



Aperitif Empfehlung

Erdbeer-Bellini <i>Erdbeere Prosecco</i>	12
Pisco Sour <i>Pisco Limettensaft Eiweiß</i>	14
Dark and Stormy <i>Dark Rum Yuzu Ginger Beer</i>	16
Lychee Martini <i>Nigori Sake Kwai Feh Vodka</i>	14
Yuzushu Spritz <i>Yuzushu Prosecco</i>	12
Pornstar Martini <i>Passionsfrucht Vodka Vanille Prosecco</i>	15
Old Cuban <i>Rum Limette Minze Zucker Prosecco</i>	15
Negroni oder Negroni Sbagliato <i>Campari Vermouth rosso Gin oder Prosecco</i>	14
Spicy Margarita <i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	15
<hr/> Alkoholfrei	
Crodino Spritz	8.5
Yuzu Ginger Spritz	8.5
Homemade Ice Tea <i>Genmaicha Tee Limette</i>	8.5
Fruitcap <i>Maracuja Limette Soda Bananensirup</i>	8.5
<hr/> Schaumwein	
Champagne Brut Laurent-Perrier <i>La Cuvée</i>	16.5
Winzersekt Bründlmayer <i>Brut Rosé</i>	9.5
<hr/> Bier vom Fass	
0.3L Zwettler Saphir Pils	4.9



Gourmet Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

*Dieses Menü wird aus unseren beliebtesten und
hochwertigsten Produkten zusammengestellt
und Family Style zum Teilen in die Tischmitte serviert.*

Oyster Passion Fruit Ceviche

Mini Tacos Yellowtail

Mini Tacos Salmon

Salmon Foie Gras Sashimi

*Lachs Sashimi | Foie Gras | Teriyaki
Lachsforellen Kaviar*

&

Toro Sashimi

*Toro Tuna Sashimi auf der Holzkohle gegrillt
Wasabi Salsa | Schnittlauch*

Lobster Tail & Yuzu Butter

*Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz mit
Yuzu-Hollandaise*

Nigiris:

Yellowtail & Imperial Caviar Nigiri

Scallop Tiradito Nigiri

Foie Gras & Salmon Nigiri

Cold Smoked Toro Nigiri

Flamed Wagyu Beef Nigiri

Black Cod Yuzu Miso

*Mariniertes Black Cod Filet
Yuzu Miso Sauce | Ingwer*

Surf & Turf

Rinderfilet von der österreichischen Kalbin

Black Tiger Garnele

Grüner Spargel | Trüffeljus

Matcha Lava Cake

Callebaut Matcha-Schokoladenkuchen mit flüssigem

Kern | Himbeersorbet

(Gluten frei)

Gourmet Menü pro Person: 155

Weinbegleitung pro Person: 110



New Taste Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

*Die saisonalen Speisen werden in die Tischmitte serviert,
sodass Sie unsere neuen Kreationen gemeinsam erleben
und genießen können.*

Spargel-Creme-Shot

&

Lotuswurzel-Chips

Tagesfisch-Tartar

Hamachi Sashimi

Spargel-Erdbeere-Salat | Thai Basilikum

Passion Fruit Ceviche Dressing

&

Salmon Sashimi

Yuzu-Ponzu | Schnittlauch

Grilled Asparagus

Gegrillter Grüner Spargel

Schwarzer Trüffel | Dry-Miso

&

Gratinated Rock Oysters (2 Stück)

gratinierte Felsen Austern

Radicchio | Yuzu-Hollandaise

Nigiris:

Special Asparagus Nigiri

Seared Salmon Teriyaki Nigiri

Wagyu Beef Nigiri

Beef & Truffle Roll

Spargel | Rinderfilet

Avocado | Trüffel-Sauce

Veal Tafelspitz

Kalb Tafelspitz Rosa gebraten

Spargel | Miso-Hollandaise

Matcha Berry Dream

Matcha Crème | Erdbeereis | Rhabarber Ragout

6 Gänge Menü pro Person: 110

Weinbegleitung pro Person: 85



Otsumami Finger Food

Austern:	per Stück
Passion Fruit Ceviche	6
Spicy Ponzu	6

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	per Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	7

Mini-Tacos:	2 Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	
Yellowtail Jalapeño	7
Tuna Spicy Miso	7
Salmon Creamy Spicy	7
Lobster flamed Creamy Spicy	15

Edamame	6
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	

Spicy Edamame	7
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	

Sashimi:	
Toro Sashimi	27
Toro Tuna Sashimi auf der Holzkohle gegrillt Wasabi Salsa Schnittlauch	

Salmon Sashimi & Foie Gras	25
Lachs Sashimi Foie Gras Teriyaki	

Salmon Sashimi	19
Yuzu-Ponzu Schnittlauch	

Hamachi Sashimi	25
Spargel-Erdbeere-Salat Thai Basilikum Passion Fruit Ceviche Dressing	

Beef & Truffle Sashimi	24
Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	



Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 Stück pro Bestellung

<i>Cold Smoked Toro Nigiri</i>	18
<i>Seared Salmon Teriyaki Nigiri</i>	12
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	18
<i>Flamed Wagyu Beef Nigiri</i>	21
<i>Yellowtail King Fish Jalapeño</i>	13
<i>Yellowtail King Fish & Kaviar</i> <i>2,5g Kaviar</i>	18
<i>Tuna Tahini</i>	13
<i>Tuna Black Truffle</i>	16
<i>Seared Unagi (Süßwasser Aal)</i>	13
<i>Lobster flamed mit Creamy Spicy</i>	18
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	14
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	9

10g Imperial Kaviar 35

*Sie können den Kaviar pur genießen
oder Ihr Nigiri und Maki Rolle damit veredeln*

Chef's Choice Sushi Set

Special Nigiri Set 59
10 Nigiri



Sushi Maki Rolls

Salmon Special Roll (8 Stück) <i>Lachs Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy-Sauce</i>	22
Beef & Truffle Roll (8 Stück) <i>Spargel Rinderfilet Avocado Trüffel-Sauce</i>	29
Asparagus Truffle Dragon Roll (8 Stück) <i>Spargel Avocado Creamy Trüffel-Sauce</i>	24
Scallop Shiso Roll (8 Stück) <i>Jakobsmuschel Shiso Frühlingszwiebel Gurke Tobiko Creamy Wasabi-Sauce</i>	24
Thorhof Rainbow Roll (8 Stück) <i>Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Avocado Tamago Gurke Creamy Wasabi-Sauce</i>	24
Unagi Dragon Roll (8 Stück) <i>geflämmtter Süßwasser Aal Garnele Kataifi Avocado Unagi-Sauce</i>	31
Tuna Truffle Roll (8 Stück) <i>Black Tiger Garnele Avocado Tamago Creamy Truffle-Sauce Black Truffle</i>	29
Lobster Dragon Roll (8 Stück) <i>Hummer Avocado Masago Sesam Frühlingszwiebel Creamy-Spicy-Sauce</i>	38
Crunchy California Roll (8 Stück) <i>Black Tiger Garnele Avocado Gurke Creamy-Spicy-Sauce Tempura Flakes</i>	20
Add 10g Imperial Caviar to your Sushi	35



Warm Starters & Salad

- Black Tiger Popcorn Prawns** 18
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig
Creamy-Spicy-Sauce | Blattsalat
- Gratinated Rock Oysters (2 Stück)** 16
gratinierte Felsen Austern
Radicchio | Yuzu-Hollandaise
- Grilled Asparagus** 22
Gegrillter Grüner Spargel
Schwarzer Trüffel | Dry-Miso
- Babyspinat-Trüffel-Salat** 12
Babyspinat | Yuzu Miso Trüffel Dressing

Hot Dishes

Fisch

- Lobster Tail & Yuzu Butter** 45
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz
Yuzu-Hollandaise
- Black Cod Yuzu Miso** 48
Mariniertes Black Cod Filet
Yuzu Miso Sauce | Ingwer
- Grilled Salmon Trout** 26
Gegrilltes Lachsforellenfilet von Thorhof
Spargel | Chimichurri

Fleisch

- Chicken & Mushroom Tobanyaki** 26
Maishendlbrust | Pilz Variation
Trüffel Teriyaki Sauce
- Veal Tafelspitz** 35
Kalbstafelspitz Rosa gebraten
Weißer Spargel | Miso-Hollandaise
- Surf & Turf** 49
Rinderfilet von der österreichischen Kalbin
Black Tiger Garnele
Grüner Spargel | Trüffeljus

Side Dishes

- Weißer Spargel mit Miso-Hollandaise 16
Gegrillter Grüner Spargel 12
Babyspinat Trüffel Salat 12
Trüffel Fries 8
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing 6
Jasminreis 5



Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	13
<i>Kaffeeccreme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	14
Matcha Lava Cake	15
<i>Callebaut Matcha-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Raspberry Sorbet (Gluten frei)</i>	
<i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l</i>	13.5
Matcha Berry Dream	15
<i>Matcha Crème Erdbeereis Rhabarber Ragout</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (unfiltriert) Ozeki süß 10cl</i>	8
Mochi-Eis Variation	11
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l</i>	7.5

Dessertwein	1/16l
Beerenauslese	7.5
<i>Feiler-Artinger Rust 11% vol</i>	
Grüner Veltliner Eiswein	9
<i>Weinrieder Weinviertel 10.5% vol</i>	
Portwein	1/16l
<i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged</i>	13.5
<i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III</i>	9
<i>TAYLOR'S 10 years</i>	7



Wein glasweise 1/8L

Weißwein

2024 Grüner Veltliner Ried Oberfeld	6.5
<i>Josef Dockner Kremstal</i>	
12.5% vol.	
2024 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide	8
<i>Tement Südsteiermark</i>	
12.5% vol.	
2024 Riesling Graacher	8
<i>Dr. Loosen Mosel</i>	
12% vol.	
2023 Rotgipfler Ried Mandelhöh	7
<i>Alphart am Mühlbach Thermenregion</i>	
13.5% vol.	
2023 Grauburgunder Ried Kaiseregg	11
<i>Strablegg Leitner Südsteiermark</i>	
13.5% vol.	
2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz	30
<i>Mathias Hirtzberger Wachau</i>	
13.5% vol.	
2017 Riesling Heiligenstein	23
<i>Bründlmayer Kamptal</i>	
13.5% vol.	
2023 Sancerre Les Romains	24
<i>Domaine Vacheron Loire</i>	
13% vol.	
2020 Puligny Montrachet Clavoilons 1er Cru	44
<i>Alain Chavy Burgund</i>	
13% vol.	

Rosé

2024 Villa Estérelle	6.5
<i>Château du Rouët Provence</i>	
13% vol.	

Rotwein

2015 Quattro	8
<i>Weingut Gager Mittelburgenland</i>	
14.5% vol.	
2018 Pinot Noir Pèder	8
<i>Barbaterre Italy</i>	
13% vol.	
2020 Magari Ca´ Marcanda	26
<i>Angelo Gaja Toskana</i>	
14.5% vol.	
2018 Les Hauts de Smith	19
<i>Pessac-Leognan Bordeaux</i>	
14.5% vol.	

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte





Bier vom Fass

Zwettler Saphir Pils	0.2L	3.9
	0.3L	4.9
Weitra Hadmar Bio	0.3L	5.4

Flaschenbiere

Kirin 0.33L	6
Sapporo 0.33L	6
Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L	6.5
Zwettler Radler 0.33L	5.5
Gusswerk Jakobsgold (alkoholfrei) 0.33L	6.5

Sake

Empfehlung:				
Sake Tasting Set (3 x 4cl)				
	<i>Glas</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	
	<i>100ml</i>	<i>250ml</i>		
<i>Sparkling Sake</i>				
Ninki-Ichi 7% vol			300ml	29
Rosé Ninki-Ichi 7% vol			300ml	33
<i>Dassai „23“</i>			720ml	145
<i>Dassai „39“</i>			720ml	99
<i>Junmai Daiginjo Asahi</i>				
<i>Shuzo halbtrocken</i>				
<i>16% vol</i>				
<i>Sakura Beauty 45</i>	13	26	720ml	75
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>15.5% vol</i>				
<i>Moon Full Moon</i>	13	26	720ml	72
<i>Junmai Ginjo</i>				
<i>Flying Brewery Trocken</i>				
<i>15.5% vol</i>				
<i>Yamahai Kozaemon</i>	14	28	720ml	75
<i>Trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (ungefildert)</i>	9	19	375ml	26
<i>Ozeki</i>				
<i>süß 14.5% vol</i>				
<i>Futsushu (Tafelsake)</i>		<i>Karaffe</i>	<i>250ml</i>	<i>19</i>
<i>Served Hot or Cold</i>				
<i>trocken</i>				



Prosecco und Spritzer

<i>Prosecco vom Fass 0,1L</i>	6.5
<i>Aperol Spritzer</i>	9
<i>Hugo</i>	9
<i>Weißer Spritzer</i>	6.5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6.5

Alkoholfrei

<i>1/4l Crodino Spritz</i>	8.5
<i>Fruitcap</i>	8.5
<i>Homemade Ice Tea</i>	8.5
<i>Yuzu Soda Mocktail</i>	8.5
<i>Coca-Cola Zero 0.33l</i>	4.9
<i>Maracuja Lemonaid Bio 0.33l</i>	6.5
<i>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	6.5

Säfte direkt vom Kremser Winzer

<i>Wachauer Apfelsaft naturtrüb 0.25l</i>	5
<i>Wachauer Marillennektar 0.25l</i>	5
<i>Johannisbeere 0.25l</i>	5
<i>Orangensaft 0.25l</i>	5
<i>Säfte mit Soda 0.25L 0.5l</i>	4.5 6.5
<i>Säfte mit Leitungswasser 0.25L 0.5l</i>	4.3 6.3

*Vöslauer Mineralwasser
prickelnd oder still 0.33l* 4.2

*Vöslauer Mineralwasser
prickelnd oder still 0.75l* 7.9

Sodawasser 0.25l 2

Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l 2.9

Zitronensaft 4cl 3



Digestif

Fruchtbrand

2cl	Ferry's Wachauer Marille	6
2cl	Ferry's Zwetschke Barrique	6.5
2cl	Himbeer, Hämmerle	8
2cl	Williams, Gölles	8
2cl	Quitte, Gölles	9
2cl	Vogelbeer, Gölles	14
2cl	Elsbeere, Hämmerle Herzstück	28

Bitter & Liqueur

2cl	Edelbitter, Gölles	6
2cl	Fernet Branca	5
2cl	Grüne Walnuß, Guglhof	6
2cl	Averna	5
4cl	Averna Zitrone	6.5
4cl	Amaretto Disaronno	7

Portwein

1/16l	Royal Oporto Tawny 20 Years Aged	13.5
1/16l	TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III	9
1/16l	TAYLOR'S 10 years	7

Vodka

2cl	Skyv Vodka	5
2cl	Reisetbauer Axberg	7
2cl	Grey Goose	7
2cl	Mamont	7

Cognac & Weinbrand

4cl	Rémy Martin VSOP	12
4cl	Graf Hardegg XO 20 years	12

Gin

4cl	Roku, Japan	10
4cl	135°Hyogo, Japan	10
4cl	Wien Gin, Austria	12
4cl	Munakra Dry Gin, Austria	12
4cl	The Botanist, Islay	10
4cl	Gin Sul, Hamburg	12

Tonic

20cl	Fever Tree Premium Mediterranean Tonic Water	5.5
20cl	Fentimans Premium Indian Tonic Water	5.5



Grappa

2cl	<i>1976 Grappa Riserva Carlo Bocchino</i>	15
2cl	<i>Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique</i>	8
2cl	<i>Moscato di Nonino</i>	7

Tequila

2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	7
2cl	<i>1800 Tequila Jose Cuervo Añejo</i>	7
2cl	<i>Don Julio 1942 Tequila</i>	15
2cl	<i>Clase Azul Tequila Reposado</i>	16

Mezcal

2cl	<i>Casamigos Mezcal</i>	8
2cl	<i>Mezcal San Cosme</i>	7

Rum

4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	16
4cl	<i>Bumbu Rum</i>	12
4cl	<i>Mount Gay XO</i>	12
4cl	<i>Zacapa Centenario 23 Years</i>	14

Whisky

4cl	<i>Macallan Double Cask 12y Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	19
4cl	<i>Aberlour A'burnadh Cask Strength Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	25
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Oban 14y West Highlands Single Malt Scotch Whisky</i>	20
4cl	<i>Highland Park 12y Orkney Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Bulleit Kentucky Bourbon Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	12
4cl	<i>Hibiki Japanese Harmony Blended Japanese Whisky</i>	19
4cl	<i>Rye Whisky, J.Haider Österreichischer Roggen-Whisky</i>	16
4cl	<i>Hatozaki Small Batch Japanese Blended Malt / Small Batch</i>	13



Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	4.1
Espresso Macchiato	4.2
Espresso Doppio	5.9
Doppio Macchiato	6.5
Verlängerter	5.2
Cappuccino	6.5
Caffè Latte	6.9

Bester Geschmack aus der Kanne Tee von Demmers Teehaus:



Japan Genmaicha Grüntee <i>Sencha und geröstete Reiskörner Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.</i>	6
China Jasmin Dragon Phoenix Pearls <i>Grüner und weißer Tee, der zu kleinen Perlen gerollt wurde. Der milde, in Anklängen auch fruchtige Charakter wird durch die zarte Duftnote der Jasminblüten harmonisch abgerundet.</i>	8
Japan Gyokuru Asahi <i>Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.</i>	8
Milky Oolong <i>Exquisiter, teil-fermentierter Formosa Nai Xiang Oolong aus Taiwan, verfeinert mit einer aufwändigen Destillation aus echter Milch. Helle Tasse, mit einem ganz speziellen, weichem und natürlich süß-milchigem Geschmack.</i>	8
Darjeeling Second Flush <i>Traditionelle Mischung aus erlesenen schwarzen Tees der zweiten, kräftigeren Qualitätsernte aus Darjeeling. Der volle Körper bringt den typischen, aromatischen Second Flush Charakter mit einer ausgeprägten Muskat-Note hervor.</i>	7
Ribisel Kurkuma BIO <i>Diese milde Mischung aus Apfel, Karotte, Kurkuma, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Roter Rübe, Lemongras, Ribiseln und Himbeeren ergibt eine süßliche, leicht würzige Tasse.</i>	6
Ingwer Spice <i>Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im Aufguss einen scharf-würzigen Geschmack ergibt. Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.</i>	6
Waldkräutermischung <i>Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.</i>	6