



MIZU NO YAMA

KÜCHENCHEF KENTARO FUJITA 板前

HERZLICH WILLKOMMEN IM MIZU NO YAMA



KENTARO FUJITA WURDE IN RENOMMIERTEN
OMAKASE-RESTAURANTS IN JAPAN AUSGEBILDET

ES FREUT UNS SEHR, DASS SIE HEUTE IHREN
WEG ZU UNS GEFUNDEN HABEN.
GENIEßEN SIE DAS ERSTE ECHTE JAPANISCHE
OMAKASE MENÜ IN DER REGION
SALZKAMMERGUT/SALZBURG.
DIESES MENÜ BIETET IHNEN DIE WELTWEIT
BESTEN FISCH UND FLEISCH PRODUKTE UND
AUS DEN BESTEN ZUTATEN ENTSEHT EINE
KOMPOSITON DIE FRISCH, PURISTISCH UND
UNVERFÄLSCHT IST.
"EIN ERLEBINS DAS BLEIBT"

キッチンからのご挨拶
GRUSS AUS DER KÜCHE
GOAISATSU

A C D

先付け
STARTER
SAKI ZUKE
BLUEFIN THUNFISCH
TARTAR / KAVIAR /
FRÜHLINGSZWIEBEL

A D

前菜
VORSPEISEN
ZENSAI
HÜHNER MATSUKAZE / EIER-TOFU /
OKTOPUS / LACHS / GARNELE /
SPINAT / LACHSROGEN / MIYOGA-
INGWER / TOMATE / SPARGEL

A B C D E N O F

お造り
SASHIMI
OTSUKURI
TORO / AKAMI /
GELBSCHWANZMAKRELE /
JAKOBSMUSCHEL

A D R

焼き物
FISCHGERICHT
YAKIMONO
ADLERFISCH / AUBERGINE /
KARFIOL / SCHWARZWURZEL

A D F

(OPTIONAL:
BLACK COD +23 EURO)

A D F

強肴
FLEISCHGERICHT
SHIZAKANA
ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET

A G

(OPTIONAL:
WAGYU SIRLOIN

+52 EURO)

A G

お食事
REISGERICHT
OSHOKUJI
NIGIRI SUSHI (4 STÜCK)

A B D

水物
DESSERT
MIZUMONO
GRÜNER APFEL / APFEL TARTE

A C G H

小菓子
PETIT FOURS
KOGASHI

A C G

MENÜPREIS 169
KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG MIT 6 GLÄSERN 85

OMAKASE
TASTING MENÜ

おまかせ

キッチンからのご挨拶
GRUSS AUS DER KÜCHE
GOAISATSU

A C D

前菜
VORSPEISEN
ZENSAI

HÜHNER MATSUKAZE / EIER-TOFU /
OKTOPUS / LACHS / GARNELE /
SPINAT / LACHSROGEN / MIYOGA-
INGWER / TOMATE / SPARGEL

A B C D E N O F

お造り
SASHIMI
OTSUKURI
TORO / AKAMI / LACHS
GELBSCHWANZMAKRELE /
JAKOBSMUSCHEL

A D R

焼き物
FISCHGERICHT
YAKIMONO

ADLERFISCH / AUBERGINE /
KARFIOL / SCHWARZWURZEL

A D F

(OPTIONAL:
BLACK COD +23 EURO)

A D F

ODER

強肴
FLEISCHGERICHT
SHIZAKANA

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET

A G

(OPTIONAL:
WAGYU SIRLOIN
+52 EURO)

A G

お食事
REISGERICHT
OSHOKUJI
NIGIRI SUSHI (5 STÜCK)

A B D

水物
DESSERT
MIZUMONO
GRÜNER APFEL / APFEL TARTE

A C G H

小菓子
PETIT FOURS
KOGASHI

A C G

MENÜPREIS 139

KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG MIT 6 GLÄSERN 85

À LA CARTE
おまかせ

VORSPEISEN VARIATION 26.8

HÜHNER MATZUKASZE | EIERTOFU | OKTOPUS | LACHS | GARNELE | SPINAT |
LACHSROGEN | MIYOGA INGWER | TOMATEN | SPARGEL

A B C D E N O F

STARTER 38.5

BLUEFIN THUNFISCH TARTAR
KAVIAR VOM GRÜLL / FRÜHLINGSZWIEBEL

A D

FRITIERTER WOLFSBARSCH 23.5

TOFU/IN DASHI BRÜHE

A D

SASHIMI 39.8

CHEF KEN'S EMPFEHLUNG:
SASHIMIPLATTE
(5 SORTEN, JEWEILS 2 STÜCK)

A B D R

SUSHI 48.9

CHEF KEN'S EMPFEHLUNG:
SUSHIPLATTE
(7 STÜCK NIGIRI, 4 STÜCK MAKI)

A B D G R

SUSHI & SASHIMI 158

(FÜR 2 PERSONEN)

CHEF KEN'S EMPFEHLUNG:
SUSHI & SASHIMEPLATTE

4 SORTEN JE 4 STÜCK SASHIMI
12 STÜCK MAKI
10 STÜCK NIGIRI

A B D G R

À LA CARTE
おまかせ



FISCHGERICHT 24.5

ADLERFISCH / AUBERGINE /
BLUMENKOHL / SCHWARZWURZEL

A D F

FISCHGERICHT 38.9

KOHLENFISCH (BLACK COD)
BLUMENKOHL, AUBERGINE, SCHWARZWURZEL SAIKYO-MISO GRILL

A D F

FLEISCHGERICHT 39.5

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET (190 G)
SUKIYAKI SAUCE

A G

FLEISCHGERICHT 108

WAGYU RINDERFLEISCH AUS JAPAN
SIRLOIN (110 G)

A G

DESSERT 16.9

GRÜNER APFEL / APFEL TARTE

A C G H





MIZU NO YAMA

GETRÄNKE

WASSER

BWT DIAMOND MINERALISIERTES WASSER PRICKELND STILL	0.25 L	3.8
BWT DIAMOND MINERALISIERTES WASSER PRICKELND STILL	0.75 L	7.5
SAN PELLEGRINO PRICKELND	0.25 L	4.8
SAN PELLEGRINO PRICKELND	0.75 L	8.8
ACQUA PANNA STILL	0.25 L	4.8
ACQUA PANNA STILL	0.75 L	8.8

SOFTDRINKS

BIO ORGANICS BY RED BULL	0.25 L	4.5
SIMPLY COLA BITTERLEMON TONIC WATER GINGER ALE	0.25 L	
COCA COLA	0.25 L	4.7
CLASSIC ZERO		
FANTA	0.25 L	4.7
SPRITE	0.25 L	4.7
MEZZO MIX	0.25 L	4.7
RED BULL	0.25 L	4.9
CLASSIC SUGAR FREE EDITION		

NATURSÄFTE

HEIDERER MAYER WAGRAM NIEDERÖSTERREICH		
APFEL NATURTRÜB	0.25 L	4.5
APFEL-HOLUNDER	0.25 L	4.5
MARILLE	0.25 L	4.5
JOHANNISBEERE	0.25 L	4.5
ROTER TRAUBENSAFT	0.25 L	4.5

KAFFEE

RÖSTERER DINZLER I IRSCHENBERG

ESPRESSO	3.2
DOPPELTER ESPRESSO	4.9
VERLÄNGERTER	4.6
CAPPUCCINO	4.9

TEE

NEWBY I LONDON I KÄNNCHEN

DARJEELING I SCHWARZTEE	6.5
MILK OOLONG I OOLONGTEE	6.5
GREEN SENCHA I GRÜNTEE	6.5
JAMINE PARLS I AROMATISIERTER GRÜNTEE	6.5
HERBAL CALM TEA I KRÄUTERTEE	6.5
GINGER LEMON I KRÄUTERTEE	6.5
PERSIAN ROSE I KRÄUTERTEE	8.5

BIER

VOM FASS

KIRIN	0,3 L	5.5
ZIPFER	0,3 L	4.5

IN DER FLASCHE

ZIPFER 0,0 ALKOHOLFREI	0,3 L	4.5
WEIHENSTEPHAN HEFETRÜB	0,3 L	4.9
WEIHENSTEPHAN HEFETRÜB ALKOHOLFREI	0,3 L	4.9

SPIRITUOSEN

GIN | 4 CL

SANTORY ROKU GIN	9.5
TANPUERAY GIN NO.10	11.5
MONKEY 47	13.5

VODKA | 4 CL

BELVEDERE 10	18
--------------	----

WHISKY | 4 CL

NIKKA	14
YAMAZAKI	22
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	18
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	38

RUM | 4 CL

HAVANA CLUB 7Y	9
DIPOMATICO	12
ZACAPA XO	25

ÖSTERREICHISCHE SCHNÄPSE 2 CL | BRENNEREI GÖLLES

ALTE ZWETSCHKE	5.5
ALTER APFELBRAND	5.5
MARIELLENRAND	5.5
SAUBIRNENBRAND	5.5

LIKÖRE 2 CL

FRANGELICO I HASELNUSSLIKÖR	3.9
ZIBENLIKÖR I ERBER I TIROL	3.9

BITTER 2 CL

APEROL	3.5
CAMPARI	3.5
AVERNA	3.5
RAMAZOTTI	3.5

OFFENE WEINE & CHAMPANGE

SCHAUMWEINE | 0,1 L

ROSÉ FRIZZANTE SALZL	7
PROSECCO CANEVEL	8
CHADON GARDEN SPRIZZ	11

CHAMPAGNE | 0,1 L

CHAMPAGNE BROCARD	16
VEUVE CLICQUOT RESERVE CUVEÉ BRUT	21
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT	23

WEISSWEIN | 1/8 L

GRÜNER VELTLINER SCHLOSS GOBELSBURG	6
ASIA CUVEÉ MAYER AM PFARRPLATZ	6
SAUVIGNON BLANC SUNKI HANNES SABATHI	8
GRAUBURGUNDER STRADEN BIO NEUMEISTER	8
RIESLING KÜNSTLER	11

ROTWEIN | 1/8 L

ZWEIFELT SELECTION SALZL	7
COTES DU RHONE MICHEL BUNEL	12
CUVEÉ HIEDEBODEN BIO NITTNAUS	9
PINOT NOIR SCHNIEDER	12

ROSÉWEIN | 1/8 L

FRÄULEIN ROSÉ MAYR AM PFARRPLATZ	7
MEDITERRANÉE MICHEL BUNEL	9
PRESTIGE ROSÉ MINUTY	12

SÜSSWEIN | 1/8 L

CUVEÉ KRACHER	15
-----------------	----

SPRIZZES | 0,25 L

WEISSER SPRITZER	5
APEROL SPRIZZ	8
APEROL VENEZIANO	9
SARTI SPRIZZ	8

SAKE

SAKE | KALT | WARM | 0.1 L

BLÜTE DES NORDENS SAKE | DEZWAZAKURA 11

SAKE | 0.1 L

SOUTHERN BEAUTY SAKE | NANBU BIJIN 13

TURTLE RED SAKE | IKEKAME 12

RHODODENDRON SAKE | AMABUKI 14

YUZU PREMIUM SAKE | AZUMA RIKISHI 12

ALLE PREISE IN €, INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN