



Ai 愛 steht im japanischen und chinesischen für liebe ...  
liebe zum essen - liebe zur gastfreundschaft - liebe für  
einzigartige erlebnisse.

Ai verbindet die komplexen aromen der asiatischen küche durch  
verschiedenen kochtechniken mit gewürzen aus ganz asien.  
wir verleihen traditionellen gerichten einen modernen,  
einzigartigen touch. um die große vielfalt unserer speisen erleben zu können,  
servieren wir alle gerichte gemäß eines sharing concepts;  
bekannt unter anderem von tapas.

diese werden in der mitte des tisches angerichtet und  
miteinander geteilt. es gibt keine starre klassische menüabfolge;  
alle gerichte werden unabhängig von  
einander zubereitet und serviert. willkommen im Ai

**“mögen sich die jahreszeiten auch ändern,  
dieses gefühl wird das selbe bleiben”**

– japanisches sprichwort

*Ai (愛) is japanese and chinese for love; love for food, love for  
hospitality and love for great experiences.*

*Ai combines the purity of japanese zen cuisine with the  
complex flavours and techniques of greater asia. our chefs provide a  
modern twist to traditional preparations. in traditional style, we  
do not serve individual appetizers and main courses; all  
dishes are designed to be shared, and will be brought to the  
table continuously as soon as they are ready.*

*our service staff are happy to assist should you require  
assistance selecting a menu. welcome to Ai.*

***“even though the seasons change,  
this feeling will remain the same”***

– japanese proverb



## saisonale spezialität | *seasonal specialty*

weißer spargel tempura, Ai tempura sauce <i>white asparagus tempura, Ai tempura sauce</i>	12
blauflossen thunfisch, reis fadennudeln, kleine tintenfische, garnelen, thai mango, chili limetten dressing <i>blue fin tuna, rice vermicelli, baby squid, prawns thai mango, chili lime dressing</i>	29
frühlingsrollen mit knuspriger ente, java pflaumensauce <i>crispy duck spring rolls, jambolan plum sauce</i>	11

## kleine gerichte | *small dishes*

gegrillt edamame, bergsalz (v) <i>grilled, mountain salt (v)</i>	5
gebraten edamame, scharf (v) <i>stir-fried, spicy (v)</i>	5
Ai miso-suppe, herrn ortners speck, sojabohnen <i>Ai miso soup, mr ortner's bacon, young soy beans</i>	6
vegetarische miso-suppe mit babyschwammerl (v) <i>vegetarian miso soup with baby mushrooms (v)</i>	5
regionales rindertartar, würzig 80g / 120g <i>austrian beef tartare, spicy 80g / 120g</i>	15/22
ausgewähltes sashimi, limetten-trüffel-marinade <i>chirashi sashimi, marinated in lime and truffle</i>	18
krosse softshellkrabbe, chili-limetten-mayonnaise <i>fried softshell crab, chilli lime mayonnaise</i>	17
ausgewähltes sashimi, limetten-trüffel-marinade <i>chirashi sashimi, marinated in lime and truffle</i>	18
schweins- und gänselebergryoza, apfel-soja-sauce <i>pork and foie gras gyoza, apple cider soy</i>	11

## sashimi | *sashimi*

lachsforelle <i>salmon trout</i>	10
blauflossenthunfisch akami <i>blue fin tuna akami</i>	21
blauflossenthunfisch toro (begrenzte verfügbarkeit) <i>blue fin tuna toro (limited availability)</i>	29
gelbschwanzmakrele <i>hiramasa kingfish</i>	13
Ai handverlesener kaviar 15g <i>Ai selection caviar 15g</i>	39
forellenkaviar 20g <i>trout roe 20g</i>	15

## maki sushi | *maki sushi*

würziges thunfisch tatar, kletenwurzel, sesam <i>spicy tuna, gobo, sesame</i>	8
anchovie tempura, avocado, schwarzer trüffel <i>anchovy tempura, avocado, black truffle</i>	9
marinierte rote wildgarnele, jalapeño <i>marinated red prawn, jalepeño, tenkasu</i>	7
saisonales gemüse, takana <i>seasonal vegetables, takana</i>	7

## salate | *salads*

junger spinat, sesam-erdnuss dressing (v) <i>baby spinach, sesame peanut dressing (v)</i>	7
römischer salat, gurke, bohnen sprossen, avocado, würzigem zitronen-dressing (v) / mit angebratenem rinderfilet <i>baby romain, cucumber, bean sprout, avocado, spicy lemon dressing (v) / with seared beef tenderloin</i>	12/19
paradeiser, algen, ingwer, shiso (v) <i>tomatoes, seaweed, ginger, shiso (v)</i>	9
grüner bohnen salat, gebackener tofu, shanghai dressing (v) <i>green bean salad, fried tofu, shanghai dressing (v)</i>	9

## tempura | *tempura*

kabeljau, takana mayonnaise <i>baltic sea cod, takana mayonnaise</i>	17
regionales marktgemüse, Ai tempura sauce <i>market vegetables, Ai tempura sauce</i>	12

## meeresfrüchte und fisch | *seafood and fish*

lachsforelle, rotwein teriyaki, knusprige haut <i>salmon trout, red wine teriyaki, crispy skin</i>	22
kanadische jakobsmuscheln, sellerie, kimchi dressing <i>canadian scallops, celery, kimchi dressing</i>	21
wildfang-garnelen, gebratener reis, sojasprossen, thai style erdnuss-sauce <i>prawn, fried rice, bean sprouts, thai style peanut sauce</i>	31

## fleisch | *meat*

yakitori-hendlspeieße, honig-soja-sauce <i>yakitori style chicken skewers, austrian honey, soy</i>	7
beiried vom japanischen wagyu, miyazaki, a4 <i>japanese wagyu striploin, miyazaki, a4</i>	79
alpenrindsfilet, sojabutter, trüffel-erdäpfel <i>alpine beef tenderloin, soy butter, truffle potato</i>	29
schweinebauch peking style, gedämpftes chinesisches brot <i>pork belly peking style, steamed chinese bao</i>	20

## gemüse | *vegetables*

kartoffelchen, frühlingzwiebel, shiro miso (v) <i>baby potatoes, spring onion, shiro miso (v)</i>	6
sambal wasser spinat <i>sambal water spinach</i>	8

## reis | *rice*

gebratener reis (v) <i>fried rice (v)</i>	6
sushi reis (v) <i>sushi rice (v)</i>	4
gedämpfter reis (v) <i>steamed rice (v)</i>	3

**suppe | *soup***

vegetarische miso-suppe mit babyschwammerl (v)  
*vegetarian miso soup with baby mushrooms (v)*

**wähle ein maki sushi | *choose one maki sushi***

knuspriges, würziges lachsforellentatar  
*crispy spicy salmon trout tartare*

anchovie tempura, avocado, schwarzer trüffel  
*anchovy tempura, avocado, black truffle*

saisonales gemüse, takana (v)  
*seasonal vegetables, takana (v)*

**wähle eins (serviert mit reis) | *choose one (served with rice)***

schweinebauch peking style, gedämpftes chinesisches brot  
*pork belly peking style, steamed chinese bao*

römischer salat, gurke, bohnen sprossen, avocado, würzigem zitronen-dressing (v) /  
mit angebratenem rinderfilet  
*baby romain, cucumber, bean sprout, avocado, spicy lemon dressing (v) /  
with seared beef tenderloin*

lachsforelle gegrillt, rotwein-teriyaki, knusprige haut, kimchi-salat  
*grilled salmon trout, red wine teriyaki, crispy skin, kimchi salad*

**mittagsmenü | *lunch menu***

**wähle eine suppe | *choose one soup***

Ai miso-suppe, herrn ortners speck, sojabohnen  
*Ai miso soup, mr ortner's bacon, young soy beans*

vegetarische miso-suppe mit babyschwammerl (v)  
*vegetarian miso soup with baby mushrooms (v)*

**wähle zwei | *choose two***

paradeiser, algen, ingwer, shiso (v)  
*tomatoes, seaweed, ginger, shiso (v)*

ausgewähltes sashimi, limetten-trüffel-marinade  
*chirashi sashimi, marinated in lime and truffle*

würzige thunfisch-maki, klettenwurzel, sesam  
*spicy tuna maki, gobo, sesame*

grüner bohnen salat, gebackener tofu, shanghai dressing (v)  
*green bean salad, fried tofu, shanghai dressing (v)*

schweins- und gänselebergyoza, apfel-soja-sauce  
*pork and foie gras gyoza, apple cider soy*

**wähle eins (serviert mit reis) | *choose one (served with rice)***

schweinebauch peking style, gedämpftes chinesisches brot  
*pork belly peking style, steamed chinese bao*

römischer salat, gurke, bohnen sprossen, avocado, würzigem zitronen-dressing (v) /  
mit angebratenem rinderfilet  
*baby romain, cucumber, bean sprout, avocado, spicy lemon dressing (v) /  
with seared beef tenderloin*

wildfang-garnelen, gebratener reis, sojasprossen, thai style erdnuss-sauce  
*prawn, fried rice, bean sprouts, thai style peanut sauce*

lachsforelle gegrillt, rotwein-teriyaki, knusprige haut, kimchi-salat  
*grilled salmon trout, red wine teriyaki, crispy skin, kimchi salad*

beiried vom japanischen wagyu, miyazaki, a4 - aufpreis €49  
*japanese wagyu striploin, miyazaki, a4 - additional charge €49*