



+43 5356 65660-0
schlosshotel-kitzbuehel.com

SALATE, RAMEN UND GYOZA

Gedämpfte Edamame pur vegan	14
Sojabohnen-Schoten in Chili-Knoblauch-Marinade	
Ramen	17
Egg Noodles . Frühlings- & Rote Zwiebel Koriander . Ei . Bambus . Pak Choi mit Hühnerfleisch, Rindfleisch oder Garnele	
Misoshiro pur vegan	14
Seidentofu . Seaweed . Frühlingszwiebel	
Goma Wakame Salat pur vegan	16
Wakame Algen . gerösteter Sesam	
Maguro Tatar	18
Thunfisch . Togarashi . Avocado scharfe Mayonnaise	
Shake Salada	18
Glen Douglas Lachs . Sesam . Tobiko . Avocado Frühlingszwiebel	
Ceviche	18
Kaiserwinkl Goldforelle . Mango . Limette Koriander . Chili	
Gyoza	17
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Seafood oder mit Gemüse . eingelegtes Gemüse . Ponzu-Sauce	

SASHIMI oder als NIGIRI SUSHI

Glen Douglas Lachs	22	Bluefin Sashimi Thunfisch	23
Garnele	23		

Rōzu-Sashimi und Nigiri Mix	P. P. 26
-----------------------------	----------

URAMAKI-ROLLEN (je 8 Stück)

Spicy Tuna Roll	24
Thunfisch . Gurke . Avocado . Tobiko scharfe Mayonnaise	
Aburi Sake Roll	19
Lachs . Avocado . Nori . Frischkäse	
California Maki Roll	24
King Crab . Avocado . Gurke	
Black Tiger Mango Roll	22
Ebi . Avocado . Sriracha . Mayonnaise	
Teriyaki Beef Roll	19
Rohes Rinderfilet in Teriyaki-Marinade . Gurke Chili-Sauce	
Pur Vegan Roll	14
Avocado . Gurke . Thai-Spargel . gelber Rettich Kokoscreme	



RŌZU SIGNATURE ROLLEN

Kaiserwinkl Roll	26
Kaiserwinkl Goldforelle . Rote Rübe . Kimchi Sesam . Teriyaki . Räucherforelle	
Tempura Roll	22
Ebi . Avocado . Sriracha . Curry-Mayonnaise	
Rainbow Roll	26
King Crab . Lachs . Thunfisch . Ebi Avocado . Gurke . Spargel	

RŌZU SIGNATURE DISH

Omakase	P. P. 52
Das Chef Joshi Surprise Special Nigiri . Uramaki . Sashimi	

DESSERT

Sago Sago pur vegan	12
Mango . Tapioka . Kokos . Safran . Ananas-Sorbet	
Roze Pralinen-Variation	14
Passionsfrucht . Mandarine-Chili . Banane-Yuzu Erdnuss-Karamell	
Matcha-Eiscreme	12
Toffee-Sauce . schwarzer Sesamkrokant Kirsch-Kaviar	

Alle Preise in €, inkl. aller Steuern und Abgaben

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter*innen.