



Aperitif Empfehlung

Bellini 12

Prosecco | Pfirsich

Pisco Sour 14

Pisco | Limettensaft | Eiweiß

Dark and Stormy 16

Dark Rum | Yuzu | Ginger Beer

Lychee Martini 14

Nigori Sake | Kwai Feh | Vodka

Yuzushu Spritz 12

Yuzushu | Prosecco

Pornstar Martini 15

Passionsfrucht | Vodka | Vanille | Prosecco

Negroni oder Negroni Sbagliato 14

Campari | Vermouth rosso | Gin oder Prosecco

Spicy Margarita 15

Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Alkoholfrei

Crodino Spritz 8.5

Yuzu Ginger Spritz 8.5

Homemade Ice Tea 8.5

Genmaicha Tee | Limette

Fruitcap 8.5

Maracuja | Limette | Soda | Bananensirup

Schaumwein

Champagne Brut | Laurent-Perrier 16.5

La Cuvée

Winzersekt | Bründlmayer 9.9

Brut Rosé

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 Aji Verde
Mini Tacos Tuna
Mini Tacos Scallop

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki

Salmon Sashimi & Foie Gras
Salmon Sashimi | Foie Gras | Teriyaki
&
Beef & Truffle Sashimi
Beefsteak Sashimi | Ingwer | Trüffel

Lobster Tail Yuzu Butter
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz
Ingwer Hollandaise | Kürbiskerne

Nigiris:
Yellowtail & Imperial Kaviar Nigiri
Scallop Tiradito Nigiri
Foie Gras & Salmon Nigiri
Tuna Truffle Nigiri
Flamed Wagyu Beef Nigiri

Black Cod Yuzu Miso
Mariniertes Black Cod Filet
Yuzu Miso Sauce | Ingwer

A5 Wagyu Beef Steak
Japanisches A5 Wagyu Beef | auf Holzkohle gegrillt
Hokkaido Kürbis | Pak Choi | Trüffeljus

Cherry & Schoko
Schokolademousse | Matcha Eis
Kirsch-Schaum

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.*

Melone Yuzu Shot & Crispy Rice & Fisch Tatar

Hamachi Ceviche *Koriander | Rote Zwiebel Passionsfrucht-Ceviche-Dressing* **&** **Salmon Karashi Su Miso** *Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce*

Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat *Yuzu Miso Trüffel Dressing | Dry Miso* **&** **Kürbis Tempura** *Blattsalat | Yuzu Dressing*

Nigiris: *Scallop Dry Miso Tuna Spicy Miso Hamachi Yuzu Kosho*

Pumpkin Truffle Dragon Roll *Kürbis Tempura | Avocado | Creamy Trüffel-Sauce*

Pork Belly *Österreichischer Schweinebauch | Ananas Frühlingszwiebel | Spicy Miso Sauce Süßkartoffel Püree*

Matcha Lava Cake *Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeersorbet (glutenfrei)*

6 Gänge Menü pro Person:	89
Weinbegleitung pro Person:	85



Otsumami Finger Food

Austern:	per Stück
Passionfruit Ceviche	6
Spicy Ponzu	6
½ Dutzend Austern	Ceviche oder Ponzu 30
Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	per Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	7
Mini-Tacos:	
(ab 2 Stück bestellbar)	2 Stück
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:	
Tuna Sashimi Aji Verde	23
Koriander Limette Rote Zwiebel	
Salmon Sashimi & Foie Gras	25
Salmon Sashimi Foie Gras Teriyaki	
Salmon Karashi Su Miso	19
Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce	
Hamachi Ceviche	21
Koriander Rote Zwiebel Passionsfrucht-Ceviche-Dressing	
Beef & Truffle Sashimi	24
Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	



Sushi
“DiningRuhm Style” Nigiri
2 Stück pro Bestellung

Seared Salmon Teriyaki Nigiri 12

Seared Foie Gras & Salmon 18

Flamed Wagyu Beef Nigiri 21

Hamachi Jalapeño 13

Hamachi & Imperial Kaviar 18

Tuna Tahini 13

Tuna Black Truffle 16

Seared Unagi (Süßwasseraal) 13

Lobster flamed mit Creamy Spicy 18

Scallop Spicy Tiradito 14

Shiitake Truffle Seared 9

10g Imperial Kaviar 35

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

Chef’s Special Nigiri Set 59
10 Nigiri



Sushi Maki Rolls

Lobster Dragon Roll (8 Stück) Hummer Avocado Masago Sesam Frühlingszwiebel Creamy-Spicy-Sauce	38
Beef & Truffle Roll (8 Stück) Prawn Tempura Rinderfilet Avocado Trüffel-Sauce	29
Kürbis Truffle Dragon Roll (8 Stück) Kürbis Tempura Avocado Creamy Trüffel-Sauce	21
Scallop Shiso Roll (8 Stück) Jakobsmuschel Shiso Frühlingszwiebel Gurke Tobiko Creamy Wasabi-Sauce	24
Thorhof Rainbow Roll (8 Stück) Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Avocado Tamago Gurke Creamy Wasabi-Sauce	24
Unagi Dragon Roll (8 Stück) geflämmter Süßwasser Aal Garnele Kataifi Avocado Unagi-Sauce	31
Tuna Truffle Roll (8 Stück) Black Tiger Garnele Avocado Tamago Trüffelcreme Schwarzer Trüffel	29
Salmon Special Roll (8 Stück) Lachs Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy-Sauce	22
Crunchy California Roll (8 Stück) Black Tiger Garnele Avocado Gurke Creamy-Spicy-Sauce Tempura Flakes	21
10g Imperial Caviar upgrade zum Sushi	35



Warm Starters & Salad

Black Tiger Popcorn Prawns	19
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy-Spicy-Sauce Blattsalat	
Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat	13
Yuzu Miso Trüffel Dressing Dry Miso	
*mit gegrilltem Hummerschwanz	45
Kürbis Tempura	16
Babyspinat Yuzu-Miso-Trüffel-Dressing	

Hot Dishes

Fisch

Lobster Tail Yuzu Butter	45
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz Ingwer Hollandaise Kürbiskerne	
Black Cod Yuzu Miso	48
Mariniertes Black Cod Filet Yuzu-Miso-Sauce Ingwer	

Char Jalapeño	26
Gegrilltes Seesaiblingsfilet von Thorhof Koriander Limette Jalapeño-Sauce	

Fleisch

Chicken Yakitori	22
Österreichisches Maishuhn Erdnusssauce	
Pork Belly	22
Österreichischer Schweinebauch Ananas Frühlingszwiebel Spicy Miso	

Hirschfilet	39
Auf Holzkohle gegrilltes Hirschfilet Hokkaido Kürbis Trüffeljus	
100g Wagyu Beef Steak	58
Japanisches A5 Wagyu Beef auf Holzkohle gegrillt Trüffeljus	

Side Dishes

Pak Choi Trüffel Miso	13
Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat	13
Trüffel Fries	8
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	6
Jasminreis	5



Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	13
<i>Kaffeecreme Schoko-Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	14
Matcha Lava Cake	15
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeersorbet (Gluten frei)</i>	
<i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l</i>	13.5
Cherry & Schoko	15
<i>Schokoladenmousse Matcha Eis Kirsch-Schaum</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

2025 Grüner Veltliner Ried Oberfeld	6.5
Josef Dockner Kremstal	
12.5% vol.	
2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide	8
Tement Südsteiermark	
12.5% vol.	
2024 Riesling Alte Reben Spätlese	8
Blees Feber Mosel	
11.5 % vol.	
2022 Grüner Veltliner Alte Reben	8
Rethaler Kremstal	
13.5% vol.	
2019 Roter Veltliner Ried Scheiben	12.5
Leth Wagram	
14% vol .	
2017 Riesling Heiligenstein	23
Bründlmayer Kamptal	
13.5% vol.	
2023 Sancerre Les Romains	24
Domaine Vacheron Loire	
13% vol.	
2020 Puligny Montrachet Clavoilons 1er Cru	44
Alain Chavy Burgund	
13% vol.	

Rosé

2024 Villa Estérelle	6.5
Château du Rouët Provence	
13% vol.	

Rotwein

2018 Crianza	8
Monte Pinadillo Ribera del Duero	
14.5% vol.	
2018 Pinot Noir	8
Dankbarkeit Neusiedlersee	
14% vol.	
2020 Magari Ca´Marcanda	26
Angelo Gaja Toskana	
14.5% vol.	
2018 Les Hauts de Smith	19
Pessac-Leognan Bordeaux	
14.5% vol.	

**Flaschenweine finden Sie auf unserer
Weinkarte**





Bier vom Fass

<i>Zwettler Saphir Pils</i>	0.2L	3.9
	0.3L	4.9

Flaschenbiere

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

Sake

Empfehlung:				
Sake Tasting Set (3 x 4cl)				18
	<i>Glas 100ml</i>	<i>Karaffe 250ml</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Sparkling Sake</i>				
<i>Ninki-Ichi 7% vol</i>			<i>300ml</i>	29
<i>Rosé Ninki-Ichi 7% vol</i>			<i>300ml</i>	33
<i>Dassai „23“</i>			<i>720ml</i>	145
<i>Dassai „39“</i>			<i>720ml</i>	99
<i>Junmai Daiginjo Asahi</i>				
<i>Shuzo halbtrocken</i>				
<i>16% vol</i>				
<i>Sakura Beauty 45</i>	13	26	<i>720ml</i>	75
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>15.5% vol</i>				
<i>Moon Full Moon Junmai</i>	13	26	<i>720ml</i>	72
<i>Ginjo</i>				
<i>Flying Brewery Trocken</i>				
<i>15.5% vol</i>				
<i>Yamahai Kozaemon</i>	14	28	<i>720ml</i>	75
<i>Trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (unfiltriert)</i>	9	19	<i>375ml</i>	26
<i>Ozeki</i>				
<i>süß 14.5% vol</i>				
<i>Futsushu (Tafelsake)</i>		<i>Karaffe</i>	<i>250ml</i>	19
<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>	7.5

Alkoholfrei

<i>1/4l Crodino Spritz</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

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

<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.33l</i>	4.2
--	-----

<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.75l</i>	7.9
--	-----

<i>Sodawasser 0.25l</i>	2
-------------------------	---

<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l</i>	2.9
---	-----

<i>Zitronensaft 4cl</i>	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	Skyy 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>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</i> <i>Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	19
4cl	<i>Aberlour A'bunadh Cask Strength</i> <i>Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	25
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i> <i>Islay Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Oban 14y</i> <i>West Highlands Single Malt Scotch Whisky</i>	20
4cl	<i>Highland Park 12y</i> <i>Orkney Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Bulleit Kentucky Bourbon</i> <i>Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	12
4cl	<i>Hibiki Japanese Harmony</i> <i>Blended Japanese Whisky</i>	19
4cl	<i>Rye Whisky, J.Haider</i> <i>Österreichischer Roggen-Whisky</i>	16
4cl	<i>Hatozaki Small Batch</i> <i>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</i> <i>Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.</i>	6
China Jasmin Dragon Phoenix Pearls <i>Grüner und weißer Tee, der zu kleinen Perlen gerollt wurde.</i> <i>Der milde, in Anklängen auch fruchtige Charakter wird durch die zarte Duftnote der Jasminblüten harmonisch abgerundet.</i>	8
Japan Gyokuro 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.</i> <i>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.</i> <i>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