



## **Aperitif Empfehlung**

---

<b>Bellini</b> <i>Prosecco   Pfirsich</i>	12
<b>Pisco Sour</b> <i>Pisco   Limettensaft   Eiweiß</i>	14
<b>Dark and Stormy</b> <i>Dark Rum   Yuzu   Ginger Beer</i>	16
<b>Lychee Martini</b> <i>Nigori Sake   Kwai Feh   Vodka</i>	14
<b>Yuzushu Spritz</b> <i>Yuzushu   Prosecco</i>	12
<b>Pornstar Martini</b> <i>Passionsfrucht   Vodka   Vanille   Prosecco</i>	15
<b>Negroni oder Negroni Sbagliato</b> <i>Campari   Vermouth rosso   Gin oder Prosecco</i>	14
<b>Spicy Margarita</b> <i>Tequila   Cointreau   Limettensaft   Ingwer</i>	15
<hr/>	
<b>Alkoholfrei</b>	
<b>Crodino Spritz</b>	8.5
<b>Yuzu Ginger Spritz</b>	8.5
<b>Homemade Ice Tea</b> <i>Genmaicha Tee   Limette</i>	8.5
<b>Fruitcap</b> <i>Maracuja   Limette   Soda   Bananensirup</i>	8.5
<hr/>	
<b>Schaumwein</b>	
<b>Champagne Brut   Laurent-Perrier La Cuvée</b>	16.5
<b>Winzersekt   Bründlmayer Brut Rosé</b>	9.9
<hr/>	
<b>Bier vom Fass</b>	
<b>0.3L Zwettler Saphir Pils</b>	4.9



## **Gourmet Menü**

**ab 2 Personen**

*Dieses Menü kann ausschließlich  
tischweise bestellt werden.*

*Dieses Menü wird aus unseren beliebtesten und  
hochwertigsten Produkten zusammengestellt  
und Family Style zum Teilen in die Tischmitte serviert.*

---

**Oyster Passion Fruit Ceviche**  
**Mini Tacos Yellowtail**  
**Mini Tacos Salmon**

---

**Salmon Foie Gras Sashimi**  
*Lachs Sashimi | Foie Gras | Teriyaki*  
*Lachsforellenkaviar*  
&  
**Beef & Truffle Sashimi**  
*Beefsteak Sashimi | Ingwer | Trüffel*

---

**Lobster Tail & Yuzu Butter**  
*Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz*  
*Tomaten-Salsa*

---

**Nigiris:**  
*Yellowtail & Imperial Kaviar Nigiri*  
*Scallop Tiradito Nigiri*  
*Foie Gras & Salmon Nigiri*  
*Cold Smoked Toro Nigiri*  
*Flamed Wagyu Beef Nigiri*

---

**Black Cod Yuzu Miso**  
*Mariniertes Black Cod Filet*  
*Yuzu Miso Sauce | Ingwer*

---

**Surf & Turf**  
*Rinderfilet von der österreichischen Kalbin*  
*Black Tiger Garnele*  
*Pimientos de Padrón | Trüffeljus*

---

**Matcha Lava Cake**  
*Callebaut Matcha-Schokoladenkuchen*  
*mit flüssigem Kern | Himbeersorbet*  
*(Gluten frei)*

---

**Gourmet Menü pro Person: 155**  
**Wagyu Beef Upgrade pro Person: 25**  
**Weinbegleitung pro Person: 110**



## **New Taste Menü**

**ab 2 Personen**

*Dieses Menü kann ausschließlich  
tischweise bestellt werden.*

*Die saisonalen Speisen werden in die Tischmitte serviert,  
sodass Sie unsere neuen Kreationen gemeinsam erleben  
und genießen können.*

---

### **Gurken-Wasabi-Ingwer-Kaltschale**

**&**

### **Crispy Rice & Fisch Tatar**

---

### **Tuna Sashimi Aji Verde**

*Koriander | Limette | Rote Zwiebel*

**&**

### **Salmon Sashimi**

*Yuzu-Ponzu | Schnittlauch*

---

### **Grilled Octopus**

*Gegrillter Oktopus mit Chili-Anticucho-Sauce*

**&**

### **Babyspinat-Trüffel-Salat**

*Babyspinat | Yuzu-Miso-Trüffel-Dressing*

---

### **Nigiris:**

*Special Avocado Nigiri*

*Seared Salmon Teriyaki Nigiri*

*Wagyu Beef Nigiri*

---

### **Beef & Truffle Roll**

*Prawn Tempura | Rinderfilet*

*Avocado | Trüffel-Sauce*

---

### **Rib-Eye-Steak**

*Rib-Eye-Steak von der österreichischen Kalbin*

*Chimichurri-Sauce*

---

### **Summer Passion Dessert**

*Passionsfruchtcreme | Proseccosorbet*

*Passionsfrucht-Vanilleschaum*

---

**6 Gänge Menü pro Person: 110**

**Weinbegleitung pro Person: 85**



## Otsumami Finger Food

---

<b>Austern:</b>	per Stück
Passion Fruit Ceviche	6
Spicy Ponzu	6
<b>Foie Gras &amp; Crispy Rice Teriyaki</b>	per Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	7
<b>Mini-Tacos:</b>	2 Stück
(ab 2 Stück bestellbar)	
Yellowtail Jalapeño	7
Tuna Spicy Miso	7
Salmon Creamy Spicy	7
Lobster flamed Creamy Spicy	15
<b>Edamame</b>	6
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	
<b>Spicy Edamame</b>	7
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	

---

<b>Sashimi:</b>	
<b>Tuna Sashimi Aji Verde</b>	23
Koriander   Limette   Rote Zwiebel	
<b>Salmon Sashimi &amp; Foie Gras</b>	25
Lachs Sashimi   Foie Gras   Teriyaki	
<b>Salmon Sashimi</b>	19
Yuzu-Ponzu   Schnittlauch	
<b>Hamachi Sashimi</b>	21
Koriander   Rote Zwiebel Passionsfrucht-Ceviche-Dressing	
<b>Beef &amp; Truffle Sashimi</b>	24
Beefsteak Sashimi   Ingwer   Trüffel	

---



**Sushi**  
**"DiningRuhm Style" Nigiri**  
2 Stück pro Bestellung

---

<i>Cold Smoked Toro Nigiri</i>	18
<i>Seared Salmon Teriyaki Nigiri</i>	12
<i>Seared Foie Gras &amp; Salmon</i>	18
<i>Flamed Wagyu Beef Nigiri</i>	21
<i>Hamachi Jalapeño</i>	13
<i>Hamachi &amp; Imperial 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>Shiitake Truffle Seared</i>	9

---

**10g Imperial Kaviar** 35

*Sie können den Kaviar pur genießen  
oder Ihr Nigiri und Maki Rolle damit veredeln*

---

**Chef's Special Nigiri Set** 59  
10 Nigiri



## **Sushi Maki Rolls**

---

<b>Lobster Dragon Roll</b> (8 Stück) Hummer   Avocado   Masago   Sesam Frühlingszwiebel   Creamy-Spicy-Sauce	38
<b>Beef &amp; Truffle Roll</b> (8 Stück) Prawn Tempura   Rinderfilet Avocado   Trüffel-Sauce	29
<b>Avocado Truffle Dragon Roll</b> (8 Stück) Avocado   Creamy Trüffel-Sauce	24
<b>Scallop Shiso Roll</b> (8 Stück) Jakobsmuschel   Shiso   Frühlingszwiebel Gurke   Tobiko   Creamy Wasabi-Sauce	24
<b>Thorhof Rainbow Roll</b> (8 Stück) Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Avocado   Tamago   Gurke   Creamy Wasabi-Sauce	24
<b>Unagi Dragon Roll</b> (8 Stück) geflämmtter Süßwasser Aal Garnele Kataifi   Avocado   Unagi-Sauce	31
<b>Tuna Truffle Roll</b> (8 Stück) Black Tiger Garnele   Avocado   Tamago Trüffelcreme   Schwarzer Trüffel	29
<b>Salmon Special Roll</b> (8 Stück) Lachs   Avocado   Tamago Gurke   Creamy Spicy-Sauce	22
<b>Crunchy California Roll</b> (8 Stück) Black Tiger Garnele   Avocado   Gurke Creamy-Spicy-Sauce   Tempura Flakes	21
<b>10g Imperial Caviar upgrade zum Sushi</b>	35



---

## Warm Starters & Salad

**Black Tiger Popcorn Prawns** 19  
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig  
Creamy-Spicy-Sauce | Blattsalat

**Babyspinat-Trüffel-Salat** 13  
Babyspinat | Yuzu Miso Trüffel Dressing

## Hot Dishes

---

### Fisch

**Lobster Tail & Yuzu Butter** 45  
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz  
Tomaten-Salsa

**Grilled Octopus** 35  
Gegrillter Oktopus mit Chili-Anticucho-Sauce

**Black Cod Yuzu Miso** 48  
Mariniertes Black Cod Filet  
Yuzu-Miso-Sauce | Ingwer

**Char Jalapeño** 26  
Gegrilltes Seesaiblingsfilet von Thorhof  
Koriander | Limette | Jalapeño-Sauce

---

### Fleisch

**Chicken Yakitori** 26  
Maishendlbrust | Erdnussauce

**Rib-Eye-Steak** 35  
Rib-Eye-Steak von der österreichischen Kalbin  
Chimichurri-Sauce

**Surf & Turf** 49  
Rinderfilet von der österreichischen Kalbin  
Black Tiger Garnele  
Pimientos de Padrón | Trüffeljus

**100g Wagyu Beef Steak** 58  
Auf Holzkohle gegrillt | Trüffeljus

---

### Side Dishes

Pimientos de Padrón Miso-Trüffel-Sauce 13

Babyspinat-Trüffel-Salat 13

Trüffel Fries 8

Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing 6

Jasminreis 5



## Desserts

---

<b>Whiskey-Zimt Cappuccino</b>	13
<i>Kaffeecreme   Schoko-Crumbles   Vanilleeis Whiskeyschaum   Zimt</i>	
<i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i>	14
<b>Matcha Lava Cake</b>	15
<i>Callebaut Matcha-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern   Himbeersorbet (Gluten frei)</i>	
<i>Royal Oporto Tawny 20 Years Aged 1/16l</i>	13.5
<b>Summer Passion</b>	15
<i>Passionsfruchtcreme   Proseccosorbet Passionsfrucht-Vanilleschaum</i>	
<i>Junmai Nigori Sake (unfiltriert), Ozeki, süß 10cl</i>	8
<b>Mochi-Eis Variation</b>	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  
Collection III* 9

*TAYLOR'S 10 years* 7



---

**Wein glasweise** 1/8L

---

**Weißwein**

<b>2025 Grüner Veltliner Ried Oberfeld</b>	6.5
<i>Josef Dockner   Kremstal</i>	
12.5% vol.	
<b>2025 Sauvignon Blanc Kalk &amp; Kreide</b>	8
<i>Tement   Südsteiermark</i>	
12.5% vol.	
<b>2024 Riesling Alte Reben Spätlese</b>	8
<i>Blees Feber   Mosel</i>	
11.5 % vol.	
<b>2023 Rotgipfler Ried Mandelhöh</b>	7.5
<i>Alphart am Mühlbach   Thermenregion</i>	
13.5% vol.	
<b>2023 Grauburgunder Ried Kaiseregg</b>	11
<i>Strablegg Leitner   Südsteiermark</i>	
13.5% vol.	
<b>2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz</b>	30
<i>Mathias Hirtzberger   Wachau</i>	
13.5% vol.	
<b>2017 Riesling Heiligenstein</b>	23
<i>Bründlmayer   Kamptal</i>	
13.5% vol.	
<b>2023 Sancerre Les Romains</b>	24
<i>Domaine Vacheron   Loire</i>	
13% vol.	
<b>2020 Puligny Montrachet Clavoilons 1er Cru</b>	44
<i>Alain Chavy   Burgund</i>	
13% vol.	

---

**Rosé**

<b>2024 Villa Estérelle</b>	6.5
<i>Château du Rouët   Provence</i>	
13% vol.	

---

**Rotwein**

<b>2015 Quattro</b>	8
<i>Weingut Gager   Mittelburgenland</i>	
14.5% vol.	
<b>2018 Pinot Noir Pèder</b>	8
<i>Barbaterre   Italy</i>	
13% vol.	
<b>2020 Magari Ca´ Marcanda</b>	26
<i>Angelo Gaja   Toskana</i>	
14.5% vol.	
<b>2018 Les Hauts de Smith</b>	19
<i>Pessac-Leognan   Bordeaux</i>	
14.5% vol.	

**Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte**





### **Bier vom Fass**

Zwettler Saphir Pils	<b>0.2L</b>	3.9
	<b>0.3L</b>	4.9

### **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) 0.33L	6.5

### **Sake**

<b>Empfehlung:</b>				
<b>Sake Tasting Set (3 x 4cl)</b>				
	<i>Glas</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	
	<i>100ml</i>	<i>250ml</i>		
<i>Sparkling Sake</i>				
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 Junmai	13	26	720ml	72
Ginjo				
Flying Brewery Trocken				
15.5% vol				
Yamahai Kozaemon	14	28	720ml	75
Trocken 16.5% vol				
Nigori (unfiltriert)	9	19	375ml	26
Ozeki				
süß 14.5% 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>	7.5

### **Alkoholfrei**

---

<i>1/4l Crodino Spritz</i>	8.5
<i>Homemade Ice Tea</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

### **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 mit Soda 0.25L 0.5l</i>	4.5 6.5
<i>Säfte mit Leitungswasser 0.25L 0.5l</i>	4.3 6.3

*Vöslauer Mineralwasser  
prickelnd oder still 0.33l* 4.2

*Vöslauer Mineralwasser  
prickelnd oder still 0.75l* 7.9

*Sodawasser 0.25l* 2

***Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25l*** 2.9

*Zitronensaft 4cl* 3



## Digestif

### Fruchtbrand

2cl	Ferry's Wachauer Marille	6
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

### Bitter & Liqueur

2cl	Edelbitter, Gölles	6
2cl	Fernet Branca	5
2cl	Grüne Walnuss, Guglhof	6
2cl	Averna	5
4cl	Averna Zitrone	6.5
4cl	Amaretto Disaronno	7

### Portwein

1/16l	Royal Oporto Tawny 20 Years Aged	13.5
1/16l	TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III	9
1/16l	TAYLOR'S 10 years	7

### Vodka

2cl	Skyvodka	5
2cl	Reisetbauer Axberg	7
2cl	Grey Goose	7
2cl	Mamont	7

### Cognac & Weinbrand

4cl	Rémy Martin VSOP	12
4cl	Graf Hardegg XO 20 years	12

### Gin

4cl	Roku, Japan	10
4cl	135° Hyogo, Japan	10
4cl	Wien Gin, Austria	12
4cl	Munakra Dry Gin, Austria	12
4cl	The Botanist, Islay	10
4cl	Gin Sul, Hamburg	12

### Tonic

20cl	Fever Tree Premium Mediterranean Tonic Water	5.5
20cl	Fentimans Premium Indian Tonic Water	5.5



<b>Grappa</b>		
2cl	<i>Grappa Riserva Carlo Bocchino</i>	15
2cl	<i>Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique</i>	8
2cl	<i>Moscato di Nonino</i>	7
<b>Tequila</b>		
2cl	<i>Herradura Plata Tequila</i>	7
2cl	<i>1800 Tequila Jose Cuervo Añejo</i>	7
2cl	<i>Don Julio 1942 Tequila</i>	15
2cl	<i>Clase Azul Tequila Reposado</i>	16
<b>Mezcal</b>		
2cl	<i>Casamigos Mezcal</i>	8
2cl	<i>Mezcal San Cosme</i>	7
<b>Rum</b>		
4cl	<i>Plantation Rum XO</i>	16
4cl	<i>Bumbu Rum</i>	12
4cl	<i>Mount Gay XO</i>	12
4cl	<i>Zacapa Centenario 23 Years</i>	14
<b>Whisky</b>		
4cl	<i>Macallan Double Cask 12y</i> <i>Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	19
4cl	<i>Aberlour A'bunadh Cask Strength</i> <i>Speyside Single Malt Scotch Whisky</i>	25
4cl	<i>Laphroaig Islay 10 Years</i> <i>Islay Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Oban 14y</i> <i>West Highlands Single Malt Scotch Whisky</i>	20
4cl	<i>Highland Park 12y</i> <i>Orkney Single Malt Scotch Whisky</i>	12
4cl	<i>Bulleit Kentucky Bourbon</i> <i>Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	12
4cl	<i>Hibiki Japanese Harmony</i> <i>Blended Japanese Whisky</i>	19
4cl	<i>Rye Whisky, J.Haider</i> <i>Österreichischer Roggen-Whisky</i>	16
4cl	<i>Hatozaki Small Batch</i> <i>Japanese Blended Malt / Small Batch</i>	13



## Kaffee und Tee

---

### Naber

#### Kaffee aus Wien

Espresso	4.1
Espresso Macchiato	4.2
Espresso Doppio	5.9
Doppio Macchiato	6.5
Verlängerter	5.2
Cappuccino	6.5
Caffè Latte	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 Gyokuro 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.*