

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 – GERNELE)

SASHIMI HEIMISCH JE 3STK

bachsaibling €12

lachsforelle | ponzu | wakame €12

stör | teriyakisauce €14

SASHIMI INTERNATIONAL

hamachi € 7

thunfisch € 7

wagyu rind €16

NIGIRI SUSHI – MORIAWASE

GROB (8 NIGIRI & 4 MAKI) 35€
(SAIBLING - TUNA – STÖR – GERNELE -
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)

vegan worrior - gurke | avocado | grüner spargel | karotte € 18,00

spicy masu - seeforelle | yuzu curry | kaffir | sprossen € 19,00

sommer roll - saibling geflämmt | soja trüffelsauce | lachs € 22,00

dragon roll - lachs geflämmt | avocado | tempura | mango € 22,00



KLEINE STARTER

EDAMAME gekochte japanische grüne bohnen bergsalz	€ 5,00
SEESAIBLING seeviche ikura koriander gurkensalat	€ 12,00
TORI KARAAGE gebackenes heimisches biohuhn wasabimayonnaise yuzu	€ 15,00
GYOZA traunkrebse frühlingslauch kimchisesam ponzu	€ 12,00
HEIMISCHER OX beef tatare onsen ei senfkaviar avocado	€ 15,00
STÖR spinat sesam trüffelvinaigrette	€ 12,00
SPARGEL tempura spargel soja eidotter togarashi	€ 18,00
KOBE RIND KARUPATCHO carpaccio shoyuzuke eigelbe sprossen pilzvinaigrette	€ 20,00
ÖSTERREICHISCHE GEBIRGSGARNELE roh mariniert krustentierdashi sprossen	€ 23,00

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 Aufpreis 10€)

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



MISO wurzelgemüse tamago (eistich) geräucherter tofu frühlingslauch	€ 8
TAFELSPITZCONSOMMÉ wurzelgemüse grießknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel	€ 8
TRAUNKREBS RAMEN krebssuppe kokos weizen-udonnudeln kaffirlimetten-flussbarsch	€ 16
<hr/>	
KABELJAU MISO spargel panko misohollandaise mangold	€ 38
HUMMER süßkartoffel x.o. sauce wasabi bergamotte korianderöl	€ 42
ROASTBEEF BLACK ANGUS grüner spargel wilder brokkoli honig ponzu jus	€ 38
ENTE terriakisauce dumplings japanische morchel kalamansi	€ 38
SPARGEL gegrillter weißer spargel limette yuzu trüffel	€ 28
WIENER SCHNITZEL spargel 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 baisier	€ 16
MANGO CREMEBRÛLEE mango chili rohrzucker matchaeis	€ 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 CRÈME DE CASSIS SODA	€ 14
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.

