

Aperitif Empfehlung

“Campari Family“

Apricot Negroni	14
Ferry Ruhm's Marillenbrand Campari Vermouth Rosso	
Sarti Spritz	8.9
Sarti Rosa Prosecco Soda	
Aperol Spritz	8.5
Aperol Prosecco Soda	
Campari Spritz	8.5
Campari Prosecco Soda	

“Cocktails “

Bellini Cipriani	9
Pfirsich Prosecco	
Limoncello Spritz	8.9
Limoncello Prosecco Soda	
Pisco Sour	15
Pisco Limettensaft Eiweißschaum	
Porn Star Martini	15
Passionsfrucht Vodka Vanille Prosecco	
Spicy Margarita	15
Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer	
Japanese Old Fashioned	15
Bulleit Bourbon Whiskey Umesu Angostura	

“Alkoholfrei“

Homemade Icetea	7.9
Genmaicha Green Tea Lime Yuzu	
Grapefruit Spritz	6.9
Grapefruitsirup Tonic water	
Crodino Spritz	7.9
Crodino Soda	
Winzersekt	0.1l
Rosé Brut Bründlmayer	9.9
Sacchetto vom Fass Venetien, Prosecco	6.5
Bier vom Fass	0.3l
Zwettler Saphir Pils	4.8

OMAKASE MENÜ

Chef's Recommendation
ab 2 Personen bestellbar

**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.*

Gedeck

Sauerteigbrot mit Miso Butter
pro Person 4.5

Salmon Sashimi Ruhm Style

Ingwer | Schnittlauch | Yuzu-Soja Sauce | Sesam
&

Hamachi Ceviche

Passionsfrucht Ceviche Dressing
Koriander | rote Zwiebel

Thorhof Rainbow Roll

Kaltgeräucherte Lachsforelle und Saibling
Tamago | Avocado | Gurke
Creamy Wasabi Sauce
&

Crunchy Spicy Salmon Roll

Ikejime Label Rouge Lachs Tatar
Tamago | Avocado | Gurke
Creamy Spicy Sauce | Tempura Flakes

Prawn Kataifi

Creamy Wasabi Sauce | Blattsalat | Yuzu Dressing
&

MushRuhm Tantan

Pilze | Tofu | Ingwer | Trüffel | Salatherzen

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch | Ananas
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebeln
&

Duck Teriyaki

Rosa gegrillte Entenbrust
Preiselbeer-Teriyaki Sauce
Kürbis | wilder Brokkoli

Dessert Variation

San Sebastián Cheesecake | Mochi Eis
Schokoladenkuchen

5 Gang Menü pro Person 69

Optional Gedeck pro Person 4.5

5 Gang Weinbegleitung 45

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	6
Spicy Edamame	6.5
Pimientos de Padrón Miso-Trüffel	8.9

für 2 Personen Brot & Butter	9
Sauerteigbrot mit Miso Butter	

Vorspeisen

Hamachi Ceviche	17
Passionsfrucht Ceviche Dressing Koriander rote Zwiebel	
Salmon Sashimi Ruhm Style	17
Ingwer Schnittlauch Yuzu-Soja Sauce Sesam	
Beef Tataki Ponzu	17
Beef Sashimi Zwiebel Frühlingszwiebel Szechuan Ponzu	
Burrata & Kürbis	17
Rucola Geschmorter Hokkaido Kürbis Kürbiskerne Kernöl	
MushRuhm Tantan	14
Pilze Tofu Ingwer Trüffel Salatherzen	



Our Chef's Best Choice <i>Zubereitet mit Fisch vom Thorhof, Lilienfeld.</i>	
Thorhof Rainbow Roll <i>Kaltgeräucherte Lachsforelle und Saibling Tamago Avocado Gurke Creamy Wasabi Sauce</i>	18

Teriyaki Beef Roll 18
*Beef Sashimi | Tamago | Avocado
 Gurke | Kataifi | Schnittlauch*

Crunchy California Roll 14
*Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke
 Tempura Flakes | Unagi Sauce*

Salmon Special Roll 16
*Ikejime Label Rouge Lachs | Tobiko
 Tamago | Avocado | Gurke
 Creamy Spicy Sauce*

Crunchy Spicy Salmon Roll 16
*Ikejime Label Rouge Lachs Tatar
 Tamago | Avocado | Gurke
 Creamy Spicy Sauce | Tempura Flakes*

Avocado Truffle Roll (Vegan) 14
Avocado | Gurke | Creamy Truffle Sauce



Warme Vorspeise

Prawn Kataifi

16

Creamy Wasabi Sauce | Blattsalat | Yuzu Dressing

Hauptspeisen

Vegetarisch

Kürbis Gnocchi

16.5

Parmesan | Geschmorter Hokkaido Kürbis
Kürbiskerne



Fisch

Saibling Jalapeño

22

Saiblingfilet vom Thorhof
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

Fleisch

Chicken Kushiya

16.5

Gegrillte Hühnerspieße | Erdnussauce
Kräutersalat

Pork Belly

16.5

Österreichischer Schweinebauch | Ananas
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Duck Teriyaki

27.5

Rosa gegrillte Entenbrust
Preiselbeer-Teriyaki Sauce
Kürbis | Wilder Broccoli

**Unsere Hauptspeisen werden durch eine Beilage
nach Wahl perfekt ergänzt.**

Beilagen

Jasminreis	4.5
Trüffelpommes	6.9
Kürbis Püree	5.9
Pimientos de Padrón Miso-Trüffel	8.9
Wilder Broccoli Yuzu-Miso Sauce	8.9
Blattsalat	5.0

Saucen

Limetten-Aioli	3
Creamy Spicy	3
Creamy Wasabi	3
Creamy Truffle (vegan)	3.5

Desserts

Callebaut Lava Schokoladenkuchen 13

Belgische Schokolade | Schwarzes Sesam Eis
Beerensauce

Hausgemachte Churros 8

Zimt | Zucker | Schokosauce

San Sebastián Cheesecake 14

mit Creme und Krokant von der Pistazie

Mochi Eis Variation (3 Stück) 9

Affogato 6.5

Vanilleeis mit heißem Espresso

Eis & Sorbet

Schwarzes Sesam Eis 3

Vanille Eis 3

Saisonales Sorbet 3

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach der
aktuellen Sorte.

Dessertwein 1/16l

Feiler Artinger Beerenauslese 6.9

Tawny Port 10y 9.9

Kaffee

von 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 5.8

von Demmers Teehaus

Schwarztee

Grüntee

Bio Waldfrüchte-Cocktail

Bio-Kräuter

Bio Zitrone Ingwer

Roséwein Glasweise 1/8l

2025 SaintAzur Rosé 6.8
 Côtes de Provence
 12.5% Vol.

Weißwein Glasweise 1/8l

2025 Grüner Veltliner Oberfeld 5.9
 Josef Dockner | Kremstal
 12.5% Vol.

2025 Gelber Muskateller 6.5
 Rennhofer | Kremstal
 12.5% Vol.

2025 Bio Gemischter Satz 6.5
 Wieninger | Wien
 12.5% Vol.

2024 Sauvignon Blanc 7.5
 Domaine Ciringa, Weingut Tement | Slowenien
 12.5% Vol.

2023 Riesling Ried Gottschelle Reserve 6.9
 Josef Dockner | Kremstal
 13.0% Vol.

2012 Grüner Veltliner Steinbühel DAC Reserve 8.5
 Weingut Rosenberger | Kremstal
 14.0% Vol.

Rotwein Glasweise 1/8l

2021 Pinot Noir Reserve 9.2
 Alphart am Mühlbach | Thermenregion
 13% Vol.

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

2004 Cuvée Cardinal (BF/CS/SY) 16
 Weingut Giefing | Burgenland
 13.5% 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
<i>Sapporo (Japan)</i>	5.9	
<i>Zwettler Radler</i>	4.8	
<i>Schneider Weißbier TAP7</i>		6.5
<i>Zwettler Alkoholfrei</i>	5.5	

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

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

Alkoholfreie Getränke

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

Limonaden	0.33l
<i>Coca-Cola Coca-Cola Zero</i>	4.8
<i>Almdudler</i>	4.8
<i>Frucade</i>	4.8
<i>Thomas Henry Tonic</i>	200ml 5.5

Vöslauer Mineral	0.33l	0.75l
<i>Still</i>	3.6	6.9
<i>Prickelnd</i>	3.6	6.9

	0.5l	1l
<i>Wiener Hochquellwasser</i>	1.5	2.5

	0.25l	0.5l
<i>Sodawasser</i>	1.9	3.8
<i>Soda Zitrone Himbeere</i>	3.2	5.2

<i>Frisch gepresster Zitronensaft 4cl</i>	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	Taylors 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
-----	------------------	---