

Aperitif Empfehlung

“Campari Family“

Sarti Spritz	8.9
<i>Sarti Rosa Prosecco Soda</i>	
Aperol Spritz	8.5
<i>Aperol Prosecco Soda</i>	
Campari Spritz	8.5
<i>Campari Prosecco Soda</i>	
Negroni	12
<i>Campari Vermouth rosso Gin</i>	
Negroni Sbagliato	12
<i>Campari Vermouth rosso Prosecco</i>	

Bellini Cipriani 9
Pfirsich | Prosecco

Pisco Sour 14
Pisco | Limettensaft | Eiweiß

Porn Star Martini 13
Passionsfrucht | Vodka | Vanille | Prosecco

Spicy Margarita 13
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Japanese Old Fashioned 14
Bulleit Bourbon Whiskey | Umeshu | Angostura

Alkoholfrei

1/8l alkoholfreier Schaumwein	5.9
<i>Null Bock Prickelnd Weiß</i>	
Homemade Icetea	7.9
<i>Genmaicha Grüntee Limette Yuzu</i>	
Fruitcap	6.9
<i>Maracuja Minze Limette Soda Bananensirup</i>	
Grapefruit Spritz	6.9
<i>Grapefruitsirup Tonic Wasser</i>	
Crodino Spritz	7.9
<i>Crodino Soda</i>	

Winzersekt 0.1l

Rosé Brut | Bründlmayer 9.9

Bier vom Fass 0.3l 0.5l

Weitra Bräu das Helle 4.8 5.8

Zwettler Saphir Pils 4.8 5.8



OMAKASE MENÜ

Chef's Recommendation

ab 2 Personen

**Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.**

*Dieses Spezialmenü wird aus unseren beliebtesten und
hochwertigsten Produkten zusammengestellt
und Family Style zum Teilen in die Tischmitte serviert.*

Brotgang

Sauerteigbrot mit Miso Butter

Mediterraner Oktopussalat

Zitrone | Kalamata Oliven | Sellerie

Kirschtomaten | Petersilie | Chili

&

Beef Tataki Ponzu

Frühlingszwiebeln

Knoblauchchips | Ponzu-Sauce

Ikejime Salmon Special Roll

Label Rouge Lachs | Avocado | Tamago

Gurke | Tobiko | Creamy Spicy Sauce

&

Tuna Truffle Roll

Gelbflossenthunfisch | Avocado

Tamago | Gurke | Creamy Truffle Sauce

Getrübete Topinambur-Cremesuppe

Ossobuco

Geschmortes Kalbsfleisch

Selleriepüree | Kalbsjus

&

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch

Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel | Ananas

Dessert Variation

6 Gang Menü pro Person 69

4 Gang Weinbegleitung 39

Internationale Fusionsküche

Liebe Gäste! Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit!

Fragen Sie Ihre Bedienung nach den veganen Alternativen.



Fingerfood

Edamame	5
Spicy Edamame	5.5
Pimientos de Padrón Miso-Trüffel	7.9
Gemischte Oliven	5

für 2 Personen **Brot & Butter** 9
Sauerteigbrot mit Miso Butter

Vorspeisen

Burrata	16.5
Gegrillter Pfirsich Rucola Mango Emulsion	
Sardinen	10.5
Jungzwiebeln Ponzu Sesam	
Crispy Rice & Salmon	11
Label Rouge Ikejime Lachs Tatar Creamy Spicy Sauce	
Crispy Rice & Tuna	12
Tuna Tatar Creamy Spicy Sauce	
White Fish Ceviche	15.5
Koriander Süßkartoffel Passionsfrucht-Ceviche Sauce	
Mediterraner Oktopussalat	17
Zitrone Kalamata Oliven Sellerie Kirschtomaten Petersilie Chili	
Beef Tataki Ponzu	14.9
Frühlingszwiebeln Knoblauch Chips Ponzu-Sauce	

Warme Vorspeisen

Getrübete Topinambur-Cremesuppe 8.5

Weinbergschnecken 12.5
Sauerteigbrot | Miso-Butter

Sushi Maki (6 Stück)

Tuna Truffle Roll 16
Gelbflossenthunfisch | Avocado
Tamago | Gurke | Creamy Truffle Sauce

Crunchy Spicy Tuna 16
Thunfisch Tatar | Avocado | Tamago
Gurke | Tempura Flakes | Creamy Spicy Sauce

Avocado Truffle Roll (Vegan) 13
Avocado | Gurke | Creamy Truffle Sauce

Ikejime Salmon Special Roll 15
Label Rouge Lachs | Tamago | Avocado
Gurke | Tobiko | Creamy Spicy Sauce

Crunchy California Roll 13
Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke
Tempura Flakes | Yuzu-Soja

Thorhof Roll 15
Kalt geräuchertes Saiblingsfilet | Avocado
Tamago | Gurke | Creamy Wasabi Sauce

Hot Dishes

Geschmorte Melanzani 15
Bonito flakes | Spicy Miso-Sauce

Fish & Seafood

200g Steckerlfisch vom Thorhof 22
Saibling | Oliven-Zitronen Emulsion

Jumbo Prawns 25
2 Riesengarnelen | Yuzu-Butter

Gegrillter Octopus 22
Chicorée | Chilli-Anticucho Sauce | Lauchöl

Meat

Teriyaki Hühnerbrust 16
Gegrillte Kräuterseitlinge

Pork Belly 15.5
Österreichischer Schweinebauch | Ananas
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Ossobuco 29
Geschmortes Kalbsfleisch
Selleriepüree | Kalbsjus

220g Rib Eye Steak 32
Gegrilltes Rib Eye Steak von der
österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce

Beilagen

Trüffelpommes 6.9

Pimientos de Padrón Miso-Trüffel 7.9

Blattsalat mit Sesamdressing 6.5

Sushi Reis 5

Saucen

Limetten-Aioli 2.8

Creamy Spicy 2.8

Creamy Wasabi 2.8

Creamy Truffle (vegan) 3.5

Desserts

San Sebastián Cheesecake 13
mit Creme und Krokant von der
sizilianischen Pistazie

Callebaut Lava Schokoladenkuchen 12
Belgische Schokolade | Schwarzes Sesam Eis

Hausgemachte Churros 8
Zimt | Zucker | Schokosauce

Passionsfrucht Crème Brûlée 8

Mochi Eis Variation (3 Stück) 9

Affogato 6.5
Eine Kugel Vanilleeis
mit heißem Espresso übergossen

Eis & Sorbet

Schwarzes Sesam Eis 3

Vanille Eis 3

Zitronen Sorbet 3

Dessertwein 1/16l

Feiler Artinger Beerenauslese 6.9

Taylor's Tawny Port 10y 9.9

Kaffee & Tee

Naber Kaffee

Espresso 3.9

Doppelter Espresso 5.9

Espresso Macchiato 4.2

Doppelter Espresso Macchiato 6.2

Verlängerter 4.8

Cappuccino 6.2

Caffè Latte 6.9

Bester Geschmack aus der Kanne

Tee vom Demmers Teehaus

Schwarztee 5.5

Grüntee 5.5

Bio Waldfrüchte-Cocktail 5.5

Bio-Kräuter 5.5

Bio Zitrone Ingwer 5.5

Weißwein Glasweise 1/8l

2024 Grüner Veltliner Oberfeld 5.9
 Josef Dockner | Kremstal
 12.5% Vol.

2024 Asia Cuveé 6.8
 Mayer am Pfarrplatz | Wien
 12.0% Vol.

2024 Gelber Muskateller 6.5
 Rennhofer | Kremstal
 12.5% Vol.

2023 Sauvignon Blanc 7.5
 Domaine Ciringa, Weingut Tement | Slowenien
 12.5% Vol.

2023 Riesling Ried Gottschelle Reserve 6.5
 Josef Dockner | Kremstal
 13.0% Vol.

2021 Weißburgunder Barrique 7.9
 Schreibeis | Kamptal
 13.5% Vol.

 1/8l

2001 Grüner Veltliner Privat 22
 Weingut Nigl | Kremstal
 14% Vol.

2005 Riesling Lyra 25
 Bründlmayer | Kamptal, Heiligenstein
 13% Vol.

Roséwein Glasweise 1/8l

2024 Minuty Prestige Rosé 7.8
 Chateau Minuty | Provence
 12.5% Vol.

Rotwein Glasweise 1/8l

2004 Cuvée Cardinal (BF/CS/SY) 16
 Weingut Giefing | Burgenland
 13.5% Vol.

2023 Cuvée Q2 (BF/CS/SY) 7.9
 Weingut Gager | Mittelburgenland
 14% Vol.

2022 Rioja DOC 8.9
 Baron De Ley Finca Monasterio | Spanien
 14% Vol.

Wir bieten Ihnen neben unserer Weinkarte auch
 eine Auswahl gereifter und seltener Weine an.
 Dank unseres Coravin-Systems genießen Sie
 höchste Qualität glasweise — ohne Kompromisse.

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte



Flaschenbier	0.33l	0.5l
Sapporo (Japan)	5.9	
Zwettler Radler	4.5	
Schneider Weißbier		5.9
Zwettler Alkoholfrei		5.5

Aperitif	Glas	
Sacchetto vom Fass, Venetien, Prosecco		6.5
Aperol Spritz Hugo		8.5
Lillet Berry Spritzer		8.5
Limoncello Spritz		8.9
Weißer Spritzer		5.9

Sake	1/8l	1/4l	720ml
Dassai "45"	15	28	69
Junmai Daiginjo			

Alkoholfreie Getränke

Bio-Saft	0.25l	0.5l
Apfelsaft Naturtrüb	4.8	
Marillen Saft	4.8	
Johannisbeersaft	4.8	
Saft gespritzt		6.2
Saft mit Leitungswasser		5.2

Limonaden	0.33l	
Coca-Cola		4.8
Coca-Cola Zero		4.8
Almdudler		4.8
Bio Lemonaid Maracuja		6.5
Thomas Henry Tonic	200ml	5.5

Vöslauer Mineral	0.33l	0.75l
Still	3.6	6.9
Prickelnd	3.6	6.9

	0.5l	1l
Wiener Hochquellwasser	1.5	2.5
	0.25l	0.5l

Sodawasser	1.9	3.8
Soda Zitrone Himbeere	3.2	5.2
Frisch gepresster Zitronensaft 4cl		3



SPIRITS

Obstbrand

2cl	Ferry's Ruhm Marillenbrand	6
2cl	Hämmerle Himbeere	8
2cl	Gölles Williams Birne	8
2cl	Gölles Quitte	9.9
2cl	Gölles Vogelbeere	12

Grappa

2cl	Poli Grappa Barrique	5.5
-----	----------------------	-----

Portwein

1/16l	Fine Ruby Port	6.9
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
4cl	Macallan Double Cask 12 y	15

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

Tequila

2cl	Herradura Plata	6
2cl	Don Julio Añejo	8

Mezcal

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

Cognac

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