

## Getränke Empfehlung

Sauvignon Blanc 2016  
Glatzer Carnuntum  
trocken 12% vol € 4.9

\*\*\*

Weissburgunder 2017  
Hiedler Langenlois Kamptal  
trocken 13% vol € 5.9

\*\*\*

Roter Veltliner Steinberg 2014  
Josef Fritz Wagram  
trocken 13,5% vol € 7.9

\*\*\*

Riesling Auslese 2015  
Weingut Geil Deutschland  
süß 9,5% vol 1/16L  
€ 6.9

3 Gänge mit Weinbegleitung 44.5

4 Gänge mit Weinbegleitung 57.5

## Wiener Restaurantwoche

### **Sashimi "Ruhm Style"**

Österreichisches Lachsforellen Sashimi  
Yuzu Soja Sauce | Sesam

und

### **Ceviche Sashimi Style**

Kingfish Sashimi | Ceviche Dressing  
Aji Amarillo Chili | Koriander | rote Zwiebel

\*\*\*

---

### **Babyspinach Truffle Salad**

Babyspinat | Shiitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing

und

### **Scallop Kataifi**

Jakobsmuschel im Kataifi Teig  
Creamy Wasabi Sauce

\*\*\*

---

### **Rib Eye Steak**

Gegrilltes Rib Eye Steak von der  
österreichischen Kalbin

Chili Anticucho Sauce | Natural Fries

und

### **Pork Belly**

Tullnerfelder Schweinebauch | Spicy Miso Sauce  
Chili | Frühlingszwiebel | rote Zwiebel  
Süßkartoffelpüree

\*\*\*

### **Whiskey-Zimt Cappuccino**

Kaffeeccreme | Schoko Crumbles | Vanilleeis  
Whiskeyschaum | Zimt

und

### **Passionsfrucht Creme brûlée**

Passionsfrucht | Mangoschaum

\*\*\*

### **Menü**

3 Gänge ohne Zwischengang 29.5

4 Gänge mit Zwischengang 37.5

**DiningRuhm**   
Restaurant & Bar

Bei unserem Family Style werden die Speisen, ab 2  
Personen, in der Tischmitte serviert, sodass jeder 2  
verschiedene Speisen probieren kann.