



NIGIRI HEIMISCH JE 2STK.

saibling | bergamotte € 7

bbq stör | imperial gold kaviar € 7

gebirgsgarnele | krustentiermayonnaise € 10

unagi aal | yuzusesam €8

NIGIRI INTERNATIONAL

hamachi | yuzu € 7

thunfisch | gereifte sojasauce € 7

wagyu rind €16

NIGIRI SUSHI – MORIAWASE

KLEIN (5 NIGIRI & 4 MAKI) 25€
(SAIBLING - TUNA – STÖR – GARNELE)

SASHIMI HEIMISCH JE 3 STK

bachsaibling €12

lachsforelle | ponzu | wakame €12

stör | teriyakisauce €14

SASHIMI INTERNATIONAL

hamachi € 7

thunfisch € 7

NIGIRI SUSHI – MORIAWASE

GROß (8 NIGIRI & 4 MAKI) 35€
(SAIBLING - TUNA – STÖR – GARNELE -
WAGYU RIND)

INSIDE OUT ROLL JE 8STK. (HANDROLLS)

california sakemasu maki - lachsforelle | avocado | gurke | ikura € 18,00

spicy tuna - thunfisch | gurke | panko | spicemayo € 20,00

ebi tempura - gebirgsgarnele tempura | misomayo € 20,00

SIGNATURE ROLLS JE 8STK. (HANDROLLS)

mango roll - gurke | avocado | mango | karotte € 18,00

dragonfly roll - lachs geblämt | avocado | mango-teriyakisauce € 19,00

sommer roll - saibling geblämt | trüffelsauce | lachsavocado € 22,00



KLEINE STARTER

EDAMAME

gebratene sojabohnen | meersalz

SEESAIBLING

seeviche | ikura | koriander | gurkensalat

TORI KARAAGE

gebackenes heimisches biohuhn | wasabimayonnaise | yuzu

GYOZA

traunkrebse | frühlingslauch | kimchisesam | ponzu

HEIMISCHER OX

beef tatare | wachtelei | senfkaviar | avocado

STÖR

apfel | gurke | soja

SPARGEL

tempura spargel | spinat | sesam | trüffel

KOBE RIND KARUPATCHO

carpaccio | shoyuzuke eigelbe | sprossen | vinaigrette

ÖSTERREICHISCHE GEBIRGSGARNELE

roh mariniert | dashi | krustentierdottercrème

FOIS GRAS

erdäpfelpüree | salzpflaume | trüffel

Je nach Guster oder Hunger, können Sie gerne zwischen 3 bis 7 Gerichte frei wählen:
Diese Gerichte werden kleiner serviert damit Sie mehr kosten können.
Gerne allein oder zum Teilen (GERNELE & KOBE & GÄNSELEBER Aufpreis 10€)

3er € 33 | 4er € 44 | 5er € 55 | 6er € 66 | 7er € 77



MISO

wurzelgemüse | tamago (eistich) | geräucherter tofu | frühlingsslauch

€ 8

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griesknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel

€ 8

TRAUNKREBS RAMEN

krebssuppe | kokos | weizen-udonnudeln | kaffirlimetten-flussbarsch

€ 16

KABELJAU MISO

spargel | panko | misohollandaise | mangold

€ 38

HUMMER & ZANDER

süßkartoffel | x.o. sauce | wasabi | bergamotte | bachkresse

€ 42

HEIMISCHER MAIBOCK

grüner spargel | wilder brokkoli | honig ponzu | jus

€ 42

ENTE

terriakisauce | gyoza | morchel | kalamansi

€ 36

SPARGEL

gegrillter weißer spargel | limette | yuzu | trüffel

€ 28

WIENER SCHNITZEL

petersilie | heurige erdäpfel | preiselbeere

€ 28



„STEAKS“

HEIMISCHES SIMMENTAL RIND

rinderfilet lady cut	ca. 180g	€ 32
rinderfilet extra	ca. 230g	€ 39
rib eye steak 3 wo. gereift	ca. 320g	€ 39
chateaubriand	ca. 500g für 2 personen	€ 90

BLACK ANGUS RIND

rinderfilet "dry aged" lady cut extra select	ca. 180g	€ 45
rinderfilet "dry aged" extra select	ca. 230g	€ 55
chateaubriand "dry aged" extra select	ca. 500g für 2 personen	€ 120

BLACK ANGUS RIND USA PRIME BEEF

rinderfilet prime beef lady cut	ca. 180g	€ 49
rinderfilet prime beef "dry aged"	ca. 230g	€ 62
rumpsteak prime beef	ca. 300g	€ 48
rib eye steak prime beef	ca. 320g	€ 58

ON TOP

gebratene wildfanggarnele per stk.	€ 6
gänseleber	€ 15

BEILAGEN

hausgemachte steak fries	€ 6
erdäpfel-nussbutterpüree & röstzwiebel	€ 7
petersilienwurzel pesto wildkräuter	€ 7
„kroketten“ bärlauchmayonnaise	€ 7
gegrillte grüner & weißer spargel yuzusesam	€ 15
glacierte fisolen speckgrammeln	€ 8
gebratene pimentos de padron	€ 8
salatherzen ceasar dressing parmesan	€ 9
blattsalat	

SAUCEN WARM

portweinjus	€ 4
geräucherter paprikajus	€ 4
scharfe pfeffer-rahmsauce	€ 4

SAUCEN KALT

miso mayonnaise	€ 2
trüffelmayonnaise	€ 2



HIRSCHENDESSERT

KOKOSNUSS	
pina colada buddhas hand ananas baizer	€ 16
MANGO CREMEBRÛLEE	
mango rohrzucker limoneneis	€ 16
PALATSCHINKE gerührte marillen – bergamotten marmelade 1 stk. € 6 / 2 stk.	€ 9
HAUSGEMACHTES SORBET	
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten	€ 3

KAFFEE

AFFOGATO espresso kugel vanilleeis	€ 6,50
ESPRESSO	€ 3,90
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,90
CAPPUCCINO	€ 4,90
CAFE LATTE	€ 4,90

After Dinner Cocktail

JÄGERMEISTER PURPLE NIGHT JÄGERMEISTER JOHANISBEERSAFT	€ 14
CRÈME DE CASSIS SODA	
PORTO TONIC GRAHAMS 30YEARS TAWNY PORT GRANATAPFELSAFT TONICWATER	€ 14

DIGESTIV

FÜR UNSERE UMFANGREICHE DIGESTIV AUSWAHL FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER, WIR KOMMEN GERNE MIT UNSEREM WAGEN.