

Mizu no Yama

FINEST JAPANESE KITCHEN

OTSUMAMI **Kleine Speisen**

Edamame	E	6,50	Edamame mit Trüffelsalz	E	8,90
Spicy Edamame	EN	8,50	Kimchi	AC	7,90
Marinierter Spinat mit Sesam	AEFN	8,90	Japanisches Omelette	ACF	9,80
Wasabi Oktopus	A	8,50	Kohl mit Seetang Algen	N	6,80
Japanische Pickles	N	7,20	Avocado Yukke	ACN	7,80
Spicy Gurken	AFN	6,90	Shiitake Pilze gegrillt	AF	8,80
Thunfisch Avocado Yukke *	ACDFN	15,50	Aubergine mit Miso	ACF	10,80
Lachs in süß-saurer Marinade *	AD	12,80	Agedashi Tofu	AF	9,60
Sesame mit Wakame	AFN	5,40			

AGE-MONO **Frittiertes**

Tori no Karaage	ACN	12,50	Oktopus Bällchen	AD	7,50
Garnelen Bällchen	ABCDG	13,50	Spicy Chicken wings 8 St.	ACFN	13,50
Tempura Mix 3 Ga, 5 Gem. *	ABCDN	19,90	Vegetarisch Tempura	ACN	13,50
Garnelen Tempura 6 St.	ABCDN	19,90	Hamachi über Stroh geräuchert 4 St. *	ADF	26,90

DIPS & SAUCEN — 2,50 € PRO PORTION

Chili Mayo AC Teriyaki Mayo ACF Wasabi Mayo AC Senf Mayo ACM Katsu Mayo ACF

YAKI-MONO **Von Grill & Pfanne**

Yakitori 3 Spieße	ACFN	9,80	Gyoza, Schweinefleisch 6 St.	ACF	11,90
Gyoza, Vegetarisch 6 St.	ACF	10,90	Schweinebauch mit Kimchi	ACFN	14,50

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · M Sellerie · N Sesam

◆ Empfehlungen des Hauses · Alle Preise inkl. MwSt.

SASHIMI & TARTARE Rohe Köstlichkeiten I

NEW STYLE SASHIMI

Jakobsmuscheln Shiso Essig *	ACDFN	24,90
Hamachi Chili Yuzu *	ACDFN	24,90
Lachs Jalapeño *	ABCDNF	20,80
Thunfisch Dashi Eigelb *	ABCDNF	28,90

TARTARE

Lachs Avocado Tartare *	ACDFN	14,90 / 21,50	Thunfisch Tartare mit Caviar	ACDF	22,90 / 29,90
<i>klein / groß</i>			<i>klein / groß</i>		

SASHIMI — 4 STK.

Lachs	D	17,50	Hamachi	D	19,90
Wolfsbarsch (Ikejime)	D	18,90	Jakobsmuscheln	R	19,90
Thunfisch Akami *	D	24,90	Thunfisch Toro *	D	33,90
Sashimi-Auswahl *	BDR	24,90 / 36,90			
<i>klein: 3 Sorten je 2 Stk. · groß: 5 Sorten je 2 Stk.</i>					

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · M Sellerie · N Sesam · R Weichtiere

◆ Empfehlungen des Hauses · Alle Preise inkl. MwSt.

NIGIRI & MAKI Rohe Köstlichkeiten II

NIGIRI SUSHI — 2 STK.

Thunfisch Akami ⁺	D 14,90	Thunfisch Toro ⁺	D 25,90
Lachs	D 9,80	Wolfsbarsch (Ikejime)	D 12,70
Hamachi	D 15,80	Garnelen, gekocht	B 11,80
Garnelen, roh	B 14,80	Jakobsmuscheln	R 14,90
Aal	AD 14,80	Avocado	AFN 7,80

HOSOMAKI — 6 STK.

Kappa (Gurken)	4,80	Surimi	D 4,80
Eingelegter Rettich	4,80	Getrocknete Kürbissstreifen	A 5,30
Lachs	D 6,80	Tekka (Thunfisch)	D 8,80
Schneekrabbe	B 8,80	Avocado	AFN 5,80

MAKI — 8 STK.

California Roll	CD 12,50	Lachs Avocado Roll	CDN 14,80
Garnelen Tempura Roll	ABCN 17,90	Spicy Tuna Roll	ACDN 17,90
Philadelphia Lachs Roll	CDGN 16,90	Gegrillte Aal Roll	ADN 19,90
Hähnchen Teriyaki Roll	ACN 18,70	Thunfisch Avocado Roll	CDN 17,80
Vegetarische Sushi Roll	AFN 12,80		

SUSHI-AUSWAHL — CHEF KEN'S EMPFEHLUNG

Nigiri-Auswahl Klein ⁺ 6 Nigiri, 6 Maki	BCDGNR 32,90	Nigiri-Auswahl Groß ⁺ 9 Nigiri, 6 Maki	BCDGNR 43,90
Sushi & Sashimi Platte ⁺ für 2 Personen · 4 Sorten je 4 Stk. Sashimi · 12 Maki · 10 Nigiri	ABDGR 158,—		

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · M Sellerie · N Sesam · R Weichtiere

◆ Empfehlungen des Hauses · Alle Preise inkl. MwSt.

SHUSHOKU Hauptgerichte

FISCH & FLEISCH

Kohlenfisch ⁺ <i>Saiko Miso</i>	ADF	34,80
---	-----	-------

Tonkatsu ⁺	ACFGM	17,90
-----------------------	-------	-------

Ribeye Steak 200g <i>mit Wasabibutter</i>	ACEGM	33,90
--	-------	-------

Entenbrust Teriyaki	ACN	22,90
---------------------	-----	-------

Teriyaki Lachs	ACDN	19,90
----------------	------	-------

Hähnchen Negi Shio	N	17,90
--------------------	---	-------

SANDWICH & BUN

Wagyu Katsu Sandwich ⁺	ACFG	38,90	Bao Bun	ACM	15,90
-----------------------------------	------	-------	---------	-----	-------

CURRY REIS

Japanischer Curry Reis vegetarisch	AFG	14,90	Japanischer Curry Reis Rindfleisch	AFG	16,90
------------------------------------	-----	-------	------------------------------------	-----	-------

Japanischer Curry Reis Karaage	ACFG	17,90	Japanischer Curry Reis Katsu	ACFG	19,90
--------------------------------	------	-------	------------------------------	------	-------

UDON NUDELN

Udon Natur <i>Brühe mit Dashi</i>	AC	9,80
--------------------------------------	----	------

Udon mit Garnelen Tempura <i>Brühe mit Dashi</i>	ABC	14,80
---	-----	-------

BEILAGEN

Reis	3,50	Udon	AC	4,90
------	------	------	----	------

SARADA Salate

Meeresfrüchte Salat ⁺	ABDN	14,50	Algen Salat	N	8,40
----------------------------------	------	-------	-------------	---	------

Tofu Salat	AFN	9,80	Karaage Salat	ACFN	13,80
------------	-----	------	---------------	------	-------

DEZÄTO Desserts

MOCHI-EIS

Erdbeere 2 Kugeln	ACEFGN	5,60	Pistazie 2 Kugeln	ACEFGN	5,80
-------------------	--------	------	-------------------	--------	------

Schokolade 2 Kugeln	ACEFGN	5,60	Kombination 3 Kugeln ⁺	ACEFGN	7,90
---------------------	--------	------	-----------------------------------	--------	------

EISCREME

Matcha-Eis 2 Kugeln ⁺	ACEFGN	5,80	Schwarzes Sesam-Eis 2 Kugeln ⁺	ACEFGN	5,80
----------------------------------	--------	------	---	--------	------

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · M Sellerie · N Sesam · R Weichtiere

◆ Empfehlungen des Hauses · Alle Preise inkl. MwSt.

Mizu no Yama

GETRÄNKEKARTE

MIZU Wasser

BWT Diamond Mineralisiertes Wasser prickelnd still	0,25 l	3,80	0,75 l	7,50
San Pellegrino prickelnd	0,25 l	4,80	0,75 l	8,80
Acqua Panna still	0,25 l	4,80	0,75 l	8,80

SOFT Softdrinks

Bio Organics by Red Bull 0,25 l	4,50	Simply Cola · Bitterlemon · Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon 0,25 l	4,50
Coca Cola classic zero · 0,20 l	4,70	Fanta 0,20 l	4,70
Sprite 0,20 l	4,70	Mezzo Mix 0,20 l	4,70
Red Bull classic sugar free edition · 0,20 l	4,90	Bitter Lemon 0,25 l	4,50

JŪSU Natursäfte

Heiderer Mayer · Wagram · Niederösterreich · 0,25 l

Apfel Naturtrüb	4,50	Apfel-Holunder	4,50
Marille	4,50	Johannisbeere	4,50
Roter Traubensaft	4,50		

KŌHI Kaffee

Rösterei Dinzler · Irschenberg

Espresso	3,20	Doppelter Espresso	4,90
Verlängerter	4,60	Cappuccino	4,90

OCHA Tee

Newby · London · Kännchen

Darjeeling Schwarztee	6,50	Milk Oolong Oolongtee	6,50
Green Sencha Grüntee	6,50	Jasmine Pearls Aromatisierter Grüntee	6,50
Herbal Calm Tea Kräutertee	6,50	Ginger Lemon Kräutertee	6,50
Persian Rose Kräutertee *	8,50		

Alle Preise in € · inkl. aller Steuern & Abgaben

BTRU Bier

VOM FASS

Kirin 0,3 l *	5,50	Zipfer 0,3 l	4,50
---------------	------	--------------	------

IN DER FLASCHE

Zipfer alkoholfrei · 0,3 l	4,50	Weihenstephan Hefetrüb 0,3 l	4,90
Weihenstephan Hefetrüb alkoholfrei · 0,3 l	4,90		

SUPIRITTSU Spirituosen

GIN — 4 CL

Suntory Roku Gin	9,50	Tanqueray No. 10	11,50
Monkey 47 *	13,80		

VODKA — 4 CL

Belvedere 10	18		
--------------	----	--	--

WHISKY — 4 CL

Nikka *	14	Yamazaki *	22
Johnnie Walker Black Label	18	Johnnie Walker Blue Label	38

RUM — 4 CL

Havana Club 7Y	9	Diplomático	12
Zacapa XO *	25		

ÖSTERREICHISCHE SCHNÄPSE — 2 CL · BRENNEREI GÖLLES

Alte Zwetschke	5,50	Alter Apfelbrand	5,50
Marillenbrand	5,50	Saubirnenbrand	5,50

LIKÖRE — 2 CL

Frangelico Haselnusslikör	3,90	Zirbenlikör Erber · Tirol	3,90
---------------------------	------	---------------------------	------

BITTER — 2 CL

Aperol	3,50	Campari	3,50
Averna	3,50	Ramazzotti	3,50

APERI Sprizzes & Süßwein

Aperol Sprizz 0,25 l	8,00	Aperol Veneziano 0,25 l	9,00
Sarti Sprizz 0,25 l	8,00	Campari Sprizz 0,25 l	9,00
Weißer Spritzer 0,25 l	5,00	Cuvée · Kracher Süßwein · ⅓ l ⁺	15,00
Sommerspritzer	0,25 l 4,50 0,50 l 6,20		

AWAWA Schaumweine & Champagner

CHAMPAGNER — 0,1 L

Pol Roger Brut Réserve ⁺	21,00
Veuve Clicquot Rosé ⁺	23,00

SCHAUMWEINE — 0,1 L

Rosé Frizzante · Salzl	7,00	Prosecco · Canevel	8,00
Chandon Garden Sprizz	11,00		

WAIN Offene Weine

WEISSWEIN — ⅓ L

Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg	6,00	Asia Cuvée Mayer am Pfarrplatz	6,00
Sauvignon Blanc Two Oceans Distell Winery	7,50	Grauburgunder Straden · Bio Neumeister	8,00
Riesling Künstler ⁺	11,00		

ROTWEIN — ⅓ L

Zweigelt Selection Salzl	7,00	Côtes du Rhône Michel Bunel	11,00
Cuvée Hiedeboden · Bio Nittnaus	9,00	Pinot Noir Schnieder ⁺	12,00

ROSÉWEIN — ⅓ L

Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz	7,00	Méditerranée Michel Bunel	9,00
Prestige Rosé Minuty ⁺	12,00		

SAKE Sake

KALT ODER WARM — 0,1 L

Blüte des Nordens Dezwarzakura ⁺	11,00	Southern Beauty Nanbu Bijin ⁺	13,00
Turtle Red Sake Ikekame ⁺	12,00	Rhododendron Sake Amabuki ⁺	14,00
Yuzu Premium Sake Azuma Rikishi ⁺	12,00		

Alle Preise in € · inkl. aller Steuern & Abgaben