

``Gültig bis Ende Sommer 2026``
Änderungen je nach Saison vorbehalten.

Angebot 1

5 Gang DiningRuhm Signature Menü

Bei unserem DiningRuhm Signature Menü werden die verschiedenen Gerichte in der Tischmitte, zum Teilen eingestellt.

Salmon Sashimi „Ruhm Style“

Lachs Sashimi | Ingwer | Sesam | Yuzu Soja

&

Yellowtail Ceviche

Gelbschwanzmakrele Sashimi
Koriander | Passionsfrucht Ceviche Dressing

Scallop Kataifi

Jakobsmuschel in Kataifi Teig
Creamy Wasabi Sauce | Blattsalat

&

Babypinacch Truffle Salad

Babypinacch | Yuzu Miso Trüffel Dressing

Sushivariation

3 Nigiri | 2 Maki

Beef steak

Gegrilltes Beef Steak von der
österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce | Fries

&

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Matcha Lava Cake

Callebaut Matcha-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Himbeersorbet
(Gluten frei)

5 Gang Family Style Menü pro Person: €89

Angebot 2

Gourmet Menü

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

Fingerfood:

Oyster Ceviche
Mini Tacos Yellowtail
Mini Tacos Salmon

Salmon Foie Gras Sashimi

Lachs Sashimi | Foie Gras | Teriyaki
Lachsforellen Kaviar

&

Toro Sashimi

Toro Tuna Sashimi auf der Holzkohle gegrillt
Wasabi Salsa | Schnittlauch

Lobster Tail & Yuzu Butter

Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz mit
Yuzu-Hollandaise

Nigiris:

Yellowtail & Imperial Caviar 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
Grüner Spargel | Trüffeljus

Matcha Lava Cake

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

Gourmet Menü pro Person: €155

Angebot 3
3 Gang Business Lunch
Nur mittags 11:00 bis 13:00 Uhr

Prawn Miso Soup

Prawn Dashi | Hamachi Sashimi
Aka Miso | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel
oder

Crunchy California Roll (6 Stück)

(wahlweise vegetarisch)
Black Tiger Prawn | Avocado | Tempura Flakes
Creamy-Spicy-Sauce
oder

Seared Salmon Sashimi

Yuzu-Ponzu | Bärlauch
oder

Babypinacch Truffle Salad

Babypinacch | Shiitake Pilze
Yuzu Miso Trüffel Dressing

Grilled Salmon Trout

Gegrilltes Lachsforellenfilet von Thorhof
Spargel | Chimichurri
oder

Tofu Tempura Spicy-Miso

Spicy Garlic Gemüse | Jasminreis
oder

Chicken breast

Blattsalat | Sesam-Soja-Dressing
oder

Rinderfilet (+ € 15)

Rinderfilet von der österreichischen Kalbin
Trüffeljus | French Fries

Whiskey-Zimt Cappuccino

Kaffeecreme | Schoko Crumbles Vanilleeis
Whiskeyschaum | Zimt
oder

Matcha Affogato

Matcha Eis | Kaffee
oder

Mochi-Eis Variation

3 verschiedene Sorten

3 Gang Menü pro Person €39

**Bei diesem Menü können Sie eine Speise
pro Gang wählen.**

Optional Zusatz zu Angebot 1 und 3

Gedeck 1: € 3 p.P.

- Edamame
- Spicy Edamame

Gedeck 2: € 9 p.P.

- Edamame
- Spicy Edamame
- 1Stk. Mini Tacos Spicy Salmon
- 1Stk. Mini Taco Hamachi Jalapeño

Gedeck 3: € 15 p.P.

- Edamame
- Spicy Edamame
- 1Stk. Mini Tacos Spicy Salmon
- 1Stk. Mini Taco Hamachi Jalapeño
- 1Stk. Auster Ceviche

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.

- Bei **Angebot 1** und **Angebot 2** werden alle Gerichte in die Tischmitte serviert, sodass jeder verschiedene Speisen pro Gang genießen kann. Bei **Angebot 3** können die Gäste eine Speise pro Gang im Restaurant frei wählen.
- Natürlich gibt es auch beim Family Style Menü **vegetarische** Optionen. Sollte dies gewünscht sein, bitte ich um die Anzahl der vegetarisch speisenden Gäste.
- Mineralwasser wird am Tisch eingestellt und nach Verbrauch verrechnet. Wein, Bier und alkoholfreie Getränke können direkt im Restaurant bestellt werden. Weinkarte ist online verfügbar.

Gerne können wir auf Wunsch einen Aperitif (Sektempfang) oder eine Weinbegleitung zu Ihrem Menü vorbereiten. Weinkarte ist online verfügbar.

Anzahlung und Stornierung:

Wir bitten um Verständnis, dass eine Anzahlung von € 30p.P. notwendig ist.

Bei einer Stornierung, 2 Wochen vor der Veranstaltung oder kürzer, wird die Anzahlung als Kostenersatz einbehalten.

Sollte sich die Gästezahl bis 3 Tage vor der Veranstaltung oder kürzer verringern, bitten wir um Verständnis, dass die ursprünglich bestellte Menge verrechnet werden muss.

Wichtige Informationen:

Der gesamte, abgetrennte Raum kann auf Wunsch von 15 bis 30 Personen, mit einer Mindestkonsumation von € 2500-3000,- gemietet werden.

- Ab 19 Personen wird automatisch ein Raum mit einer Mindestkonsumation von € 2500-3000,- für Sie reserviert.
- Wir bitten um Verständnis, dass ab 7 Personen nur eine Gesamtrechnung ausgestellt werden kann.