

## Willkommen im Mühlbach Sushi Club

Hier verbinden sich japanische Aromen mit einem modernen Sharing-Gedanken. Unsere Gerichte sind dafür geschaffen, gemeinsam erlebt zu werden – in die Mitte gestellt, geteilt, probiert und genossen.

Ob feine Sushi-Klassiker, kreative Interpretationen oder ausgewählte Drinks: Alles auf dieser Karte entsteht mit Sorgfalt, Leidenschaft und dem Anspruch, besondere Momente am Tisch entstehen zu lassen.

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef Le Bang in die Welt der japanischen Kochkunst entführen.



# Drinks Menu

**Pinku Spritz** 9

Litschi Sirup | Sekt | Soda

**Shiro Spritz** 9

Yuzu Likör | Sirup | Sekt | Soda

**Japan Nights** 14

Roku Gin | Yuzusirup | Gingerbeer | Limette | Zitronengras

**Sakatini** 11

Sake | Roku Gin | Wacholder | Limette

**Sakura Fizz - alcohol-free** 8

Litschi | Grenadie | Limette | Soda

**Shiro Light - alcohol-free** 8

Yuzu | alkoholfreier sekt | Soda

## SAKE

Choya Junmai-Shu Sake	10CL	9
-----------------------	------	---

## GIN

Roku Gin	4CL	10
Etsu Gin	4CL	10
KI NO BI	4CL	12

## TONIC

Mistelhein Tonic	0.2L	5.5
Signature Tonic	0.2L	5.5
Trend Tonic	0.2L	5.5

### Wasser

St. Leonharts Quellen 1,0L	
Mondquelle Still	7.9
Prickelnd	7.9

### Japanisches Bier

Kirin Beer	5.5
------------	-----

## CHAMPAGNE BY GLASS 0,1L

Louis Roederer	14
Vilarnau Cava Rosé	7.9

## WEISSWEINE BY GLASS 0,2L

2024 Grüner Veltliner   Weingut Bründlymayer Kamptal	11.5
2024 Lugana Ca Dei Frati   Lombardei   Italien	10.5
2024 Chardonnay   Tomaresca   Italien	9.5
2024 Tradition Sauvignon Blanc   Weingut Riegelnegg Gamlitz   Südsteiermark	11.5

## ROSÉWEINE BY GLASS 0,2L

2024 Ca Dei Frati Rosé   Lombardei   Italien	10.5
--	------

## ROTWEINE BY GLASS 0,2L

2023 Merlot Haus & Hof   Hannes Reeh   Burgenland	9.5
2023 Querceto Rosso Toscana IGT   Toskana   Italien	9.5
2023 Blauer Zweigelt   Niederösterreich	9.5

## WEISSWEINE 0,75L

2023 Rheingau Riesling   Weingut Robert Weil	39
2023 Muskateller   Weingut RINGS	36
2024 Grüner Veltliner Federspiel   Domäne Wachau	42
2022 Chablis Vieilles Vignes AOC	72
2024 Ca Dei Frati Lugana DOC   Italien	45
2023 Chardonnay Bramito Della Sala   Italien	52
2024 Grüner Veltliner Fass 4 Ott   Österreich	55
2024 Grüner Veltliner Fass 4 Ott   Österreich   <b>1.5L</b>	120

## ROSÉWEINE 0,75L

2022 Rosa Dei Frati   Italien	45
-------------------------------	----

## ROTWEINE 0,75L

2017 Lara Grand Reserva   Weingut Pfaffmann   Pfalz	62
2023 Chianti Classico D.O.C.G. Peppoli   Italien	42
2020 Barón de Ley   La Rioja	48

## BUBBLES 0,75L

Louis Roederer Premier brut	110
Louis Roederer rose	125
Vilarnau Brut Reserva	45
Vilarnau Brut Reserva rose	45
Bründlmayer rose	69
Bründlmayer brut	69

## Starters & Salads

Edamame	
Meersalz / salty	6
Scharf / spicy	6
Trüffel / truffle	7.5
Tuna Tartare	18
Reischip – Yuzu	
Wakame	9
Algensalat – Sesam	
Horenso no Gomae	9
Spinatsalat – Sesamdressing – Daikon- Dry Miso	
Spicy Tuna Salad	18
Flambierter Thunfisch – Algensalat – Shiso Blatt	

## Soup

Miso Suppe 8

Seidentofu – Junglauch

Mushroom Suppe 10

Shiitake- Enoki Pilz – Kräuterseitling

## Tempura mit Tonkatsu

Gemüsevariation 12

Wilder Brokkoli – Blumenkohl – Avocado

Wilder Brokkoli 10

Blumenkohl 7

Avocado 8

Shrimp (3 Stk.) 14

# Sushi

## Nigiri je 2 Stück

Nigiri Lachs	8
Nigiri Tuna	9
Nigiri Avocado	7
Nigiri Yellowtail	10
Nigiri Garnele	9

## Sashimi je 3 Stück

Lachs	14
Tuna	16
Yellowtail	16

## Maki je 6 Stück

Spicy Tuna	8
Tuna	8
Spicy Salmon	7
Salmon	7
Avocado	6
Kappa	5
Daikon	5

## Inside out je 8 Stück

California Roll 17

Garnele - Avocado – Gurke - Tobiko

Salmon Avocado Roll 15

Lachs – Avocado

Rainbow Roll 18

Tuna – Lachs – Gurke – Avocado – Sesam

Beef Roll 19

Beef - Spargel – Avocado

Veggie Roll 13

Avocado – Gurke – Daikon

Shrimp Tempura Roll 18

Shrimp im Tempurateig – Spargel

## Sushivariation

### **Sushi Club Variation für 1-2 Personen** 28

Avocado Nigiri (1 Stk.) - Salmon Nigiri (1 Stk.)  
California Roll (8 Stk.) - Kappa Maki (6 Stk.)

### **Sushi Club Variation für 2-3 Personen** 52

Daikon Maki (6 Stk.) – Spicy Tuna Maki (6 Stk.)  
Tuna Nigiri (1 Stk.) – Lachs Nigiri (1 Stk.) - Shrimp Tempura Roll  
(8 Stk.) – Salmon Avocado Roll (8 Stk.)

### **Sushi Club Variation für 4-6 Personen** 75

Rainbow Roll (8 Stk.) – Shrimp Tempura Roll (8 Stk.) – California  
Roll (8 Stk.) – Spicy Tuna Maki (6 Stk.) – Avocado Maki (6 Stk.)  
Daikon Maki (6 Stk.) – Lachs Nigiri (1 Stk.) – Garnele Nigiri (1 Stk.)

## Robata Dishes – Grill

### Beef Wasabi Pepper 23

150 g

### Gegrillter Lachs mit Teriyaki 19

150 g

### Miso-Honig Maishähnchen 17

*Bitte wählen Sie Ihre Beilagen.*

## Sides

Schale Reis	4
Wilder Brokkoli	9
Grüner Spargel	9
Yuzu – Dry Miso	
Padron Peppers	7
Gegrillte Minipaprika – Miso – Sesam	

## Sweets

Mochis pro Stück	4
Schoko – Mango – Kokos – Grüner Tee – Himbeer	
Chocolate Cake	12
Vanilleeis – saisonale Beeren	
Mango Sticky Rice	12

# Sushi Club Lexikon

## **Edamame**

Junge, weichgekochte Sojabohnen, die in der Schote serviert werden, die Schale wird dabei nicht mitgegessen.

## **Yuzu**

Eine aromatische japanische Zitrusfrucht mit frischem, leicht herben Geschmack.

## **Wakame**

Milde, zarte Meeresalgen, die häufig als Salat serviert werden.

## **Horenso no Gomaae**

Japanischer Spinatsalat mit cremigem Sesam dressing.

## **Gomaae**

Eine traditionelle Sesamsoße aus geröstetem, gemahlenem Sesam.

## **Daikon**

Ein milder, weißer oder auch gelber japanischer Rettich.

## **Dry Miso**

Knusprig getrocknetes Miso, das als würziges Topping verwendet wird.

## **Shiso-Blatt**

Ein aromatisches Kräuterblatt mit frischem, leicht minzigem Geschmack.

## **Miso Suppe**

Warme Brühe aus Sojabohnenpaste, oft mit Tofu und Frühlingszwiebeln.

## **Seidentofu**

Sehr weicher, cremiger Tofu mit zarter Konsistenz.

## **Shiitake**

Aromatische, fleischige japanische Pilze.

## **Enoki**

Dünne, knackige Pilze mit mildem Geschmack.

## **Nigiri**

Reisball, der von Hand geformt und mit einer Scheibe Fisch oder Gemüse belegt wird.

## **Sashimi**

Fein geschnittene, rohe Fischeiben ohne Reis.

## **Maki**

Klassische Sushirolle mit Reis und Füllung, umwickelt von Nori (Algenblatt).

## **Inside-Out Roll (Uramaki)**

Sushirolle, bei der der Reis außen und das Algenblatt innen ist.

## **Tobiko**

Fliegenfischkaviar

## **Tempura**

Leichter, knuspriger japanischer Backteig für Gemüse oder Meeresfrüchte.

### **Tonkatsu**

Japanische Süß-Sauer -Soße

### **Robata**

Japanische Grillmethode

### **Teriyaki**

Süß-herzhafte Glasur aus Sojasoße, Mirin und Zucker.

### **Miso-Honig**

Kombination aus würziger Misopaste und süßem Honig.

### **Yuzu – Dry Miso**

Frischer Zitronenaroma der Yuzu kombiniert mit knusprigem Miso.

### **Padron Peppers**

Milde spanische Paprikaschoten, oft leicht geröstet.

### **Mochi**

Japanische Reisbällchen mit weicher, elastischer Außenschicht und Eiscremefüllung.

### **Mango Sticky Rice**

Thailändisches Dessert aus süßem Klebreis, frischer Mango und Kokosmilch.