



Aperitif Empfehlung

Pisco Sour 13
Premium Pisco | frischer Limettensaft | Eiweiß

Yuzu Gin Fizz 13
Gin | Yuzu | Marillenbrand | Soda

Porn Star Martini 15
Passionsfrucht | Vodka | Vanille | Limette

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

Negroni Sbagliato 12
*Campari | roter Vermouth
Sacchetto Prosecco*

Spicy Margarita 13
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Japanese Bloody Mary 13
Vodka | Tomatensaft | Zitrone | Wasabi | Koriander

DiningRuhm Old Fashioned 15
Bulleit Bourbon Whiskey | Umeshu | Angostura

Amalfi Spritz (Alkoholfrei) 8
Non Alcoholic Aperol Spritz

Schaumwein Glas 0.1L

Laurent-Perrier Brut Champagner 15

Ayala Brut Rosé Champagner 18

Prosecco
0.1L Glas Prosecco vom Fass 5.5
0.5L Karaffe Prosecco vom Fass 25

2021 Gelber Muskateller 6.5
*Lex Langmann Weststeiermark
trocken 12% vol*

Bier vom Fass
0.3L Zwettler Saphir Pils 4.5



DiningRuhm Gourmet Menü ***ab 2 Personen***

***Dieses Spezialmenü wird aus unseren
beliebtesten und hochwertigsten Produkten
zusammengestellt und
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

Jumbo Prawn Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Rack of Lamb Toban Yaki

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen

pro Person: 135

Getränkebegleitung pro Person: 65

“Family Style” Menü

*Dieses Menü kann ausschließlich
Tischweise bestellt werden*

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

*Wir dürfen Ihnen mehrere Gerichte
pro Gang servieren bestehend aus:*

*Sashimi Gerichte
Salat & Tempura Gerichte
Feine Sushi Variation
Heiße Hauptspeisen
Dessertvariation*

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

5 Gang Menü pro Person 78
5 Gang Getränkebegleitung pro Person 42

*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 per Stück
oder 6

Oyster Spicy Ponzu

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki per Stück
(ab 2 Stück bestellbar) 6

Mini Tacos 2 Stück

Yellowtail 7

Tuna 7

Salmon 7

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 9

Black Tiger Prawn Dashi | Lachs Sashimi
Aka Miso | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel



Sushi

“DiningRuhm Style” Nigiri

2 Stück pro Bestellung

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	<i>9</i>
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	<i>16</i>
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	<i>11</i>
<i>Hamachi Imperial Caviar</i>	<i>16</i>
<i>Tuna Tahini</i>	<i>11</i>
<i>Tuna Black Truffle</i>	<i>14</i>
<i>Seared Unagi (Süßwasser Aal)</i>	<i>11</i>
<i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i>	<i>16</i>
<i>Seared Ama Ebi Prawn</i>	<i>11</i>
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	<i>12</i>
<i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>	<i>10</i>
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	<i>8</i>

10g Imperial Caviar

33

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

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Starter for 2 *42*
14 Maki, 4 Nigiri

Special Nigiri Set *45*
10 Nigiri

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 Stück) <i>Lachs Negi Creamy Spicy Sauce</i>	12
Spicy Scallop (6 Stück) <i>Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce</i>	16
Salmon Special (8 Stück) <i>Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce</i>	20
Unagi Dragonroll (8 Stück) <i>geflämmter Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce</i>	28
Tuna Truffle (8 Stück) <i>Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i>	28
Lobster Dragonroll (8Stück) <i>Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce</i>	30
Yellowtail & Aspragus (8 Stück) <i>Grüner Spargel Gelbschwanzmakrele Masago Frühlingszwiebe Creamy Wasabi Sauce</i>	19
Crunchy California (8 Stück) <i>Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes</i>	17
Rainbow Roll (8 Stück) <i>Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi</i>	22
Crunchy Spicy Tuna (8 Stück) <i>Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce</i>	22
Asparagus Truffle Dragonroll (8 Stück) <i>Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i>	21
Soft Shell Crab Futumaki (6 große Stücke) <i>Knuspriger Butterkrebs Avocado Negi Masago Wasabi</i>	21



Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	45
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Soft Shell Crab Karaage	21
<i>Buttekrebs im Tempurateig Ponzu</i>	
Scallop Kataifi	18
<i>2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Masago</i>	
Babyspinach Truffle Salad	12
<i>Babyspinat Yuzu Miso Trüffel Dressing</i>	

Hot Dishes

Jumbo Prawn Yuzu Butter	35
<i>200-230g Giant Prawn Gratiniert mit Yuzu Butter</i>	
Black Cod Yuzu Miso	45
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce</i>	
Char Jalapeño	26
<i>Gegrilltes Seesaiblingfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette</i>	
Duroc Pork Chop	25
<i>Am Knochen gegrilltes österreichisches Duroc Schwein Chili Anticucho Sauce</i>	
Rack of Lamb Toban-Yaki	35
<i>Gegrillte Lammkrone Pilze Herbal Infused Gin-Teriyaki Sauce</i>	
Corn Chicken Toban-Yaki	25
<i>Gegrillte Maishendlbrust Sake Trüffel Teriyaki Sauce</i>	
220g Rib Eye Steak	30
<i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i>	

Side Dishes

Gegrillter grüner Spargel	12
Süßkartoffel Fries	6
Jasminreis	4
French Fries	5
Trüffel Fries	7
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	6



Käse

Ziegenkäse brulée	15
<i>karamellisierter 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</i>	
<i>flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis</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 10cl</i>	8
Mochi-Eis Variation	9
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>2018 Beerenauslese</i>	1/16L
<i>Feiler-Artinger</i>	7

1/16L

Süßwein:

2018 Beerenauslese	7
<i>Feiler-Artinger Rust</i>	
<i>süß 11% 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

2022 Grüner Veltliner Kogl <i>Weingut Müller Kremstal</i> <i>trocken 12.5% vol</i>	5
2021 Saumur Blanc <i>Langlois-Chateau</i> <i>trocken 13% vol</i>	7
2021 Rotgipfler Bio <i>Reinisch Thermenregion</i> <i>trocken 13% vol</i>	6
2021 Riesling Alte Reben <i>Carl Loewen Mosel</i> <i>trocken 11.5% vol</i>	7
2021 Muschelkalk (GV/WB/WR) <i>Lichtenberger González</i> <i>Neusiedlersee Hügelland</i> <i>trocken 12.5% vol</i>	7
2021 Roter Veltliner Steinberg <i>Josef Fritz Wagram</i> <i>trocken 13% vol</i>	8.5
2021 Pinot Gris <i>Dankbarkeit Neusiedlersee</i> <i>trocken 13.5% vol</i>	8.5

Rotwein

2017 Pinot Noir <i>Dankbarkeit Neusiedlersee</i> <i>trocken 13.5% vol</i>	8
2018 Sacra (ME/CS/ZW) <i>Josef Dockner Kremstal</i> <i>trocken 13.5% vol</i>	8.5

**Unsere Flaschenweine finden Sie
auf unserer großen Weinkarte**





Bier vom Fass

Zwettler Saphir Pils	0.2L € 3.5
Zwettler Original	0.3L € 4.5
	0.5L € 5.9

Flaschenbiere

Kirin 0.33L	5
Sapporo 0.33L	5
Stella Artois 0.33L	5
Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L	5.9
Zwettler Radler 0.5L	5.5
Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L	5.5

Sake

Empfehlung: Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl) 15

	Glas 100ml	Karaffe 250ml	Flasche	
Sparkling Sake				
Ninki-Ichi 7% vol			300ml	29
Rosé Ninki-Ichi 7% vol			300ml	33
Dassai „23“			720ml	135
Dassai „39“			720ml	99
Dassai „45“	13	26	720ml	72
Junmai Daiginjo				
Asahi Shuzo				
halbtrocken 16% vol				
Gold Ninki	13	26	720ml	72
Junmai Daiginjo				
Ninki-Ichi				
trocken 15% vol				
Moon Full Moon	13	26	720ml	72
Junmai Ginjo				
Flying Brewery trocken				
15.5% vol				
Yamahai	14	28	720ml	75
Kozaemon				
trocken 16.5% vol				
Nigori (ungefiltert)	9	19	375ml	26
Ozeki				
süß 14.5% vol				
Futsushu (Tafelsake)		19		
Served Hot or Cold				
trocken				



Prosecco und Spritzer

<i>Prosecco vom Fass 0,1L</i>	5.5
<i>Aperol Spritzer</i> (Prosecco Aperol)	8
<i>Hugo</i> (Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)	8
<i>Weißer Spritzer</i>	5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6

Alkoholfrei

<i>Amalfi Spritz (Alkoholfrei)</i>	8
<i>Non Alcoholic Aperol Spritz</i>	
<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>Nativa Green Tea Lemon 0.5L</i>	6

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>	2
<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25L</i>	2.3
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	2.0

Digestif

Fruchtbrand

2cl	Ferry's Marille	5
2cl	Ferry's Zwetschke Barrique	5.5
2cl	Himbeer, Hämmerle	8
2cl	Williams, Gölles	8
2cl	Quitte, Gölles	8
2cl	Vogelbeer, Gölles	12

Grappa

2cl	2014 Berta, Tre Soli Tre	12
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
4cl	Amaretto Gozio	7

Portwein

1/16l	TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III	9
1/16l	TAYLOR'S 10 years	7

Gin

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

Tonic

20cl	Fentimans Premium Mediterranean Tonic Water	5
20cl	Fentimans Premium Indian Tonic Water	5



Vodka

2cl	Sky Vodka	4
2cl	Reisetbauer Axberg	6
2cl	Grey Goose	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	12
4cl	Bumbu Rum	10
4cl	Mount Gay XO	12
4cl	Zacapa Centenario 23 Years	14

Whiskey

4cl	Macallan 12 years	17
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	13
4cl	Bulleit Kentucky Bourbon	9
4cl	Hibiki Harmony, Suntory Japan	17

Cognac & Weinbrand

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

Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	3.5
Doppelter Espresso	5.0
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</i> Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.	6
China Jasmin Dragon Phoenix Pearls <i>Grüner und weißer Tee, der zu kleinen Perlen gerollt wurde.</i> Der milde, in Anklängen auch fruchtige Charakter wird durch die zarte Duftnote der Jasminblüten harmonisch abgerundet.	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.</i> Der volle Körper bringt den typischen, aromatischen Second Flush Charakter mit einer ausgeprägten Muskat-Note hervor.	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.</i> Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.	6
Waldkräutermischung <i>Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.</i>	6