

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR 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*

#### 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*

#### 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

*Leoganger salmon trout – pumpkin – seed oil mayo*

🌿 Autumn Roll € 18.60

Gebackener Steinpilz – Mango

*Deep fried porcini mushroom – mango*

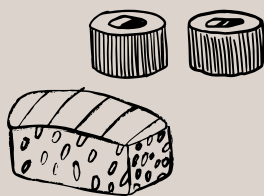
🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

*Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus*

Jedes Fischnigiri ist auch flambiert möglich.

*Every fish nigiri can also be flambéed.*



#### 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*

### 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*

Steirer Roll

Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Kernölmayo

*Leoganger 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.

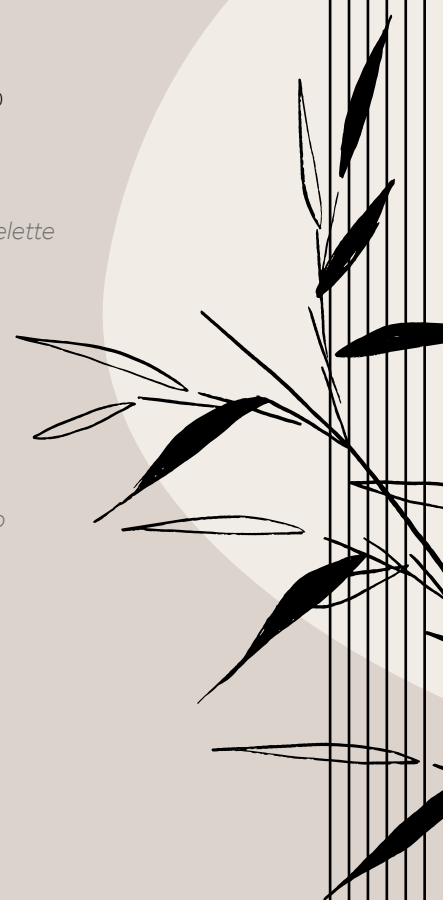
unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

#### BEILAGE / side dishes

🌿 Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.50

*Wasabi root freshly grated*



# 水

## M I Z Ū M I

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen nicht nur die fernöstliche Küche, sondern auch die lange Tradition des Gastgeberseins in Japan näherbringen. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge, viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

*With the Mizūmi, we would like to introduce you not only to Far Eastern cuisine, but also to the long tradition of hospitality in Japan. According to Japanese tradition, there is no classic menu sequence; instead, food is served according to the rhythm of the kitchen. The best choice for every connoisseur is thus created from many delicious little things.*

### L U N C H S P E E C I A L S

🌱 EDAMAME - SHIO, SPICY  
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*  
Salzig / *salty* € 5.00  
Scharf / *spicy* € 6.50

🌱 HARUMAKI € 8.50  
Knusprige Frühlingsrolle  
*Crispy spring roll*

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.00  
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 9.80  
Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

🌱 WAKAME € 4.30  
Algensalat  
*Seaweed salad*

🌱 MISOSHIRU € 8.00  
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu  
*Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu*

CHIRASHI DON € 29.90  
Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam  
*Ricebowl – sashimi – avocado – sesame*

🌱 OKONOMIYAKI € 13.80  
Japanischer Pfannkuchen mit Kimchi  
*Japanese pancake with kimchi*

UDON € 17.30  
Nudeln mit Huhn und Gemüse  
*Noodles with chicken and vegetables*

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 29.50  
Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli  
*Teriyaki salmon steak – wild broccoli*

TORI KARAAGE € 18.40  
Knuspriges Hühnchen – Chilimayo  
*Crispy chicken – chili mayo*

#### BEILAGE / side dishes

🌱 Schale Reis € 3.20  
*Bowl of rice*

🌱 Schale Udon € 4.50  
*Bowl of udon*



### K I D S

BIO PENNE  
🌱 mit Butter / *with butter* € 6.90  
🌱 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60  
mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

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.*

### D I P S

🌱 Sweet Chili Sauce  
🌱 Teriyaki Sauce  
🌱 Chili Mayo



### R A M E N

🌱 KINOKO MISO RAMEN € 18.20  
Buchenpilz – Steinpilz – Shiitake – Junglauch – Edamame – Kürbis  
*Beech mushroom – porcini mushroom – shiitake – young leek – edamame – pumpkin*

SPICY CHICKEN RAMEN € 24.90  
Garnele – pochirtes 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 bean – carrot*

### F O N D U E

SHABU SHABU (30 Min. Wartezeit / 30 min waiting time)  
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.*

### B E N T O

FISCH € 25.90  
Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

FLEISCH € 25.60  
Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

### B O X

🌱 VEGGIE € 22.20  
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

### S W E E T S

🌱 MOCHI VARIATION € 9.50  
Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt  
*Sticky rice cake with icecreamfilling – variation of 3 pcs*

🌱 AISUKOHI € 10.20  
Mizūmi Eiskaffee – Tonkabohne  
*Mizūmi iced coffee – tonka bean*