Aperitif Empfehlung

Sparkling Punsch 14
Prosecco | Mandarinen und Orangensaft
5 verschiedene Rumsorten

Apricot Negroni 14
Ferry Ruhm´s Marillenbrand
Campari | Vermouth Rosso

Pisco Sour 14
Pisco | Limettensaft | Eiweiß

Dark and Stormy 16
Dark Rum | Yuzu | Ginger Beer

Yuzushu Spritz 12
Yuzushu | Prosecco

Pornstar Martini 15
Passionsfrucht | Vodka | Vanille | 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 La Cuvée 16.5

Winzersekt | Bründlmayer Brut Rosé 9.9

Bier vom Fass

0.3L Zwettler Saphir Pils 5.5
0.25L Kirin 4.9

Gourmet Menü
ab 2 Personen

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

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 Spicy Ponzu
Mini Tacos Tuna
Mini Tacos Hamachi

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
Yuzu Hollandaise

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

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

Gourmet Menü pro Person: *155*
Weinbegleitung pro Person: *110*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

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.

Miso Süppchen
&
Crispy Rice & Fisch Tatar

Tuna Tataki Jalapeño
Yellowfin Thunfisch Sashimi | Koriander | Jalapeño Dressing
&
Salmon Karashi Su Miso
Lachs Sashimi
Japanische Miso Senf Sauce

Babyspinat Trüffel Salat
Yuzu Miso Trüffel Dressing | Dry Miso
&
Black Tiger Popcorn Prawns
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig
Creamy-Spicy-Sauce | Blattsalat | Yuzu Dressing

Nigiris:
Salmon Jalapeño
Seared Unagi | Ikura
Hamachi Yuzu Kosho

Spicy Tuna Roll
Tamago | Avocado | Gurke
Thunfisch Tartar | Spicy Miso Sauce | Frühlingszwiebel

Rosa gebratene Entenbrust
Preiselbeer - Teriyaki Sauce
Süßkartoffel Püree | Pak Choi

Eierlikör Cremé Brûlée
Vanillekipferl Crumbles | Amaretto Schaum

---

6 Gänge Menü pro Person:	*110*
Weinbegleitung pro Person:	*85*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

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 Tataki Jalapeño *23*
Yellowfin Thunfisch Sashimi | Koriander Jalapeño Dressing

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 Ihre Nigiri und Maki Rolle damit veredeln

Chef´s Special Nigiri Set *59*
10 Nigiri

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Sushi Maki Rolls

Lobster Dragon Roll *(8 Stück)* — *38*
Hummer | Avocado | Masago | Sesam
Frühlingszwiebel | Creamy-Spicy-Sauce

Beef & Truffle Roll *(8 Stück)* — *29*
Prawn Tempura | Rinderfilet
Avocado | Trüffel-Sauce

Avocado Truffle Dragon Roll *(8 Stück)* — *21*
Avocado | Creamy Trüffel-Sauce

Scallop Shiso Roll *(8 Stück)* — *24*
Jakobsmuschel | Shiso | Frühlingszwiebel
Gurke | Tobiko | Creamy Wasabi-Sauce

Thorhof Rainbow Roll *(8 Stück)* — *24*
Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling
Avocado | Tamago | Gurke | Creamy Wasabi-Sauce

Unagi Dragon Roll *(8 Stück)* — *31*
geflämmter Süßwasseraal
Garnele Kataifi | Avocado | Unagi-Sauce

Tuna Truffle Roll *(8 Stück)* — *29*
Black Tiger Garnele | Avocado | Tamago
Trüffelcreme | Schwarzer Trüffel

Salmon Special Roll *(8 Stück)* — *22*
Lachs | Avocado | Tamago
Gurke | Creamy Spicy-Sauce

Crunchy California Roll *(8 Stück)* — *22*
Black Tiger Garnele | Avocado | Gurke
Creamy-Spicy-Sauce | Tempura Flakes

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

Babyspinat Trüffel Salat 13
Yuzu Miso Trüffel Dressing | Dry Miso

Hot Dishes

Fisch

Lobster Tail Yuzu Butter 45
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz
Yuzu 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

Rosa gebratene Entenbrust 32
Preiselbeeren – Teriyaki Sauce

100g Wagyu Beef Steak 58
Japanisches A5 Wagyu Beef | auf Holzkohle gegrillt
Trüffeljus

Side Dishes

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino *13*
Kaffeecreme | Schoko-Crumbles | Vanilleeis
Whiskeyschaum | Zimt

Matcha Lava Cake *15*
Callebaut Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern | Himbeersorbet
(glutenfrei)

Eierlikör Cremé Brûlée *15*
Vanillekipferl Crumbles | Amaretto Schaum

Mochi-Eis Variation *11*
3 verschiedene Sorten

Dessertwein *1/16l*

Beerenauslese *7.5*
Feiler-Artinger Rust
11% vol

Grüner Veltliner Eiswein *9*
Weinrieder Weinviertel
10.5% vol

Portwein *1/16l*

Royal Oporto Tawny 20 Years Aged *13.5*

TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III *9*

TAYLOR'S 10 years *7*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Wein glasweise

Weißwein	1/8L
2025 Grüner Veltliner Ried Oberfeld *Josef Dockner | Kremstal* *12.5% vol.*	6.5
2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide *Tement | Südsteiermark* *12.5% vol.*	8
2023 Riesling Singerriedl *Weingut Hofstätter | Wachau* *14% vol.*	11
2022 Grüner Veltliner Alte Reben *Rethaler | Kremstal* *13.5% vol.*	8

RARITÄTEN

2022 Chardonnay Toasted & Unfiltered *Hiedler | Kamptal* *13% vol.*	18
(100 Falstaff Punkte) **2019 Riesling Alte Reben Zöbinger Heiligenstein** *Bründlmayer | Kamptal* *13.5% vol.*	24
2023 Sancerre Les Romains *Domaine Vacheron | Loire* *13% vol.*	24
2020 Puligny Montrachet Clavoilons 1er Cru *Alain Chavy | Burgund* *13% vol.*	44

Rotwein	1/8L
2021 Pinot Noir Reserve *Alphart am Mühlbach | Thermenregion* *13% Vol.*	9.5

RARITÄTEN

2015 Pannobile *(ZW|BF)* *H&A NITTNAUS | Neusiedlersee* *13.5% vol.*	12
2020 Magari Ca´Marcanda *Angelo Gaja | Toskana* *14.5% vol.*	26
2018 Les Hauts de Smith *Pessac-Leognan | Bordeaux* *14.5% vol.*	19

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Bier vom Fass

Zwettler Saphir Pils	**0.2L**	4.2
	0.3L	5.5
Kirin	**0.25L**	4.9

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)	**18**
	Glas 100ml	*Karaffe 250ml*	*Flasche*	
Sparkling Sake Ninki-Ichi 7% vol			*300ml*	*29*
Rosé Ninki-Ichi 7% vol			*300ml*	*33*
Dassai „23“			*720ml*	*145*
Dassai „39“ Junmai Daiginjo Asahi Shuzo halbtrocken 16% vol			*720ml*	*99*
Sakura Beauty 45 Junmai Daiginjo 15.5% vol	*13*	*26*	*720ml*	*75*
Moon Full Moon Junmai Ginjo Flying Brewery Trocken 15.5% vol	*13*	*26*	*720ml*	*72*
Yamahai Kozaemon Trocken 16.5% vol	*14*	*28*	*720ml*	*75*
Nigori (unfiltriert) Ozeki süß 14.5% vol	*9*	*19*	*375ml*	*26*
Futsushu (Tafelsake) Served Hot or Cold trocken		*Karaffe*	*250ml*	*19*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Prosecco und Spritzer

Prosecco vom Fass 0,1L	*6.5*
Aperol Spritzer	*9*
Hugo	*9*
Weißer Spritzer	*6.5*
Kaiser Spritzer	*7.5*

Alkoholfrei

1/4l Crodino Spritz	*8.5*
Homemade Ice Tea	*8.5*
Yuzu Soda Mocktail	*8.5*
Coca-Cola | Zero 0.33l	*4.9*
Maracuja Lemonaid Bio 0.33l	*6.5*

Säfte direkt vom Kremser Winzer

Wachauer Apfelsaft naturtrüb 0.25l	*5*
Wachauer Marillennektar 0.25l	*5*
Johannisbeere 0.25l	*5*
Orangensaft 0.25l	*5*
Säfte mit Soda 0.25L|0.5l	*4.5|6.5*
Säfte mit Leitungswasser 0.25L|0.5l	*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*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

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	9
1/16l	Historical Collection III 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

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

Grappa

2cl	Grappa Riserva Carlo Bocchino	15
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	8
2cl	Moscato di Nonino	7

Tequila

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

Mezcal

2cl	Casamigos Mezcal	8
2cl	Mezcal San Cosme	7

Rum

4cl	Plantation Rum XO	16
4cl	Bumbu Rum	12
4cl	Mount Gay XO	12
4cl	Zacapa Centenario 23 Years	14

Whisky

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included

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 *6*
Sencha und geröstete Reiskörner
Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.

China Jasmin Dragon Phoenix Pearls *8*
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.

Japan Gyokuro Asahi *8*
Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.

Milky Oolong *8*
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.

Darjeeling Second Flush *7*
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.

Ribisel Kurkuma BIO
Diese milde Mischung aus Apfel, Karotte, Kurkuma, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Roter Rübe, Lemongras, Ribiseln und Himbeeren ergibt eine süßliche, leicht würzige Tasse. *6*

Ingwer Spice *6*
Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im Aufguss einen scharf-würzigen Geschmack ergibt.
Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.

Waldkräutermischung *6*
Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.