

Aperitif Empfehlung

Pisco Sour 13
Premium Pisco | frischer Limettensaft | Eiweiß

Porn Star Martini 13
Passionsfrucht | Vodka | Vanille | Limette

Lychee Martini 15
Negori Sake | Lychee Likör | Vodka | Lychees

Apricot Negroni 12
*Campari | roter Vermouth
Ferry's Marillenbrand*

Spicy Margarita 13
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Singapore Sling 15
*London Dry Gin | Heering Cherry Likör
Dom Bénédicte | Triple Sec | Grenadine
Limettensaft und frischer Ananassaft*

Amalfi Spritz (Alkoholfrei) 8
Non Alcoholic Aperol Spritz

Schaumwein Glas 0.1L

Laurent-Perrier Brut Champagner 15

Ayala Brut Rosé Champagner 17

Pinot Noir Brut Rosé Sekt 9

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

Wein 1/8L
2021 Gelber Muskateller 5.5
Rennhofer Kremstal

Bier vom Fass
0.3L Zwettler Saphir Pils 4.5

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

Hirschfilet Toban Yaki

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen

pro Person: 135

Getränkebegleitung pro Person: 59

“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 72
5 Gang Getränkebegleitung pro Person 39

*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
6

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 5

Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame 6

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>	9
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	16
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	11
<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	33
<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) geflämmtter 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	17
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	45
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle 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>	
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Prawns</i>	12
	21

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	45
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i>	
Black Cod Yuzu Miso	45
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce</i>	
Char Jalapeño	26
<i>Gegrilltes Seesaiblingsfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette</i>	
Hirschfilet Toban-Yaki	
<i>österreichischer Hirsch Pilze Gin Teriyaki Sauce 120g 240g</i>	
	25/35
Corn Chicken Toban-Yaki	25
<i>Gegrillte Maishendlb Brust Sake Trüffel Teriyaki Sauce</i>	
220g Rib Eye Steak	30
<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

Jasminreis	4
Asia Süßkartoffelpüree	5
French Fries	5
Trüffel Fries	7
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	6
Goma Wakame Salat	6

Käse

Ziegenkäse brulée	15
<i>karamellierter 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>	

Wein Glasweise	1/8L
Weißwein	
2021 Grüner Veltliner	5
Weinhof Ulzer Wagram trocken 12% vol	
2021 Gelber Muskateller	5.5
Rennhofer Kremstal trocken 12% vol	
2021 Rotgipfler Bio	6
Reinisch Thermenregion trocken 13% vol	
2020 Muschelkalk (GV/WB/WR)	7
Lichtenberger González Neusiedlersee Hügelland trocken 12.5% vol	
2021 Roter Veltliner Steinberg	8.5
Josef Fritz Wagram trocken 13% vol	
2017 Riesling Smaragd Steinriegl	9.5
Schmelz Wachau trocken 13.5% vol	
2020 Pinot Gris	8.5
Dankbarkeit Neusiedlersee trocken 13.5% vol	
Rotwein	
2015 Les Hauts de Lynch Moussas	13.5
Haut-Medoc Bordeaux trocken 13.5% vol	
2017 The Butcher (ZW)	6
Weingut Schwarz Neusiedlersee trocken 13% vol	
2013 Steinwandtner (BF/CF/ZW)	7.5
Weingut Schieferberg Neusiedlersee trocken 14% vol	

*Unsere Flaschenweine finden Sie
auf unserer großen Weinkarte*



Bier vom Fass

<i>Zwettler Saphir Pils</i>	0.2L € 3.5
<i>Zwettler Original</i>	0.3L € 4.5
	0.5L € 5.5

Flaschenbiere

<i>Kirin 0.33L</i>	5
<i>Sapporo 0.33L</i>	5
<i>Stella Artois 0.33L</i>	5
<i>Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L</i>	5.5
<i>Zwettler Radler 0.5L</i>	5.5
<i>Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L</i>	5.5

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>Ozeki, 7% vol</i>			<i>250ml</i>	19
<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>	130
<i>Dassai „39“</i>			<i>720ml</i>	95
<i>Dassai „45“</i>	12	25	<i>720ml</i>	69
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% vol</i>				
<i>Gold Ninki</i>	13	26	<i>720ml</i>	72
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Ninki-Ichi</i>				
<i>trocken 15% vol</i>				
<i>Moon Full Moon</i>	13	26	<i>720ml</i>	72
<i>Junmai Ginjo</i>				
<i>Flying Brewery</i>				
<i>trocken 15.5% vol</i>				
<i>Yamahai</i>	13	28	<i>720ml</i>	72
<i>Kozaemon</i>				
<i>trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (ungefiltert)</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>	5
<i>Aperol Spritzer</i> <i>(Prosecco Aperol)</i>	8
<i>Hugo</i> <i>(Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)</i>	8
<i>Weißer Spritzer</i>	5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6

Alkoholfrei

<i>Amalfi Spritz (Alkoholfrei)</i> <i>Non Alcoholic Aperol Spritz</i>	8
<i>Virgin Passoin Fruit Mojito</i>	9
<i>Yuzu Soda Mocktail</i>	8
<i>Coca-Cola Zero 0.33L</i>	4.5
<i>Maracuja Lemonaid Bio 0.33L</i>	5.5
<i>Pokka Japanese Green Tea 0.5L</i>	6.5

Säfte direkt vom Kremser Winzer

<i>Apfelsaft naturtrüb 0.25L</i>	4.5
<i>Wachauer Marillennektar 0.25L</i>	4.5
<i>Johannisbeere 0.25L</i>	4.5
<i>Orangensaft 0.25L</i>	4.5
<i>Säfte gespritzt 0.25L 0.5L</i>	4.2 6
<i>Säfte Leitung 0.25L 0.5L</i>	4 5
<i>Vöslauer Mineralwasser</i> <i>prickelnd oder still 0.33L</i>	3.9
<i>Vöslauer Mineralwasser</i> <i>prickelnd oder still 0.75L</i>	6.9
<i>Sodawasser 0.25L</i>	1.8
<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere</i> 0.25L	2.3
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	2.0

Digestif

Fruchtbrand

2cl	Ferry's Marille	5
2cl	Ferry's Zwetschke Barrique	6.5
2cl	Himbeer, Hämmerle	7.5
2cl	Williams, Gölles	7
2cl	Quitte, Gölles	7
2cl	Vogelbeer, Gölles	9

Grappa

2cl	2013 Berta, Tre Soli Tre	11
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	5
2cl	Muscato di Nonino	5

Bitter & Liqueur

2cl	Edle bitter, Gölles	5
2cl	Fernet Branca	4
2cl	Grüne Walnuß, Guglhof	5
2cl	Averna	4
4cl	Averna Zitrone	5
4cl	Amaretto Gozio	7

Portwein

1/16l	TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III	8
1/16l	TAYLOR'S 10 years	6

Gin

4cl	Roku, Japan	10
4cl	The Botanist, Islay	10
4cl	Windspiel, Germany	15
4cl	The Duke, Germany	10
4cl	Wien Gin, Austria	12
4cl	Le Tribute, Spain	12

Tonic

20cl	Le Tribute Tonic Water	7
20cl	Fentimans Premium Indian Tonic Water	5

Vodka

2cl	<i>Sky Vodka</i>	4
2cl	<i>Mamont Vodka</i>	5
2cl	<i>Grey Goose</i>	5

Tequila

2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	5
2cl	<i>1800 Tequila Jose Cuervo Añejo</i>	5
2cl	<i>DonJulio 1942 Tequila</i>	12
2cl	<i>Clase Azul Tequila Reposado</i>	16

Mezcal

2cl	<i>Casamigos Mezcal</i>	7
2cl	<i>Mezcal San Cosme</i>	6

Rum

4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	12
4cl	<i>Plantation Rum 5 Years</i>	10
4cl	<i>Mount Gay XO</i>	11
4cl	<i>Zacapa Centenario 23 Years</i>	12

Whiskey

4cl	<i>Macallan 12 years</i>	16
4cl	<i>Octomore Edition 10.3</i>	25
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i>	9
4cl	<i>Scottish Barley The Classic Laddie Islay Whisky</i>	9
4cl	<i>Port Charlotte 2012 Islay Barley</i>	12
4cl	<i>Rye Whisky, J.Haider Austria</i>	11
4cl	<i>Bulleit Kentucky Bourbon</i>	8
4cl	<i>Hibiki Harmony, Suntory Japan</i>	15
4cl	<i>Togouchi Japanese Blended</i>	8

Cognac & Weinbrand

4cl	<i>Rémy Martin VSOP</i>	9
4cl	<i>Graf Hardegg XO 20 years</i>	9

Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	3.5
Doppelter Espresso	5
Espresso Macchiato	3.9
Doppelter Macchiato	5.8
Verlängerter	4.2
Cappuccino	5.5
Caffè Latte	5.5

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, weichen und natürlich süß-milchigen 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