



## Aperitif Empfehlung

<b>Bellini Cipriani</b>		7.5
<b>Negroni Sbagliato</b>		12
<b>Negroni</b>		12
<b>Vodka Wellness</b>		11
<b>Pisco Sour</b>		13
<b>Porn Star Martini</b>		13
<b>Spicy Margarita</b>		13
<b>Lillet Wildberry</b>		7.9
<b>Grapefruit Spritz (Alkoholfrei)</b>		6.9
<b>Fruitcap (Alkoholfrei)</b>		6.9
<i>Maracuja   Limette   Bananen Sirup   Soda</i>		
<b>Prosecco</b>	0.1l	0.5l
<i>Prosecco vom Fass</i>	5.5	25
<b>Bier vom Fass</b>	0.3l	0.5l
<i>Zwettler Saphir Pils</i>	4.2	5.5
<i>Weitra Bräu das Helle</i>	4.2	5.5
<b>Wein glasweise 1/8l</b>		
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Hoffstätter Federspiel</i>	5.9
<i>Asia Cuvée</i>	<i>Mayer Am Pfarrpfalz</i>	6.5
<i>Gemischter Satz</i>	<i>Fuhrgassl-Huber Mitterberg</i>	6.5
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Erwin Sabathi</i>	7.5
<i>Riesling</i>	<i>Gritsch Steinterrassen</i>	7.5
<i>Pinot Noir</i>	<i>Weingut Hiedler</i>	7.5
<i>Cuvée Sacra</i>	<i>Weingut Wein</i>	7.9

**Unsere Flaschenweine finden Sie  
weiter hinten in unserer Karte!**



## **Internationale Fusionsküche**

---

*Empfehlung: insgesamt 3 bis 4 Gerichte  
pro Person, die in die Tischmitte  
zum Teilen serviert werden.*

*Liebe Gäste! Sollten Sie Allergien oder  
Lebensmittelunverträglichkeiten haben, teilen  
Sie dies bitte unserem Service Personal mit!*

### **OMAKASE MENÜ**

*Chef's Recommendation*

---

*In diesen 4-Gänge-Menü für 2 Personen  
serviert Ihnen die Küche jeweils 2 Speisen  
zum Teilen pro Gang in die Tischmitte.*

---

#### **Roast Beef Tonnato**

*Thunfisch Sauce | Kapern | Zwiebel*

**&**

#### **White Fish Ceviche**

*Koriander | Süßkartoffel | Passionsfrucht-Ceviche  
Sauce*

\*\*\*

#### **Salmon Special Roll**

*Lachs | Tamago | Avocado | Gurke | Creamy Spicy  
Sauce*

**&**

#### **Calamari Tempura**

*Limetten-Aioli | Blattsalat*

\*\*\*

#### **Rinderfilet rosa gebraten**

*Chili Anticucho sauce | Potato Wedges*

**&**

#### **Jumbo Prawns gratiniert**

*2 Riesengarnelen | Yuzu-Miso-Butter*

\*\*\*

#### **Dessert Variation**

**Pro Person € 55**

---



---

### **Fingerfood**

<b>Edamame</b>	5
<b>Spicy Edamame</b>	5.5
<b>Pimientos de Padron Miso Trüffel</b>	6.9
<b>Gemischte Oliven</b>	5

---

### **Pizza Brot**

<b>Pizzabrot mit Rosmarin</b>	5.9
<b>Pizzabrot mit Knoblauch</b>	5.9
<b>Hummus-Dip</b>	3.9

---

### **Vorspeisen**

<b>Beef Tataki Ponzu</b>	14.9
<i>Frühlingszwiebel   Röstzwiebeln Ponzu Sauce</i>	
<b>Burrata &amp; Hokkaido Kürbis</b>	15.5
<i>Geschmorter Kürbis   Rucola Salat</i>	
<b>Rinderfilet Carpaccio</b>	15.9
<i>Parmesan   Kapern   Rucola   Miso-Trüffel</i>	
<b>Roastbeef Tonnato</b>	14.9
<i>Kapern   Zwiebel   Thunfisch Sauce</i>	
<b>Lachs Sashimi</b>	12
<i>Sesam-Yuzu-Soja Sauce</i>	
<b>Marinierte Sardinenfilets</b>	10.5
<i>Rosa Pfeffer   Ponzu-Sauce</i>	
<b>Crispy Rice</b>	9.9
<i>Lachs Tartar   Creamy Spicy Sauce</i>	
<b>White Fish Ceviche</b>	12.5
<i>Koriander   Süßkartoffel Passionsfrucht-Ceviche Sauce</i>	



---

**Sushi Maki** 6 Stück

<b>Salmon Special Roll</b>	12
<i>Lachs   Tamago   Gurke   Creamy Spicy sauce</i>	
<b>Tuna Truffle Roll</b>	14
<i>Tuna   Avocado   Tamago   Black Tiger Prawn Creamy Truffle sauce</i>	
<b>Crunchy California Roll</b>	11
<i>Black Tiger Prawn   Avocado   Tamago Röstzwiebeln</i>	
<b>Thorhof Special Roll</b>	14
<i>Kalt geräuchertes Saiblingsfilet   Tamago Gurke   Avocado   Schnittlauch   Creamy Wasabi</i>	
<b>Surf and Turf Roll</b>	14
<i>Rinderfilet Carpaccio   Avocado   Tamago Black Tiger Prawn   Creamy Truffle</i>	
<b>Avocado Truffle Roll (Vegan)</b>	10
<i>Avocado   Gurke   Creamy Truffle sauce</i>	

---

**Pizza Tapas Style**

<b>Kürbis</b>	13
<i>Ziegenkäse   Kürbis Crème   Speck</i>	
<b>Trüffel Pizza</b>	18
<i>3g Schwarzer Trüffel   Burrata Crème   Trüffel-Öl <u>Chef's Choice</u></i>	
<b>Margherita</b>	7.5
<i>Tomate   Mozzarella   Basilikum</i>	
<b>Prosciutto</b>	13
<i>Tomate   Mozzarella   Rucola Oliven   Parmesan</i>	
<b>Chorizo Pikante</b>	13
<i>Tomate   Mozzarella   Oliven   Zwiebel</i>	
<b>Anchovy</b>	9
<i>Tomate   Marinierte Sardinen   Kapern   Oliven</i>	



---

### Tempura Gerichte

---

**Soft Shell Crab Mini-Burger** 14.9

Tomate | Creamy-Trüffel  
Weichschalenkrebs Salat

**Popcorn Garnelen** 13

Black Tiger Prawn | Creamy Spicy sauce

**Crunchy Calamari** 12

Limetten-Aioli

---

### Steinofen & Grill Gerichte

---

**Karfiol gratiniert** 10.5

Parmesan | Trüffelsauce

**Geschmorte Melanzani** 10.5

Spicy Miso Sauce

**Weinbergschnecken** 12

Miso Butter

**Teriyaki Hühnerbrust** 12

**Jumbo Prawns gratiniert** 23

2 Riesengarnelen | Yuzu-Miso-Butter

**Pork Belly** 12

Spicy Miso Sauce

**Hühnerleber Cocotte** 9.9

Chef's Choise

**Rinderfilet Lady's Cut 120g** 22

Anticucho Sauce

**Entenbrust Teriyaki** 16

Preiselbeeren

**Garnelen Spießchen** 14

Limetten-Aioli

---

### Beilagen

---

**Süßkartoffel Pommes** 6

**Potato Wedges** 5

**Pimientos de Padron Miso Trüffel** 6.9

**Blattsalat mit Sesamdressing** 6.5

---

### Saucen

---

**Creamy Spicy** 2.5

**Creamy Tahimi** 2.5

**Limetten-Aioli** 2.5

**Ponzu-Sauce** 2.5

**Creamy Truffle** 3



## Desserts

---

**Passionsfrucht Crème Brûlée** 8

**Lava Schokoladenkuchen** 9  
mit schwarzem Sesam Eis

**Churros** 8  
Zimt | Zucker | Schokosauce

**Nutella Pizza** 9.9  
Creme Fraiche | Walnüsse

**Pistazien Pizza** 12.9  
mit Creme und Krokant von der Pistazie

## Eis & Sorbet

---

**Schwarzes Sesam Eis** 2.5

**Vanille Eis** 2.5

**Zitronen Sorbet** 2.5

## Kaffee & Tee

### Naber Kaffee

---

Espresso 3.6

Doppelter Espresso 5.2

Espresso Macchiato 3.9

Doppelter Espresso Macchiato 5.8

Verlängerter 4.8

Cappuccino 5.8

Caffè Latte 6.5

### Bester Geschmack aus der Kanne

---

Tee vom Demmers Teehaus

Earl Grey 5.5

Bio Grüntee Jasmin 5.5

Bio Waldfrüchte-Cocktail 5.5

Bio-Kräuter 5.5

Bio Zitrone Ingwer 5.5



<b>Flaschenbier</b>	0.3l	0.5l
Kirin	5.5	
Zwetler Radler	4.5	
Schneider Weißbier		5.9
Zwettler Alkoholfrei		5.5

<b>Aperitif</b>	Glas	
Aperol Spritz	7.9	
Hugo	7.9	
Federspiel Spritzer	5.9	
Lillet Berry Spritzer	7.9	

<b>Sake</b>	1/8l	1/4l	720ml
<b>Dassai "45"</b>	12	23	65
Junmai Daiginjo			

### Alkoholfreie Getränke

<b>Bio-Saft</b>	0.25l	0.5l
Apfelsaft Naturtrüb	4.5	
Marillen Saft	4.5	
Johannisbeersaft	4.5	
Saft gespritzt		5.5
Saft mit Leitungswasser		4.8
	0.5l	1l
Wiener Hochquellwasser	1	1.8

<b>Limonaden</b>	0.33l	
Coca-Cola	4.2	
Coca-Cola Zero	4.2	
Almdudler	4.2	
Bio Lemonaid Maracuja	5.5	
Bio Lemonaid Ingwer	5.5	
Grüner Charitea	5.5	

<b>Vöslauer Mineral</b>	0.33l	0.75l
Still	3.6	6.5
Prickelnd	3.6	6.5

	0.25l	0.5l
Sodawasser	1.9	3.8
Soda Zitrone   Himbeere		4.9
Zitronensaft frisch gepresst 4cl		2



## FLASCHENWEISE WEISS

<b>EASY DRINKING</b>		Vintage	0.75l
Grüner Veltliner	Hofstätter Federspiel	2023	32
Grüner Veltliner	Hirtzberger Federspiel Rotes Tor	2023	65
Asia Cuvée	Mayer am Pfarrpfalz	2023	34
Gemischter Satz	Fuhrgssl-Huber Mitterberg	2023	35
Rotgipfler BIO	Reinisch	2023	33
Riesling	Carl Loewen Alte Rebe	2023	45
Riesling	Gritsch Steinterrassen	2023	42
Sauvignon Blanc	Erwin Sabathi	2023	42
<b>ADVANCED</b>			
Grüner Veltliner	Alzinger Steinertal	2017	85
Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Ried Renner	2022	65
Grüner Veltliner	Domäne Wachau Achleiten	2018	85
Riesling	Hirtzberger Smaragd Singerriedel	2022	220
Riesling	Gritsch Kalkofen	2021	79
Riesling	Knoll Pfaffenberg	2021	95
Riesling	Tergernseehof Kellerberg	2016	89
Sauvignon Blanc	Tement Zieregg	2016	138
Chardonnay	Topf Ried Hasel	2015	75
Chardonnay	Knewitz	2022	69
Chablis 1er Cru	Julie Fevre Montée de Tennerre BIO	2021	95
Cuvée	Rosi Schuster Aus den Dörfern	2022	48
Roter Veltliner	Fritz Steinberg	2022	48
Rotgipfler	Gebeshuber Laim	2018	75
Bordeaux Blanc	Château Angélu Clos de Milieu	2020	75





## FLASCHENWEISE

<b>BUBBLES</b>		Vintage	0.75l
Muskateller	Teferner Frizzante		35
Rosé Winzersekt	Bründlmayer		62
Champagner	Étienne Oudart Brut Référence		75
Champagner	Laurent-Perrier Brut La Cuvée		99
Rosé Champagner	Ayala		110
<b>NATURAL</b>			0.75l
Muschelkalk	Lichtenberger- Gonzalez	2021	45
Traminer	Hajszan Neumann	2019	48
Cuvée	Alfredo Maestro Lovamor	2022	45
Cuvée	Werlitsch Ex Vero 3	2020	95
<b>PINK</b>			0.75l
Rosé	Whispering Angel	2023	62
Rosé	Rosé Angeles	2023	35
<b>SWEET</b>			0.75l
Riesling	Lobner Kabinett	2023	59
Cuvée	Feiler Artinger Beerenauslese		0.375l 35



## FLASCHENWEISE ROT

		Vintage	0.75l
Zweigelt	Feiler Artinger BIO	2022	32
Cuvée Rebecca	Fuhrgassl-Huber	2017	45
Zweigelt	Hannes Reeh Unplugged	2021	55
Pinot Noir	Weingut Hiedler	2022	45
Blaufränkisch	Jagini Zagersdorf	2011	79
Cuvée	Dockner Sacra	2019	45
Cuvée	Giefing Cardinal	2004	79
Cuvée	Pöckl Admiral	2015	120
Chianti Classico	Sette Ponti Vigna Pallino	2021	39
Nebbiolo	Ca´del Baio DOC	2022	55
Magari Bolgheri	Gaja Ca´Marcanda	2020	139
Rioja	Finca Monasterio	2020	52
Bordeaux	Les Hauts de Lynch Moussas	2015	82
Bordeaux	Les Chênes de Macquin	2018	95
Bordeaux	Chateau Palmer	1996	560

## SPIRITS

### Obstbrand

2cl	Ferry´s Marille	5.5
2cl	Hämmerle Himbeere	8
2cl	Gölles Williams Birne	8
2cl	Gölles Quite	9.9
2cl	Gölles Vogelbeere	12

### Grappa

2cl	Poli Grappa Barrique	5
-----	----------------------	---

### Portwein

1/16l	Fine Ruby Port	5.9
1/16l	Taylor´s Tawny Port 10y	9.9

### Vodka

2cl	Sky Vodka	4.5
2cl	Belvedere Vodka	4.9

### Rum

4cl	Havana Club 3y	8
4cl	Plantation Rum XO	12



### **Whiskey**

---

4cl	Bulleit Kentucky Bourbon	9
4cl	Hibiki Harmony Suntory	16

### **Bitters & Liköre**

---

2cl	Edelbitter, Gölles	4.9
2cl	Fernet Branca	4.5
4cl	Averna	4.5
4cl	Averna mit Zitrone	4.9

### **Gin**

---

4cl	Beefeater	7
4cl	Roku	9

### **Tonic**

---

200ml	Tomas Henry	4.5
-------	-------------	-----

### **Tequila**

---

2cl	Herradura Plata	6
2cl	Don Julio Anejo	8

### **Mezcal**

---

2cl	San Cosme	5.5
-----	-----------	-----

### **Cognac**

---

4cl	Remy Martin VSOP	9
-----	------------------	---