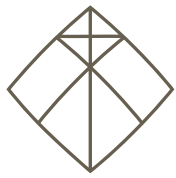

AZUMA

ALLE HAUPTSPEISEN
KÖNNEN AUCH **VEGETARISCH**
BESTELLT WERDEN.

Gerne gehen wir auf Ihre Unverträglichkeiten ein.
Bitten wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.
Satz- und Druckfehler vorbehalten.

VORSPEISE

GYOZA

Schweinefleisch, Shiitake, Nero di Seppia	8,00

WANTAN

Schweinefleisch, Ingwer, Wasserkastanie	8,00

KARAAGE

Hühnerfleisch, Gochujiang, Weißkraut	8,00

NAMA HARUMAKI

Garnele, Koriander, Karotte	8,00

AGEDASHI TOFU

Seidentofu, Buchenpilz, Tsuyu	7,00

TEMPURA

Kürbis, Melanzani, Zucchini	7,00

MISOSUPPE

Seidentofu, Nori, Daikon	6,00

KABAYAKI

Regenbogenforelle, Kaviar, Lauch	24,00

SAIKYO YAKI

Lachsforelle, Miso, Lauch	24,00

CHAR SIU

Schweinefleisch, Gokofun, Pak Choi	20,00

KAKUNI

Schweinefleisch, Ei, Pak Choi	20,00

YAKITORI

Hühnerfleisch, Bonito, Erdnuss	18,00

KATSU KARE

Hühnerfleisch, Weißkraut, Karotte	18,00

NASU DENGAKU

Melanzani, Miso, Austernpilz	17,00

ERINGI

Kräuterseitling, Buchenpilz, Senfkaviar	17,00

MABO DOFU

Seitan, Shiitake, Bergpfeffer	17,00

NACHSPEISEN

MATCHA TIRAMISU

Mascarpone, Tonka, Haselnuss	9,00

BASQUE CHEESECAKE

Frischkäse, Bourbon Vanille, Ei	9,00

RINGO SORBET

Apfel, Miso, Macadamia	9,00

HEISSGETRÄNKE

TEE

Watanabe Haku-Dou Weißer Tee	5,00
Tamaryokucha Grüner Tee	5,00
Bio Rooibos Tee	4,50
Gyokuro Halbschatten Tee	9,00

KAFFEE

Espresso	3,50
Verlängerter	4,00
Cappuccino	5,00

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTER EISTEE

Ingwer-Zitrone	0,4l	5,50
Pfirsich-Vanille	0,4l	5,50
Apfel-Rhabarber	0,4l	5,50

SIRUP

Pedacola, Donauwalther, Populorum Holler		
Wasser	0,4l	4,00
Soda	0,4l	4,50

WASSER / SODA

Wasser	0,4l	2,00
Soda	0,4l	2,50
Soda Zitrone	0,4l	4,00

FRUCHTSÄFTE MAIRINGER

Apfel naturtrüb, Apfel-Karotte, Zwetschke, Johannisbeere	0,4l	4,50
Gespritzt	0,4l	5,00

FLASCHEN

Montes Mineralwasser	0,3l	4,00
Montes Mineralwasser	0,7l	7,00
Tirola Kola	0,3l	4,50
Frucade	0,3l	4,50

APERITIF & WEIN

APERITIF

Weiss Gespritzt	0,25l	5,00
Sake Spritz	0,25l	10,50
ETSU Highball	0,25l	10,50

WEIN WEISS

Roter Veltliner Weingut Familie Ernst	0,125l	5,50
Grüner Veltliner Stoitzenberg Weingut Berger	0,125l	5,30
Gemischter Satz Weingut Ruttenstock	0,125l	5,00
Gelber Muskerteller Weingut Herndler	0,125l	6,00
Chardonnay Weinbau Hebenstreit	0,125l	6,20

WEIN ROT

Classic Weingut Josef Igler	0,125l	5,50
St. Laurent Weingut Julius Klein	0,125l	6,00
K+K Cuvée K+K Kirnbauer	0,125l	5,50

BIER, SAKE

FASSBIER EGGENBERG

Hopfenkönig Hell	0,3l	4,80
	0,5l	5,50

FLASCHENBIER

Alkoholfrei Freibier	0,3l	5,00
Budweiser	0,3l	5,00
Radler Naturtrüb	0,3l	5,00

SAKE

Hakurakusei Junmai Ginjo	5cl	5,50
Zaku Junmai Daiginjo Nakadori	5cl	8,50

LIEFERANTEN SPEISEN

Bio Freiwald Fisch Schaumberger

Biohof Thomabauer . Domäne Wachter

Kremstal Garnelen . Putz Wagyu

Schwareiter´s Geflügelhof

LIEFERANTEN GETRÄNKE

Brauerei Schloss Eggenberg . Donauwalther

Madame Wu . Mairinger . Peda Cola . Populorum

Sake no Ba . Suchan . Weingut Ernst

DNA

DASHI

Das Fundament. Wir mögen es klassisch – aber eben anders: Kombu kommt doppelt zum Einsatz, Katsuobushi bleibt draußen. So wird unser Dashi ganz vegan und noch umamireicher.

FERMENTATION

Fermentieren – das klingt nach Wissenschaft, ist aber eigentlich ganz einfach. Wir nehmen frische Zutaten, ein bisschen Salz, etwas Geduld und machen daraus echte Geschmackserlebnisse. Und weil die Saison nicht immer mitspielt, holen wir mit Fermentation das Beste aus jedem Lebensmittel raus. Ein kleiner Ausflug in die Vergangenheit – und ein großes Plus für den Geschmack.

SEITAN

Als vegane Alternative zu unseren Hauptspeisen bieten wir unser selbstgemachtes Seitan an. Darauf sind wir besonders stolz. Seitan wird aus Weizenprotein hergestellt und mit Sojasoße sowie getrockneten und pulverisierten Shiitakepilzen verfeinert.

SOUS VIDE

Gut Ding braucht Weile. Beim Sous Vide-Garen bleibt alles wunderbar zart, voller Aroma und genau auf den Punkt. Das Gargut schwimmt im warmen Wasserbad, Zeit und Temperatur machen den Rest. Und keine Sorge: Der Geschmack bleibt garantiert da, wo er hingehört – im Gericht und unser Fleisch bekommt so die perfekte Textur.

NOSE TO TAIL

Alles verwerten bedeutet Respekt. Bei uns kommt Fisch und Fleisch im Ganzen an, wird sorgfältig zerlegt und jede einzelne Komponente landet wohlüberlegt im Gericht. Nachhaltigkeit ist für uns mehr als ein Schlagwort – sie ist Teil unserer kulinarischen Philosophie.

LIEFERANTEN

Produkte aus der Nachbarschaft. Ganz besonders stolz sind wir auf die Partnerschaft mit unseren regionalen Lieferanten. Wir arbeiten auf Augenhöhe zusammen – und nur durch sie können wir uns kreativ entfalten.

COOKING STYLE

Tradition trifft Innovation – das beschreibt unseren Kochstil am besten. Andrew Li, unser Küchenchef, kombiniert bodenständige Küche mit Haute Cuisine. Hier wird Altbekanntes neu gedacht und Alltägliches zu etwas ganz Besonderem gemacht. Kochen ist für uns eine kreative Reise – und jeder Teller erzählt seine eigene Geschichte.

"KOCHEN IST NICHT NUR EINE LEIDENSCHAFT, SONDERN EINE UNENDLICHE REISE INS NIMMERLAND."