

Aperitif Empfehlung

Bellini	9
<i>Frischer Weingartenpfirsich Prosecco</i>	
Porn Star Martini	13
<i>Passionsfrucht Vodka Vanille Limette</i>	
Lychee Martini	15
<i>Negori Sake Lychee Likör Vodka Lychees</i>	
Pisco Sour	13
<i>Premium Pisco frischer Limettensaft Eiweiß</i>	
Negroni Sbagliato	12
<i>Campari roter Vermouth Prosecco</i>	
Spicy Margarita	13
<i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	
Mr. Sumo	13
<i>Sake Roku Gin Zitrone Honigmelone Sesam</i>	
Amalfi Spritz (Alkoholfrei)	7.9
<i>Non Alcoholic Aperol Spritz</i>	

Schaumwein	Glas 0.1L
Laurent-Perrier Brut Champagner	15
Bründlmayer Sekt Brut Rosé	9

Prosecco	
0.1L Glas Prosecco vom Fass	5
0.5L Karaffe Prosecco vom Fass	22

Wein	1/8L
2021 Gelber Muskateller	5.5
<i>Rennhofer Kremstal</i>	

Bier vom Fass	
0.3L Zwettler Saphir Pils	4.2

DiningRuhm Gourmet Menü
ab 2 Personen

*Dieses Spezialmenü wurde aus unseren
beliebtesten und hochwertigsten
Produkten zusammengestellt und wird
Family Style in die Tischmitte serviert.*

*Mini Tacos Yellowtail
Mini Tacos Salmon*

Oyster Spicy Ponzu

Foie Gras & Crispy Rice

*Yellowtail Sashimi Ceviche
Beef & Truffle Sashimi „Ruhm Style“*

Nigiri:

*Hamachi Imperial Caviar
Scallop Yuzu Lemon
Tuna Black Truffle
Lobster flamed with Creamy Spicy Sauce
Foie Gras & Salmon*

Lobster Tail gratinated with Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Duck Toban Yaki

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen
pro Person: 135

Getränkebegleitung pro Person: 49

“Family Style” Menü

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm mit einem Menü überraschen.

Dieses besteht aus den beliebtesten DiningRuhm Gerichten und ist ideal, um eine Vielzahl unserer Speisen kennenzulernen.

Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte “Family Style” in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen pro Gang genießen kann.

Dieses Menü kann ausschließlich tischweise bestellt werden.

5 Gang Menü pro Person 69
5 Gang Getränkebegleitung pro Person 35

*Liebe Gäste!
Sollten Sie eine Allergie oder
Lebensmittelunverträglichkeit haben, sagen Sie
dies unbedingt unserem Servicepersonal!*



Fragen Sie Ihren Kellner nach den Veganen alternativen.

Das DiningRuhm bietet einen modernen Küchenstil, der sich aus japanisch-peruanischen Rezepten und österreichischen, sowie internationalen Qualitätsprodukten zusammensetzt.

*Nikkei Küche
Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten, aromatisch-frechen, aber traditionellen peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird. Diesen Schwerpunkt finden Sie auch in den von Chef Marcel Ruhm zusammengestellten Gerichten.*

Otsumami Finger Food

Oyster Passionfruit Ceviche Style	per piece
	5.5
Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	per piece
(ab 2 Stück bestellbar)	6
Mini Tacos	2 pieces
Yellowtail	6
Tuna	6
Salmon	6
Lobster	15
Edamame	4.5
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	
Spicy Edamame	5.5
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	

Sashimi Starter

Salmon Karashi Su Miso	19
Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce	
Tuna Tataki	22
Gelbflossen Thunfisch Sashimi Koriander Jalapeño Dressing	
Passionfruit Ceviche	19
Gelbschwanzmakrelen Sashimi Koriander Passionsfrucht Ceviche Dressing	
Salmon Sashimi „Ruhm Style“	17
Lachs Sashimi Ingwer Sesam Yuzu Soja	
Beef & Truffle „Ruhm Style“	22
Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	

Soup

Prawn Miso Soup	7
Black Tiger Prawn Dashi Aka Miso Tofu Wakame Frühlingszwiebel	

Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 pieces per order

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	8
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	16
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	10
<i>Hamachi Imperial Caviar</i>	16
<i>Tuna Spicy Miso</i>	10
<i>Tuna Black Truffle</i>	14
<i>Seared Unagi (Freshwater Eel)</i>	11
<i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i>	16
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	12
<i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>	10
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	8
10g Imperial Caviar	30
<i>Sie können den Caviar pur genießen oder Ihr Nigiri oder Ihre Makirolle damit veredeln</i>	

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Tower for 2	75
<i>Hauptspeise für 2 28 Maki, 6 Nigiri</i>	
Sushi Starter for 2	39
<i>14 Maki, 4 Nigiri</i>	
Special Nigiri Set	39
<i>10 Nigiri</i>	

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 pieces) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	12
Spicy Scallop (6 pieces) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	16
Salmon Special Roll (8 pieces) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	20
Unagi Dragonroll (8 pieces) geflämmtes Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	28
Tuna Truffle Roll (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	28
Lobster Dragonroll (8 pieces) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	30
Salmon Skin (8 pieces) Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce	13
Hamachi Jalapeño (8 pieces) Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño	15
Crunchy California (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	16
Rainbow Roll (8 pieces) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	22
Crunchy Spicy Tuna (8 pieces) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	22
Asparagus Truffle Dragonroll (8 pieces) Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle	21
New York Futomaki (6 big pieces) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	18

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	42
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Tahini Popcorn Chicken	17
<i>österreichisches Huhn im Tempurateig Creamy Tahini Sesam Sauce Blattsalat</i>	
Black Tiger Prawn Tempura	18
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat</i>	
Scallop Kataifi	18
<i>2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Masago</i>	
Babyspinach Truffle Salad	
<i>Babyspinat Yuzu Miso Trüffel Dressing Vegetarisch</i>	12
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Prawns</i>	21

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	42
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i>	
Black Cod Yuzu Miso	45
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce</i>	
Char Jalapeño	23
<i>Gegrilltes Seesaiblingsfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette</i>	
Duck Toban Yaki	25
<i>Rosa gebratene Entenbrust Blasamic-Teriyaki Sauce</i>	
220g Rib Eye Steak	28
<i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i>	
Duroc Pork Belly	18
<i>Österreichischer Duroc Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i>	

Side Dishes

<i>Jasminreis</i>	4
<i>Asia Süßkartoffelpüree</i>	5
<i>Natural Fries</i>	5
<i>Trüffel Fries</i>	7
<i>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</i>	6
<i>Goma Wakame Salat</i>	6

Käse

Ziegenkäse brulée	15
<i>karamellisierter Sainte-Maure de Touraine</i>	
<i>Yuzu Miso Sauce Pekannüsse Balsamico Glace</i>	
<i>Syss 2.0 TBA</i>	8

Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	12
<i>Kaffeecreme Schoko Crumbles</i>	
<i>Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	11
Lava Cake mit Matcha Eis	15
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem</i>	
<i>Kern Matcha Grüntee Eis Beeren</i>	
<i>(glutenfrei)</i>	
<i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port 1/16l</i>	8
Passionsfrucht Crème brûlée	12
<i>Passionsfrucht Mangoschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß</i>	8
<i>14.5% vol 10cl</i>	
Mochi-Eis Variation	9
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>2017 Beerenauslese (WR/RI)</i>	1/16L
<i>süß 11.5% vol</i>	7

Süßwein: 1/16L

2017 Beerenauslese (WR/RI)	7
<i>Weingut Sommer Neusiedlersee-Hügelland</i>	
<i>süß 11.5% vol</i>	
Syss 2.0 TBA	8
<i>1996+93+2017 rebottled 2019</i>	
<i>Thomas Schwarz Neusiedlersee-Hügelland</i>	
<i>süß 12% vol</i>	
2014 Grüner Veltliner Eiswein	9
<i>Weinrieder Weinviertel</i>	
<i>süß 10.5% vol</i>	