



HERZLICH WILLKOMMEN

Hier verbinden sich japanische Aromen mit einem modernen Sharing-Gedanken. Unserer 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

飲み物



SPRITZ

Pinku Spritz

Litschi Sirup | Sekt | Soda

9

Shiro Spritz

Yuzu Likör | Sirup | Sekt | Soda

9

Japan Nights

Roku Gin | Yuzusirup | Gingerbeer | Limette | Zitronengras

14

Sakatini

Sake | Roku Gin | Wacholder | Limette

11

Sakura Fizz - alcohol free

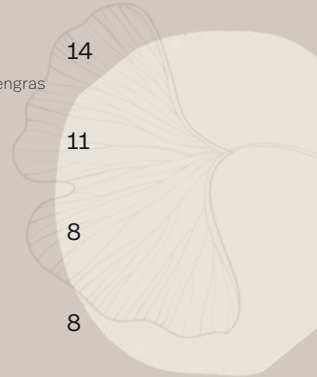
Litschi | Grenadine | Limette | Soda

8

Shiro Light - alcohol free

Yuzu | alkoholfreier Sekt | Soda

8



SAKE

Choya Junmai-Shu Sake

10CL

9



GIN

Roku Gin

4CL

10

Etsu Gin

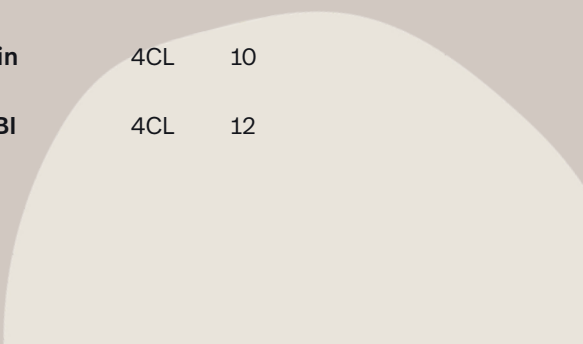
4CL

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



WATER

St. Leonharts Quellen 1L

Mondquelle still	7.9
Prickelnd	7.9

JAPANESE BEER

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





CHAMPAGNE 0.1L

Louis Roederer 14

Vilarnau Cava Rosé 8.5

WHITE WINE 0.2L

Grüner Veltliner

11.5

2024 | Weingut Bründlmayer Kamptal

Lugana Ca Dei Frati

10.5

2024 | Lombardei | Italien

Chardonnay

10.5

2024 | Tomaresca | Italien

Tradition Sauvignon Blanc

11.5

2024 | Weingut Riegelneegg | Gamlitz | Südsteiermark



ROSÉ WINE 0.2L

Ca Dei Frati Rosé 10.5

2024 | Lombardei | Italien

RED WINE 0.2L

Merlot Haus & Hof

10.5

2023 | Hannes Reeh | Burgenland

Querceto Rosso Toscana IGT

11.5

2023 | Toscana | Italien

Blauer Zweigelt

9.5

2023 | Niederösterreich

SEASONAL
SELECTION

季節
限定



SEASONAL SELECTION

JAPANISCHE KÜRBISSUPPE

Kokos | Ingwer | Purple Curry Espuma

8



NEW STYLE SASHIMI SALMON

Dry Miso | Zitrone | Kurkuma | Chili | Kürbis

18

NIGIRI VARIATION

Zweierlei Nigiri Thunfisch & Lachs | Shiso | Kürbis | Ingwer

16

TOFU ROLL

Tofu | Kürbis | Daikon | eingelegte Zitrone

11



STARTERS

前
菜



STARTERS & SALADS

EDAMAME



Meersalz / salty	6
Scharf / spicy	6
Trüffel	7.5

WAKAME

Algensalat | Sesam 9



TUNA TARTAR

Reischip | Yuzu 18

HORENSO NO GOMAAE

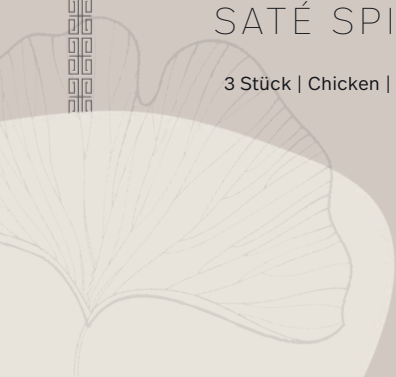
Spinatsalat | Sesamdressing | Daikon | Dry Miso 9

SPICY TUNA SALAD

Flambierter Thunfisch | Algensalat | Shiso Blatt 18

SATÉ SPIESSE

3 Stück | Chicken | Erdnusssoße | Sesam 7



WARM STARTERS

SOUP

Miso Suppe

Seidentofu | Junglauch

8

Mushroom Suppe

Shiitake | Enoki Pilz | Kräuterseitling

9



TEMPURA MIT TONKATSU



Gemüsevariation

Blumenkohl | Paprika | Rote Zwiebelringe

12

Shrimp

4 Stück

14

GYOZA

Vegetarische Gyozas

6 Stück | Kimchi | Soja Yuzu Sauce

11.5

Chicken Gyozas

6 Stück | Kimchi | Soja Yuzu Sauce

11.5

Gyoza Variation

6 Stück | Chicken & Veggie | Kimchi | Soja Yuzu Sauce

11.5



SUSHI

寿司



SUSHI

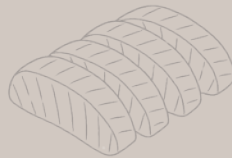


NIGIRI je 2 Stück

Lachs	8
Tuna	9
Avocado	7
Garnele	9

SASHIMI je 3 Stück

Lachs	14
Tuna	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 14

Garnele | Avocado | Gurke | Tobiko

Salmon Avocado Roll 14

Lachs | Avocado

Rainbow Roll 17

Tuna | Lachs | Gurke | Avocado | Sesam

Flammierte Inside Out Roll 17

Tunatatar | Kappa | flammiertes Lachs

Veggie Roll 12

Avocado | Gurke | Daikon

Mango Shrimp Roll 17

Shrimp im Tempurateig | Mango | Avocado | Sesam

Crunchy Roll 13

3 Stück | Shrimp Tempura | Tuna Tartare | Kappa | Tobiko

* außer Crunchy Roll



SUSHI VARIATION

A P P E T I Z E R

ROLLIN' TOGETHER (1-2 Pers.)

Spicy Tuna Maki (6 Stk.) | Kappa Maki (6 Stk.) |
Salmon Maki (6 Stk.) | Salmon Avocado Roll (8 Stk.) **28**

SUSHI LOVER (2-3 Pers.)

Daikon Maki (6 Stk.) | Spicy Tuna Maki (6 Stk.) | Tuna Nigiri
(1 Stk.) | Lachs Nigiri (1 Stk.) | Mango Shrimp Roll (8 Stk.) |
Salmon Avocado Roll (8 Stk.)

55

SUSHI HEAVEN (4-6 Pers.)

Spicy Salmon Maki (6 Stk.) | Spicy Tuna Maki (6 Stk.) |
Avocado Maki (6 Stk.) | Daikon Maki (6 Stk.) | Lachs Nigiri
(1 Stk.) | Garnele Nigiri (1 Stk.) | Rainbow Roll (8 Stk.) |
Mango Shrimp Roll (8 Stk.) | California Roll (8 Stk.)

85

SUSHI VARIATION

MAIN DISHES

SUSHI DREAM (1-2 Pers.)

Spicy Tuna Maki (6 Stk.) | Avocado Maki (6 Stk.) | Daikon Maki (6 Stk.) | Nigiri Tuna (1 Stk.) | Nigiri Lachs (1 Stk.) | **60**
Salmon Avocado Roll (8 Stk.) | Flambierte Inside Out Roll (8 Stk.)



VIBE & ROLL (2-3 Pers.)

Daikon Maki (6 Stk.) | Spicy Tuna Maki (6 Stk.) | Spicy Salmon Maki (6 Stk.) | Nigiri Garnele (1 Stk.) | Nigiri Lachs (1 Stk.) | Mango Shrimp Roll (8 Stk.) | Salmon Avocado Roll (8 Stk.) | Rainbow Roll (8 Stk.) **78**

SUSHI PARTY (4-6 Pers.)

Spicy Tuna Maki (6 Stk.) | Spicy Salmon Maki (6 Stk.) | Avocado Maki (6 Stk.) | Daikon Maki (6 Stk.) | Nigiri Garnele (2 Stk.) | Nigiri Lachs (2 Stk.) | Nigiri Avocado (2 Stk.) | Rainbow Roll (8 Stk.) | Salmon Avocado Roll (8 Stk.) | Flambierte Inside Out Roll (8 Stk.) | Mango Shrimp Roll (8 Stk.) **110**



GRILL DISHES



Beef Wasabi Pepper (150g) 23

Schale Reis

Gegrillter Lachs mit Teriyaki (150g) 19

Schale Reis

Chicken Karaage 16

Sesam Tonkatsu Sauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen.

SIDES



Schale Reis 4

Padron Peppers 7

Milde gegrillte Minipaprika | Miso | Sesam

Wilder Brokkoli 9



SWEETS

李節限定



SWEETS

Mochis pro Stück

Schoko | Mango | Kokos | Grüner Tee | Himbeer

4

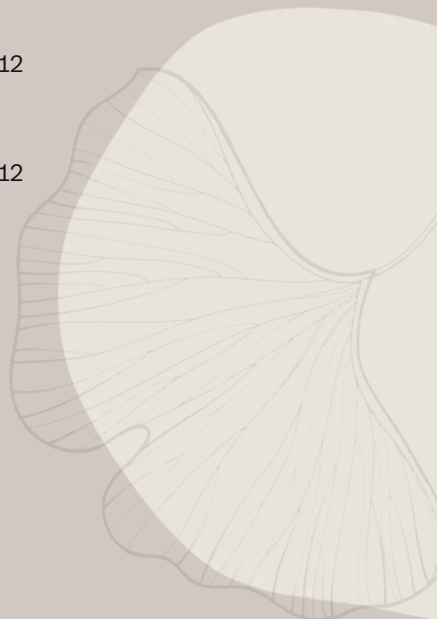
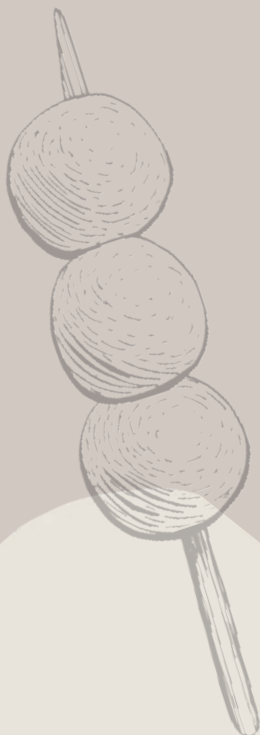
Chocolate Cake

Vanilleeis | saisonale Beeren

12

Mango Sticky Rice

12



SUSHI LEXIKON

EDAMAME

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

YUZU

Aromatische japanische Zitrusfrucht mit frischem, leicht herbem Geschmack.

WAKAME

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

HORENSO NO GOMAAE

Japanischer Spinatsalat mit cremigen Sesamdressing.

GOMAAE

Traditionelle japanische Sesamsauce aus geröstetem, gemahlenen Sesam.

DAIKON

Milder japanischer Rettich mit frischer, leicht süßlicher Note.

DRY MISO

Knusprig getrocknetes Miso als würziges Topping.

SHISO-BLATT

Aromatisches Kräuterblatt mit leicht minzig-zitrusartigem Geschmack.

MISO SUPPE

Warme Brühe aus fermentierter Sojabohnenpaste, meist mit Tofu und Frühlingszwiebeln.

SEIDENTOFU

Besonders weicher, cremiger Tofu mit feiner Konsistenz.

SHIITAKE

Aromatische, fleischige Pilze mit intensivem Geschmack.



ENOKI

Dünne, knackige Pilze mit mildem Aroma.

KRÄUTERSEITLING

Fester Edelpilz mit leicht nussigem Geschmack.

NIGIRI

Von Hand geformter Reis, belegt mit Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse.

SASHIMI

Fein geschnittene rohe Fischescheiben ohne Reis.

MAKI

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

INSIDE-OUT ROLL (URAMAKI)

Sushirolle mit Reis außen und Algenblatt innen.

TOBIKO

Kaviar vom Fliegenfisch, leicht knackig mit mild salzigem Geschmack.

TEMPURA

Leichter, knuspriger Backteig für Gemüse oder Meeresfrüchte.

TONKATSU SAUCE

Würzig, leicht süßliche japanische BBQ-Sauce.

TERIYAKI

Süß-herzhafte Glasur aus Sojasauce, Mirin und Zucker.

KARAAGE

Japanische Art con knusprig frittiertem Hähnchen.

TATAKI

Kurz angebratener Fisch oder Fleisch, innen roh und außen leicht gegart.



TATAR

Fein gewürfelter roher Fisch, meist mit aromatischen Zutaten verfeinert.

AVOCADO-SESAMVINAIGRETTE

Cremig-nussiges Dressing aus Avocado und Sesam.

YUZU - DRY MISO

Frische Zitrusnote der Yuzu kombiniert mit knusprigem Miso.

KIMCHI

Scharf fermentiertes koreanisches Gemüse, meist Chinakohl.

SESAM

Geröstete Samen mit nussigem Aroma, häufig in der japanischen Küche.

PADRON PEPPERS

Milde, kleine Paprikaschoten, leicht geröstet.

GRÜNER SPARGEL

Zarter Spargel mit leicht nussigem Geschmack.

WILDER BROKKOLI

Feinere, aromatischere Variante des klassischen Brokkoli.

MOCHI

Japanische Reisküchlein mit weicher, elastischer Hülle und Eiscremefüllung.

MANGO STICKY RICE

Süßes Dessert aus Klebereis, frischer Mango und Kokosmilch.

