

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 € 99,-
Kinder bis 12 Jahre € 39,-

Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr
Letzte Bestellung Speisen 13:30, Desserts 13:50 Uhr
Gemütlicher Ausklang bis 15:00 Uhr

Kaffee

Espresso, Verlängerter, Cappuccino, ...

Getränke

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

Genussgetränke

*Mimosa, Prosecco vom Fass
Zwettler Bier vom Fass
Spritzer, Kaiserspritzer
Grüner Veltliner, Rotgipfler Bio
Gelber Muskateller, Rotwein*

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
Ponzu Sauce

Crispy Rice & Tartar
Knspriger Sushireis
Tartar vom Fisch

Yellowtail Ceviche
Kingfish Sashimi | Koriander
Passionsfrucht Ceviche Dressing

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

Miso Soup

Prawn Dashi | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

Sushi Maki Rolls

Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine Maki Variation zusammen

Spicy Salmon (6 pieces)
Lachs | 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 Salmon (8 pieces)
Lachs | Avocado | Negi
Crunchy Tempura Flakes

Salmon Special Roll (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

2 Stk. Black Tiger Garnelen im Tempurateig
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat

Avocado Tempura

Avocado im Tempurateig
Creamy Wasabi Sauce

Scallop Kataifi

Jakobsmuschel im Kataifi Teig
Creamy Wasabi Sauce | Masago

Main Courses

Honey Miso Salmon

Gratiniertes Lachsfilet
Honig Miso Sauce

Duck Balsamic-Teriyaki

Rosa gebratene Entenbrust
Balsamic-Teriyaki Sauce

Pork Belly

österreichischer Duroc Schweinebauch
Spicy Miso Sauce | Süßkartoffelpüree

Beef Steak

von der österreichischen Kalbin
Chili Anticucho Sauce

Side Dishes

Jasminreis
Natural Fries

Asia Süßkartoffelpüree
Blattsalat Sesam-Soja Dressing

Desserts

Dessert Variation

Whiskey Cappuccino | Passionsfrucht Crème brûlée | Mochi-Eis

Whiskey-Zimt Cappuccino

Kaffeecreme | Schoko Crumbles
Vanilleeis | Whiskeyschaum | Zimt

Passionsfrucht Crème brûlée

Passionsfrucht | Mangoschaum

Chocolate Cake

Callebaut Schokolade
(glutenfrei)

Mochi-Eis

cremige Eiscreme, umhüllt von einem
zarten Teig aus Reismehl