



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 € 16.50

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

Surf and Turf Roll € 29.80

Softshellcrab – Wagyu – Spargel – Schnittlauch

Soft-shell crab – wagyu – asparagus – chives

Pulled Pork Roll € 17.20

Gezupftes Duroc Schwein – Krautsalat – Grammeln – Pfeffer

Pulled duroc pork – cabbage salad – cracklings – pepper

Winter Roll € 18.60

Blaukraut – Lachsforelle – Gemüse – Cumberland

Red cabbage – salmon trout – vegetables – cumberland

🌿🌿 Winter Roll Veggie € 12.80

Blaukraut – Inari – Gemüse – Cumberland

Red cabbage – inari – vegetables – cumberland

🌿🌿 Loigoma Stoaberg € 14.40 (4 STK. / 4 pcs)

Gurke – Avocado – Kürbis – Spargel

Cucumber – avocado – 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 € 15.50

Tiroler Lachsforelle / Tyrolean 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*

Pulled Pork Roll
Gezupftes Duroc Schwein – Krautsalat – Grammeln – Pfeffer
Pulled duroc pork – cabbage salad – cracklings – pepper

  Hosomaki Kappa
Gurke / *cucumber*

Sashimi Samontorauto
Tiroler Lachsforelle / *Tyrolean 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

 YASAI SANDO € 18.80
Gezupftes Gemüse – Brioche – Wildkräuter
Picked vegetables – brioche – wild herbs

WAGYU KARUPATCHU € 34.00
Wagyu Carpaccio – Wintertrüffel 2g – Grissini
Wagyu carpaccio – winter truffle 2g – grissini

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


YAKI IWASHI € 15.30
Gebackene Sardine – Dip
Baked Sardine – dip

  WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

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

AHIRU DASHI € 12.80
Entendashi – Ravioli – Shiso
Duck dashi – ravioli – shiso

MAIN

 KABOCHA NO NUIGURUMI € 18.50
Gefüllter Hokkaido Kürbis – Tofu – Salat – Cashew
Stuffed hokkaido pumpkin – tofu – salad – cashew

SABA € 29.80
Gegrillte Makrele – Wakamespinat
Grilled mackerel – wakame spinach

AKACHAN TABOTTO € 42.00
Steinbutt im Ramenfond – Gemüse
Turbot in ramen broth – vegetables

 VEGGIE   VEGAN



WAGYU ENTRECÔTE € 85.00

Wagyu Entrecôte – Süßkartoffelfritters

Wagyu entrecôte – sweet potato fritters

SHIO KOJI SHIKA € 38.00

Rosa gebratener Kojihirschrücken – Pastinake – Preiselbeer

Pink roast Koji deer saddle – parsnip – cranberry

GACHO NO ASHI € 27.80

Gefüllte Gänsekeule – Edamame – Radicchio – Honigponzu

Stuffed leg of goose – edamame – radicchio – honey ponzu

R A M E N

 KIMCHI RAMEN € 18.20

Kimchi – Tofu – Junglauch – Shiitake – Gelbe Rübe – Sprossen

Kimchi – tofu – spring onion – shiitake – yellow carrot – sprouts

SHOYU CHICKEN RAMEN € 22.90

Knuspriges Tascherl – Brokkoli – Austernpilz – Lotus – Süßkartoffel – Nori

Crispy pocket – broccoli – oyster mushroom – lotus – sweet potato – nori

TONKOTSU MISO RAMEN € 24.20

Tan Tan – eingelegtes Bio Ei – Maiskolben – Junglauch – Pak Choi – Pastinake

Tan Tan – organic pickled egg – corn on the cob – young leek – pak choi – parsnip

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

SHABU SHABU

Gyuniku Shabu Shabu mit Fleisch / *Gyuniku 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 € 4.20

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

 KURI NO TARUTO € 16.30

Maroni – Schokolade – Kumquat – Tonkabohne – Knusper

Chestnut – chocolate – kumquat – tonka bean – crisp

 MANGOKARE NO KUREMBURYURE € 11.80

Mangocurry Crème brûlée – Sauerrahmeis

Mango curry crème brûlée – sour cream ice cream

 TOFU DANGO € 13.80 (10 Minuten Wartezeit / 10 minutes waiting time)

Topfenknödel – Nashibratbirne – Nusseis – Rumkaramellsauce

Curd cheese dumplings – nashibrat pear – nut ice cream – rum caramel sauce

 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

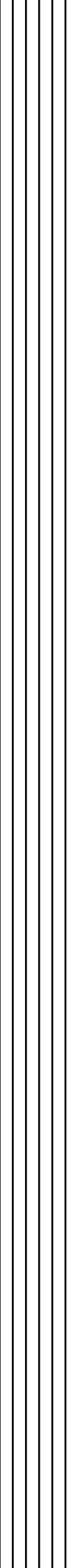
 Chili Mayo

  Soja Sauce





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 NON-ALCOHOLIC
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
0,1l € 9.50

WEIN

WHITE


 2023 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

2022 CHARDONNAY „SALZLACKE“
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
1/8l € 10.50


RED

 N.V. MISTER RED (PN.BF.CS)
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 13.00

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, 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

2023 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
1/8l € 14.50

SWEET

2023 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN SEMIDRY
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
1/8l € 8.90

 2021 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

MIZŪKAZE € 21.00

Haku Vodka, Amabuki Tete, Yuzusaft, Ginger Beer
Haku Vodka, amabuki tete, yuzu juice, ginger beer

WHISKY 4CL

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

RUM 4CL

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

VODKA 4CL

HAKU € 13.00

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle
The flavour of violets, lemon, almond and a hint of charcoal

SHUNAPPUSU 2CL

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

SPRITZ

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**

Eingelegte Hibiskusblüte, hausgemachter Hibiskussirup, Tonkabohne,
Yuzusaft, Leoganger Berg Soda

*Hibiscus flower, homemade hibiscus syrup, tonka bean, yuzu 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, Shicha 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 zellschätzende 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.





"ITADAKIMASU!"
jap. „GUTEN APPETIT!"