

Aperitif Empfehlung

Sparkling Punsch	9
<i>frisch gepresster Mandarinen & Orangensaft 4 verschiedene Sorten Rum mit Prosecco aufgegossen und kalt serviert</i>	
Pisco Sour	13
<i>Premium Pisco frischer Limettensaft Eiweiß</i>	
Lima Lama	12
<i>Premium Pisco Ginger Beer frischer Limettensaft</i>	
Apricot Negroni	12
<i>Campari roter Vermouth Ferry's Marillenbrand</i>	
Singapore Sling	15
<i>London Dry Gin Heering Cherry Likör Dom Bénédictine Triple Sec Grenadine Limettensaft und Ananassaft</i>	

Schaumwein	Glas 0.1L
Laurent-Perrier Brut Champagner	14
Bründlmayer Sekt Brut Rosé	8.9

Prosecco	
0.1L Glas Prosecco vom Fass	4.9
0.5L Karaffe Prosecco vom Fass	22

Bier vom Fass	
0.3L Zwettler Saphir Pils	3.9

Gästeregistrierung



QR-Code mit Smartphone scannen
oder diese Adresse aufrufen:
<https://Corona-anmeldung.at/visit/diningruhm>

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

***Dieses Spezialmenü wurde aus unseren
beliebtesten und hochwertigsten
Produkten zusammengestellt und wird
Family Style in die Tischmitte serviert.***

Mini Tacos Yellowtail
Mini Tacos Salmon

Oyster Passionfruit Tiradito Style
Foie Gras & Crispy Rice

Yellowtail Sashimi Ceviche
Salmon Karashi su Miso

Nigiri:

Hamachi Imperial Caviar
Tuna Black Truffle
Foie Gras & Salmon
Lobster flamed with Creamy Spicy Sauce
Spicy Scallop Maki

Lobster Tail gratinated with Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Toban-Yaki
Seared Venison Fillet | Mushroom
Gin Teriyaki

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen
pro Person: 125

Getränkebegleitung pro Person: 49

“Family Style” Menü

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm mit einem Menü überraschen.

Dieses besteht aus den beliebtesten DiningRuhm Gerichten und ist ideal, um eine Vielzahl unserer Speisen kennenzulernen.


Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte “Family Style“ in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen pro Gang genießen kann.

Dieses Menü kann ausschließlich tischweise bestellt werden.

5 Gang Menü pro Person 69
5 Gang Getränkebegleitung pro Person 35

4 Gang Menü ohne Sushi pro Person 59
4 Gang Getränkebegleitung pro Person 28

*Liebe Gäste!
Sollten Sie eine Allergie oder
Lebensmittelunverträglichkeit haben, sagen Sie
dies unbedingt unserem Servicepersonal!*

 ***Gerne bieten wir auch eine vegetarische Karte und vegane Speisen an.***

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 Style per piece
5.5

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

Mini Tacos 2 pieces

Yellowtail 6

Tuna 6

Salmon 6

Lobster 15

Pimientos 6.9
gegrillte spanische Paprika mit Sojasalz & Yuzu

Edamame 4.5
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame 4.9
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter
Chilipaste

Sashimi Starter

Salmon Karashi Su Miso 14.9
Lachs Sashimi
Japanische Miso Senf Sauce

Tuna Tataki 16.9
Gelbflossen Thunfisch Sashimi
Koriander | Jalapeño Dressing

Passionfruit Ceviche 14.9
Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Passionsfrucht Ceviche Dressing

Salmon Sashimi „Ruhm Style“ 12.9
Lachs Sashimi | Ingwer | Sesam | Yuzu Soja

Beef Tataki Ponzu 14.9
Beefsteak Sashimi | Frühlingszwiebel
Knoblauch Chips | Onion Ponzu Sauce

Soup

Prawn Miso Soup 5.9
Black Tiger Prawn Dashi | Aka Miso
Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 pieces per order

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	6
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	12
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	8
<i>Hamachi Imperial Caviar</i>	15
<i>Tuna Spicy Miso</i>	8
<i>Tuna Black Truffle</i>	12
<i>Seared Unagi (Freshwater Eel)</i>	9
<i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i>	15
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	9
<i>Ikura Gunkan (Salmon Roe)</i>	9
<i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>	8
<i>Goma Wakame</i>	6
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	7

10g Imperial Caviar
*Sie können den Caviar einfach pur genießen oder
Ihr Nigiri oder Ihre Makirolle damit veredeln*

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Tower for 2 69
28 Maki, 6 Nigiri

Sushi Set for 1 35
14 Maki, 4 Nigiri

Small Sushi Starter 19
6 Maki, 3 Nigiri

Special Nigiri Set 29
9 Nigiri



*Gerne stellen wir Ihnen auch ein vegetarisches
oder veganes Sushi Set zusammen.*

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 pieces) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	10.9
Spicy Scallop (6 pieces) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	14.9
Salmon Special Roll (8 pieces) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	19.9
Unagi Dragonroll (8 pieces) geflämmerter Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	25.9
Tuna Truffle Roll (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	25.9
Lobster Dragonroll (8 pieces) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	27.9
Salmon Skin (8 pieces) Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce	12.9
Hamachi Jalapeño (8 pieces) Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño	14.9
Crunchy California (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	13.9
Rainbow Roll (8 pieces) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	19.9
Crunchy Spicy Tuna (8 pieces) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	18.9
New York Futomaki (6 big pieces) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	16.9

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	39
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Black Tiger Prawn Tempura	15.9
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Blattsalat</i>	
Scallop Kataifi	14.9
<i>2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Masago</i>	
Babyspinach Truffle Salad	
<i>Babyspinat Yuzu Miso Trüffel Dressing Vegetarisch 9.9 mit 3 Stk. Black Tiger Prawns 16.9</i>	
Sweetcorn Miso Butter	9.9
<i>Zuckermais Miso Butter</i>	
Tahin Popcorn Chicken	14.9
<i>österreichisches Huhn im Tempurateig Creamy Tahin Sesam Sauce Blattsalat</i>	

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	39
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i>	
Black Cod Yuzu Miso	35
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce und Ingwer</i>	
Salmontrout Honey Miso	17.9
<i>österreichisches Lachsforellenfilet Ingwer Honey Miso Sauce</i>	
Venison Toban-Yaki	
<i>Filet vom österreichischen Hirsch Pilze Gin Teriyaki Sauce 120g 240g 23 33</i>	
220g Rib Eye Steak	25
<i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i>	
Pork Belly	16.9
<i>Österreichischer Duroc Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i>	

Side Dishes

Jasminreis	3.5
Asia Süßkartoffelpüree	4.5
Natural Fries	4.5
Trüffel Fries	6.9
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	4.9
Goma Wakame Salat	5.9

Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	9.9
<i>Kaffeecreme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	9.9
Lava Cake mit Matcha Eis	11.9
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis Beeren (glutenfrei)</i>	
<i>Portwein Taylor's 10Yrs Old 1/16l</i>	7.9
Passionsfrucht Crème brûlée	9.9
<i>Passionsfrucht Mangoschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß 14.5% vol 10cl</i>	7.4
Mochi-Eis Variation	7.9
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>2014 Chardonnay Beerenauslese Taubenschuss süß 12.5% vol</i>	6.9

Käse

Ziegenkäse brulée	11.9
<i>karamellierter Sainte-Maure de Touraine Yuzu Miso Sauce Pekannüsse Balsamico Glace</i>	
<i>Der Belgier Honey Beer aus 1130 Wien vol 7.5% 0,33l</i>	7.9

Empfehlung: 1/16L

2014 Chardonnay Beerenauslese	6.9
<i>Taubenschuss Weinviertel süß 13% vol</i>	
2014 Grüner Veltliner Eiswein	8.9
<i>Weinrieder Weinviertel süß 10,5% vol</i>	

Wein Glasweise 1/8L

Weißwein

2020 Grüner Veltliner DAC 4.5
Stuttner Weinviertel
trocken 12.5% vol

2020 Wiener Gemischter Satz DAC 5.5
Mayer am Pfarrplatz Wien
trocken 12.5% vol

2020 Rotgipfler Bio 5.9
Reinisch Thermenregion
trocken 13% vol

2019 Sauvignon Blanc Oberglanz 6.9
Repolusk Südsteiermark
trocken 13.5% vol

2017 Riesling Smaragd Steinriegl 8.9
Schmelz Wachau
trocken 13.5% vol

2017 Morillon Ehrenhausen 7.9
Gross Südsteiermark
trocken 13% vol

Rotwein

2016 Pinot Noir 7.5
Dankbarkeit Neusiedlersee
trocken 13% vol

2013 Blaufränkisch Umriss 5.9
Weingut Giefing Rust
trocken 12.5% vol

2015 Chianti Classico Riserva 9.5
Villa Antinori Toskana Italien
trocken 14% vol

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



Bier vom Fass

<i>Zwettler Saphir Pils</i>	0.2L € 3.5
	0.3L € 3.9
	0.5L € 4.9

Flaschenbiere

<i>Kirin 0.33L</i>	4.5
<i>Sapporo 0.33L</i>	4.5
<i>Stella Artois 0.33L</i>	3.9
<i>Der Belgier Honey Beer 7.5% 0.33L</i>	7.9
<i>Schneider Weisse Tap 7 0.5L</i>	5.5
<i>Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L</i>	4.9

Sake

<i>Empfehlung: Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl)</i>				13
	<i>Glas</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	
	100ml	250ml		
<i>Sparkling Sake</i>			250ml	19
<i>Ozeki, 7% vol</i>				
<i>Dassai „23“</i>			720ml	130
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% vol</i>				
<i>Dassai „39“</i>			720ml	95
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>halbtrocken 16% vol</i>				
<i>Dassai „45“</i>	9.9	23	720ml	65
<i>Junmai Daiginjo</i>				
<i>Asahi Shuzo</i>				
<i>trocken 16% vol</i>				
<i>Ginjyo Genshu</i>	9.5	22	720ml	62
<i>Garyubai</i>				
<i>trocken 16.8% vol</i>				
<i>Yamahai</i>	10.9	26	720ml	69
<i>Kozaemon</i>				
<i>trocken 16.5% vol</i>				
<i>Nigori (ungefiltert)</i>	7.4	18	375ml	25
<i>Ozeki</i>				
<i>süß 14.5% vol</i>				
<i>Futsushu (Tafelsake)</i>		<i>Karaffe</i>	125ml	9
<i>Served Hot or Cold</i>			250ml	16
<i>trocken 14.5% vol</i>				

Prosecco und Spritzer

<i>Prosecco vom Fass 0,1L</i>	4.9
<i>Aperol Spritzer</i> <i>(Prosecco Aperol)</i>	6.9
<i>Hugo</i> <i>(Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)</i>	6.9
<i>Weißer Spritzer</i>	4.5
<i>Kaiser Spritzer</i>	4.9

Alkoholfrei

<i>Yuzu Soda 0.5L</i>	5.9
<i>Coca-Cola Zero 0.33L</i>	3.9
<i>Maracuja Lemonaid Bio 0.33L</i>	4.5
<i>Pokka Japanese Green Tea 0.5L</i>	5.9
<i>Orangensaft 0.25L</i>	3.9
<i>gespritzt 0.25L 0.5L</i>	3.7 5.5

Säfte direkt vom Kremser Winzer

<i>Apfelsaft naturtrüb 0.25L</i>	3.9
<i>Säfte gespritzt 0.25L 0.5L</i>	3.7 5.5
<i>Säfte Leitung 0.25L 0.5L</i>	3.5 4.5
<i>Wachauer Marillennektar 0.25L</i>	4.5
<i>Johannisbeere 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>	3.5
<i>Vöslauer Mineralwasser</i> <i>prickelnd oder still 0.75L</i>	6.2
<i>Sodawasser 0.25L</i>	1.6
<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere</i> <i>0.25L</i>	2.2
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	2.0

Digestif

2cl	<i>Ferry´s Marille</i>	4.5
2cl	<i>Ferry´s Zwetschke Barrique</i>	5.5
2cl	<i>Williams, Gölles</i>	6.9
2cl	<i>Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique</i>	4.9
4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	9.9
4cl	<i>Plantation Rum 5 Years</i>	9.5
4cl	<i>Macallan 12 years</i>	16
4cl	<i>Octomore Edition 10.3</i>	25
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i>	8.9
4cl	<i>Rye Whisky J.Haider</i>	9.9
2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	4.9
2cl	<i>DonJulio 1942 Tequila</i>	12
2cl	<i>Fernet Branca</i>	3.9
2cl	<i>Averna</i>	3.9
4cl	<i>Averna Zitrone</i>	4.9
4cl	<i>Amaretto Gozio</i>	6.9

Gin & Tonic

4cl	Roku, Japan <i>Ein kräftiger Gin mit Orange und Ingwer</i>	8
4cl	The Botanist, Islay <i>Ein komplexer blumiger Gin mit Koriander und Orange</i>	8
4cl	Windspiel, Deutschland <i>Ein erdiger Gin mit Zimtrinde und Orange</i>	13
4cl	The Duke, Deutschland <i>Ein krautiger Gin mit Koriander und Zitrone</i>	8
4cl	Wien Gin, Österreich <i>Ein traditionsbewusster fruchtiger Gin mit Orange</i>	10
4cl	Le Tribute, Spanien <i>Ein aromatischer Gin mit Orange und Wacholderbeeren</i>	10
20cl	<i>Zum Le Tribute Gin empfehlen wir Le Tribute Tonic Water</i>	5.9
20cl	<i>Zum Gin empfehlen wir Fentimans Premium Indian Tonic Water</i>	3.9

Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	3.2
Doppelter Espresso	4.5
Espresso Macchiato	3.5
Doppelter Macchiato	4.8
Verlängerter	3.8
Cappuccino	4.9
Caffè Latte	4.9

Bester Geschmack aus der Kanne Tee von Demmers Teehaus:



Japan Genmaicha Grüntee <i>Sencha und geröstete Reiskörner Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.</i>	4.9
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>	5.9
Japan Gyokuru Asahi <i>Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.</i>	5.9
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, weichen und natürlich süß-milchigen Geschmack.</i>	5.9
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>	4.9
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>	4.9
Ingwer Spice <i>Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im Aufguss einen scharf-würzigen Geschmack ergibt. Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.</i>	4.9
Waldkräutermischung <i>Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.</i>	4.9