

Kaiseki

Zui-un Menu

€ 130,-

2009 Loureiro Escolha, Muros Antigos, Vinho Verde, Portugal

Appetitanreger: Sesamtofu mit Junsai

Amuse Bouche: Sesame tofu with Junsai

2007 Botani, Moscatel seco, Jorge Ordonez & Co, Malaga, Spanien

Sushi: Kurz gegrilltes Shimofuri Rind

Sushi: Slightly grilled Shimofuri beef

Suppe: **Dobin Mushi** - Bouillon von der Stachelmakrele mit Knödel,
gegrilltem und gebackenem Tofu

Soup: **Dobin Mushi** - Horse mackerel bouillon with its dumpling, grilled and deep-fried tofu

Sake Kubota Senjyu

Sashimi: Gelbschwanz mit Ponzugelee / Yellow tail with Ponzu jelly

Sashimi: oder / or

Thunfisch, Gelbschwanz, Tintenfisch und Lachs / Tuna, yellow tail, squid and salmon
oder / or

Hummer Otsukuri (€ 20,- Aufpreis) / Lobster Otsukuri (€ 20,- additional)

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

2009 Grüner Veltliner, Ried Kreutles, Weingut Veyder-Malberg, Spitz, Wachau

Vorspeise: **Zensai** - Erbsengelee mit Seeigel, in Sake gedämpfte Feige, geräucherter Thunfisch,
eingelegter Oktopus, Kirschtomate in Pflaumenweingelee, Aal mit japanischer Mayonnaise

Appetizer: **Zensai** - Green pea jelly with sea urchin, fig steamed in Sake, smoked tuna,
marinated octopus, cherry tomato in plum wine jelly, eel with Japanese mayonnaise

2007 Riesling Kabinett, Steiner Hund, Weinkellerei Kirchmayer, Weistrach, Kremstal
oder

2004 Merlot, Murati, Südafrika

Gegrilltes Gericht: Riesengarnele mit Seeigel / King prawn with sea urchin

Grilled dish: oder / or

Lamm auf heißem Stein / Lamb on hot stone

Gedämpftes Gericht: Aal mit Omelett

Steamed dish: Eel with omelet

2006 Chardonnay, Les Graviers, Domaine Stéphane Tissot AC Arbois, Jura
oder

2004 Merlot, Murati, Südafrika

Gebackenes Gericht: Weichschalenkrabbe

Deep-fried dish: Soft-shell crab

Hauptspeise: Sushi-Variation / Variation of Sushi

Main dish: oder / or

Bunte Somen Nudeln / Colourful Somen noodles

oder / or

Chasoba mit Lachskaviar und Nameko Pilzen

Chasoba with salmon caviar and Nameko mushrooms

2006 Chardonnay Auslese, Weingut Sailer-Hahnekamp, Großhöflein

Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte

Dessert: Please choose your dessert from the menu

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 50,00



Kaiseki

Casual Zui-un Menu _____ € 90,-



2009 Loureiro Escolha, Muros Antigos, Vinho Verde, Portugal

Appetitanreger: Sesamtofu mit Junsai

Amuse Bouche: Sesame tofu with Junsai

2007 Botani, Moscatel seco, Jorge Ordonez & Co, Malaga, Spanien

Sushi: Kurz gegrilltes Shimofuri Rind

Sushi: Slightly grilled Shimofuri beef

Suppe: **Dobin Mushi** - Bouillon von der Stachelmakrele mit Knödel,

Soupe: gegrilltem und gebackenem Tofu

Dobin Mushi - Horse mackerel bouillon with its dumpling, grilled and deep-fried tofu

Sake Kubota Senjyu

Sashimi: Gelbschwanz mit Ponzugelee / Yellow tail with Ponzu jelly

Sashimi: oder / or

Thunfisch, Gelbschwanz, Tintenfisch und Lachs /

Tuna, yellow tail, squid and salmon

oder / or

Hummer Otsukuri (€ 20,- Aufpreis) / Lobster Otsukuri (€ 20,- additional)

mit Hummer-Misosuppe (€ 10,- Aufpreis) /

with lobster-miso soup (€ 10,- additional)

2006 Chardonnay, Les Gravier, Domaine Stéphane Tissot AC Arbois, Jura

oder

2004 Merlot, Murati, Südafrika

Hauptspeise: Meeresfrüchte Shabu-Shabu / Seafood shabu-shabu

Main dish: oder / or

Udon Nudelsuppe / Udon noodle broth

oder / or

Gedämpfter Reis mit Pilzen / Steamed rice with mushrooms

2006 Chardonnay Auslese, Weingut Sailer-Hahnekamp, Großhöflein

Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte

Dessert: Please choose your dessert from the menu

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 35,00

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 _____ € 32,70

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.)

Shabu-Shabu _____ € 32,70

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.)

Extra-Portion dünngeschnittenes Rindfleisch _____ € 18,10
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 _____	€	18,20
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		
Konomono Moriawase _____	€	6,50
Gemischtes eingelegtes Gemüse · Assorted Japanese pickles		
Hakusai Tsukemono _____	€	5,80
Eingelegter Chinakohl · Pickled Chinese cabbage		
Osui mono _____	€	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 Sägegarnelle · <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 you.

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

