritzer, Kaiserspritzer, Muskatellerspritzer  
Grüner Veltliner, Gelber Muskateller  
Rosé  
Zweigelt, Opus Merum (BF/CF/ZW)*

# *Sushi Brunch Menu*

## *Starter*

*Edamame* Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz  
*Spicy Edamame* Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste

## *Ei Gerichte*

***Egg Benedict***  
Bauernbrot | Speck | Avocado | Yuzu-  
Hollandaise

***Bio Rührei***  
frischer Schnittlauch

---

## *Sashimi*

***Beef Tataki Ponzu***  
Beef Sashimi | Frühlingszwiebel  
Zwiebel Ponzu Sauce | Knoblauch Chips

***Yellowtail Jalapeño***  
Kingfish Sashimi | Koriander  
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

***Summer Ceviche***  
Kingfish Sashimi | Heidelbeeren | Koriander  
Passionsfrucht Ceviche Dressing

***Sashimi „Ruhm Style“***  
Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch  
Yuzu Soja Sauce | Sesam

---

## *Miso Soup*

Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

---

## *Sushi Maki Rolls*

***Spicy Salmon*** (6 pieces)  
Lachs | Negi | Creamy Spicy Sauce

***Spicy Tuna*** (6 pieces)  
Thunfisch | Negi | Creamy Spicy Sauce

***Crunchy Salmon Skin*** (8 pieces)  
Crunchy Salmon Skin | Negi  
Teriyaki Sauce

***Hamachi Jalapeño*** (8 pieces)  
Gelbschwanzmakrele | Yuzu Soja Sauce  
Koriander | Negi | Jalapeño

***Crunchy California*** (8 pieces)  
Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke  
Creamy Spicy Sauce | Tempura Flakes

***Crunchy Spicy Tuna*** (8 pieces)  
Thunfisch | Avocado | Negi  
Crunchy Tempura Flakes

***Salmon Dragonroll*** (8 pieces)  
Lachs | Avocado | Masago | Negi  
Creamy Spicy Sauce

***New York Futomaki*** (6 big pieces)  
Lachs | Tamago | Gurke | Masago | Negi  
Crunchy Tempura Flakes | Avocado

## Warm Starters, Salad Dishes

### **Babyspinach Truffle Salad**

Babyspinat | Shiitake Pilze  
Yuzu Trüffel Dressing

### **Black Tiger Prawn Tempura**

Black Tiger Garnelen in Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat  
Yuzu Dressing

### **Vegetable Tempura**

Gemüsevariation in Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce

### **Scallop Kataifi**

2 Stück Jakobsmuscheln in Kataifi Teig  
Blattsalat | Spicy Lemon Dressing  
Creamy Wasabi | Masago

---

## Main Courses

### **Honey Miso Salmon**

Lachsfilet  
Gratiniert mit Honig Miso Sauce

### **Corn Chicken**

Gegrillte Maishendlbrust  
Sake | Trüffel Teriyaki Sauce

### **Rainbow Trout Jalapeño**

Gegrilltes Regenbogenforellenfilet  
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

### **Rib Eye Steak**

Gegrilltes Rib Eye Steak  
von der österreichischen Kalbin  
Chili Anticucho Sauce

### **Pork Belly**

österreichischer Duroc Schweinebauch  
Spicy Miso Sauce Chili | Frühlingszwiebel | rote Zwiebel

## Side Dishes

Jasminreis  
Natural Fries

Asia Süßkartoffelpüree  
Goma Wakame Salat  
Blattsalat Sesam-Soja Dressing

---

## Desserts

### **Dessert Variation**

Whiskey Cappuccino | Passionsfrucht Crème brûlée | Mochi-Eis

### **Whiskey-Zimt Cappuccino**

Kaffee creme | Schoko Crumbles  
Vanilleeis | Whiskeyschaum | Zimt

### **Chocolate Cake**

Callebaut Schokolade | marinierte Beeren  
(glutenfrei)

### **Passionsfrucht Crème brûlée**

Passionsfrucht | Mangoschaum

### **Mochi-Eis Variation**

3 verschiedene Sorten