



Aperitif Empfehlung

Sparkling Punsch	12
<i>frisch gepresster Mandarinen & Orangensaft 4 Sorten Rum Prosecco kalt serviert</i>	
Yuzushu Spritz	12
<i>Yuzushu Yuzu Prosecco</i>	
Pisco Sour	13
<i>Premium Pisco Limettensaft Eiweiß</i>	
Yuzu Gin Fizz	13
<i>Gin Yuzu Marillenbrand Soda</i>	
Porn Star Martini	15
<i>Passionsfrucht Vodka Vanille Limette</i>	
Lychee Martini	15
<i>Nigori Sake Lychee Likör Vodka Lychees</i>	
Negroni Sbagliato	12
<i>Campari roter Vermouth rosso Prosecco</i>	
Spicy Margarita	13
<i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i>	
DiningRuhm Old Fashioned	15
<i>Bulleit Bourbon Whiskey Umeshu Angostura</i>	

Alkoholfrei	
<i>¼l Cordino Spritz</i>	8
<i>Campari Spritz</i>	

	<i>Glas</i>
Schaumwein	0.1L
<i>Champagner Charles Heidsieck</i>	16.5
<i>Brut Rosé Bründlmayer Kamptal</i>	9.5

Prosecco	
<i>0.1L Glas Prosecco vom Fass</i>	5.5
<i>0.5L Karaffe Prosecco vom Fass</i>	25

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

Lobster Tail Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Hirschfilet 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 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 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

Yellowtail Jalapeño 19

Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

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) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	12
Spicy Scallop (6 Stück) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	16
Salmon Special (8 Stück) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	20
Unagi Dragonroll (8 Stück) geflämmter Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	28
Tuna Truffle (8 Stück) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	28
Lobster Dragonroll (8 Stück) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	30
Crunchy California (8 Stück) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	17
Rainbow Roll (8 Stück) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	22
Crunchy Spicy Tuna (8 Stück) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	22
Asperagus Truffle Dragonroll (8 Stück) Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle	21
New York Futomaki (6 Stück) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	19

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	45
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Black Tiger Prawn Tempura	18
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat</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

Lobster Tail Yuzu Butter	45
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</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>	
Pork Belly	18
<i>Österreichischer Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</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>	
Hirschfilet Toban-Yaki	
<i>österreichischer Hirsch Pilze Gin Teriyaki Sauce 120g 240g</i>	
	28/38

Side Dishes

Asia Süßkartoffelpüree	5.5
Jasminreis	4
French Fries	5
Trüffel Fries	7
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	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>Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l</i>	7

1/16L

Süßwein:

Beerenauslese	7
<i>Feiler-Artinger Rust</i>	
Grüner Veltliner Eiswein	9
<i>Weinrieder Weinviertel</i>	

Wein Glasweise 1/8L

Weißwein

2022 Grüner Veltliner DAC 5.5
Weingut Humer, Weinviertel
trocken 12.5% vol.

2022 Roter Muskateller 6.8
Fuhrgassl-Huber Neustift am Walde Wien
trocken 12,5% vol.

2022 Bio Rotgipfler 6.4
Reinisch, Thermenregion
trocken 13% vol.

2021 Riesling Alte Reben 7.4
Carl Loewen Mosel
trocken 11.5% vol

AUS DER MAGNUM 7.8
2020 GV Alte Reben Reserve
Weingut Rethaller Kremstal
trocken 13.5% vol.

2021 Muschelkalk (GV/WB/WR) 7.8
Lichtenberger González
Neusiedlersee Hügelland
trocken 12.5% vol.

2021 Chardonnay Reserve 8
Taubenschuss Weinviertel
trocken 13.5% vol.

Rosé

2022 Rose Château Minuty 9.5
Côte de Provence
trocken 13.5% vol.

Rotwein

2019 Pinot Noir 8.5
Dankbarkeit Neusiedlersee
trocken 13.5% vol

2019 Gotinsprun BIO (BF/ZW/ME/SY) 9
Glatzer Carnuntum
trocken 14% vol.

**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	5.5
Sapporo 0.33L	5.5
Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L	5.9
Zwettler Radler 0.5L	5.5
Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L	5.9

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	145
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 (ungefildert)	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>	8
<i>Hugo</i>	8
<i>Weißer Spritzer</i>	5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6

Alkoholfrei

<i>¼l Cordino Spritz</i>	8
<i>Campari 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>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	5.5
<i>Ingwer-Limonade Bio 0.33l</i>	5.5

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>	4.5
<i>Säfte gespritzt 0.25L 0.5l</i>	4.3 6.3
<i>Säfte Leitung 0.25L 0.5l</i>	4.2 5.3
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.33l</i>	3.9
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.75l</i>	6.9
<i>Sodawasser 0.25l</i>	2
<i>Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l</i>	2.6
<i>Zitronensaft frisch gepresst 4cl</i>	2.4



Digestif

Fruchtbrand

2cl	Ferry's Wachauer Marille	5.5
2cl	Ferry's Zwetschke Barrique	6.5
2cl	Himbeer, Hämmerle	8
2cl	Williams, Gölles	8
2cl	Quitte, Gölles	9
2cl	Vogelbeer, Gölles	14
2cl	Elsbeere, Hämmerle Herzstück	28

Grappa

2cl	2014 Berta, Tre Soli Tre	12
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	6
2cl	Muscato di Nonino	6

Bitter & Liqueur

5cl	Yuzushu	6
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	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

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



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*

Lobster Tail Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Hirschfilet 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 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 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

Yellowtail Jalapeño 19
Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

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) Lachs Negi Creamy Spicy Sauce	12
Spicy Scallop (6 Stück) Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce	16
Salmon Special (8 Stück) Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce	20
Unagi Dragonroll (8 Stück) geflämmtes Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce	28
Tuna Truffle (8 Stück) Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle	28
Lobster Dragonroll (8 Stück) Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce	30
Crunchy California (8 Stück) Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes	17
Rainbow Roll (8 Stück) Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi	22
Crunchy Spicy Tuna (8 Stück) Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce	22
Asperagus Truffle Dragonroll (8 Stück) Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle	21
New York Futomaki (6 Stück) Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado	19

Warm Starter & Salad Dishes

Lobstertail Tempura	45
<i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i>	
Black Tiger Prawn Tempura	18
<i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat</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

Lobster Tail Yuzu Butter	45
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</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>	
Pork Belly	18
<i>Österreichischer Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</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>	
Hirschfilet Toban-Yaki	
<i>österreichischer Hirsch Pilze Gin Teriyaki Sauce 120g 240g</i>	28/38

Side Dishes

Asia Süßkartoffelpüree	5.5
<i>Jasminreis</i>	4
<i>French Fries</i>	5
<i>Trüffel Fries</i>	7
<i>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</i>	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	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>Beerenauslese Feiler-Artinger 1/16l</i>	7

1/16L

Süßwein:

Beerenauslese	7
<i>Feiler-Artinger Rust</i>	
Grüner Veltliner Eiswein	9
<i>Weinrieder Weinviertel</i>	

Wein Glasweise 1/8L

Weißwein

2022 Grüner Veltliner DAC 5.5
Weingut Humer, Weinviertel
trocken 12.5% vol.

2022 Roter Muskateller 6.8
Fuhrgassl-Huber Neustift am Walde Wien
trocken 12,5% vol.

2022 Bio Rotgipfler 6.4
Reinisch, Thermenregion
trocken 13% vol.

2021 Riesling Alte Reben 7.4
Carl Loewen Mosel
trocken 11.5% vol

AUS DER MAGNUM 7.8
2020 GV Alte Reben Reserve
Weingut Rethaller Kremstal
trocken 13.5% vol.

2021 Muschelkalk (GV/WB/WR) 7.8
Lichtenberger González
Neusiedlersee Hügelland
trocken 12.5% vol.

2021 Chardonnay Reserve 8
Taubenschuss Weinviertel
trocken 13.5% vol.

Rosé

2022 Rose Château Minuty 9.5
Côte de Provence
trocken 13.5% vol.

Rotwein

2019 Pinot Noir 8.5
Dankbarkeit Neusiedlersee
trocken 13.5% vol

2019 Gotinsprun BIO (BF/ZW/ME/SY) 9
Glatzer Carnuntum
trocken 14% vol.

**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	5.5
Sapporo 0.33L	5.5
Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L	5.9
Zwettler Radler 0.5L	5.5
Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L	5.9

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	145
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 (ungefildert)	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>	8
<i>Hugo</i>	8
<i>Weißer Spritzer</i>	5
<i>Kaiser Spritzer</i>	6

Alkoholfrei

<i>¼l Cordino Spritz</i>	8
Campari Spritz	
<i>Virgin Passion 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>Charitea Grün Tee Bio 0.33l</i>	5.5
<i>Ingwer-Limonade Bio 0.33l</i>	5.5

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>	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 prickelnd oder still 0.33l</i>	3.9
<i>Vöslauer Mineralwasser 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	9
2cl	Vogelbeer, Gölles	12
2cl	Elsbeere, Hämmerle Herzstück	28

Grappa

2cl	2014 Berta, Tre Soli Tre	12
2cl	Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique	6
2cl	Muscato di Nonino	6

Bitter & Liqueur

5cl	Yuzushu	6
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	<i>Sky Vodka</i>	4
2cl	<i>Reisetbauer Axberg</i>	6
2cl	<i>Grey Goose</i>	6

Tequila

2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	6
2cl	<i>1800 Tequila Jose Cuervo Añejo</i>	6
2cl	<i>Don Julio 1942 Tequila</i>	15
2cl	<i>Clase Azul Tequila Reposado</i>	16

Mezcal

2cl	<i>Casamigos Mezcal</i>	7
2cl	<i>Mezcal San Cosme</i>	6

Rum

4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	14
4cl	<i>Bumbu Rum</i>	10
4cl	<i>Mount Gay XO</i>	12
4cl	<i>Zacapa Centenario 23 Years</i>	14

Whiskey

4cl	<i>Macallan 12 years</i>	19
4cl	<i>Octomore Edition 10.3</i>	28
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i>	12
4cl	<i>Scottish Barley The Classic Laddie Islay Whisky</i>	12
4cl	<i>Port Charlotte 2012 Islay Barley</i>	14
4cl	<i>Rye Whisky, J.Haider Austria</i>	14
4cl	<i>Bulleit Kentucky Bourbon</i>	9
4cl	<i>Hibiki Harmony, Suntory Japan</i>	19

Cognac & Weinbrand

4cl	<i>Rémy Martin VSOP</i>	12
4cl	<i>Graf Hardegg XO 20 years</i>	12



Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

Espresso	3.6
Doppelter Espresso	5.1
Espresso Macchiato	3.9
Doppelter Macchiato	5.8
Verlängerter	4.5
Cappuccino	5.8
Caffè Latte	5.8

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