



F
O
O
D



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Hispanare Gambero Rosso € 23.00

Rote Wildgarnele / Wild red prawn

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu Rind / Wagyu beef

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Asupara € 4.20

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu pockets

Jedes Fischnigiri auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can also be flambéed.

HOSOMAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Samontorauto € 10.80

Leoganger Lachsforelle / Salmon trout

🌿🌿 Abokado € 6.20

Avocado / Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

🌿🌿 Daikon € 5.00

Rettich / Radish

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

For information on allergens and organic products, do not hesitate to ask our staff.

SPECIAL MAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 19.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Staff Roll € 24.00

Gebackene Garnele – Gurke – Wagyu

Baked prawn – cucumber – wagyu

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado

Tuna – avocado

Summer Roll € 17.60

Lachs – Melone – Yuzu – Tobikko

Salmon – melon – yuzu – tobikko

🌿 Yasai Roll € 15.20

Gemüseallerlei – Wakame – Sesamsauce

Mixed vegetables – wakame – sesame sauce

🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus

SASHIMI

JE 4 STK. / 4 pcs per order

Sake € 14.50

Lachs / Salmon

Maguro € 16.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Samontorauto € 14.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

BEILAGE / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50

Wasabi root freshly grated

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN



SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 27.40

JE 2 STK. / 2 pcs per order

🌿 Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Unagi
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*

🌿 Yasai Roll
Gemüseallerlei – Wakame – Sesamsauce
Mixed vegetables – wakame – sesame sauce

Hosomaki Samontorauto
Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*

Sashimi Samontorauto
Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*

CLASSIC SET € 31.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Maguro
Thunfisch / *Tuna*

Nigiri Sake
Lachs / *Salmon*

Nigiri Hamachi
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

🌿🌿 Nigiri Asupara
Spargel / *Asparagus*

🌿🌿 Hosomaki Daikon
Rettich / *Radish*

Maki Spicy Tuna Roll
Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Sashimi Sake
Lachs / *Salmon*

Sashimi Maguro
Thunfisch / *Tuna*

SASHIMI SET € 38.00 p.P.

8 STK. / 8 pcs

Chefs choice

SURPRISE SET € 34.00 p.P.

unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

STARTERS

🌿🌿 EDAMAME - SHIO ODER SPICY
Gekochte Japanische grüne Bohnen / *Boiled japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50

WAGYU SANDO € 26.80
Wagyu – Edamamebrioche – Mizuna – Röstzwiebel
Wagyu – edamame brioche – mizuna – roasted onion

KARABINIERO KARUPATCHU € 24.80
Hispanische Carabiniero Carpaccio – Fenchel – Tapioka
Hispanische carabiniero carpaccio – fennel – tapioca

DIM SUM (4 STK. / 4 pcs) € 14.80
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Assorted homemade steamed dumplings

PURAGUFISSHU (3 STK. / 3 pcs) € 15.30
Steckerlfisch – Ponzubutter
Steckerl fish – ponzu butter

🌿🌿 WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

🌿🌿 MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

MAIN

🌿 SUI TOPOTETE € 18.50
Süßkartoffel – Tofu – Mizuna – Gewürzcashew
Sweet potato – tofu – mizuna – spiced cashew

TABOTTO € 42.00
Gebratener Steinbutt – Edamamesud – Wasabiperlgrauen
Fried turbot – edamame broth – wasabi pearl barley

YAKI TARA € 29.50
Gebackener Kabeljau – Umeboshi – Spinatsalat
Baked cod – umeboshi – spinach salad

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN



WAGYU ENTRECÔTE € 85.00

Wagyu Entrecote – Nasu Miso – Bonito

Wagyu entrecote – nasu miso – bonito

POKURIBU € 27.50

Schweineripperl – Zucchinifritters – Chimichurri

Pork ribs – zucchini fritters – chimichurri

HATO € 25.50

Zweierlei Taube – Miso – Sellerie – Walnuss

Two kinds of pigeon – miso – celery – walnut

DIPS

🌿🌿 Sweet Chili Sauce

🌿🌿 Teriyaki Sauce

🌿 Chili Mayo

RAMEN

🌿🌿 KOKOS CURRY RAMEN € 18.20

Brokkoli – Shiitake – Junglauch – Edamame – Tomate – Gewürzcashew

Broccoli – shiitake – young leek – edamame – tomato – spiced cashew

MISO CHICKEN RAMEN € 24.90

Garnele – Babymais – Stangensellerie – Rettich – Pak Choi – Shiitake

Prawn – Baby corn – celery – radish – pak choi – shiitake

SHOYU BUTA RAMEN € 22.20

Schweinebauch – eingelegtes Leoganger Bio Ei – Pimentos – Enooki – Junglauch – Karotte

Pork belly – pickled Leogang organic egg – pimentos – enooki – young leek – carrot

KINDER / CHILDREN

BIO PENNE

🌿 mit Butter / *with butter* € 6.90

🌿 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60

mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

BEILAGEN / SIDE DISHES

🌿🌿 SCHALE REIS € 3.20

Bowl of rice

🌿🌿 SCHALE RAMENUDELN € 3.20

Ramen noodles

🌿🌿 SCHALE UDON € 4.50

Bowl of udon

🌿🌿 SCHALE WOKGEMÜSE € 4.80

Bowl of wok vegetables

🌿🌿 SCHALE KIMCHI € 4.10

Bowl of kimchi

DESSERT

🌿 MIZUMI PINYAKORADA € 13.30

Mizumi „Pina Colada“ – Ananas – Rum – Kokos – Sansho

Mizumi „Pina Colada“ – pineapple – rum – coconut – sansho

🌿 WAFFURUDE-YUETTO € 14.80

Knusper Waffelduett – Mousse – Früchte – Matcha

Crispy waffle duet – mousse – fruits – matcha

🌿 ADZUKI CHIZUKEKI € 13.00

Adzukicheesecake – Bananenkaramell

Adzuki Cheesecake – banana caramel

🌿 DEZ ÄTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.

Mizumi Dessertüberraschung / *Mizumi dessert surprise*

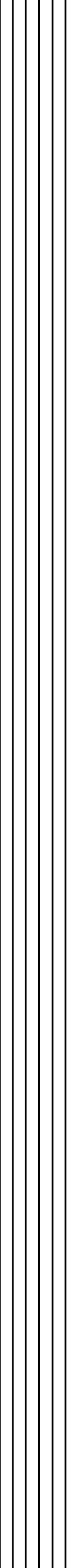
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN





D
R
I
N
K
S



BUBBLES

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE

Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 21.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 23.00

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 23.00

SIR SPARKLING

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,1l € 9.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH

0,1l € 12.00

GARDEN SPRITZ

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien
1/8l € 14.00

SPARKLING TEA „LYSERØD“ NON-ALCOHOLIC

Hibiscus, White Tea, Black Tea
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 9.50

WEIN

WHITE

N.V. MISS WHITE (CH.SB)

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
1/8l € 12.50

2023 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“

Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
1/8l € 8.50

2023 GRÜNER VELTLINER

Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich
1/8l € 5.90

2021 CHARDONNAY „SALZLACKE“

Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
1/8l € 10.50

RED

MISTER RED (PN.BF.CS)

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 13.00

2020 BLAUER ZWEIGELT „NEUFELD“

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/8l € 9.50

2021 MALBEC

Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
1/8l € 14.50

ROSÉ

2022 LADY BLUSH (BF.RÖ)

Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 9.00

SWEET

2023 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
1/8l € 8.90

2020 SWEET BABY (R.SÄ) SÜSS SWEET

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 8.00

SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 21.00

Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör, Holunder Sirup, frischer Limettensaft
Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lime juice

DARK ASIA NEGRONI € 21.00

Ki No Bi Gin, Sake, Brombeerlikör
Ki No Bi gin, sake, blackberry liqueur

TOKYO SIDECAR € 21.00

Grand Marnier, japanischer Whisky, Yuzusaft
Grand Marnier, Japanese whisky, yuzu juice

KYOTO MARTINI € 21.00

Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge
Haku Vodka, Katsuyama Lei sake, celery bitter, nori seaweed

OKINAWA BEACH € 21.00

Tequila, Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft, Nori Alge

Tequila, sake, agave syrup, fresh lime juice, nori seaweed

SHOGUN € 21.00

Ki No Bi Gin, Sake, Rue Berry Pfeffer, Holunder Sirup, Yuzu Saft, Nori Alge, Salzlösung

Ki No Bi gin, sake, rue berry pepper, elderflower syrup, yuzu juice, nori seaweed, saline solution

W H I S K Y 4 C L

HAKUSHU 12Y SINGLE MALT € 38.00

Komplexer, aromatischer Geschmack mit intensive Süße nach Vanille und geröstetem Zucker

Complex, aromatic flavour with intense sweetness of vanilla and roasted sugar

YAMAZAKI 12Y SINGLE MALT € 35.00

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüsse

Taste of dried tropical fruits, vanilla, honey and nuts

SUNTORY TOKI JAPANESE € 15.00

Sehr fruchtig, mit leichten Gewürzen und ein wenig Vanille

Very fruity, with light spices and a bit of vanilla

THE CHITA € 15.00

Feiner Geschmack von Butterkeksen, Honig, Rosenblüten und ein bisschen Kardamom

Taste of butter biscuits, honey, rose blossom and a bit of cardamom

HIBIKI € 20.00

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee

Floral, with notes of honey and lychee

R U M 4 C L

TEEDA 5Y JAPANESE € 19.00

Fruchtig, süße Note, reife Banane, Mango, Sauerteig, Holz und Kohle

Fruity, sweet, ripe banana, mango, sour dough, wood and charcoal

RYOMA 7Y JAPANESE € 15.00

Kräftig, fruchtig und blumig mit Vanille und Karamell

Powerful, fruity and floral with vanilla and caramel

V O D K A 4 C L

HAKU € 13.00

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle

Violets, lemon, almond and bit of charcoal

S H U N A P P U S U 2 C L

WHITE LILY € 9.00

Holznoten gepaart mit leichter Frische, Aprikose, Rose, Pflaume und Nüsse

Woody notes paired with light freshness, apricot, rose, plum and nuts

AMABUKI MARC OF DAIGINJO € 8.00

Ginjo-Aromen, Melone, Birne, weißer Pfirsich und Aprikose

Ginjo aromatic, melon, pear, white peach, apricot

AMAMI SHURUI AMAMI AGING € 8.00

Rauchige Note, Kakao, Karamell, Walnüsse und Marzipan

Smoky note, cacao, caramel, walnuts and marzipan

NINKI „IMO SHOCHU“ € 7.00

Jasmin, Litchi, Mango, Honig, Lakritz und getrocknete Pflaumen

Jasmine, lychee, mango, honey, licorice and dried plums

AMABUKI TETE - JAPAN BOTANICALS € 8.00

Pflaumen, Zitronenschale, Ingwer, Grüntee, Lilienblätter, Zimt und Sansho-Pfeffer

Plums, lemon peel, ginger, greentea, lily leaves, cinnamon and sansho-pepper

S P R I T Z

LILLET BERRY € 15.00

Lillet, Purple Berry Lemonade, Schaumwein, frische Beeren

Lillet, purple berry lemonade, sparkling wine, fresh berries

LILLET ROSÉ € 15.00

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter

Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

HUGO € 15.00

Holunder Sirup, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Limette und Minze

Elderflower syrup, Leogang mountain soda, sparkling wine, lime and mint

APEROL SPRITZ € 15.00

Aperol, Leoganger Bergsoda, Schaumwein, Orange

Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange

GARDEN SPRITZ € 15.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

水 MANCINO SAKURA € 15.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Organics Tonic

Vermouth Sakura, cherry blossom, orange zest, organics tonic

水 MIZŪMI SPRITZ € 15.00

Eingelegte Hibiskusblüte, hausgemachter Hibiskussirup, Tonkabohne, Yuzu,

Sake, Sir Sparkling, Leoganger Bergsoda

Hibiscus flower, homemade hibiscus syrup, tonka bean, yuzu,

sake, Sir Sparkling, Leogang mountain soda



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 19.00

Geschmack von Yuzu, Zypressen Holz, grüner Sansho Pfeffer und Bambusblatt
perfekt mit Organics Tonic

*Taste of yuzu, hinoki wood, green sansho pepper and bambooleaf
perfect with organics tonic*

KI NO TEA - KYOTO DRY GIN € 19.00

Geschmack von Grüntee (gyokuro & tencha) Yuzu, Wacholder und Zypressen Holz
perfekt als Gin & Tonic mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

*Taste of green tea (gyokuro & tencha) yuzu, juniper and hinoki
perfect as gin & tonic with Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*

ETSU DOUBLE YUZU GIN € 20.00

Geschmack von Wacholderbeeren, Yuzu, Süßholzwurzel, Angelikawurzel, Koriander und Matcha
perfekt als Gin & Tonic mit Fentimans Yuzu Tonic

*Taste of juniper, yuzu, licorice root, angelica root, coriander and matcha
perfect as gin & tonic with Goldberg Yuzu Tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 20.00

Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel, Angelikawurzel und Koriander
perfekt als Gin & Tonic mit 1724 Tonic Water

*Taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica root and coriander
perfect as gin & tonic with 1724 Tonic Water*

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

 FORSTHOFGUT APFELSAFT 0,25l € 5.50

Forsthofgut x Henndorfer
Apple juice

 FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 5.50

Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
Grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25l € 4.80

Maracuja, Mango, Orangensaft, Johannisbeere
Passion fruit, mango, orange juice, black currant

COCA COLA / COCA COLA ZERO Fl.0,33l € 5.50

FANTA | SPRITE Fl.0,33l € 5.50

ALMDUDLER Fl.0,35l € 5.50

MISCH MASCH Fl.0,33l € 5.80

LEMONADE

 **HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 10.50**

Frische Passionsfrucht, Holundersirup, Zitronensaft, Leoganger Berg Soda
Fresh passion fruit, elderflower syrup, lemon juice, Leogang mountain soda

HOMEMADE LEMONADE € 10.00

Frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Bergsoda, Zitronenzesten
Fresh lemons, demerara sugar, Leogang mountain soda, lemon zest

HOMEMADE ORANGEADE € 10.00

Frische Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda
Fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar, Leogang mountain soda

HOMEMADE ICE TEA € 10.50

Grüntee, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Minze, Zitronengras
Green tea, yuzu-lemon juice, agave syrup, mint, lemon grass

KIMINO MIKAN € 7.50

Handverlesene Mandarinenorangen aus Wakayama,
Bio-Zuckerrohr und Bergwasser aus der Region Hyogo

*Handpicked mandarin oranges from Wakayama, organic sugar cane and
water from the mountains in the Hyogo region*

KIMINO YUZU € 7.50

Handverlesene Yuzu Früchte von der Shikoku Insel,
Bio-Zuckerrohr und Bergwasser aus der Region Hyogo

*Handpicked Yuzu from Shikoku Island, organic sugar cane and
water from the mountains in the Hyogo region*

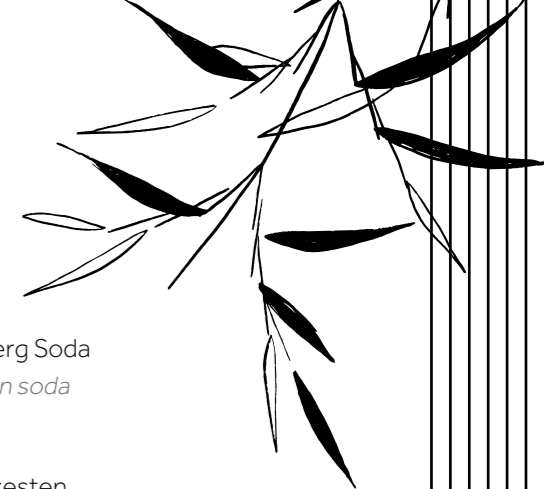
TONIC

ORGANICS BY RED BULL € 5.20
Fl.0,25l

1724 TONIC WATER € 5.10
Fl.0,2l

GOLDBERG YUZU TONIC € 5.10
Fl.0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 5.10
Fl.0,2l



BIER / BEER

ASAHI SUPER DRY € 8.00
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8.00
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0.2 L € 4.00
STIEGL HELL 0.3 L € 5.00
STIEGL HELL 0.5 L € 7.00
Stiegl beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 5.00
Fl.0,33l
Stiegl beer with lemonade

STIEGL FREIBIER € 5.00
Fl.0,33l
Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE € 7.00
0,5l
Erdinger yeast wheat beer

ERDINGER ALKOHOLFREI € 7.00
Fl.0,5l
Erdinger non alcoholic

TEE / TEA

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN
VON RONNEFELDT € 8,00
A teapot high-quality teas from Ronnefeldt.
Genmaicha, Shinya Asanoka, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun,
Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Raspberry, Forsthofgut Tee

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO € 4.10

DOPPELTER ESPRESSO € 5.80

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 4.90

CAPPUCCINO € 5.10

LATTE MACCHIATO € 6.10

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.
We also serve all types of coffee made from decaffeinated beans.

MATCHA / MATCHA

MATCHA / MATCHA LATTE € 8.00

Matcha gilt, wenn man Koffein verträgt, als echter Jungbrunnen. Kaum ein anderes
Naturprodukt liefert mehr zellschützende Antioxidantien als der pulverisierte Tee aus Japan.
*Matcha is - if you tolerate caffeine - a real fountain of youth. Hardly any other natural
product provides more cell-boosting antioxidants than the powdered tea from Japan.*

Alle Preise sind inklusive Steuern, Abgaben und in Euro ausgewiesen.
Wein enthält Sulfite. Wenn nicht anders angegeben beträgt die Wein-Füllmenge 0,75 l.

*All prices include taxes, charges and are shown in Euro.
Wine contains sulphites. Unless otherwise stated, the wine-filling volume is 0.75 l.*

