



## **Aperitif Empfehlung**

**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*

**Porn Star Martini** 15

*Passionsfrucht | Vodka Vanille | Prosecco*

**Old Cuban** 15

*Rum | Limette | Minze | Zucker | Prosecco*

**Negroni oder Negroni Sbagliato** 14

*Campari | Vermouth rosso | Gin oder Prosecco*

**Spicy Margarita** 15

*Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer*

---

## **Alkoholfrei**

**Crodino Spritz** 8.5

**Yuzo Ginger Spritz** 8.5

**Homemade Icetea** 8.5

*Gemaicha Tee | Limette*

**Fruitcap** 8.5

*Maracuja | Minze | Limette | Soda | Bananensirup*

---

## **Schaumwein**

*Champagne Brut | Laurent- Perrier* 16.5

*La Cuvée*

*Franciacorta | La Montina* 9.5

*Rosé Extra Brut*

---

## **Prosecco**

*Glas Prosecco vom Fass* 6.5

---

## **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  
Wagyu Beef Nigiri***

---

***Black Cod Yuzu Miso***

---

***Hirsch Filet Toban-Yaki***

---

***Dessert Variation***

---

***Gourmet Menü ab 2 Personen 155  
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 89***

***Getränkebegleitung 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**  
**Flamed Salmon Sashimi** 19  
Lachs Sashimi | Lachsforellen Kaviar  
Ingwer | Daikon  
Japanische Miso Karashi Sauce

**Salmon Sashimi „Ruhm Style“** 17  
Lachs Sashimi | Ingwer | Sesam | Yuzu Soja

**Yellowtail Ceviche** 19  
Gelbschwanzmakrele Sashimi | Koriander  
Passionsfrucht Ceviche Dressing

**Yellowtail Jalapeño Yuzu Soy** 19  
Gelbschwanzmakrele Sashimi | Jalapeño Chili  
Yuzu Soja Sauce

**Tuna Tataki** 22  
Gelbflossen Thunfisch Sashimi | Koriander  
Jalapeño Dressing

**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>                                         | 12 |
| <i>Seared Foie Gras &amp; Salmon</i>                                  | 18 |
| <i>Wagyu Beef Nigiri</i><br><i>Schnittlauch Creme und Salzzitrone</i> | 21 |
| <i>Yellowtail Jalapeño</i>                                            | 13 |
| <i>Yellowtail Shiso Kaviar</i><br><i>2,5g Kaviar</i>                  | 18 |
| <i>Tuna Tahini</i>                                                    | 13 |
| <i>Tuna Black Truffle</i>                                             | 16 |
| <i>Seared Unagi (Süßwasser Aal)</i>                                   | 13 |
| <i>Lobster flamed mit Creamy Spicy</i>                                | 18 |
| <i>Scallop Spicy Tiradito</i>                                         | 14 |
| <i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>                                 | 11 |
| <i>Shiitake Truffle Seared</i>                                        | 9  |

---

**Chefs Empfehlung**  
*Nigiri vom heimischen Süßwasserfisch*  
*Fischzucht Thorhof aus Hohenberg*

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Kalt geräucherter Saibling</i><br><i>Creamy Wasabi &amp; Karashi</i> | 14 |
| <i>Kalt geräucherte Lachsforelle</i><br><i>Yuzu gebeizter Eidotter</i>  | 14 |

**30g Imperial Kaviar** 99

**10g Imperial Kaviar** 35

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

---

**Chef's Choice Sushi Set**

**Sushi Maki Set** 62  
*3 Sushi Maki Rollen*

**Special Nigiri Set** 59  
*10 Nigiri*



## **Sushi Maki Rolls**

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



## Warm Starters & Salad

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Soft Shell Crab</b>                                                                 | 21 |
| <i>Knuspriger Butter Krebs<br/>Blattsalat   Creamy Yuzu Sauce</i>                      |    |
| <b>Lobster Tempura</b>                                                                 | 45 |
| <i>Hummerschwanz im Tempura Teig<br/>Creamy Truffle Sauce   Blattsalat</i>             |    |
| <b>Black Tiger Pop Corn Prawns</b>                                                     | 18 |
| <i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig<br/>Creamy Spicy Sauce   Blattsalat</i> |    |
| <b>Scallop Kataifi</b>                                                                 | 18 |
| <i>2 Jakobsmuscheln im Kataifi Teig<br/>Creamy Wasabi Sauce   Tobiko</i>               |    |
| <b>Babyspinach Truffle Salat</b>                                                       | 12 |
| <i>Babyspinat   Yuzu Miso Trüffel Dressing</i>                                         |    |

## Hot Dishes

### Fisch

---

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Lobster tail Yuzu Butter</b>                                              | 45 |
| <i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i>                              |    |
| <b>Black Cod Yuzu Miso</b>                                                   | 48 |
| <i>Mariniertes Black Cod Filet<br/>Yuzu Miso Sauce   Ingwer</i>              |    |
| <b>Char Jalapeño</b>                                                         | 26 |
| <i>Gegrilltes Seesaiblingsfilet<br/>Jalapeño Sauce   Koriander   Limette</i> |    |

### Fleisch

---

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Pork Belly</b>                                                                           | 22 |
| <i>Österreichischer Schweinebauch<br/>Spicy Miso Sauce   Chili   Frühlingszwiebel</i>       |    |
| <b>Corn Chicken Toban-Yaki</b>                                                              | 25 |
| <i>Gegrillte Maishendlbrust<br/>Sake   Trüffel Teriyaki Sauce</i>                           |    |
| <b>220g Rib Eye Steak</b>                                                                   | 35 |
| <i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der<br/>österreichischen Kalbin   Chili Anticucho Sauce</i> |    |
| <b>Hirsch Filet Toban-Yaki</b>                                                              | 38 |
| <i>Gegrillte Hirschfilet   Pilze   Kräuter-Gin-Teriyaki</i>                                 |    |

### Side Dishes

---

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>Asia Süßkartoffelpüree</b>             | 6   |
| <b>Jasminreis</b>                         | 4.5 |
| <b>French Fries</b>                       | 5   |
| <b>Trüffel Fries</b>                      | 8   |
| <b>Pak Choi</b>                           | 8   |
| <b>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</b> | 6   |



## Desserts

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Whiskey-Zimt Cappuccino</b>                                                                  | 13   |
| <i>Kaffeecreme   Schoko Crumbles Vanilleeis<br/>Whiskeyschaum   Zimt</i>                        |      |
| <i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>                                                                  | 14   |
| <b>Lava Cake mit Matcha Eis</b>                                                                 | 15   |
| <i>Callebaut Schokoladenkuchen mit<br/>flüssigem Kern   Matcha Grüntee Eis<br/>(glutenfrei)</i> |      |
| <i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l</i>                                                   | 13.5 |
| <b>Passionsfrucht Crème Brûlée</b>                                                              | 13   |
| <i>Passionsfrucht   Himbeerschaum</i>                                                           |      |
| <i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki<br/>süß 10cl</i>                                      | 8    |
| <b>Mochi-Eis Variation</b>                                                                      | 11   |
| <i>3 verschiedene Sorten</i>                                                                    |      |
| <i>Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l</i>                                                      | 7.5  |

---

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Dessertwein</b>                                               | 1/16l |
| <b>Beerenauslese</b>                                             | 7.5   |
| <i>Feiler-Artinger Rust<br/>11% vol</i>                          |       |
| <b>Grüner Veltliner Eiswein</b>                                  | 9     |
| <i>Weinrieder Weinviertel<br/>10.5% vol</i>                      |       |
| <b>Portwein</b>                                                  | 1/16l |
| <i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged</i>                          | 13.5  |
| <i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical<br/>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.

**2024 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide** 8  
Tement | Südsteiermark  
12.5% 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.

**2016 Grüner Veltliner Smaragd** 30  
"Ried Kollmütz" | Mathias Hirtzberger  
Wachau  
13.5% vol.

**2017 Riesling Smaragd** 24  
"Klaus" | Pager  
Wachau  
14% vol.

**2023 Sancerre** 24  
"Les Romains" | Domaine Vacheron  
Loire  
13% vol.

**2020 Puligny Montrachet** 44  
"Clavoilons 1er Cru" | Alain Chavy  
Burgund  
13% vol.

---

**Rotwein**

**2017 Cabernet & Merlot Rebecca** 8  
Fuhrgassl-Huber | Wien  
13.5% vol.

**2014 Pinot Noir Palmiet** 11  
Johan Maier | Süd Afrika  
13% 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

|                      |      |     |
|----------------------|------|-----|
| Zwettler Saphir Pils | 0.2L | 3.9 |
| oder                 | 0.3L | 4.9 |
| Zwettler Original    | 0.5L | 6.5 |

### 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) 0.5L | 6.5 |

### Sake

**Empfehlung:**  
**Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl) 18**

|                                     | Glas<br>100ml | Karaffe<br>250ml | Flasche |     |
|-------------------------------------|---------------|------------------|---------|-----|
| Sparkling Sake                      |               |                  |         |     |
| Ninki-Ichi 7% vol                   |               |                  | 300ml   | 29  |
| Rosé Ninki-Ichi 7% vol              |               |                  | 300ml   | 33  |
| Dassai „23“                         |               |                  | 720ml   | 145 |
| Dassai „39“                         |               |                  | 720ml   | 99  |
| Junmai Daiginjo Asahi               |               |                  |         |     |
| Shuzo halbtrocken<br>16% vol        |               |                  |         |     |
| Sakura Beauty 45                    | 13            | 26               | 720ml   | 75  |
| Junmai Daiginjo<br>15.5% vol        |               |                  |         |     |
| Moon Full Moon                      | 13            | 26               | 720ml   | 72  |
| Junmai Ginjo                        |               |                  |         |     |
| Flying Brewery Trocken<br>15.5% vol |               |                  |         |     |
| Yamahai Kozaemon                    | 14            | 28               | 720ml   | 75  |
| Trocken 16.5% vol                   |               |                  |         |     |
| Nigori (ungefildert)                | 9             | 19               | 375ml   | 26  |
| Ozeki<br>süß 14.5% vol              |               |                  |         |     |
| Nigori Yuzu<br>(ungefildert)        | 10            | 20               | 300ml   | 27  |
| Ozeki<br>süß 9.5% vol               |               |                  |         |     |
| Futsushu (Tafelsake)                |               | Karaffe          | 250ml   | 19  |
| Served Hot or Cold<br>trocken       |               |                  |         |     |



### **Prosecco und Spritzer**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Prosecco vom Fass 0,1L | 6.5 |
| Aperol Spritzer        | 9   |
| Hugo                   | 9   |
| Weißer Spritzer        | 6.5 |
| Kaiser Spritzer        | 6.5 |

---

### **Alkoholfrei**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 1/4l Crodino Spritz         | 8.5 |
| Fruitcap                    | 8.5 |
| Homemade Icetea             | 8.5 |
| Yuzu Soda Mocktail          | 8.5 |
| Coca-Cola Zero 0.33l        | 4.9 |
| Maracuja Lemonaid Bio 0.33l | 6.5 |
| Charitea Grün Tee Bio 0.33l | 6.5 |
| Ingwer-Limonade 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 gespritzt 0.25L 0.5l                           | 4.5 6.5    |
| Säfte Leitung 0.25L 0.5l                             | 4.3 6.3    |
| Vöslauer Mineralwasser<br>prickelnd oder still 0.33l | 4.2        |
| Vöslauer Mineralwasser<br>prickelnd oder still 0.75l | 7.9        |
| Sodawasser 0.25l                                     | 2          |
| <b>Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l</b>         | <b>2.9</b> |
| Zitronensaft 4cl                                     | 3          |



## **Digestif**

### **Fruchtbrand**

|     |                                     |     |
|-----|-------------------------------------|-----|
| 2cl | <i>Ferry's Wachauer Marille</i>     | 6   |
| 2cl | <i>Ferry's Zwetschke Barrique</i>   | 6.5 |
| 2cl | <i>Himbeer, Hämmerle</i>            | 8   |
| 2cl | <i>Williams, Gölles</i>             | 8   |
| 2cl | <i>Quitte, Gölles</i>               | 9   |
| 2cl | <i>Vogelbeer, Gölles</i>            | 14  |
| 2cl | <i>Elsbeere, Hämmerle Herzstück</i> | 28  |

### **Grappa**

|     |                                           |    |
|-----|-------------------------------------------|----|
| 2cl | <i>1976 Grappa Riserva Carlo Bocchino</i> | 15 |
| 2cl | <i>Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique</i>  | 6  |
| 2cl | <i>Muscato di Nonino</i>                  | 6  |

### **Bitter & Liqueur**

|     |                              |     |
|-----|------------------------------|-----|
| 2cl | <i>Edelbitter, Gölles</i>    | 6   |
| 2cl | <i>Fernet Branca</i>         | 5   |
| 2cl | <i>Grüne Walnuß, Guglhof</i> | 6   |
| 2cl | <i>Averna</i>                | 5   |
| 4cl | <i>Averna Zitrone</i>        | 6.5 |
| 4cl | <i>Amaretto Gozio</i>        | 7   |

### **Portwein**

|       |                                         |      |
|-------|-----------------------------------------|------|
| 1/16l | <i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged</i> | 13.5 |
| 1/16l | <i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port</i>      | 9    |
|       | <i>Historical Collection III</i>        |      |
| 1/16l | <i>TAYLOR'S 10 years</i>                | 7    |

### **Gin**

|     |                                 |    |
|-----|---------------------------------|----|
| 4cl | <i>Roku, Japan</i>              | 10 |
| 4cl | <i>135°Hyogo, Japan</i>         | 10 |
| 4cl | <i>Wien Gin, Austria</i>        | 12 |
| 4cl | <i>Munakra Dry Gin, Austria</i> | 12 |
| 4cl | <i>Le Tribute, Spain</i>        | 12 |
| 4cl | <i>The Botanist, Islay</i>      | 10 |
| 4cl | <i>Gin Sul</i>                  | 12 |

### **Tonic**

|      |                                  |     |
|------|----------------------------------|-----|
| 20cl | <i>Fever Tree Premium</i>        | 5.5 |
|      | <i>Mediterranean Tonic Water</i> |     |
| 20cl | <i>Fentimans Premium</i>         | 5.5 |
|      | <i>Indian Tonic Water</i>        |     |



### **Vodka**

|     |                    |   |
|-----|--------------------|---|
| 2cl | Skyy Vodka         | 5 |
| 2cl | Reisetbauer Axberg | 7 |
| 2cl | Grey Goose         | 7 |
| 2cl | Mamont             | 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 |

### **Whiskey**

|     |                                                    |    |
|-----|----------------------------------------------------|----|
| 4cl | Macallan 12 years                                  | 19 |
| 4cl | Octomore Edition 10.3                              | 28 |
| 4cl | Laphroaig Islay 10 Years                           | 12 |
| 4cl | Scottish Barley The Classic Laddie<br>Islay Whisky | 12 |
| 4cl | Port Charlotte 2012 Islay Barley                   | 14 |
| 4cl | Rye Whisky, J.Haider Austria                       | 16 |
| 4cl | Bulleit Kentucky Bourbon                           | 12 |
| 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           | 4.1 |
| Espresso Macchiato | 4.2 |
| Espresso Doppio    | 5.9 |
| Macchiato Doppio   | 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 Gyokuru 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 6

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

#### 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.