

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

Starter

„Ruhm Style“ Sashimi Dishes

Salmon Trout „Ruhm Style“

Österreichisches Lachsforellen Sashimi
Yuzu Soja Sauce | Sesam
10.5

Beef Tenderloin „Ruhm Style“

Österreichisches Rinderfilet Sashimi
Yuzu Soja Sauce | Sesam
14.5

Scallop „Ruhm Style“

Jakobsmuschel Sashimi
Yuzu Soja Sauce | Sesam
19.5

Sea Bass „Ruhm Style“

Wolfsbarsch Sashimi
Yuzu Soja Sauce | Sesam
18.5

Tataki Sashimi Dishes

Beef Tataki

Rinderfilet Sashimi | Frühlingszwiebel
Zwiebel Ponzu Sauce | Knoblauch Chips
14.5

Jalapeno Sashimi Dishes

Scallop Jalapeno

Jakobsmuschel Sashimi | Koriander
Jalapeno Salsa | Jalapeno Dressing
19.5

Salmon Trout Tataki

Österreichisches Lachsforellen Sashimi | Chili
Limetten Zesten | Jalapeno Dressing
14.5

Yellowtail Jalapeno

Kingfish Sashimi | Koriander
Jalapeno Chili | Yuzu Soja Sauce
14.5

Tiradito Sashimi Dishes

Sea Bass Tiradito

Wolfsbarsch Sashimi | Koriander
Rocoto Chili | Yuzu-Lemon Sauce
18.5

Scallop Tiradito

Jakobsmuschel Sashimi | Koriander
Rocoto Chili | Yuzu-Lemon Sauce
19.5

Yellowtail Tiradito

Königsmakrelen Sashimi | Koriander
Rocoto Chili | Yuzu-Lemon Sauce
14.5

DiningRuhm´s Ceviche Dishes

Ceviche Mixed Seafood

Königsmakrele | Lachsforelle | Black Tiger Prawn
Ceviche Dressing | Tomaten | Gurken | Koriander | Zwiebel
14.5

Ceviche Black Tiger Prawn

Black Tiger Prawn
Ceviche Dressing | Tomaten | Gurken | Koriander | Zwiebel
16.5

Ceviche Yellowtail

Königsmakrele
Ceviche Dressing | Tomaten | Gurken | Koriander | Zwiebel
16.5

Ceviche Sea Bass

Wolfsbarsch Sashimi Würfel
Ceviche Dressing | Tomaten | Gurken | Koriander | Zwiebel
18.5

Salad Dishes

Babyspinach Truffle Salad

Babyspinat | Shiitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing
Vegetarisch 9.5
mit 3 Stück Black Tiger Prawn 15.5

Mixed Sashimi Salad

Lachsforelle | Königsmakrele | Black Tiger Prawn
Knackiger Blattsalat | Sesam Soja Dressing
18,50

Tempura Dishes

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
Jalapeno Dressing | Blattsalat
13.5

Vegetable Tempura

Gemüsevariation in Tempurateig
Ponzu Sauce | Creamy Spicy Sauce | Jalapeno Chili Sauce
12.5

Tiger Prawn Kataifi

Black Tiger Garnelen in Kataifi Teig | Blattsalat
Spicy Lemon Dressing | Creamy Wasabi
12.5

Main Courses

Chilli Prawn

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

Pork Belly

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

Grilled Salmon Trout

Gegrilltes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
Teriyaki Sauce
15.5

Chicken Toban-Yaki

Gegrillte Maishendlbrust
Sake | Gemüse garnitur | Trüffel Teriyaki Sauce
15.5

Sea Bass Jalapeno

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Jalapeno Sauce | Koriander
29.5

Rib Eye Steak

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

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“

Menü ab 2 Personen	pro Person	49
Weinbegleitung	pro Person	25
Sake-Begleitung	pro Person	25

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.