



Aperitif Empfehlung

Bellini	11
<i>Weingartenpfirsich Prosecco</i>	
Pisco Sour	13
<i>Pisco Limettensaft Eiweiß</i>	
Yuzushu Spritz	12
<i>Yuzoshu 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	12
<i>Campari Vermouth rosso Gin oder Prosecco</i>	
Spicy Margarita	14
<i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	

Alkoholfrei

Amalfi Spritz	8
<i>Aperol Spritz</i>	
Fruitcap	9
<i>Maracuja Minze Limette Soda Bananensirup</i>	

Schaumwein

<i>Champagner Charles Heidsieck</i>	16.5
<i>Rosé Bründlmayer Kamptal</i>	9.5

Prosecco

<i>Glas Prosecco vom Fass</i>	5.9
-------------------------------	-----

Bier vom Fass

<i>0.3L Zwettler Saphir Pils</i>	4.9
----------------------------------	-----



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 Char
Mini Tacos Salmon*

Oyster Spicy Ponzu

Foie Gras & Crispy Rice

*Jakobsmuschel Sashimi Tiradito Style
Beef & Truffle Sashimi „Ruhm Style“*

Nigiri:

*Char Imperial Caviar
Scallop Shredded Wasabi
Tuna Black Truffle
Foie Gras & Salmon
Lobster flamed with Creamy Spicy Sauce*

Lobster Tail Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Beef Filet Toban & Pak Choi

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen
pro Person: 145

Getränkebegleitung pro Person: 75



“Family Style” Menü

ab 2 Personen

*Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.*

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

*Wir dürfen Ihnen verschiedene 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 Family Style Menü pro Person 85
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 DiningRuh
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) 7

Mini Tacos 2 Stück

Saibling 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 Starter vom Süßwasserfisch von der Fischzucht Thorhof

Kalt geräucherte Karashi Su Miso 19
Lachsforelle und Saibling Kalt geräuchert
Japanische Miso Senf Sauce

Saibling Ceviche 19
Koriander | Passionsfrucht Ceviche Dressing

Saibling Jalapeño Yuzu Soy 19
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

Tuna Tataki 22
Gelbflossen Thunfisch Sashimi | Koriander
Jalapeño Dressing

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

Beef & Truffle „Ruhm Style“ 22
Beefsteak Sashimi | Ingwer | Trüffel

Scallop Sashimi Tiradito Style 26
Tiradito | Yuza

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>	10
<i>Seared Foie Gras & Salmon</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 Recommendation

*Nigiri vom heimischen Süßwasserfisch
Fischzucht Thorhof aus Hohenberg*

<i>Saibling Shiso Caviar</i>	17
<i>Saibling Shiso Wasabi</i>	12
<i>Kalt geräucherter Saibling Creamy Wasabi & Karashi</i>	14
<i>Kalt geräucherte Lachsforelle Yuzu gebeizter Eidotter</i>	14

10g Imperial Caviar

35
*Sie können den Caviar pur genießen oder Ihr Nigiri
oder Ihre Makirolle damit veredeln*

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Starter for 2 46
14 Maki, 4 Nigiri

Heimisches Süßwasserfisch Nigiri Set 55
8 Nigiri

Special Nigiri Set 59
10 Nigiri



Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 Stück) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	13
Spicy Scallop (6 Stück) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	16
Thorhof Special Roll (8 Stück) Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Gurke Tamago Avocado Creamy Wasabi	24
Salmon Special (8 Stück) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	22
Unagi Dragonroll (8 Stück) geflämmtter Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	31
Tuna Truffle (8 Stück) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	29
Lobster Dragonroll (8 Stück) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	38
Crunchy California (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
Asperagus Truffle Dragonroll (8 Stück) Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle	22
Soft Shell Crab Futomaki (6 Stück) Knuspriger Butter Krebs Tamago Gurke Masago Negi Avocado	26



Warm Starters & Salads

- Lobstertail Tempura** 45
*Hummerschwanz | Tempura | Schwarzer Trüffel
Creamy Truffle Sauce | Blattsalat*
- Black Tiger Prawn Tempura** 18
*3 Stück Black Tiger Garnelen im
Tempurateig | Creamy Spicy Sauce | Blattsalat*
- Scallop Kataifi** 18
*2 Jakobsmuscheln im Kataifi Teig
Creamy Wasabi Sauce | Masago*
- Babyspinach Truffle Salad** 12
Babyspinat | Yuzu Miso Trüffel Dressing
- Soft Shell Crab Karaage** 25
Butterponzu | Coriander
-

Hot Dishes

Fisch

- Lobster Tail Yuzu Butter** 45
Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert
- Black Cod Yuzu Miso** 48
*Mariniertes Black Cod Fillet | Yuzu Miso
Sauce | Ingwer*
- Char Jalapeño** 26
*Gegrilltes Seesaiblingfilet
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette*

Fleisch

- Pork Belly** 22
*Österreichischer Schweinebauch
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel*
- Corn Chicken Toban-Yaki** 25
*Gegrillte Maishendlbrust
Sake | Trüffel Teriyaki Sauce*
- 220g Rib Eye Steak** 33
*Gegrilltes Rib Eye Steak von der
österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce*
- Beef Filet Toban & Pak Choi** 42
*Österreichisches Rinderfilet von der Kalbin 160g
Flambiert mit Portwein & Kräuter-Gin*

Side Dishes

- Asia Süßkartoffelpüree* 6
- Jasminreis* 4.5
- French Fries* 5
- Trüffel Fries* 8
- Pak Choi* 7.5
- Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing** 6



Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	12
<i>Kaffeecreme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J. Haider 4cl</i>	14
Lava Cake mit Matcha Eis	15
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis (glutenfrei)</i>	
<i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port 1/16l</i>	9
Passionsfrucht Crème Brûlée	13
<i>Passionsfrucht Mangoschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß 10cl</i>	8
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

Grüner Veltliner Eiswein 9
Weinrieder Weinviertel



Wein glasweise 1/8L

Weißwein	
2023 Grüner Veltliner Federspiel	6
Hofstätter Wachau	
12.5% vol.	
2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide	7.5
Tement Südsteiermark	
12.5% vol.	
2023 Riesling Steinterrassen	7.5
Gritsch Wachau	
13% vol.	
2021 GV Alte Reben Reserve	7.8
Rethaller Kremstal	
13.5% vol.	
2021 Muschelkalk (GV/WB/WR)	8
Lichtenberger-González Neusiedlersee	
12.5% vol.	
2015 Chardonnay Select	12
Wieninger Wien	
13% vol.	

Rose	
2023 La Vie en Rose	7.5
Château Roubine Côtes de Provence	
12.5% vol.	

Rotwein	
2013 Zweigelt Umriss	6.9
Giffing Rust	
13% vol.	
2016 Les Hauts de Lynch-Mussas	15
Lynch Moussas Bordeaux	
13.5% vol.	

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte





Bier vom Fass

Zwettler Saphir Pils	0.2L	3.9
Zwettler Original	0.3L	4.9
	0.5L	6.5

Flaschenbiere

Kirin 0.33L	6
Sapporo 0.33L	6
Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L	6.5
Zwettler Radler 0.5L	5.5
Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L	6.5

Sake

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

Glas	Karaffe	Flasche
100ml	250ml	

Sparkling Sake

Ninki-Ichi 7% vol		300ml	29
Rosé Ninki-Ichi 7% vol		300ml	33

Dassai „23“		720ml	145	
Dassai „39“		720ml	99	
Dassai „45“	13	26	720ml	72

Junmai Daiginjo

Asahi Shuzo
halbtrocken 16% vol

Moon Full Moon	13	26	720ml	72
----------------	----	----	-------	----

Junmai Ginjo
Flying Brewery trocken
15.5% vol

Yamahai Kozaemon trocken 16.5% vol	14	28	720ml	75
--	----	----	-------	----

Nigori (ungefildert) Ozeki süß 14.5% vol	9	19	375ml	26
--	---	----	-------	----

Futsushu (Tafelsake) Served Hot or Cold trocken		19		
---	--	----	--	--



Prosecco und Spritzer

<i>Prosecco vom Fass 0,1L</i>	5.9
<i>Aperol Spritzer</i>	8
<i>Hugo</i>	8
<i>Federspiel gespritzt</i>	6
<i>Kaiser Spritzer</i>	6.5

Alkoholfrei

<i>¼l Amalfi Spritz</i>	8
<i>Aperol Spritz</i>	
<i>Fruitcap</i>	9
<i>Yuzu Soda Mocktail</i>	8
<i>Coca-Cola Zero 0.33l</i>	4.5
<i>Maracuja Lemonaid Bio 0.33l</i>	6
<i>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	6
<i>Ingwer-Limonade Bio 0.33l</i>	6

Säfte direkt vom Kremser Winzer

<i>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>	4.1
<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>	2.6
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	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>2014 Berta, Tre Soli Tre</i>	12
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
4cl	<i>Amaretto Gozio</i>	7

Portwein

1/16l	<i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III</i>	9
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

Tonic

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



Vodka

2cl	Sky Vodka	4
2cl	Reisetbauer Axberg	6
2cl	Grey Goose	6
2cl	Mamont	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	14
4cl	Bumbu Rum	10
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	14
4cl	Bulleit Kentucky Bourbon	9
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	3.6
Espresso Macchiato	3.9
Espresso Doppio	5.2
Macchiato Doppio	5.5
Verlängerter	4.8
Cappuccino	5.8
Caffè Latte	6.5

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, 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