

<b>Edamame</b>	Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz	3.9
<b>Spicy Edamame</b>	Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste	4.9
<b>Miso Chips</b>	Lotuswurzel Chips   Lachstatar   Yuzu-Miso	6.9

## Starters

### Beef Tataki Ponzu

Rinderfilet Sashimi | Frühlingszwiebel  
Zwiebel Ponzu Sauce | Knoblauch Chips  
14.5

### Yellowtail Jalapeno

Kingfish Sashimi | Jalapenos  
Koriander | Yuzu Soja Sauce  
14.5

### Sashimi „Ruhm Style“

Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch  
Yuzu Soja Sauce | Sesam  
10.50

### Tuna Tataki

Gelbflossen Thunfisch Sashimi | Koriander  
Jalapeno Dressing  
16.50

### Babyspinach Truffle Salad

Babyspinat | Shiitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing  
Vegetarisch 8.5  
Black Tiger Prawn 15.5

### Black Tiger Prawn Tempura

3 Stück Black Tiger Garnelen in Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat | Yuzu Dressing  
14.5

### Crispy Soft Shell Crab

Knuspriger Butterkrebs  
Blattsalat | Jalapeno Dressing  
13.5

### Tiger Prawn Kataifi

Black Tiger Garnelen im Kataifi Teig | Blattsalat  
Spicy Lemon Dressing | Creamy Wasabi  
11.5

## Main Courses

### Grilled Salmon Trout

Gegrilltes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau  
Teriyaki Sauce  
15.5

### Rib Eye Steak

Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin  
Chili Anticucho Sauce  
19.5

### Char Jalapeno

Gegrilltes Seesaiblingfilet  
Jalapeno Sauce | Koriander  
24.5

### Chicken Toban-Yaki

Gegrillte Maishendlbrust  
Sake | Gemüsegarnitur | Trüffel Teriyaki Sauce  
15.5

### Chili Prawn

Black Tiger Garnelen | Spargel | Zucchini  
Pilze | Chili-Knoblauch Sauce  
Zwischengang (3 Stück) 17.5  
Hauptgang (5 Stück) 24.5

### Pork Belly

Tullnerfelder Schweinebauch | Spicy Miso Sauce  
Chili | Frühlingszwiebel | rote Zwiebel  
16.5

### Side Dishes

Jasminreis	3.5
Natural Fries	3.9
Truffle Fries	5.9
Sake Chili Gemüse	4.9
Asia Süßkartoffelpüree	3.9
Blattsalat	4.9

### 4 Gang „Family Style“

<b>Menü ab 2 Personen</b>	pro Person	49.0
<b>Weinbegleitung</b>	pro Person	23.0
<b>Sake-Begleitung</b>	pro Person	25.0

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm und seinem Küchenteam mit einem 4 gängigem Menü überraschen. Dieses besteht aus den beliebtesten DiningRuhm Gerichten und ist ideal um eine Vielzahl unserer Speisen kennenzulernen.

Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte „Family Style“ in die Tischmitte serviert, sodass man 2 verschiedene Speisen pro Gang genießen kann.

Liebe Gäste!

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Wir beraten Sie gerne und sind Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich