

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 € 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

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 € 20.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam
Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 23.30

Thunfisch – Avocado

Tuna – avocado

Salmon Roll € 21.80

Dreierlei Lachs – Gurke – Ikura

Three kinds of salmon – cucumber – ikura

Spielberg Roll € 22.20

Tiroler Lachsforelle – Rettich – Radieschen – Liebstöckel

Tyrolean salmon trout – radish – lovage

Italy Roll € 19.80

Gebackener Spargel – Melone – Heidewuggerl Prosciutto – Boznersauce

Baked asparagus – melon – Heidewuggerl prosciutto – Bozner sauce

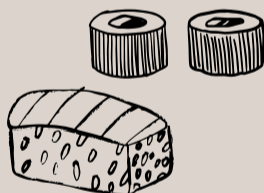
🌿🌿 Crunchy Roll € 14.40 (6 STK. / 6 pcs)

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 € 15.50

Tiroler Lachsforelle / Tyrolean 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

Spielberg Roll

Tiroler Lachsforelle – Rettich – Radieschen – Liebstöckel

Tyrolean salmon trout – radish – lovage

🌿🌿 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.

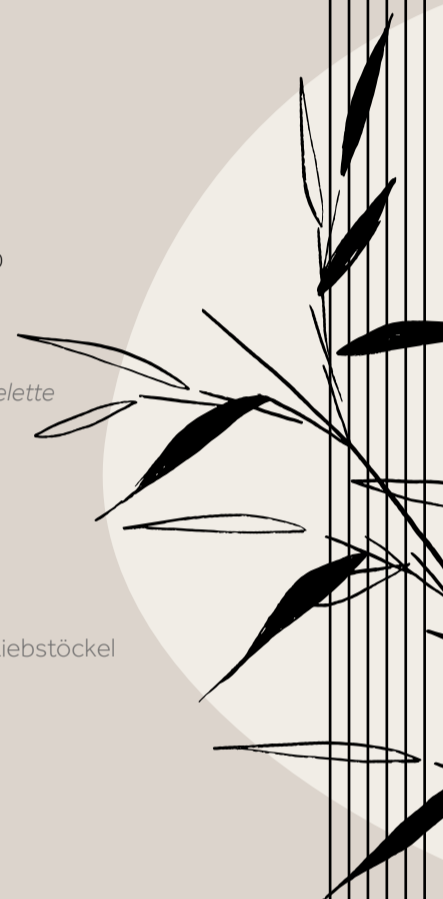
unserer Sushi Meister / of our sushi masters

BEILAGE / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.80

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 Mizūmi, we aim to introduce you not only to the flavours of Far Eastern cuisine but also to the long-standing tradition of hospitality in Japan. In true Japanese style, there is no classic sequence of courses; instead, dishes are served in harmony with the rhythm of the kitchen. Food is shared at the table – a selection of delightful small dishes comes together to create the perfect choice for every connoisseur.

L U N C H S P 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 € 30.50
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.

 **VEGGIE**  **VEGAN**

D I P S

 **Sweet Chili Sauce**
 **Teriyaki Sauce**
 **Chili Mayo**
 **Soja Sauce**



R A M E N

 **ROTE RÜBEN RAMEN** € 18.20
Mini Rote Rübe – pochirtes Bio Ei – Junglauch – Pak Choi – Shiitake – Kren
Beetroot ramen – mini beetroot – poached organic egg – young leek – pak choi – shiitake – horseradish

CHICKEN BÄRLAUCH RAMEN € 22.90
Tan Tan – Curry – Junglauch – Lotus – Zuckermais – Pilze – Karotte
Chicken wild garlic ramen – Tan Tan – curry – young leek – lotus – sweetcorn – mushrooms – carrot


TONKOTSU SHOYU RAMEN € 24.20
Gerollter Schweinebauch – Brokkoli – Spargel – Pimientos – Tomate – Bonito
 Rolled pork belly – broccoli – asparagus – pimientos – tomato – bonito

B E N T O

FISCH € 26.90
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

 **ICHIGOFURAPPE** € 11.80
Erdbeerfrappe – Szechuan
Strawberry frappe – Szechuan

SOJA SAUCE FÜR ZUHAUSE € 7.80

Nehmen Sie ein Stück Mizūmi mit nach Hause und genießen Sie den unvergleichbaren Geschmack unserer hausgemachten Soja Sauce in einer stilvollen Mehrwegflasche.

Soy sauce - Enjoy at home. Take a piece of Mizūmi home with you and enjoy the incomparable taste of our homemade soy sauce in a stylish reusable bottle.