



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:***

Getränkbegleitung pro Person: 75



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 & Salmon</i>	18
<i>Wagyu Beef Nigiri</i> <i>Schnittlauch Creme und Salzzitrone</i>	21
<i>Yellowtail Jalapeño</i>	13
<i>Yellowtail Shiso Kaviar</i> <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> <i>Creamy Wasabi & Karashi</i>	14
<i>Kalt geräucherte Lachsforelle</i> <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

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



Warm Starters & Salad

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

Hot Dishes

Fisch

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

Fleisch

Pork Belly Österreichischer Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel	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	35
Hirsch Filet Toban-Yaki Gegrillte Hirschfilet Pilze Kräuter-Gin-Teriyaki	38

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>Kaffeecreme Schoko Crumbles Vanilleeis</i>	
<i>Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	14
Lava Cake mit Matcha Eis	
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit</i>	15
<i>flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis</i>	
<i>(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</i>	8
<i>süß 10cl</i>	
Mochi-Eis Variation	11
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l</i>	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 9
Collection III
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.

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 100ml	Karaffe 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 16% vol				
Sakura Beauty 45	13	26	720ml	75
Junmai Daiginjo 15.5% vol				
Moon Full Moon	13	26	720ml	72
Junmai Ginjo				
Flying Brewery Trocken 15.5% vol				
Yamahai Kozaemon	14	28	720ml	75
Trocken 16.5% vol				
Nigori (ungefildert)	9	19	375ml	26
Ozeki süß 14.5% vol				
Nigori Yuzu (ungefildert)	10	20	300ml	27
Ozeki süß 9.5% vol				
Futsushu (Tafelsake)		Karaffe	250ml	19
Served Hot or Cold trocken				



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

Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l 2.9

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 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

<i>Espresso</i>	4.1
<i>Espresso Macchiato</i>	4.2
<i>Espresso Doppio</i>	5.9
<i>Macchiato Doppio</i>	6.5
<i>Verlängerter</i>	5.2
<i>Cappuccino</i>	6.5
<i>Caffè Latte</i>	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.*