

kobachi

gruß aus der küche

1. umi no sachi no cocktail

€ 10

krabbenfleisch, tintenfisch, seeigel,
lachs, tosazu-marinade

2. kamo no dobinmushi

€ 12

feine, klare suppe mit entenfleischbällchen,
aburaage-tofu, ingwer im dobinkännchen serviert
o-zōni (nur am 1.1. und 2.1. japanische Neujahrssuppe)
feine klare suppe mit mochi, hühnerfleisch, kamaboko

3. kisetsu no zensai no moriawase

€ 18

vorspeisen-variation der saison^{CE D A B G H M N F R}

4. honjitsu no sashimi 4 shu mori

€ 16

4 sorten sashimi des tages^{D A B G M N F R}

oder

shake no yakishimo

€ 16

lachs, kurz angebraten, mariniert

5. hotate to kani no shinjo

€ 11

fischpastete aus jakobsmuschel
und krabbe, gedämpft

menü

(gänge frei wählbar)

5 gänge € 55

6 gänge € 65

7 gänge € 75

8 gänge € 85

9 gänge € 95

sakebegleitung

à 50 ml

5 sorten € 30

6 sorten € 36

7 sorten € 42

8 sorten € 48

à 90 ml

5 sorten € 50

6 sorten € 60

7 sorten € 70

8 sorten € 80

Silvester Neujahrsmenü



6. maguro to avocado no hasamiyaki

€ 12

thunfisch und avocado gebraten, teriyakisauce

oder

gyūniku to daikon no steak shitate

€ 12

rindfilet auf gedämpftem daikon-rettich,
aka-miso-butter-sauce

7. butanikumaki no tempura

€ 9

eine bauchfleischröllchen
in tempurateig gebacken

8. inaniwa udon

€ 10

suppe mit udon-nudeln,
garnelen-gemüse tempura
toshikoshisoba
(nur vom 29.-31.12 spezielles silvestergericht)
suppe mit buchweizen-nudeln

oder

o-makase-suhi

€ 10

nigiri-sushi auf empfehlung des küchenchefs

9. sake no tiramisu

€ 8

tiramisu mit sake

SPEISEN

tapas • vorspeisen

edamame € 6
sojabohnen in schale gekocht, gesalzen ^F

avocado pirikara maguro nose € 9
scharf marinierter thunfisch,
serviert auf avocado ^{CDAMF}

tsukune teriyaki sauce € 9
gebackene hühnerfleischbällchen,
teriyaki sauce ^{CANF}

kani no tōjimushi € 9
teigtasche mit krabben und pilzen ^{CDAGFRM}

maki • sushi

nigirizushi moriawase ^{DABGMFR}
nigirizushi mit verschiedenen sorten fisch
kl.(8 stk.) € 19 / gr.(12 stk.) € 27

**maki moriawase oder
veggie maki-nigiri moriawase** € 16
auswahl verschiedener futomaki und hosomaki
auf empfehlung des küchenchefs, 8 stk
^{CDABGMNF}

crunch modern california maki € 17
avocado, garnelen, krabben-surimi-mayo,
lachskaviar, nori
5 stk. ^{DAGBNF}

ebi tempura roll € 15
garnelen tempura, krabben-surimi-mayo,
schnittlauch, 5 stk. ^{DAGNF}

spicy tuna roll € 19
spicy-mayo-thunfisch, frühlingzwiebel,
schnittlauch, friseesalat, tobiko-kaviar, nori
5 stk. ^{DAGNF}

kaisen don ^{DABGMFR} € 27
reisschüssel mit auswahl an sashimi

tempura | in teig gebacken

- moriawase garnelen & gemüse ^{CDABGF} € 15
- ebi garnelen ^{CDABGF} € 16
- yasai gemüse ^{CDABGF} € 12

beilagen

gohan, reis € 4

miso suppe ^{DAGF} € 4

gohan set € 8

reis, eingelegtes gemüse, miso suppe
^{DAGNF}

dessert

japanische eis-variation € 6
2 kugeln ^{CGNF}

kurogoma crème brûlée € 7
crème brûlée mit schwarzem sesam
^{CGNF}

daifuku € 8
süßspeise aus mochireis,
gefüllt mit roter bohnen paste

GETRÄNKE

tee • kaffee

grüntee € 3,9
kanne

sakai's mischung / hōji- / sen- / genmai-cha

soba-cha € 4,5
buchweizentee, kanne

oolong-cha € 3,5
halbfermentierter oolongtee, kanne

kaffee
espresso klein / groß € 2,9 / € 3,9

alkoholfrei

* jugendgetränk

soda * mit zitrone oder holunder 0,25 l € 2,3

calpis water * / soda € 3,3 / 3,6
glas 0,25 l

apfelsaft / orangensaft / pinkgrapefruit € 2,6
glas 0,25 l

almdudler / cola / cola zero € 3,3
flasche 0,33 l

vöslauer mineralwasser prickelnd / still
flasche 0,33 l / flasche 0,75 l € 3,3 / 4,9

kimino yuzu / ume € 6
japanische limonade flasche 0,25 l

aperitif (O)

hausaperitif € 5,9
*prosecco, selbstgemachter zitronen-limetten-honig sirup
sektglas 0,1 l*

yuzu dry € 5,9
*sake, soda und yzulikör, trocken
sektglas 0,1 l*

prosecco € 4,9
sektglas 0,1 l

umeshu-soda € 5,9
pflaumenlikör mit soda 0,2 l

yuzu-gin-tonic € 7,9
*suntory roku gin, yuzusaft, tonic water, ice
0,25 l*

highball € 7,9
suntory toki whisky, soda, ice 0,2 l

sour 0,2 l

ginger plum sour € 6,5
shōchū mit soda, umeshu, gingerale crushed ice

lemon sour € 5,5
shōchū mit soda, zitronensaft und crushed ice

pink grapefruit sour € 5,5
shōchū mit soda, grapefruitsaft und crushed ice

shōchū

japanischer schnaps, glas 20ml € 2,5

kaido iwai no aka süßkartoffel 25%

wakamurasaki no kimi gerste mit roter perilla 25%

kannoko gerste 25,2%

whisky

yoichi single malt € 12,9
*nikka – rauchig nussiges aroma, 45% alc.
glas 40ml*

digestif

umeshu € 4,9
pflaumenlikör 60ml, warm oder kalt

mii no umeshu € 6,5
pflaumenlikör im intensivem fruchtgeschmack, 60 ml

bier (A)

vom fass

kirin
glas 0,33 l / 0,5 l € 3,9 / € 5,1

budweiser
glas 0,33 l / 0,5 l € 3,9 / € 4,9

in der flasche flasche 0,33 l

sapporo / asahi € 4,5
budweiser alkoholfrei € 3,9

wein (O)

weiß

hausweine glas 1/8 l € 4,8

grüner veltiner / riesling / gelber muskateller
Langenlois, Kamptal, Weingut Steinschaden

chardonnay glas 1/8 l € 4,8
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

spritzer glas 1/4 l € 4,8
weiß, langenlois grüner veltliner

flaschenweine

flasche 0,75 l

hausweine € 2,8

grüner veltiner / riesling / gelber muskateller
Langenlois, Kamptal, Weingut Steinschaden

grüner veltliner, federspiel € 3,6

*Ried Hinter der Burg, Weingut Prager,
Weissenkirchen, Wachau*

riesling "Heiligenstein" € 49,9

*Zöbinger Heiligenstein, Kamptal
Weingut W.Bründlmayer, Langenlois*

chardonnay € 27,9

Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

sauvignon blanc € 37,9

Ehrenhausen, Weingut Gross, Südsteiermark

weissburgunder € 27,9

Judith Beck, Gols, Neusiedler See

wiener gemischter satz € 28,9

Mayer am Pfarrplatz, Wien

chablis

Louise Michel & Fils

flasche 0,375 l € 19,9

flasche 0,75 l € 34,9

rot

zweigelt

Weingut Steinschaden, Langenlois, Kamptal

glas 1/8 l

flasche 0,75l

€ 4,5

€ 23,9

blaufränkisch

Ried Goldberg, Weingut Heinrich,

Deutschkreutz, Mittelburgenland

flasche 0,75l

€ 39

rosé

rose donaulöss vom zweigelt

Fritsch, Kirchberg am Wagram, Wagram

flasche 0,75l

€ 23,9

sparkling

prosecco superiore ^{DOCG}

Le Manzane

flasche 0,75l

€ 24,9

champagne Irroy Brut Carte d'Or

Ernest Irroy, Reims

aus dem Hause Taittinger

flasche 0,75l

€ 55

sake

japanischer reiswein (O)

honjōzō

kikusui karakuchi

trocken mit zartem aroma, alc. 15 %, poliergrad 70 %

glas 90 ml

€ 6

uragasumi honjikomi

klarer, frischer duft, alc. 14,8 %, poliergrad 65 %

glas 90 ml

€ 7

hakkaisan

klarer, trockener sake, alc. 15,5 %, poliergrad 60 %

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 7

€ 48

junmai

hoyo sawayaka junmai

leichter, trockener sake

alc. 15%, poliergrad 60%

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 8

€ 61

kozaemon junmai

mild, mit aroma von kakao und azuki-bohnen

alc. 15,5%, poliergrad 60 %

glas 90 ml

€ 7

tedorigawa yamahai junmai

trocken, pointiert und harmonisch zugleich

alc. 15,5%, poliergrad 60%

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 9

€ 70

ginjō

kizan junmai ginjō

unpasteurisiert, fruchtig

alc. 15%, poliergrad 55%

glas 90 ml

€ 10

yamatoshizuku junmai ginjō

fruchtiger geschmack mit mildem aroma

alc. 15,5 %, poliergrad 55 %

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 10

€ 77

yokikana junmai ginjo

leichte süße am gaumen, trocken im abgang

alc. 16%, poliergrad 50%

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 10

€ 77

garyubai junmai ginjō

fruchtig, aromen von apfel und pfirsich

alc. 16,5 %, poliergrad 55 %

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 10

€ 77

zaku junmai ginjō

fruchtig, aromen von birne

alc. 15,5 %, poliergrad 50 %

glas 90 ml

€ 10

daiginjō

akitabare daiginjō

rund, ausgeglichen, fruchtig

alc. 15,5 %, poliergrad 50 %

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 10

€ 77

dassai junmai daiginjō

fruchtig, intensiv

alc. 16 %, poliergrad 45 %

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 10

€ 77

iki na onna junmai daiginjo

klar und gut ausbalanciert, not von wildem honig

alc. 16%, poliergrad 40%

glas 90 ml

flasche 0,72 l

€ 12

€ 93

atsukan-(heiß)

kikusui karakuchi

trocken mit zartem aroma, alc. 15 %, poliergrad 70 %

kanne 0,125 l

€ 8