

# *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*

---

## *Kaffee*

*Espresso, Verlängerter, Cappuccino, ...*

## *Getränke*

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

## *Genussgetränke*

*Prosecco vom Fass, Zwettler Bier  
Spritzer, Kaiserspritzer, Muskatellerspritzer  
Grüner Veltliner, Gelber Muskateller  
Rotwein*

---

## **Gästeregistrierung**



**QR-Code mit Smartphone scannen**

*oder diese Adresse aufrufen:*

*<https://Corona-anmeldung.at/visit/diningruhm>*

---

# *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

***Crispy Rice & Tartar***  
Knspriger Sushireis  
Tartar of the day

***Yellowtail Ceviche***  
Kingfish Sashimi | 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

***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 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**

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

### **Vegetable Tempura**

Gemüsevariation in Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce

### **Sweetcorn Miso Butter**

Zuckermais | Misobutter

---

## Main Courses

### **Honey Miso Salmon**

Lachsfilet gratiniert mit Honig Miso Sauce  
Jasminreis

### **Tahin Sesam Chicken**

österreichisches Hühnefilet  
Tempurateig | Creamy Sesam Sauce

### **Fish & Chips**

Cod Fish in Tempurateig mit  
Creamy Wasabi Sauce und Natural Fries

### **Rib Eye Steak**

Gegrilltes Rib Eye Steak  
von der österreichischen Kalbin  
Chili Anticucho Sauce

### **Pork Belly**

österreichischer Duroc Schweinebauch  
Spicy Miso Sauce Chili | Frühlingszwiebel | Süßkartoffelpüree

## 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**

Kaffeecreme | Schoko Crumbles  
Vanilleeis | Whiskeyschaum | Zimt

### **Chocolate Cake**

Callebaut Schokolade | marinierte Beeren  
(glutenfrei)

### **Passionsfrucht Crème brûlée**

Passionsfrucht | Mangoschaum

### **Mochi-Eis**

verschiedene Sorten