



Kaiseki

Zui-un Menu

€ 130,-

Sparkling Ume

Appetitanreger: Auster mariniert mit Shiro Dashi / *Oyster marinated with Shiro Dashi*

Amuse Bouche: oder / *or*

Thunfisch auf zwei Arten / *Tuna prepared in two ways*

2010 Riesling Federspiel, Ried Steinriegel, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

Sushi: Riesengarnele

Sushi: *King prawn*

Suppe:

Umewan - Klare Suppe mit Bambussprossen, Shiitake Pilzen, Gemüse, Eierstich und Yuzu

Soup:

Umewan- *Clear soup with bamboo shoots, shiitake mushrooms, vegetables, royale and yuzu*

oder / *or*

Klare Suppe mit Goldbrasse und Pilzen / *Clear soup with gilthead bream and mushrooms*

2010 Grüner Veltliner, Am Berg, Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Donauland

Sashimi: Gemischte Sashimi / *Assorted Sashimi*

Sashimi: oder / *or*

Tokusen Sashimi (€ 20,- Aufpreis) / *Tokusen Sashimi with (€20,- additional)*

oder / *or*

Hummer Otsukuri (€ 30,- Aufpreis) / *Lobster Otsukuri (€30,- additional)*

mit Hummer-Misosuppe (€ 10,- Aufpreis) / *with lobster-miso soup (€10,- additional)*

2010 Sancerre, Chavignol, Domaine Yves Martin, Loire

Vorspeise: **Zensai** - Oktopus mit Wasabiwurzel, Pflaumenweingelee, Erbsengelee mit Yams und Seeigel,

Appetizer: Geräucherter Lachs mit Sansai, Bamussprossen mit Miso, gegrillte Jakobsmuschel

mit Avocado, Krabbe und Kaviar

Zensai - *Octopus with wasabi root, plum wine jelly, green pea jelly with yams and sea urchin, smoked salmon with mountain vegetables, bamboo sprouts with miso, grilled scallop with avocado, crab meat and caviar*

2010 Himmel auf Erden, Weingut Christian Tschida, Illmitz, Neusiedlersee

oder / *or*

2007 Cuvée "Pannobile", Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedlersee

Gedämpftes Gericht: Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Sake, Pilzen und Spinat

Steamed dish: *Thin slices of beef with sake, mushrooms and spinach*

Gegrilltes Gericht:

Weißfisch mit Pilzen in der Folie / *Whitefish with mushrooms in a foil*

Grilled dish:

oder / *or*

Ochsenzunge / *Ox tongue*

2009 Vermentino, Colli di Luni, Lunae, Ligurien

Gebackenes Gericht: Weichschalenkrebs

Deep-fried dish: *Softshell crab*

Hauptspeise:

Sushi Chef's Selektion / *Variation of Sushi - Chef's selection*

Main dish: oder / *or*

Nyu-men - Warme Somen Nudeln / *Warm somen noodles*

oder / *or*

Reissuppe mit Gemüse / *Rice soup with vegetables*

Aged Sake

Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte / *Please choose your dessert from the menu*

Weinbegleitung / *Wine accompaniment* € 62,00

Sakebegleitung / *Sake accompaniment* € 69,00



Kaiseki

Casual Zui-un Menu _____ € 90,-



Sparkling Ume

Appetitanreger: Auster mariniert mit Shiro Dashi / *Oyster marinated with Shiro Dashi*

Amuse Bouche: oder / *or*

Thunfisch auf zwei Arten / *Tuna prepared in two ways*



2010 Riesling Federspiel, Ried Steinriegel, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

Sushi: Riesengarnele

Sushi: *King prawn*



Suppe:

Umewan - Klare Suppe mit Bambussprossen, Shiitake Pilzen, Gemüse, Eierstich und Yuzu

Soup:

Umewan- *Clear soup with bamboo shoots, shiitake mushrooms, vegetables, royale and yuzu*

oder / *or*

Klare Suppe mit Goldbrasse und Pilzen / *Clear soup with gilthead bream and mushrooms*



2010 Grüner Veltliner, Am Berg, Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Donauland

Sashimi: Gemischte Sashimi / *Assorted Sashimi*

Sashimi: oder / *or*

Tokusen Sashimi (€20,- Aufpreis) / *Tokusen Sashimi with (€20,- additional)*

oder / *or*

Hummer Otsukuri (€30,- Aufpreis) / *Lobster Otsukuri (€30,- additional)*

mit Hummer-Misosuppe (€10,- Aufpreis) / *with lobster-miso soup (€10,- additional)*



2007 Cuvée "Pannobile", Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedlersee

Hauptspeise: Gedämpftes, dünn geschnittenes Rindfleisch, Dobin Mushi und Reis mit Pilzen

Main dish: *Steamed thin slices of beef, Dobin Mushi and rice with mushrooms*



Aged Sake

Dessert:

Auswahl von unserer Dessertkarte

Dessert:

Please choose your dessert from the menu



Weinbegleitung / *Wine accompaniment* € 49,00

Sakebegleitung / *Sake accompaniment* € 50,00

KAISEKI

Kaiseki ist ein höchst verfeinerter Stil der japanischen Küche.

Einzigartige Speisen der Saison werden von unserem Küchenchef speziell für Sie zubereitet.

Die Präsentation des traditionellen Kaiseki-Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert ist ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art.

Kaiseki is a highly refined style of cuisine, unique seasonal dishes are specially created by our chef and changed seasonally. The artistic presentation of the appetizer through the dessert is unsurpassed for enjoyable traditional Kaiseki cuisine.

Sushi Kaiseki _____ € 61,70

Vorspeise, Sashimi, gegrilltes Gericht, gebackenes Gericht, gemischte Sushi, klare Suppe, Dessert

Appetizer, sashimi, grilled dish, deep-fried dish, assorted sushi, clear soup, dessert

Shokado Kaiseki _____ € 58,80

Appetitanreger, Sashimi, Bento-Box mit Delikatessen, gegrilltes Gericht, gekochtes Gericht und gebackenes Gericht, Miso-Suppe, Reis, eingelegtes Gemüse, Dessert

Small appetizer, sashimi, Bento-Box with assorted delicacies, grilled dish, boiled dish and deep-fried dish, miso soup, pickles, dessert

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser _____ € 22,50

4 Gläser _____ € 29,80

5 Gläser _____ € 37,50

3 glasses _____ € 22,50

4 glasses _____ € 29,80

5 glasses _____ € 37,50

GOZEN

Traditionelles einfaches Set-Menü serviert auf einem Tablett
Traditional and simple set menu served on the tray

Unkai Gozen _____ € 38,10

Traditionelles Abendmenü mit Sashimi und in Eierteig gebackene Spezialitäten serviert mit Miso-Suppe, Reis, eingelegtem Gemüse und Eis aus grünem Tee

Traditional set menu consisting of assorted sashimi and deep-fried seafood and vegetables, served with miso soup, rice, pickles, green tea ice cream

NABEMONO

Sukiyaki (ab zwei Personen) _____ € 42,00 pro Person

Dünngeschnittenes Rindfleisch und Gemüse in der Sukiyaki Pfanne gebraten und in mit Soja verfeinerter Sauce gekocht (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

*Thin slices of prime beef and seasonal vegetables cooked in the iron pan with soy based sukiyaki-sauce (Preparation time about 20 min.)
For two people or more, € 42,00 per person .*

Shabu-Shabu (ab zwei Personen) _____ € 42,00 pro Person

Shabu-Shabu ist ein genussreiches Essen zum selbst Kochen auf Ihrem Tisch. Dünngeschnittenes Rindfleisch und Gemüse einfach im Shabu-Shabu Topf kurz kochen lassen und dann in eine von 2 Saucen (Sesam Sauce und Soja-Zitronen Sauce) geben (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

*Shabu-Shabu is an enjoyable meal you cook yourself on your table.
Just dip the thin slices of beef and vegetables in the pot of boiling water for a moment, and then into either of the sauces provided (sesam sauce and soy-lemon sauce) (Preparation time about 20 min.)
For two people or more, € 42,00 per person .*

Extra-Portion dünn geschnittenes Rindfleisch _____ € 25,00
Additional order of thin sliced beef

Extra-Portion gemischtes Gemüse _____ € 10,90
Additional order of seasonal vegetables

CHINMI ZENSAI

Japanische Delikatessen · *Japanese delicacies*

Ika Shiokara _____	€	5,80
Eingesalzener Tintenfisch · <i>Salted squid</i>		
Matsumae-zuke _____	€	5,80
Marinierte Kombu-Algen und Karotten <i>Marinated Kombu-Seaweed and carrots</i>		
Ohitashi _____	€	3,60
Gekochtes grünes Gemüse · <i>Boiled green vegetables</i>		
Kisetsu Hassun-mori _____	€	11,60
Gemischter Vorspeiseteller · <i>Assorted Japanese delicacies</i>		
Ikura Oroshi-ae _____	€	6,50
Lachskaviar auf geriebenem Rettich <i>Salmon roe on grated radish</i>		

SASHIMI

Roher Fisch in Scheiben · *Sliced raw fish*

Moriawase _____	€	35,00
Gemischte Sashimi · <i>Assorted sashimi</i>		
Moriawase (Syo) _____	€	21,00
Kleine gemischte Sashimi <i>Small assorted sashimi</i>		
Toro-Maguro _____	€	31,20
Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i>		
Maguro _____	€	20,30
Thunfisch · <i>Tuna</i>		
Shake _____	€	19,20
Lachs · <i>Salmon</i>		
Ika _____	€	16,30
Tintenfisch · <i>Squid</i>		

IPPINMONO

Ten-Jyu _____	€	20,30
Reisschüssel mit Tempura, serviert mit Miso-Suppe und eingelegtem Gemüse <i>Bowl of rice topped with tempura, served with miso soup and pickles</i>		
Una-Jyu _____	€	26,10
Reisschüssel mit gegrilltem Aal, serviert mit klarer Suppe und eingelegtem Gemüse <i>Bowl of rice topped with grilled eel, served with clear soup and pickles</i>		
Chawa-mushi _____	€	6,90
Eierstich mit Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.) <i>Steamed custard with seafood, meat and vegetables</i> (Preparation time about 20 min.)		
Ume Chazuke _____	€	6,50
Reissuppe mit gesalzenen Pflaumen · Rice with salted plum in soup		
Shake Chazuke _____	€	7,60
Reissuppe mit Lachsflocken · Rice with flaked salmon in soup		
Tarako Chazuke _____	€	8,30
Reissuppe mit gesalzenem Dorschrogen · Rice with salted cod roe in soup		
Kounomono Moriawase _____	€	6,50
Gemischtes eingelegtes Gemüse · Assorted Japanese pickles		
Hakusai Tsukemono _____	€	5,80
Eingelegter Chinakohl · Pickled Chinese cabbage		
Osuimono _____	€	3,60
Klare Suppe · Clear soup		
Misowan _____	€	3,60
Miso-Suppe · Miso soup		
Akadashi Nameko-Wan _____	€	4,30
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen <i>Dark miso soup with Nameko-mushrooms</i>		
Gohan _____	€	2,90
Gedünsteter Reis · Steamed rice		

MAKISUSHI

Toro-Tekka Maki Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i> _____	€	8,70
Tekka Maki Thunfisch · <i>Tuna</i> _____	€	5,80
Negitoro Maki _____	€	8,70
Bauchstück vom Thunfisch mit Jungzwiebeln · <i>Tuna belly with spring onions</i>		
Shake Maki Lachs · <i>Salmon</i> _____	€	5,80
Unagi Maki Aal · <i>Eel</i> _____	€	5,80
Kappa Maki Gurken · <i>Cucumber</i> _____	€	3,60
Avocado Maki Avokado · <i>Avocado</i> _____	€	3,60
Oshinko Maki _____	€	3,60
Eingelegter weißer Rettich · <i>Pickled white radish</i>		
Ume-Shiso Maki _____	€	4,70
Gesalzene Pflaume mit Perilla-Blatt <i>Salted plum with perilla-leaf</i>		
Natto Maki _____	€	4,70
Gegorene Sojabohnen · <i>Fermented soybeans</i>		
Kampyo Maki _____	€	4,70
Getrocknete Kürbistreifen · <i>Dried gourd strips</i>		
Tamago Maki Eierstich · <i>Egg omelet</i> _____	€	3,60
Futo Maki _____	€	13,80
Gurken, Eierstich, Kampyo, Riesengarnele <i>Cucumber, omelet, Kampyo, king prawn</i>		
Unkai Maki _____	€	16,70
Gurken, Weißfisch, Riesengarnele, Avokado, Eierstich, Lachsflocken <i>Cucumber, whitefish, king prawn, avocado, omelet, salmon flakes</i>		
California Maki _____	€	17,80
Krebs, Riesengarnele, Avokado, Mayonnaise <i>Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise</i>		

YAKIMONO

Gegrillte Gerichte · *Grilled dishes*

Saikyo Yaki _____	€	10,50
Fischfilet mit Miso-Pasta · <i>Filet of fish with miso paste</i>		
Unagi Kabayaki _____	€	19,20
Gegrillter Aal mit Teriyaki-Sauce · <i>Grilled eel with Teriyaki sauce</i>		
Lobster Hummer · <i>Lobster (ca. 500g)</i> _____	€	33,00
Umi-no-Sachi Ishiyaki _____	€	21,00
Meeresfrüchte auf Stein · <i>Seafood on stone</i>		
Wakatori no Teriyaki _____	€	15,20
Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce <i>Fried chicken with Teriyaki sauce</i>		

SUNOMONO

Mit Essig angemachte Meeresfrüchte · *Vinegared seafood*

Moriawase Gemischte Meeresfrüchte · <i>Mixed seafood</i> _____	€	8,70
Mozuku Seegras · <i>Seaweed</i> _____	€	6,90
Shirasu Wakame Kyuuri _____	€	8,70
Junge Sardinen mit Wakame und Gurken <i>Young Sardines with wakame and cucumber</i>		

AGEMONO

Gebackene Gerichte · *Deep-fried dishes*

Tempura Moriawase _____	€	26,10
<i>Gemischte Tempura · Assorted tempura</i>		
Ebi Tempura Riesengarnelen · <i>King Prawns</i> _____	€	23,20
Ika Tempura Tintenfisch · <i>Squid</i> _____	€	16,30
Shiromi-sakana Tempura Weißfisch · <i>White fish</i> _____	€	19,60
Yasai Tempura Gemüse · <i>Vegetables</i> _____	€	11,60
Kakiage _____	€	15,20
<i>Gehackte Meeresfrüchte und Gemüse · Chopped seafood and vegetables</i>		
Agedashi Tofu _____	€	6,50
<i>Gebackener Tofu in Sauce · Deep-fried tofu with sauce</i>		

SUSHI KOMBINATION

Moriawase (12 Stk. / pieces) _____ €	30,50
Gemischte Sushi-Platte · <i>Assorted sushi plate</i>	
Moriawase (8 Stk. / pieces) _____ €	21,00
Kleine gemischte Sushi · <i>Small assorted sushi</i>	
Chirashi Sushi _____ €	25,40
Sushi-Schüssel · <i>Bowl of sushi</i>	
Maki Sushi Moriawase _____ €	13,80
Gemischte gerollte Sushi (Thunfisch, Lachs, Gurke) <i>Assorted rolled sushi (tuna, salmon, cucumber)</i>	

SUSHI A LA CARTE

Toro-Maguro Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i> _____ €	6,50
Ikura Lachskaviar · <i>Salmon roe</i> _____ €	5,80
Maguro Thunfisch · <i>Tuna</i> _____ €	3,60
Tai Goldbrasse · <i>Gilthead bream</i> _____ €	3,60
Suzuki Seebarsch · <i>Sea bass</i> _____ €	3,60
Hirame Heilbutt · <i>Halibut</i> _____ €	3,60
Shake Lachs · <i>Salmon</i> _____ €	2,90
Ika Tintenfisch · <i>Squid</i> _____ €	2,90
Tako Oktopus · <i>Octopus</i> _____ €	2,90
Ebi Riesengarnele · <i>King Prawn</i> _____ €	3,60
Ama-Ebi Sägegarnelen · <i>Pink shrimp</i> _____ €	3,60
Hokki-gai Hokki- Muschel · <i>Surf clam</i> _____ €	3,60
Hamachi Gelbschwanz · <i>Yellow tail</i> _____ €	9,00
Hotate-gai Jakobsmuschel · <i>Scallop</i> _____ €	6,50
Unagi Aal · <i>Eel</i> _____ €	5,80
Tamago Eierstich · <i>Omelet</i> _____ €	2,50
Sushi Gari Marinierter Ingwer · <i>Marinated ginger</i> _____ €	2,90

SOBA & UDON

Nudeln · *Noodles*

Chasoba _____ € 9,80

Kalte Buchweizennudeln mit grünem Teepulver
Cold green tea flavored buckwheat noodles

Kake Chasoba _____ € 9,80

Buchweizennudeln mit grünem Teepulver in heißer Suppe
Green tea flavored noodles served in hot soup

Tempura Soba _____ € 19,60

Buchweizennudeln mit Tempura in heißer Suppe
Buckwheat noodles with tempura in hot soup

Kamaage Udon _____ € 10,50

Weizennudeln mit heißer Dipsauce · *Wheat noodles with hot dip sauce*

Hiyashi Udon _____ € 10,50

Kalte Weizennudeln · *Cold wheat noodles*

Tempura Udon _____ € 20,30

Weizennudeln mit Tempura in heißer Suppe · *Wheat noodles with tempura in hot soup*

Preise in € inklusive aller Abgaben. / *All prices in €, taxes included.*

“Unkai Gourmet Take-Away”

Für zu Hause, fürs Büro oder einfach für zwischendurch bieten wir Ihnen unser Take-away-Service. Rufen Sie uns an unter 01-515 80 9110 und wir bereiten Ihre Bestellung gerne zum Mitnehmen vor.



**Bitte beachten Sie auch unsere
Dessertkarte**

*Whether at home, at the office
or on the way looking for
a snack our take away service
is right for your.*

*Give us a call at
01-515 80 9110 and we
prepare your order ready to go.*

*Please also take a look at our
dessert menu*