



Aperitif Empfehlung	
Pisco Sour	14
<i>Pisco Limettensaft Eiweiß</i>	
Dark and Stormy	16
<i>Dark Rum Yuzu Ginger Beer</i>	
Lychee Martini	14
<i>Nigori Sake Kwai Feh Vodka</i>	
Yuzushu Spritz	12
<i>Yuzushu Prosecco</i>	
Porn Star Martini	15
<i>Passionsfrucht Vodka Vanille Prosecco</i>	
Old Cuban	15
<i>Rum Limette Minze Zucker Prosecco</i>	
Negroni oder Negroni Sbagliato	14
<i>Campari Vermouth rosso Gin oder Prosecco</i>	
Spicy Margarita	15
<i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	
Alkoholfrei	
Crodino Spritz	8.5
Yuzo Ginger Spritz	8.5
Homemade Icetea	8.5
<i>Gemaicha Tee Limette</i>	
Fruitcap	8.5
<i>Maracuja Minze Limette Soda Bananensirup</i>	
Schaumwein	
Champagne Brut Laurent- Perrier	16.5
<i>La Cuvée</i>	
Franciacorta La Montina	9.5
<i>Rosé Extra Brut</i>	
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***

***Seabass Dry Miso Sashimi
Beef & Truffle Sashimi***

Lobstertail Yuzu Butter

***Nigiri Variation:
Yellowtail & Imperial Caviar
Scallop Tiradito
Tuna Black Truffle
Foie Gras & Salmon
Wagyu Beef Nigiri***

Dover Sole Shiso Salsa

Black Cod Yuzu Miso

Dessert Variation

Gourmet Menü ab pro Person: 155

Getränkebegleitung pro Person: 110



New Taste Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

**Wir laden Sie ein, unser neues 6-Gänge-Menü zu
entdecken.**

*Die Speisen werden in die Tischmitte serviert, sodass
Sie unsere neuen Kreationen gemeinsam erleben und
jeden Gang miteinander genießen können.*

*Alternativ können Sie die Gerichte auch
à la carte bestellen.*

À la Carte Preis

Crispy Rice & Fisch Tartar 16

*Knuspriger Sushi-Reis
mit mariniertem Fisch Tartar*

Scallop Sashimi „Dry Miso“ 25

*Jakobsmuschel Sashimi | Dry Miso
Yuzu-Lemon | Olivenöl
&*

Salmon Sashimi & Foie Gras 25

Lachs Sashimi | Foie Gras | Teriyaki

Soft Shell Crab Harumaki 22

*Knusprig frittierte Harumaki-Rolle
Creamy Wasabi Sauce
&*

Rock Oyster (2 Stück) 15

*Felsen Austern mit Yuzu Butter gratiniert
Schnittlauchöl*

Nigiris

Cold Smoked Toro Nigiri 18

Wolfsbarsch Dry Miso Nigiri 18

Seared Unagi Nigiri 13

Beef & Truffle Roll 29

*Black Tiger Prawn Kataifi & Beef Tenderloin
Avocado | Creamy Truffle Sauce*

Surf & Turf 49

*Rinderfilet von der österreichischen Kalbin Black Tiger
Prawn | Pak Choy*

Matcha Lava Cake 15

Himbeersorbet

6 Gänge Menü pro Person: 115

Weinbegleitung pro Person: 85



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

Yellowtail Ceviche 19
Gelbschwanzmakrele Sashimi | Koriander
Passionsfrucht Ceviche Dressing

Tuna Tataki 22
Gelbflossen Thunfisch Sashimi | Koriander
Jalapeño Dressing

Beef & Truffle Sashimi 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 & Salmon</i>	18
<i>Wagyu Beef Nigiri</i>	21
<i>Yellowtail Jalapeño</i>	13
<i>Yellowtail Shiso Kaviar</i> 2,5g Kaviar	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>Shiitake Truffle Seared</i>	9

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

- Thorhof Rainbow Roll** (8 Stück) 24
Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling
Avocado | Tamago | Gurke | Creamy Wasabi
- Surf & Turf Sushi Roll** (8 Stück) 29
Black Tiger Prawn Kataifi & Beef Tenderloin
Avocado | Creamy Truffle Sauce
- Scallop Shiso Roll** (8 Stück) 24
Jakobsmuschel | Shiso | Frühlingszwiebel
Gurke | Tobiko | Creamy Wasabi Sauce
- Salmon Special Roll** (8 Stück) 22
Lachs | Ikura | Avocado | Tamago
Gurke | Creamy Spicy Sauce
- Unagi Dragon Roll** (8 Stück) 31
geflämmter Süßwasser Aal
Prawn Kataifi | Avocado | Unagi Sauce
- Tuna Truffle Roll** (8 Stück) 29
Black Tiger Prawn | Avocado | Tamago
Creamy Truffle Sauce | Black Truffle
- Lobster Dragon Roll** (8 Stück) 38
Hummer | Avocado | Masago | Sesam
Negi | Creamy Spicy Sauce
- Crunchy California Roll** (8 Stück) 20
Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke
Creamy Spicy Sauce | Tempura Flakes



Warm Starters & Salad

- Black Tiger Pop Corn Prawns** 18
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat
- Scallop Kataifi** 18
2 Jakobsmuscheln im Kataifi Teig
Creamy Wasabi Sauce | Tobiko
- Babyspinach Truffle Salat** 12
Babyspinat | Yuzu Miso Trüffel Dressing

Hot Dishes

Fisch

- Lobster tail Yuzu Butter** 45
Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert
- Black Cod Yuzu Miso** 48
Mariniertes Black Cod Filet
Yuzu Miso Sauce | Ingwer
- Char Jalapeño** 26
Gegrilltes Seesaiblingsfilet
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

Fleisch

- Pork Belly** 22
Österreichischer Schweinebauch
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel
- 220g Rib Eye Steak** 35
Gegrilltes Rib Eye Steak von der
österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce
- Hirsch Filet Toban-Yaki** 38
Gegrillte Hirschfilet | Pilze | Kräuter-Gin-Teriyaki

Side Dishes

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



Desserts

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

Rye Whisky J.Haider 4cl 14

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

Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l 13.5

Passionsfrucht Crème Brûlée 13
Passionsfrucht | Himbeerschaum

*Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki
süß 10cl* 8

Mochi-Eis Variation 11
3 verschiedene Sorten

Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l 7.5

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



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.	
2024 Riesling Steinterrassen	8
Gritsch Wachau 13% vol.	
2022 GV Alte Reben Reserve Magnum	7.8
Rethaller Kremstal 13.5% vol.	
2023 Grauburgunder Ried Kaiseregg	11
Strablegg Leitner Rheinhessen 13.5% 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.	
<hr/> Rotwein	
2015 Quattro	8
Weingut Gager Mittelburgenland 14.5% vol.	
2018 Pinot Noir Pèder	8
Barbaterre Italy 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
	0.3L	4.9
Weitra Hadmar Bio	0.3L	5.4

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 x 4cl)				18
	<i>Glas 100ml</i>	<i>Karaffe 250ml</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Sparkling Sake</i>				
Ninki-Ichi 7% vol			300ml	29
Rosé Ninki-Ichi 7% vol			300ml	33
<i>Dassai „23“</i>				
Dassai „39“			720ml	145
<i>Junmai Daiginjo Asahi</i>				
Shuzo halbtrocken 16% vol				
Sakura Beauty 45	13	26	720ml	75
<i>Junmai Daiginjo 15.5% vol</i>				
<i>Moon Full Moon</i>				
Junmai Ginjo	13	26	720ml	72
<i>Flying Brewery Trocken 15.5% vol</i>				
<i>Yamahai Kozaemon</i>				
Trocken 16.5% vol	14	28	720ml	75
<i>Nigori (ungefildert)</i>				
Ozeki süß 14.5% vol	9	19	375ml	26
<i>Nigori Yuzu (ungefildert)</i>				
Ozeki süß 9.5% vol	10	20	300ml	27
<i>Futsushu (Tafelsake)</i>				
Served Hot or Cold trocken		Karaffe	250ml	19



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>	6.5

Alkoholfrei

<i>1/4l Crodino Spritz</i>	8.5
<i>Fruitcap</i>	8.5
<i>Homemade Icetea</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
<i>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	6.5
<i>Ingwer-Limonade 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 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>	4.2
<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

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 Zitrone	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	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 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 <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, weichem und natürlich süß-milchigem 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