

Aperitif Empfehlung

<i>Porn Star Martini</i>	13
<i>Passionsfrucht Vodka Vanille Limette</i>	
<i>Pisco Sour</i>	13
<i>Premium Pisco frischer Limettensaft Eiweiß</i>	
<i>Negroni</i>	12
<i>Gin Campari roter Vermouth</i>	
<i>Spicy Margarita</i>	13
<i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	
<i>Mr. Sumo</i>	13
<i>Sake Roku Gin Zitrone Honigmelone Sesam</i>	

<i>Schaumwein</i>	Glas 0.1L
<i>Laurent-Perrier Brut Champagner</i>	14
<i>Bründlmayer Sekt Brut Rosé</i>	9

<i>Prosecco</i>	
<i>0.1L Glas Prosecco vom Fass</i>	4.9
<i>0.5L Karaffe Prosecco vom Fass</i>	22

<i>Wein</i>	1/8L
<i>2021 Gelber Muskateller</i>	5.5
<i>Rennhofer Kremstal trocken 12,5% vol</i>	

<i>Bier vom Fass</i>	
<i>0.3L Zwettler Saphir Pils</i>	4.2

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 Tiradito Style

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*

Lobster Tail gratinated with Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Duck Toban Yaki

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

Liebe Gäste!

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



Fragen Sie Ihren Kellner nah 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 Style	<i>per piece</i>
	5.5
Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	<i>per piece</i>
(ab 2 Stück bestellbar)	6
Mini Tacos	2 pieces
Yellowtail	6
Tuna	6
Salmon	6
Lobster	15
Edamame	4.5
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	
Spicy Edamame	5.5
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	

Sashimi Starter

Salmon Karashi Su Miso	17
Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce	
Tuna Tataki	18
Gelbflossen Thunfisch Sashimi Koriander Jalapeño Dressing	
Passionfruit Ceviche	17
Gelbschwanzmakrelen Sashimi Koriander Passionsfrucht Ceviche Dressing	
Salmon Sashimi „Ruhm Style“	15
Lachs Sashimi Ingwer Sesam Yuzu Soja	
Beef & Truffle „Ruhm Style“	19
Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	

Soup

Prawn Miso Soup	7
Black Tiger Prawn Dashi Aka Miso Tofu Wakame Frühlingszwiebel	

Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 pieces per order

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	7
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	14
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	9
<i>Hamachi Imperial Caviar</i>	15
<i>Tuna Spicy Miso</i>	9
<i>Tuna Black Truffle</i>	12
<i>Seared Unagi (Freshwater Eel)</i>	10
<i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i>	15
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	10
<i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i>	9
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	7
10g Imperial Caviar	30
<i>Sie können den Caviar pur genießen oder Ihr Nigiri oder Ihre Makirolle damit veredeln</i>	

Chef's Choice Sushi Set

Sushi Tower for 2	69
<i>Hauptspeise für 2 28 Maki, 6 Nigiri</i>	
Sushi Starter for 2	35
<i>14 Maki, 4 Nigiri</i>	
Special Nigiri Set	35
<i>10 Nigiri</i>	

Sushi Maki Rolls

Spicy Salmon (6 pieces) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	12
Spicy Scallop (6 pieces) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	16
Salmon Special Roll (8 pieces) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	20
Unagi Dragonroll (8 pieces) geflämmtes Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	28
Tuna Truffle Roll (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	28
Lobster Dragonroll (8 pieces) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	30
Salmon Skin (8 pieces) Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce	13
Hamachi Jalapeño (8 pieces) Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño	15
Crunchy California (8 pieces) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	15
Rainbow Roll (8 pieces) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	22
Crunchy Spicy Tuna (8 pieces) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	20
Asparagus Truffle Dragonroll (8 pieces) Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle	21
New York Futomaki (6 big pieces) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	18

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	39
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Tahini Popcorn Chicken	16
<i>österreichisches Huhn im Tempurateig Creamy Tahini Sesam Sauce Blattsalat</i>	
Black Tiger Prawn Tempura	17
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat</i>	
Scallop Kataifi	17
<i>2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Masago</i>	
Babyspinach Truffle Salad	
<i>Babyspinat Yuzu Miso Trüffel Dressing Vegetarisch</i>	12
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Prawns</i>	19

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	39
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i>	
Black Cod Yuzu Miso	39
<i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce</i>	
Char Yuzu-Lemon	19
<i>Österreichisches Seesaiblingsfilet im Bananenblatt gegart Yuzu Zitrone Olivenöl</i>	
Duck Toban Yaki	23
<i>Rosa gebratene Entenbrust Pilze Blasamic-Teriyaki Sauce</i>	
220g Rib Eye Steak	25
<i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i>	
Duroc Pork Belly	18
<i>Österreichischer Duroc Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i>	

Side Dishes

<i>Jasminreis</i>	4
<i>Asia Süßkartoffelpüree</i>	5
<i>Natural Fries</i>	5
<i>Trüffel Fries</i>	7
<i>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</i>	6
<i>Goma Wakame Salat</i>	6

Käse

Ziegenkäse brûlée	12
<i>karamellisierter Sainte-Maure de Touraine</i>	
<i>Yuzu Miso Sauce Pekannüsse Balsamico Glace</i>	
<i>Der Belgier Honey Beer aus 1130 Wien</i>	8
<i>vol 7.5% 0,33l</i>	

Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino	10
<i>Kaffeecreme Schoko Crumbles</i>	
<i>Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	9.9
Lava Cake mit Matcha Eis	13
<i>Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem</i>	
<i>Kern Matcha Grüntee Eis Beeren</i>	
<i>(glutenfrei)</i>	
<i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port 1/16l</i>	8
Passionsfrucht Crème brûlée	10
<i>Passionsfrucht Mangoschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß</i>	7.4
<i>14.5% vol 10cl</i>	
Mochi-Eis Variation	8
<i>3 verschiedene Sorten</i>	
<i>2017 Beerenauslese (WR/RI)</i>	1/16L
<i>süß 11.5% vol</i>	7

Süßwein:	1/16L
2017 Beerenauslese (WR/RI)	7
<i>Weingut Sommer Neusiedlersee-Hügelland</i>	
<i>süß 11.5% 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	
2021 Grüner Veltliner	5
Weinhof Ulzer Wagram trocken 12% vol	
2020 Rotgipfler Bio	6
Reinisch Thermenregion trocken 13% vol	
2020 Riesling	6.5
Dr. Loosen Mosel trocken 12% vol	
2021 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide	7
Tement Südsteiermark trocken 12.5% vol	
2018 Chardonnay Reserve	7.5
Tarani Comté Tolosan Frankreich trocken 13% vol	
2019 Grauburgunder Kaiseregg	8.9
Strablegg Leitner Südsteiermark trocken 13.5% vol	
Roséwein	
2021 Rosé	6
Strehn Mittelburgenland trocken 13% vol	
Rotwein	
2018 Pinot Noir „vom Schloss“	7.5
Graf Hardegg Weinviertel trocken 13% vol	
2018 Sacra (ME/CS/ZW)	8.5
Josef Dockner Kremstal trocken 13.5% vol	

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



Bier vom Fass

<i>Zwettler Saphir Pils</i>	0.2L € 3.5
<i>Hadmar Biobier</i>	0.3L € 4.2
	0.5L € 5.5

Flaschenbiere

<i>Kirin 0.33L</i>	4.5
<i>Sapporo 0.33L</i>	4.5
<i>Stella Artois 0.33L</i>	4.5
<i>Der Belgier Honey Beer 7.5% 0.33L</i>	8
<i>Schneider Weisse Tap 7 0.5L</i>	5.5
<i>Radler 0.5L</i>	4.9
<i>Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L</i>	5.5

Sake

<i>Empfehlung: Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl)</i>	15			
<i>Glas 100ml</i>	<i>Karaffe 250ml</i>	<i>Flasche 250ml</i>	19	
<i>Sparkling Sake Ozeki, 7% vol</i>				
<i>Dassai „23“ Junmai Daiginjo Asahi Shuzo halbtrocken 16% vol</i>		<i>720ml</i>	130	
<i>Dassai „39“ Junmai Daiginjo Asahi Shuzo halbtrocken 16% vol</i>		<i>720ml</i>	95	
<i>Dassai „45“ Junmai Daiginjo Asahi Shuzo trocken 16% vol</i>	11	23	<i>720ml</i>	65
<i>Ginjyo Genshu Garyubai trocken 16.8% vol</i>	10	22	<i>720ml</i>	62
<i>Yamahai Kozaemon trocken 16.5% vol</i>	11	26	<i>720ml</i>	69
<i>Nigori (ungefiltert) Ozeki süß 14.5% vol</i>	8	18	<i>375ml</i>	25
<i>Futsushu (Tafelsake) Served Hot or Cold trocken</i>		<i>Karaffe 250ml</i>	16	

Prosecco und Spritzer

<i>Prosecco vom Fass 0,1L</i>	4.9
<i>Aperol Spritzer</i> <i>(Prosecco Aperol)</i>	7.9
<i>Hugo</i> <i>(Prosecco, Hollunder, Minze, Limette)</i>	7.9
<i>Weißer Spritzer</i>	5
<i>Kaiser Spritzer</i>	5.5

Alkoholfrei

<i>Yuzu Soda Mocktail</i>	7
<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>	6
<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>	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>	6.5
<i>Sodawasser 0.25L</i>	1.6
<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere</i> 0.25L	2.3
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	2.0

Digestif

Fruchtbrand

2cl	Ferry's Marille	4.5
2cl	Ferry's Zwetschke Barrique	6.5
2cl	Himbeer, Hämmerle	7.5
2cl	Williams, Gölles	7
2cl	Quitte, Gölles	7
2cl	Vogelbeer, Gölles	9

Grappa

2cl	2013 Berta, Tre Soli Tre	11
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	5
2cl	Muscato di Nonino	4.5

Bitter & Liqueur

2cl	Edle bitter, Gölles	4.5
2cl	Fernet Branca	4
2cl	Grüne Walnuß, Guglhof	4.5
2cl	Averna	4
4cl	Averna Zitrone	5
4cl	Amaretto Gozio	7

Portwein

1/16l	TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III	8
1/16l	TAYLOR'S 10 years	6

Gin

4cl	Roku, Japan	8
4cl	The Botanist, Islay	8
4cl	Windspiel, Germany	14
4cl	The Duke, Germany	8
4cl	Wien Gin, Austria	10
4cl	Le Tribute, Spain	10

Tonic

20cl	Le Tribute Tonic Water	6
20cl	Fentimans Premium Indian Tonic Water	4

Vodka

2cl	Sky Vodka	4
2cl	Beluga Export	5
2cl	Grey Goose	5

Tequila

2cl	Herradura Plata Tequila	5
2cl	1800 Tequila Jose Cuervo Añejo	5
2cl	DonJulio 1942 Tequila	12
2cl	Clase Azul Tequila Reposado	16

Mezcal

2cl	Casamigos Mezcal	7
2cl	Mezcal San Cosme	5

Rum

4cl	Plantation Rum XO	11
4cl	Plantation Rum 5 Years	10
4cl	Mount Gay XO	11
4cl	Zacapa Centenario 23 Years	12

Whiskey

4cl	Macallan 12 years	16
4cl	Octomore Edition 10.3	25
4cl	Laphroaig Islay 10 Years	9
4cl	Scottish Barley The Classic Laddie Islay Whisky	9
4cl	Port Charlotte 2012 Islay Barley	12
4cl	Rye Whisky, J.Haider Austria	11
4cl	Bulleit Kentucky Bourbon	8
4cl	Hibiki Harmony, Suntory Japan	15
4cl	Togouchi Japanese Blended	8

Cognac & Weinbrand

4cl	Rémy Martin VSOP	9
4cl	Graf Hardegg XO 20 years	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</i> Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.	5
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.	7
Japan Gyokuru Asahi <i>Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.</i>	7
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>	7
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.	6
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>	5
Ingwer Spice <i>Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im Aufguss einen scharf-würzigen Geschmack ergibt.</i> Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.	5
Waldkräutermischung <i>Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern.</i> Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.	5