



Aperitif Empfehlung

Belini <i>Prosecco Pfirsich</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
Porn Star 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

Alkoholfrei

Crodino Spritz <i>Campari Spritz</i>	8.5
Fruitcap <i>Maracuja Minze Limette Soda Bananensirup</i>	9
Homemade Icetea <i>Gemaicha Tee Limette</i>	8.5

Schaumwein

Champagne Brut Roederer	16.5
Franciacorta La Montina Rosé Extra Brut	9.5

Prosecco

Glas Prosecco vom Fass	5.9
-------------------------------	-----

Bier vom Fass

0.3L Zwettler Saphir Pils	4.9
----------------------------------	-----



DiningRuhm Gourmet Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

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

***Oyster Spicy Ponzu
Mini Tacos Yellowtail
Mini Tacos Salmon
Foie Gras & Crispy Rice***

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

Lobstertail Yuzu Butter

***Nigiri Variation:
Yellowtail & Imperial Caviar
Scallop Tiradito
Tuna Black Truffle
Foie Gras & Salmon
Lobster flamed & Creamy Spicy Sauce***

Black Cod Yuzu Miso

Rack of Lamb Toban-Yaki

Dessert Variation

***Gourmet Menü ab 2 Personen 145
pro Person:***

Getränkebegleitung pro Person: 75



“Family Style” Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef,
mit einem Menü überraschen.*

*Wir dürfen Ihnen verschiedene Gerichte
pro Gang servieren, bestehend aus:*

Sashimi Gerichte

Salat & Tempura Gerichte

Feine Sushi Variation

Warme Hauptgerichte

Dessertvariation

*Alle Gerichte werden zum Teilen
in die Tischmitte serviert.*

5 Gang Family Style Menü pro Person 85

Getränkbegleitung pro Person 47

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

***Fragen Sie Ihre Bedienung 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	per Stück
Oyster Passionfruit Ceviche	6
Oyster Spicy Ponzu	6
Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	per Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	7
Mini-Tacos	2 Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	
Yellowtail	7
Tuna	7
Salmon	7
Lobster	15
Edamame	5.5
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	
Spicy Edamame	6.5
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	
Sashimi	
Salmon Karashi Su Miso	19
Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce	
Tuna Tataki	22
Gelbflossen Thunfisch Sashimi Koriander Jalapeño Dressing	
Yellowtail Ceviche	19
Gelbschwanzmakrele Sashimi Koriander Passionsfrucht Ceviche Dressing	
Yellowtail Jalapeño Yuzu Soy	19
Gelbschwanzmakrele Sashimi Jalapeño Chili Yuzu Soja Sauce	
Salmon Sashimi „Ruhm Style“	17
Lachs Sashimi Ingwer Sesam Yuzu Soja	
Beef & Truffle „Ruhm Style“	24
Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	
Soup	
Prawn Miso Soup	9
Black Tiger Prawn Dashi Hamachi Sashimi Aka Miso Tofu Wakame Frühlingszwiebel	



Sushi

“DiningRuhm Style” Nigiri

2 Stück pro Bestellung

<i>Seared Salmon Teriyaki</i>	<i>11</i>
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	<i>18</i>
<i>Yellowtail Shiso Wasabi</i>	<i>13</i>
<i>Yellowtail Shiso Caviar</i> <i>2,5g Caviar</i>	<i>18</i>
<i>Tuna Tahini</i>	<i>13</i>
<i>Tuna Black Truffle</i>	<i>16</i>
<i>Seared Unagi (Süßwasser Aal)</i>	<i>13</i>
<i>Lobster flamed mit Creamy Spicy</i>	<i>18</i>
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	<i>14</i>
<i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>	<i>11</i>
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	<i>9</i>

Chefs Empfehlung

*Nigiri vom heimischen Süßwasserfisch
Fischzucht Thorhof aus Hohenberg*

<i>Kalt geräucherter Saibling</i> <i>Creamy Wasabi & Karashi</i>	<i>14</i>
<i>Kalt geräucherte Lachsforelle</i> <i>Yuzu gebeizter Eidotter</i>	<i>14</i>

30g Gold Selection Caviar KATE & KON	99
---	-----------

10g Imperial Caviar	35
----------------------------	-----------

*Sie können den Caviar pur genießen
oder Ihr Nigiri und Makirolle damit veredeln*

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Starter for 2 <i>14 Maki, 4 Nigiri</i>	46
--	-----------

Special Nigiri Set <i>10 Nigiri</i>	59
---	-----------



Sushi Maki Rolls

Scallop Shiso Roll (8 Stück) <i>Jakobsmuschel Shiso Frühlingszwiebel Gurke Tobiko Creamy Wasabi Sauce</i>	24
Asperagus Truffle Dragon Roll (8 Stück) <i>Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i>	22
Surf & Turf Sushi Roll (8Stück) <i>Black Tiger Prawn Kataifi & Beef Tenderloin Acovado Creamy Truffle Sauce</i>	29
Thorhof Special Roll (8 Stück) <i>Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Gurke Tamago Avocado Creamy Wasabi</i>	24
Salmon Special Roll (8 Stück) <i>Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce</i>	22
Unagi Dragon Roll (8 Stück) <i>geflämmter Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce</i>	31
Tuna Truffle Roll (8 Stück) <i>Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i>	29
Lobster Dragon Roll (8Stück) <i>Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce</i>	38
Crunchy California Roll (8 Stück) <i>Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes</i>	18
Crunchy Spicy Tuna (8 Stück) <i>Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce</i>	23
Soft Shell Crab Futomaki Roll (6 Stück) <i>Knuspriger Butter Krebs Tamago Gurke Masago Negi Avocado</i>	26



Warm Starters & Salad

Soft Shell Crab Knuspriger Butter Krebs Blattsalat Creamy Yuzu Sauce	21
Black Tiger Prawn Tempura 3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat	18
Scallop Kataifi 2 Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Sauce Masago	18
Babyspinach Truffle Salat Babyspinat Yuzu Miso Trüffel Dressing	12

Hot Dishes

Fisch

Lobstertail Yuzu Butter Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert	45
Black Cod Yuzu Miso Mariniertes Black Cod Fillet Yuzu Miso Sauce Ingwer	48
Char Jalapeño Gegrilltes Seesaiblingfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette	26

Fleisch

Pork Belly Österreichischer Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingzwiebel	22
Corn Chicken Toban-Yaki Gegrillte Maishendlbrust Sake Trüffel Teriyaki Sauce	25
220g Rib Eye Steak Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce	33
Rack of Lamb Toban-Yaki Gegrillte Lammkrone Pilze Kräuter-Gin-Teriyaki	36

Side Dishes

Asia Süßkartoffelpüree	6
Jasminreis	4.5
French Fries	5
Trüffel Fries	8
Pak Choi	8
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	6



Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	13
<i>Kaffee creme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J. Haider 4cl</i>	14
Lava Cake mit Matcha Eis	15
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis (glutenfrei)</i>	
<i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l</i>	13.5
Passionsfrucht Crème Brûlée	13
<i>Passionsfrucht Himbeerschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) 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

Josef Dockner | Kremstal

12.5% vol.

2021 Sauvignon Taylor's Pass 9.5

Villa Maria | Marlborough

14% vol.

2023 Riesling Ried Gottschelle 8

Josef Dockner | Kremstal

13% vol.

2021 GV Alte Reben Reserve Magnum 7.8

Rethaller | Kremstal

13.5% vol.

2021 Chardonnay 12

Knewitz | Rheinhessen

13% vol.

Rosé

2024 La Vie en Rosé 7.5

Chateau Roubin | Provence

13.5% vol.

Rotwein

2022 Pinot Noir 7

Knötzel | Thermenregion

13.5% vol.

2018 Crianza 8

Monte Pinadillo | Ribera del Duero

14.5% vol.

**Flaschenweine finden Sie auf unserer
Weinkarte**





Bier vom Fass

Zwettler Saphir Pils	0.2L	3.9
Zwettler Original	0.3L	4.9
	0.5L	6.5

Flaschenbiere

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

Sake

Empfehlung:

Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl)	15
---	-----------

	<i>Glas</i> 100ml	<i>Karaffe</i> 250ml	<i>Flasche</i>	
<i>Sparkling Sake</i>				
<i>Ninki-Ichi 7% vol</i>			300ml	29
<i>Rosé Ninki-Ichi 7% vol</i>			300ml	33
<i>Dassai „23“</i>			720ml	145
<i>Dassai „39“</i>			720ml	99
<i>Dassai „45“</i>	13	26	720ml	72
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% 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</i>	14	28	720ml	75
<i>Kozaemon</i>				
<i>trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (ungefiltert)</i>	9	19	375ml	26
<i>Ozeki</i>				
<i>süß 14.5% vol</i>				
<i>Futsushu (Tafelsake)</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>	8
<i>Hugo</i>	8
<i>Weißer Spritzer</i>	6.5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6.5

Alkoholfrei

<i>1/4l Crodino Spritz</i>	8.5
Campari Spritz	
<i>Fruitcap</i>	9
<i>Homemade Icetea</i>	8
<i>Yuzu Soda Mocktail</i>	8
<i>Coca-Cola Zero 0.33l</i>	4.5
<i>Maracuja Lemonaid Bio 0.33l</i>	6
<i>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	6
<i>Ingwer-Limonade Bio 0.33l</i>	6

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 gespritzt 0.25L 0.5l</i>	4.5 6.5
<i>Säfte Leitung 0.25L 0.5l</i>	4.3 6.3

<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.33l</i>	4.1
--	-----

<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>	2.6
---	-----

<i>Zitronensaft frisch gepresst 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

Grappa

2cl	1976 Grappa Riserva Carlo Bocchino	15
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	6
2cl	Muscato di Nonino	6

Bitter & Liqueur

2cl	Edelbitter, Gölles	6
2cl	Fernet Branca	5
2cl	Grüne Walnuß, Guglhof	6
2cl	Averna	5
4cl	Averna Zitronen	6.5
4cl	Amaretto Gozio	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

Gin

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

Tonic

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



Vodka

2cl	Sky Vodka	4
2cl	Reisetbauer Axberg	6
2cl	Grey Goose	6
2cl	Mamont	6

Tequila

2cl	Herradura Plata Tequila	6
2cl	1800 Tequila Jose Cuervo Añejo	6
2cl	Don Julio 1942 Tequila	15
2cl	Clase Azul Tequila Reposado	16

Mezcal

2cl	Casamigos Mezcal	7
2cl	Mezcal San Cosme	6

Rum

4cl	Plantation Rum XO	14
4cl	Bumbu Rum	10
4cl	Mount Gay XO	12
4cl	Zacapa Centenario 23 Years	14

Whiskey

4cl	Macallan 12 years	19
4cl	Octomore Edition 10.3	28
4cl	Laphroaig Islay 10 Years	12
4cl	Scottish Barley The Classic Laddie Islay Whisky	12
4cl	Port Charlotte 2012 Islay Barley	14
4cl	Rye Whisky, J.Haider Austria	14
4cl	Bulleit Kentucky Bourbon	9
4cl	Hibiki Harmony, Suntory Japan	19

Cognac & Weinbrand

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



Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	3.6
Espresso Macchiato	3.9
Espresso Doppio	5.2
Macchiato Doppio	5.5
Verlängerter	4.8
Cappuccino	5.8
Caffè Latte	6.5

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</i> <i>die zarte Duftnote der Jasminblüten harmonisch abgerundet.</i>	8
Japan Gyokuru Asahi <i>Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer</i> <i>Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse</i> <i>mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.</i>	8
Milky Oolong <i>Exquisiter, teil-fermentierter Formosa Nai Xiang Oolong aus</i> <i>Taiwan, verfeinert mit einer aufwändigen Destillation aus</i> <i>echter Milch. Helle Tasse, mit einem ganz speziellen, weichem</i> <i>und natürlich süß-milchigem Geschmack.</i>	8
Darjeeling Second Flush <i>Traditionelle Mischung aus erlesenen schwarzen Tees der</i> <i>zweiten, kräftigeren Qualitätsernte aus Darjeeling.</i> <i>Der volle Körper bringt den typischen, aromatischen Second</i> <i>Flush Charakter mit einer ausgeprägten Muskat-Note hervor.</i>	7
Ribisel Kurkuma BIO <i>Diese milde Mischung aus Apfel, Karotte, Kurkuma, Ingwer,</i> <i>Hibiskus, Hagebutte, Roter Rube, Lemongras, Ribiseln und</i> <i>Himbeeren ergibt eine süßliche, leicht würzige Tasse.</i>	6
Ingwer Spice <i>Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im</i> <i>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,</i> <i>Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern,</i> <i>Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt</i> <i>einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.</i>	6