



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 ist auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can also be flambéed.

HOSOMAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

🌿🌿 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

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado

Tuna – avocado

Salmon Roll € 16.20

Lachs – Gurke – Frischkäse – Tobikko

Salmon – cucumber – cream cheese – tobikko

Steirer Roll € 17.20

Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Kernölmayo

Leogang salmon trout – pumpkin – seed oil mayo

🌿 Autumn Roll € 18.60

Gebackener Steinpilz – Mango

Deep fried porcini mushroom – mango

🌿🌿 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



SUSHI SETS



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*

Maki Steirer Roll
Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Kernölmayo
Leogang salmon trout – pumpkin – seed oil mayo

  Hosomaki Kappa
Gurke / *Cucumber*

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

BBQ TAKO € 24.80
Gegrillter Oktopus – Linsen – Chip
Grilled octopus – lentils – chip

MISO KURIMUCHIZU € 19.80
Hausgemachter Misofrischkäse – Tsukune – Vogelbeer – Sansho
Homemade miso cream cheese – tsukune – rowanberry – sansho

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

YAKITORI (3 STK. / 3 pcs) € 15.30
Hühnerspieße – Erdnusssauce
Chicken skewers – peanut sauce

  WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

  MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe – Meeresalgen – Pilze – Seidentofu
Japanese soup – seaweed – mushrooms – silken tofu

MAIN

 OKONOMIYAKI € 18.50
Japanischer Pfannkuchen – Pilze – Wildkräuter – Soja
Japanese pancake – mushroom – wild herbs – soya

TAI € 32.00
Im ganzen gegrillte Goldbrasse – Ponzubutter – Sesambohne
Whole grilled sea bream – ponzu butter – sesame baens

REIKUTORAUTO € 36.50
Kaiserwinkel Seeforelle – Dashi Beurre blanc – Gurkenkimchi
Kaiserwinkel sea trout – dashi beurre blanc – cucumber kimchi

 VEGGIE   VEGAN



WAGYU ENTRECÔTE € 85.00

Wagyu Entrecôte – Pilze – Bubu Arare

Wagyu entrecôte – mushroom – bubu arare

RORUKYABETSU € 24.50

Krautwickler – Schweinefleischfülle – Dashi – Gemüse

Cabbage rolls – pork stuffing – dashi – vegetables

AHIRU BAO BUN € 27.50

Bao Bun Burger – gezupfte Entenkeule – Rotkraut – Erdnuss

Bao bun burger – pulled duck leg – red cabbage – peanut

R A M E N

  KINOKO MISO RAMEN € 18.20

Buchenpilze – Steinpilze – Shiitake – Junglauch – Edamame – Kürbis

Beech mushroom – porcini mushroom – shiitake – young leek – edamame – pumpkin

SPICY CHICKEN RAMEN € 24.90

Garnele – pochiertes Leoganger Bio Ei – Brokkoli – Lotus – Pak Choi – Bonito

Prawn – poached Leoganger organic egg – broccoli – lotus – pak choi – bonito

GYUNIKO SHOYU RAMEN € 26.20


Wagyu – Zwiebel – Tomate – Buchenpilz – Keniabohne – Karotte

Wagyu – onion – tomato – beech mushroom – kenya beans – carrot

F O N D U E (Auf Vorbestellung / On pre-order)

SHABU SHABU

Ahiru Shabu Shabu mit Fleisch / *Ahiru shabu shabu with meat* € 54.00

 Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Fleisch und Tofu werden in einem heißen Suppentopf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.

Shabu Shabu is the Japanese version of fondue. Thinly sliced meat and tofu are prepared in a hot soup pot directly at the table and served with a colourful variety of seasonal vegetables.

K I N D E R / C H I L D R E N

BIO PENNE

 mit Butter / *with butter* € 6.90

 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60

mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60


B E I L A G E N / S I D E D I S H E S

  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

D E S S E R T

 TIRA MIZŪMI € 16.30 (15 Minuten Wartezeit / *15 minutes waiting time*)

Mizūmi Tiramisu am Tisch zubereitet – Matchacreme – Löffelbiskuit – Yuzu

Mizūmi tiramisu prepared at the table – matcha cream – ladyfingers – yuzu

 SHABETTO € 9.80

Sorbet nach Wahl – Sake

Sorbet of your choice – sake

 ADZUKI BUFUTERU € 11.80

Adzukibuchtel – Tonkabohne

Adzuki yeast bun – tonka bean

 DEZĀTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.

Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*

ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

 VEGGIE   VEGAN

D I P S

  Sweet Chili Sauce

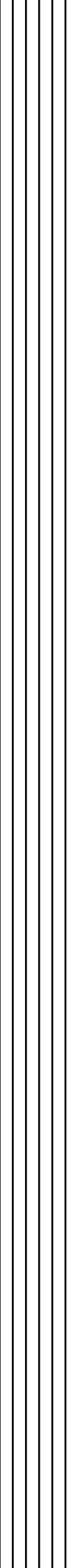
  Teriyaki Sauce

 Chili Mayo





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 € 15.00

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 „MATZNER HÜGEL“

Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich
1/8l € 7.40

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 intensiver, süßer 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 Nüssen

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

The flavour of violets, lemon, almond and a hint 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 0,2l € 5.50

Forsthofgut x Rudi Heinisch
Apple juice

 FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT 0,2l € 5.50

Forsthofgut x 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

TONIC

ORGANICS BY RED BULL € 5.20

Fl.0,25l

1724 TONIC WATER € 5.10

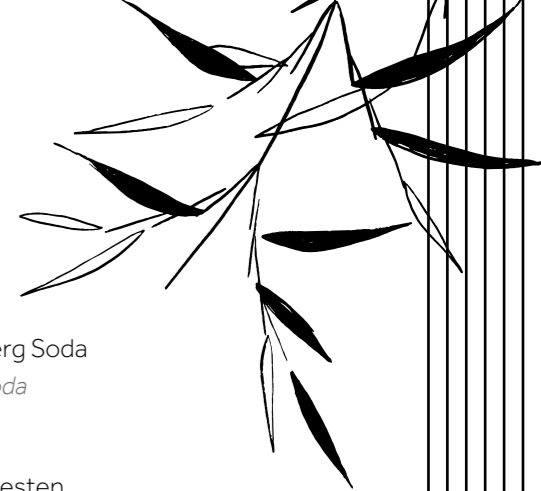
Fl.0,2l

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 of 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 entkoffinierten 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.*

