



# Kaiseki

## Zui-un Menu

€ 130,-



Ingwer Sekt  
Appetitanreger: Auster mit Yams und Dashi  
*Amuse Bouche:* Oyster with yams and dashi

2009 Grüner Veltliner, Der Rosenberg, Weingut Josef Salomon, Falkenstein, Weinviertel  
Sushi: Geflämmte Meerbrasse  
*Sushi:* Flamed sea bream



Suppe: Dobin Mushi mit Krabbenfleisch / Dobin Mushi with crab meat  
*Soup:* oder / or  
Erbsensuppe mit Pflaumen-Sesamtofu / Green pea soup with plum-sesame tofu

2009 Weißburgunder, Federspiel Ried Hochrain, Joching, Wachau  
Sashimi: Usutsukuri - dünn geschnittener Wolfsbarsch / Sliced sea bass  
*Sashimi:* oder / or  
Toro, Gelbschwanz, Jakobsmuschel und Riesengarnele (€ 20,- Aufpreis)  
*Toro, yellowtail, scallop and king prawn (€ 20,- additional)*  
oder / or  
Hummer Otsukuri (€ 20,- Aufpreis) / Lobster Otsukuri (€ 20,- additional)  
mit Hummer-Misosuppe (€ 10,- Aufpreis) / with lobster-miso soup (€ 10,- additional)



2007 Sauvignon blanc, Weingut Sepp Muster, Leutschach, Südsteiermark  
Vorspeise: **Zensai** - Erbsen-Yamsgelee mit Seeigelsauce, Heringsrogen mit Gebirgsgemüse,  
*Appetizer:* Tintenfisch mit Seeigel, Garnele mit Kaviar, marinierte Sardine  
**Zensai** - Green pea-yams jelly with sea urchin sauce, herring roe with mountain vegetables,  
squid with sea urchin, prawn with caviar, marinated sardine



2008 Riesling, Porphy, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen  
Gegrilltes Gericht: Goldbrasse / Gilthead bream  
*Grilled dish:* oder / or  
Unkai Yakitori / Unkai Yakitori



Gedämpftes Gericht: Babyweißfische mit Ei and Tempurasauce / Baby whitefish with egg and tempura sauce  
*Steamed dish:* oder / or  
Geschmorte Ochsenzunge / Braised oxtail tongue



2002 Creator Spiritus, Malvasia Reserva, Wolfgang Ernst, Istrien, Kroatien  
Gebackenes Gericht: Aal Tempura / Eel Tempura  
*Deep-fried dish:* oder / or  
Kakiage - gehackte Meeresfrüchte und Gemüse / Chopped seafood and vegetables



Hauptspeise: Sushi-Variation / Variation of Sushi  
*Main dish:* oder / or  
Reissuppe mit Goldbrasse / Rice soup with gilthead bream  
oder / or  
Reissuppe mit Thunfisch / Rice soup with tuna



Sake Spoom mit Hana Awaka Ozeki  
Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte  
*Dessert:* Please choose your dessert from the menu



Weinbegleitung / Wine accompaniment € 59,00  
Sakebegleitung / Sake accompaniment € 75,00



## Kaiseki

Casual Zui-un Menu \_\_\_\_\_ € 90,-



Ingwer Sekt  
Appetitanreger: Auster mit Yams und Dashi  
Amuse Bouche: Oyster with yams and dashi



2009 Grüner Veltliner, Der Rosenberg, Weingut Josef Salomon, Falkenstein, Weinviertel  
Sushi: Geflämmte Meerbrasse  
Sushi: Flamed sea bream  
Suppe: Dobin Mushi mit Krabbenfleisch / Dobin Mushi with crab meat  
Soup: **oder / or**  
Erbsensuppe mit Pflaumen-Sesamtofu / Green pea soup with plum-sesame tofu



2009 Weißburgunder, Federspiel Ried Hochrain, Joching, Wachau  
Sashimi: Usutsukuri - dünn geschnittener Wolfsbarsch / Sliced sea bass  
Sashimi: **oder / or**  
Toro, Gelbschwanz, Jakobsmuschel und Riesengarnele (€ 20,- Aufpreis)  
Toro, yellowtail, scallop and king prawn (€ 20,- additional)  
**oder / or**  
Hummer Otsukuri (€ 20,- Aufpreis) / Lobster Otsukuri (€ 20,- additional)  
mit Hummer-Misosuppe (€ 10,- Aufpreis) / with lobster-miso soup (€ 10,- additional)



2007 Cuvée "Arachon", T.F.x.T., Horitschon, Mittelburgenland  
Hauptspeise: Gegrilltes Lamm, Dobin Mushi und Reis mit Bambussprossen  
Main dish: Grilled lamb, Dobin Mushi and rice with bamboo sprouts



Sake Spoom mit Hana Awaka Ozeki  
Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte  
Dessert: Please choose your dessert from the menu



Weinbegleitung / Wine accompaniment € 46,00  
Sakebegleitung / Sake accompaniment € 55,00

## 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 dünn geschnittenes 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*

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

## SASHIMI

Roher Fisch in Scheiben · *Sliced raw fish*

<b>Moriawase</b> _____	€	35,00
Gemischte Sashimi · <i>Assorted sashimi</i>		
<b>Moriawase (Syo)</b> _____	€	21,00
Kleine gemischte Sashimi <i>Small assorted sashimi</i>		
<b>Toro-Maguro</b> _____	€	31,20
Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i>		
<b>Maguro</b> _____	€	20,30
Thunfisch · <i>Tuna</i>		
<b>Shake</b> _____	€	18,20
Lachs · <i>Salmon</i>		
<b>Ika</b> _____	€	16,30
Tintenfisch · <i>Squid</i>		

## IPPINMONO

<b>Ten-Jyu</b> _____	€	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>		
<b>Una-Jyu</b> _____	€	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>		
<b>Chawa-mushi</b> _____	€	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.)		
<b>Ume Chazuke</b> _____	€	6,50
Reissuppe mit gesalzenen Pflaumen · Rice with salted plum in soup		
<b>Shake Chazuke</b> _____	€	7,60
Reissuppe mit Lachsflocken · Rice with flaked salmon in soup		
<b>Tarako Chazuke</b> _____	€	8,30
Reissuppe mit gesalzenem Dorschrogen · Rice with salted cod roe in soup		
<b>Kounomono Moriawase</b> _____	€	6,50
Gemischtes eingelegtes Gemüse · Assorted Japanese pickles		
<b>Hakusai Tsukemono</b> _____	€	5,80
Eingelegter Chinakohl · Pickled Chinese cabbage		
<b>Osuimono</b> _____	€	3,60
Klare Suppe · Clear soup		
<b>Misowan</b> _____	€	3,60
Miso-Suppe · Miso soup		
<b>Akadashi Nameko-Wan</b> _____	€	4,30
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen <i>Dark miso soup with Nameko-mushrooms</i>		
<b>Gohan</b> _____	€	2,90
Gedünsteter Reis · Steamed rice		

## MAKISUSHI

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

## YAKIMONO

Gegrillte Gerichte · *Grilled dishes*

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

## SUNOMONO

Mit Essig angemachte Meeresfrüchte · *Vinegared seafood*

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

## AGEMONO

Gebackene Gerichte · *Deep-fried dishes*

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

## SUSHI KOMBINATION

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

## SUSHI A LA CARTE

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