



SRA BUA



## VORSPEISEN

### STARTER

#### SASHIMI POKE BOWL

LACHS, REIS, AVOCADO, MANGO, GRAPEFRUIT, CHILI, INGWER,  
SESAM

#### SASHIMI POKE BOWL

SALMON, RICE, AVOCADO, MANGO, GRAPEFRUIT, CHILI, GINGER, SESAME

18

#### FRÜHLINGSROLLEN

WEISSKOHL, SPROSSEN, YUZU, DIP

#### SPRING ROLLS

WHITECABBAGE, SPROUTS, YUZU, DIP

14



CEVICHE

ZANDER, CHILI, RADIESCHEN, LAUCH, KORIANDER, YUZU

CEVICHE

PIKE PERCH, CHILI, RED RADISH, LEEK, CORIANDER, YUZU

16



# SUPPE

## SOUP

GEFLÜGEL CONSOMMÉ  
WAN TAN, GEMÜSE, WAKAME ALGEN

CHICKEN CONSOMMÉ  
WONTON, VEGETABLES, SEAWEED

12

FISCHSUPPE MIT TOMATE  
ZITRONENGRAS, INGWER, KORIANDER, GERÄUCHERTE FORELLE,  
KOKOSNUSS

FISH SOUP WITH TOMATO  
LEMONGRASS, GINGER, CORIANDER, SMOKED TROUT, COCONUT

12



# HAUPTGERICHTE

## MAIN COURSE

LACHSFORELLE

MISO, PILZE, WAKAME ALGEN, GEMÜSETEMPURA

SALMON TROUT

MISO, MUSHROOM, SEAWEED, VEGETABLES TEMPURA

28

GELBESTHAI-CURRY

GEMÜSE, REIS

YELLOW TAI CURRY

VEGETABLES, RICE

22

WAHLWEISE MIT GARNELEN/ADDITIONAL PRAWNS

36

WAHLWEISE MITMAISHÄHNCHENBRUST/ ADDITIONAL CHICKEN

26



# DESSERTS

## DESSERTS

HIBISKUS  
LITSCHI, TAPIOKA, JOGHURT

HIBISCUS  
LITCHI, TAPIOCA, YOGHURT

14

ZITRONENGRAS MOUSSE  
ANANAS, KOKOSNUSS, PISTAZIE

LEMONGRASS MOUSSE  
PINEAPPLE, COCONUT, PISTACHIO

14



SAKE

SAKE

DIE SAKEHERSTELLUNG BEGANN IM 3. JH. V. CHR. IN DEM MÄDCHEN DEN REIS ZERKAUTEN UND DANACH IN GEFÄßE SPUCKTEN. DAS „ANKAUEN“ WURDE AB DEM 5. JH. ÜBERFLÜSSIG DA MAN PILZKULTUREN AUS KOREA UND CHINA HOLTE. DER ÜBERLIEFERUNG NACH, DURFTE EIN DICHTER AM HOF DES KAISERS, DEM EIN VERS GELANG, SICH EINE SCHALE SAKE NEHMEN. ALSO SCHEUEN SIE SICH NICHT NACHDEM GEDICHT AN SPEISEN SICH EINEN SAKE ZU GÖNNEN.

THE PRODUCTION OF SAKE BEGAN IN THE 3TH CENTURY B.C. WHEN GIRLS WOULD CHEW ON RICE THEN SPIT IT INTO A POT. THE CHEWING TECHNIQUE WAS NO LONGER NECESSARY AFTER MOULD FUNGI BEGAN TO BE IMPORTED FROM CHINA AND KOREA. JAPANESE LEGEND SAYS THAT A POET IN FRONT OF THE EMPEROR ´S COURT WOULD BE OFFERED AS A REWARD A BOWL OF SAKE WHEN HE FINISHED HIS POEM. SO DO NOT REFUSE A GLASS OF SAKE AFTER A POETIC MEAL.



SAKE

SAKE

FUKUJU "AWASAKI SPARKLING"  
ROSENBLÄTTER | LITSCHI | PFIRSICHBLÄTTER  
ROSE LEAVES | LITCHI | PEACH LEAVES  
39

FUKUJU JUNMAI DAIGINJO "DASSAI EU 50"  
MUSKATTRAUBE | WEIBWEIN  
MUSCAT GRAPE | WHITE WINE  
45

FUKUJU JUNMAI „KOBÉ CLASSIC“  
RÖSTMANDELN | ROTER APFEL | GEKOCHTE BIRNE  
ROASTED ALMONDS | RED APPLE | BOILED PEAR  
37

SAKE LIKÖR – „YUZU – SAKE“  
4CL 7,50





# 1772 – COUNT CORETH PRACHENSKY

SENSATION

SENSATION

DAS AROMA. DER GESCHMACK

THE FRAGRANCE. THE FLAVOR

EINSCHENKEN, DIE AUGEN SCHLIEßEN, VOM DUFT BETÖRT DIE FRUCHT IN IHRER GANZEN VIELFALT UND FÜLLE ERLEBEN. ENDLICH GAUMEN UND ZUNGE UMSPÜLEN, UM IM GROßEN FINALE DEN ABGANG ZU ZELEBRIEREN. SCHLIEßLICH FÜHLEN, WIE DER GEIST AUS TROPISCHEN FRÜCHTEN, KÖRPER UND SEELE INSPIRIERT.

POUR THE SPIRIT, INHALE ITS DREAMY FRAGRANCE AND THE SENSUOUS RIPENESS OF THE FRUIT TEMPTS BEFORE YOU TO TAKE A SIP. SWIRL THE SPIRIT IN YOUR MOUTH AND CAPTURE THE AMBROSIAL FRUITINESS TO CELEBRATE THE LONG SURPRISING FINISH. FINALLY FEEL THE SPIRIT OF TROPICAL FRUIT INSPIRE BODY AND SOUL.



FASZINATION  
FASCINATION

DIE ERFAHRUNG. DAS ERLEBNIS  
THE EXPERTISE. THE ADVENTURE

UNSERE FUNDIERTE ERFAHRUNG ERMÖGLICHT DIE KREATION  
FEINSTER TROPISCHER FRUCHT-DESTILLATE, DIE FÜR SIE  
QUELLE EINER GANZ NEUEN, SINNLICHEN ERFAHRUNG SEIN  
WERDEN: EIN EXOTISCHES GESCHMACKSERLEBNIS, DAS SIE  
BEGEISTERN WIRD.

OUR PROFOUND EXPERIENCE ENABLES US TO CREATE THE FINEST  
TROPICAL FRUIT SPIRITS, PRESENTING YOU WITH AN EXCITING AND  
COMPLETELY NOVEL TASTE EXPERIENCE TO DELIGHT YOU.



# EDELBRÄNDE BRANDIES

UNSER SORTIMENT  
OUR VARIETY

1772 BANANE | BANANA  
2CL 14

1772 ANANAS | PINEAPPLE  
2CL 16

1772 TANGERINE | TANGERINE  
2CL 16

1772 LITSCHI | LITCHI  
2CL 19



TRAUSNER RESERVE  
ATTERSEE

1998 HOLLER | ELDER  
2CL 18

2000 ATTERBIRNE | ATTERPEAR  
2CL 11

1995 ZWETSCHKE | PLUM  
2CL 11

1995 GEBIRGS HAFER | MOUNTAIN OAT  
2CL 11