

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

Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr

Bestellungen

*Kalte Vorspeisen & Sushi bis 13:00
Warme Vor- & Hauptspeisen bis 13:30
Desserts bis 13:50 Uhr*

Gemütlicher Ausklang bis 15:00 Uhr

Brunch mit Free Flow of Drinks

*Pro Person € 110,-
Kinder bis 12 Jahre € 39,-*

Kaffee

Espresso, Verlängerter, Cappuccino, ...

Getränke

*Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb
Soda Zitrone, Cola, Cola Zero
Sodawasser und Leitungswasser*

Genussgetränke

*Mimosa, Prosecco vom Fass
Zwettler Bier vom Fass
Spritzer, Kaiserspritzer
Weißwein & Rotwein*

Starter

Edamame

Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame

mit hausgemachter Chilipaste

Eier Gerichte

Egg Benedict

Bauernbrot | Speck | Avocado
Hausgemachte Yuzu Hollandaise

Bio-Rührei

Speck | Frischer Schnittlauch

Sashimi

Beef Tataki Ponzu

Beef Sashimi | Frühlingszwiebel | Ponzu Sauce

Yellowtail Ceviche

Koriander | Passionsfrucht Ceviche Dressing

Crispy Rice & Tartar

Knuspriger Sushireis | Fisch-Tatare

Sashimi „Ruhm Style“

Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch
Yuzu Soja Sauce | Sesam

Miso Soup

Prawn Dashi | Tofu | Wakame |
Frühlingszwiebel

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon

Crunchy California

Salmon Special Roll

Crunchy Salmon Skin Roll

Crunchy Spicy Salmon

New York Futomaki

Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine
Maki Variation zusammen

Warm Starters & Salad Dishes

Babyspinach Truffle Salad

Shitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing

Gemüse Tempura

Gemüse im Tempurateig | Creamy Wasabi
Sauce

Black Tiger Prawn Tempura

Black Tiger Garnele im Tempurateig
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat

Scallop Kataifi

Jakobsmuschel im Kataifi Teig
Creamy Wasabi Sauce | Masago

Main Courses

Char Jalapeño

Gegrilltes Seesaiblingfilet
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

Beef Steak

von der österreichischen Kalbin
Chili Anticucho Sauce

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Side Dishes

Jasminreis | Natural Fries | Süßkartoffel Püree
Blattsalat Sesam-Soja Dressing

Desserts

Dessert Variation

Whiskey Cappuccino
Passionsfrucht Crème brûlée | Mochi-Eis

Whiskey-Zimt Cappuccino

Kaffecreme | Schoko Crumbles | Vanilleeis
Whiskeyschaum | Zimt

Passionsfrucht Crème brûlée

Passionsfrucht | Himbeerschaum

Chocolate Cake

Callebaut-Schokolade (glutenfrei)

Mochi-Eis

Cremiges Eis umhüllt von einem
zarten Teig aus Reismehl