

## WASSER • WATER\*

Karaffe still 500ml 1.00

Karaffe prickelnd 500ml 3.50

## LIMONADEN

BasilBergamot | YuzuTamarindo |

MandarinQuinotto | TonicWater 230ml 4.50

FritzKola | FritzSuperzero 330ml 4.50

## FRUCHTSÄFTE

Apfel | Orange 250ml 4.00

GESPRITZT MIT SODA\* 500ml 5.00

## HOMEMADE

Eistee 500ml 5.50

Limonade\* 500ml 4.50

## APERITIF • HIGHBALLS

SPARKLING Rosé 100ml 5.00

APEROL- 0.0 LIMONCELLO- SPRITZ 290ml 7.00

CAMPARI 0.0 Soda | Orange 165ml 5.00 | 6.00

CAMPARI 0.0 YuzuTamarindo 240ml 9.00

GIN 0.0 BasilBergamot 240ml 9.00

WODKA MandarinQuinotto 240ml 9.00

SUSUSUSUSUSURU homemadeCitrusWodka.TonicWater 200ml 9.00

## BIER

ZWETTLER #SaphirVomFass 300ml 5.00

ZWETTLER 0.0 #AlkoholFREI 330ml 4.50

ASAHI 330ml 5.00

## DIGESTIF

WHISKEY Bourbon.Irish.Japanese 20ml|40ml 4.00|7.00

GIN.WODKA 20ml|40ml 4.00|7.00

RUM Reserva.Planas 20ml|40ml 6.00|9.00

EDELBRAND 20ml|40ml 6.00|9.00

SCHNAPS | LIKÖR | BITTERS 20ml|40ml 3.00|5.00

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft bzgl. Allergene

0.0 als alkoholfreie Alternative verfügbar.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

\*Jugendgetränk

## KAFFEE • MATCHA

Verlängerter | Espresso 3.50

DoppelterEspresso 4.50

IcedMatchaLatte 5.50

TEE 350ml 4.00

Früchtetee.Maracuja

Kräutertee.Minze

Grüntee.Genmaicha

Schwarztee.JavaPremium

EXTRAS Zitrone 1.00



## **WEIN** 125ml|750ml 6.00|33.00

### **GluegglichWine.Loimer.Kamptal**

Biodynamisch erzeugter, unfiltrierter Weißweincuvée mit animierender Säure, feiner Mineralik und fruchtigen Noten von Apfel und Zitrus.

*Biodynamically produced, unfiltered white wine cuvée with lively acidity, fine minerality and fruity notes of apple and citrus.*

### **RoterVeltliner.Ecker.Wagram**

Kräftiger, trockener Weißwein mit saftiger Frucht, feiner Würze, mineralischem Zug und viel Substanz

*Full-bodied, dry white wine with juicy fruit, subtle spice, mineral tension and great depth.*

### **KabiPlease!.Glatzer.Carnuntum**

Frischer, fruchtiger, leichter und saftiger Donauriesling, mit feiner Süße und animierender Säure.

*Fresh, fruity, light and juicy Danube Riesling, with delicate sweetness and lively acidity.*

### **StLaurent.Schneider.Thermenregion**

Saftig, elegant, rotbeerig und fein würzig, mit frischer Struktur und samtigem Tannin.

*Juicy, elegant, with red berry notes and subtle spice, fresh structure and velvety tannins.*

## **SAKE.YUZUSHU.UMESHU** 60ml|100ml

### **BeauMichelle.SnowFantasy.Japan** 7.00|11.00

Trüb, leicht, frisch und fruchtig, mit feiner Süße, lebendiger Säure und zart prickelndem Eindruck.

*Cloudy, light, fresh and fruity, with delicate sweetness, lively acidity and a gently sparkling impression.*

### **ZakuJunmaiGinjo.MagumiNoTomo.Japan** 6.50|10.00

Elegant, feinfruchtig und harmonisch, mit Noten von Birne, floralen Aromen, sanfter Fülle und frischem, präzisiertem Finish.

*Elegant, finely fruity and well-balanced, with notes of pear, floral aromas, soft body and a fresh, precise finish.*

### **YuzuSake.NakashimaJozo.Japan** 5.00|8.00

Frisch, intensiv nach Yuzu-Zitrusfrucht, süß-säuerlich, leicht und sehr aromatisch.

*Fresh and intensely aromatic with yuzu citrus, sweet and tangy, light and vibrant.*

### **Umeshu.ChoyaOriginal.Japan** 4.00|6.00

Süß, fruchtig und weich mit Aromen der japanischen Ume-Pflaume.

*Sweet, fruity and smooth, with aromas of Japanese ume plum.*

## **SAKE.TASTING.FLIGHT** 3x40ml 12.50

a.small.journey.through.Sake&Yuzushu.Discover.your.favorite

Drei unterschiedliche Stile aus der Welt des japanischen Sake – vom klassischen Premium-Sake über einen modernen, trüben Stil bis hin zu einem frischen Zitruslikör auf Sake-Basis. Eine kleine Entdeckungsreise, um die Vielfalt von Reis, Fermentation und Frucht kennenzulernen.

*Three different styles from the world of Japanese sake – from a classic premium sake, to a modern cloudy style, and a fresh citrus liqueur based on sake. A small tasting experience to explore the diversity of rice, fermentation and fruit.*

Zum Teilen und Genießen: Unsere Gerichte werden in der Tischmitte serviert. Für zwei Personen empfehlen wir 4-6 Speisen.

## TAPAS

*Kalt*

6.00

### Teriyaki Edamame

Edamame, Teriyaki-Sauce, Nanami-Gewürz

### Susuru Salat

Senfblätter, Salatmix, Pilzmix, Avocado, Kirschtomaten, Karotten-Dressing

### Tantan Tofu (mild-scharf)

Tofu, Sojagranulat, Sesampaste, Chiliöl, Kokosmilch

### Addictive Cabbage

Kohl, knusprige Nudeln, Sesamöl

### Avocado Bites (mild-scharf)

Avocado, Sojagranulat, Chiliöl

### Cu Crunch Bar

Gurke, Sesamöl, Seetang

## SUSURU SLURP

14.00

### Magical Ramen (cremige Suppe)

Eringi- & Shimeji-Pilze, Senfblätter, Kirschtomaten, Lotuswurzel, gebratene Kartoffeln

### Mystic Crunch Ramen (klare Suppe)

Kakiage, Frühlingszwiebel, Tempura-Crunch

## DESSERT

7.00

### Hausgemachtes Matcha-Tiramisu

### Karamellisiertes Bananeneis

Zu Allergenen informiert Sie unser Servicepersonal gerne. Alle Preise in € inkl. MwSt.

*Warm*

7.00

### Inari Mochi Oden

(traditionelles japanisches Gericht)

Inari-Tofutasche, Mochi, Rettich, Tofu

### Susuru Karaage

Blumenkohl, Lotuswurzel, Nanban-Sauce

### King Oyster Mushroom Tempura

Pilze, Spinat- & Wasabi-Sauce

### Agedashi Tofu mit frittiertem Mochi

Tofu, Mochi, Rettich, Sprossen

### DON (Reisschale)

13.00

### Ten Don

Kakiage, Reis, hausgemachte Tempura-Sauce

## EXTRAS

4.00

### Japanischer Reis

### Kakiage-Tempura

SPEISEKARTE SLURP



最後の一滴まで。

最後の一滴まで。

Made for sharing:  
our dishes are served  
in the centre of the table.  
We recommend 4-6 plates  
for two people.

## TAPAS

*Cold*

6.00

### Teriyaki Edamame

Edamame, teriyaki sauce,  
nanami spice

### Susuru Salad

Mustard greens, mixed salad,  
mushroom mix, avocado,  
cherry tomatoes, carrot dressing

### Tantan Tofu (mildly spicy)

Tofu, soy crumble, sesame paste,  
chili oil, coconut milk

### Addictive Cabbage

Cabbage, crispy noodles, sesame oil

### Avocado Bites (mildly spicy)

Avocado, soy crumble, chili oil

### Cu Crunch Bar

Cucumber, sesame oil, seaweed

*Warm*

7.00

### Inari Mochi Oden

(traditional Japanese dish)

Inari tofu skin, mochi,  
daikon radish, tofu

### Susuru Karaage

Cauliflower, lotus root,  
nanban sauce

### King Oyster Mushroom Tempura

Mushrooms,  
spinach- & wasabi-sauce

### Agedashi Tofu with Deep-Fried Mochi

Tofu, mochi, radish, sprouts

## SUSURU SLURP

14.00

### Magical Ramen (Creamy Soup)

Eringi & shimeji mushrooms,  
mustard greens, cherry tomatoes,  
lotus root, fried potatoes

### Mystic Crunch Ramen (Clear soup)

Kakiage fritter, spring onion, tempura crunch

## DESSERT

7.00

### Homemade matcha tiramisu

### Caramelized banana ice cream

## DON (Rice Bowl)

13.00

### Ten Don

Kakiage fritter, rice,  
homemade tempura sauce

## EXTRAS

4.00

### Japanese rice

### Kakiage fritter

Our service staff will be happy to inform you about allergens.  
All prices in € incl. VAT.

MENU SLURP

