

IZAKAYA

wakame salad | 3.9

wakame, goma dressing 🌱 N

edamame | 5.5

fleur de sel 🌱 F

cucumber salad | 4.9

gurken, soja dressing, knoblauch,
erdnuss crunch 🌱 A, E, F, N

gyozas | 6.0

vegane füllung, ponzu 🌱 A, F

agedashi tofu | 8.5

frittierter tofu, kombu shiitake dashi 🌱 A, F

karaage chicken | 9.0

frittiertes huhn, mayo A, C, G, M, N

austernpilz tempura | 9.0

frittierter austernseitling, black garlic mayo,
limette 🌱 A

hausgemachtes kimchi | 4.9

fermentiert; chinakohl, gemüse 🌱 A, F, N

onigiri of the day | 5.5

vegetarisch oder mit fleisch allergene: bitte staff fragen

RAMEN

wir legen viel wert auf handwerk und qualität.

alle ramen werden mit unserer japanischen nudelmaschine selbst gemacht.

unser metzger heißt martin. unser geflügelbauer alex. die pilze züchten max & siebe.


shio paitan | hühnerbrühe vom bio huhn, chashu, ei, menma, | 17.5
kohl, sprossen (doppelt nudeln +2.5) A, B, C, D, F, N

mushroom shoyu | pilzbrühe, nameko, käuterseitling, ei, spinat, jungzwiebel | 15.5
(doppelt nudeln +2.5) A, C, F

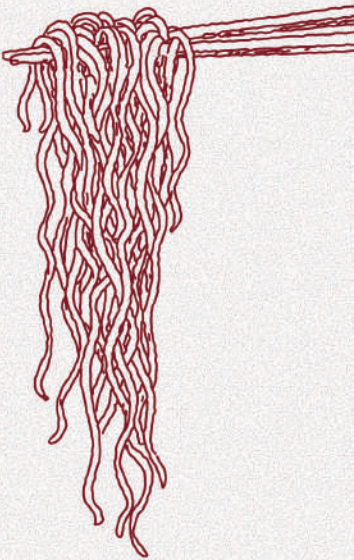
mazemen sind ramen aber ohne brühe - dicke nudeln, voller geschmack

mazemen fleisch | shoyu tare, chashu mince, onsen tamago, menma, | 16.9
rosa ingwer, jungzwiebel A, B, C, D, F, N

mazemen veggie | vegan shoyu tare, vegan mince, menma, | 15.0
rosa ingwer, jungzwiebel (extra ei +1.9) 🌱 A, F, N, L

extras: + ei 1.9 | + tofu 1.9 | + chashu 4.4 | + nudeln 2.5 | + pilze 1.9 
+ spicy togarashi | + schälchen reis 2.9

info: zweierlei **chashu:** **schweinebauch** grob gehackt & sous vide gegaarter schopf | shoyu: japanisch für sojasauce
tare: gewürzsauce | dashi: grundbrühe der japanischen küche | menma: bambus
onsen tamago: pochirtes ei | unsere pilze gezüchtet von pompilz in innsbruck | ume: japanische pflaume



SWEETS

warabi mochi | kleine würfel, geröstetes sojabohnenmehl, rohrzucker aus okinawa 🌱 F | 4.5

sorbet | frucht sorbet - was gerade blüht und reift. ask staff 🌱 | 4.9

matcha pannacotta | matcha, erdbeere G | 8.5

🌱 vegan | alle preise in euro.

NO ALI

homemade ume eistee	0.4l	4.9
homemade yuzu limo	0.4l	4.9
homemade ingwer-zitrone limo	0.4l	4.9
kanne tee	0.5l	4.5
diverse japanische sorten		

fritz limo	0.33l	4.1
kola mischmasch		
apfel gespritzt	0.4l	4.5
club mate	0.33l	4.1
soda zitrone	0.4l	3.4
soda	0.4l	2.8
	1.0l	4.1



BEER

| japanische biere

kirin lager, malzig, weich	0.33l	5.2
sapporo lager, klassisch, mild	0.33l	5.2
asahi super dry trocken, leicht	0.33l	5.2

| deutsche biere (wildbräu)

helles extrem süffig	0.3l	3.9
	0.5l	4.9
radler süß	0.5l	4.9
blaupause alkoholfrei	0.5l	4.9

GLUCKGLUCK

| aperitif & spritz

yuzu spritz	0.25l	8.5	spritzer	1/4l	4.4
yuzu, prosecco, soda					
ingwer-zitrone spritz	0.25l	7.5	glas prosecco	0.1l	4.5
ingwer, zitrone, prosecco, soda			ettichetta nera		
litschi spritz	0.25l	7.5	cherry blossom (af)	0.15l	6.5
litschi, holunder, prosecco			yuzu, ingwer, cherry blossom tonic		

| highball

roku tonic	14 cl	9.0	toki white peach	14 cl	9.0
roku gin, tonic			toki whiskey, weißer pfirsich, bitters		
sakura	14 cl	10.5	whiskey highball	14 cl	9.0
roku sakura edition gin, aperol, cranberry			toki whiskey, soda		
chuhai	14 cl	9.0	umegroni	8 cl	9.5
iichiko shochu (gerste), pink grapefruit			roku gin, campari, umeshu (pflaumen likör)		

| wine

floh gr. veltliner 2024	1/8l	3.9	louis jadot pinot noir 2024	1/8l	7.2
bernkasteller riesling 2023	1/8l	7.4			

| sake

kubota senju	45 ml	5.4	yamato shizuku junmai	45 ml	5.7		
vollmundig, fruchtig harmonisch		180 ml	16.5	trocken, leicht fruchtig		180 ml	17.5
hakkaisan seishu	45 ml	5.1	garyubai junmai	45 ml	7.2		
erfrischend, leicht		180 ml	15.0	fruchtig, mineralisch		180 ml	22.5



alle preise in euro.

unsere sakes werden kalt serviert, vor dem essen, dazu & danach. du magst lieber einen feinen whiskey oder einen klassiker? frag uns gerne.