



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



degustationsmenüs¹ | *tasting menus¹*

8 gänge „signature“ <i>8 courses "signature"</i>	89
12 gänge „premium“ <i>12 courses "premium"</i>	125

saisonale spezialität | *seasonal specialty*

weißer spargel tempura, Ai tempura sauce <i>white asparagus tempura, Ai tempura sauce</i>	12
bbq hähnchen mit zitronengras und soja <i>bbq spring chicken with lemongrass and soy</i>	26
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

edamame und suppen | *young soy beans and soups* (einzeln serviert) (served individually)

gegrillt, bergsalz (v) <i>grilled, mountain salt (v)</i>	5
gebraten, 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

salate | *salads*

junger spinat, sesam-erdnuss dressing <i>baby spinach, sesame peanut dressing (v)</i>	7
frühlingsgemüse, asiatische blätter, weißes miso dressing <i>spring vegetables, asian leaves, white miso dressing</i>	9
Ai salat, asiatische blätter, herrn ortners speck, onsen-ei, yuzu <i>Ai salad, asian leaves, mr ortner's bacon, onsen egg, yuzu</i>	14
paradeiser, algen, ingwer, shiso (v) <i>tomatoes, seaweed, ginger, shiso (v)</i>	9
marktgemüse, sesam, erdnuss, szechuan-öl (v) <i>market vegetables, sesame, peanut, szechuan oil (v)</i>	12
römischer salat, gurke, bohnen sprossen, avocado, würzigem zitronen-dressing / mit angebratenem rinderfilet <i>baby romain, cucumber, bean sprout, avocado, spicy lemon dressing / with seared beef tenderloin</i>	12/19

kleine gerichte | *small dishes*

beiried tataki, curry wafu, knusperreis <i>tataki of alpenrind beef, curry wafu, crispy rice</i>	15
regionales rindertartar, würzig 80g / 120g <i>austrian beef tartare, spicy 80g / 120g</i>	15/22
blauflossen-thunfisch tatar, avocado, ingwer blume <i>blue fin tuna tartare, avocado, ginger flower</i>	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
salz und pfeffer tintenfisch, kren mayonnaise <i>salt & pepper calamari, horseradish mayonnaise</i>	15
schweins- und gänselebergyoza, apfel-soja-sauce <i>pork and foie gras gyoza, apple cider soy</i>	11
knusprige trüffel-erdäpfel-teigtascherl (v) <i>truffled potato dumplings, crispy (v)</i>	9

tempura | *tempura*

wilde black-tiger-garnelen, Ai tempura sauce <i>black wild tiger prawns, Ai tempura sauce</i>	19
kabeljau, takana mayonnaise <i>baltic sea cod, takana mayonnaise</i>	17
regionales marktgemüse, Ai tempura sauce <i>market vegetables, Ai tempura sauce</i>	12

robata meeresfrüchte und fisch | *robata seafood and fish* (vom japanischen holzkohlegrill) (from the japanese charcoal grill)

sambal ostsee kabeljau, rote chilipaste, asiatischer krautsalat <i>sambal baltic sea cod, red chili paste, asian slaw</i>	27
lachsforelle, rotwein teriyaki, knusprige haut <i>salmon trout, red wine teriyaki, crispy skin</i>	22
riesen-tigergarnele, Ai xo sauce <i>jumbo tiger prawn, Ai xo sauce</i>	31
kanadische jakobsmuscheln, sellerie, kimchi dressing <i>canadian scallops, celery, kimchi dressing</i>	21
kleine tintenfische gefüllt mit reis und pinienkernen, chinesischer bbq-stil <i>baby squid stuffed with rice and pine nuts, chinese barbecue style</i>	17

robata fleisch | *robata meat* (vom japanischen holzkohlegrill) | (from the japanese charcoal grill)

alpenrinderfilet-spieße, süßer soja, sesam <i>alpine beef tenderloin skewers, sweet soy, sesame</i>	17
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
teriyaki entenbrust, knusprige haut, gänseleber nori knödel <i>teriyaki duck breast, crispy skin, foie gras nori dumplings</i>	29

gemüse und reis | *vegetables and rice*

kartöfelchen, frühlingzwiebel, shiro miso (v) <i>baby potatoes, spring onion, shiro miso (v)</i>	6
broccolini wok mit knoblauch, austersauce <i>broccolini stir fried with garlic, oyster sauce</i>	8
sambal wasser spinat <i>sambal water spinach</i>	8
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

¹unsere degustationsmenüs sind ausschließlich für den ganzen tisch erhältlich
¹our tasting menus are available only as a choice for the whole table
alle preise in euro inkl. mwst. | (v) vegetarisch | allergieinformation auf anfrage
all prices in euros including tax | (v) vegetarian | allergen codex available on request

alle preise in euro inkl. mwst. | (v) vegetarisch | allergieinformation auf anfrage
all prices in euros including tax | (v) vegetarian | allergen codex available on request

sashimi | *sashimi*

lachsforelle <i>salmon trout</i>	10
seesaibling <i>fresh water char</i>	9
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
wolfsbarsch <i>seabass</i>	14
Aï handverlesener kaviar 15g <i>Aï selection caviar 15g</i>	39
forellenkaviar 20g <i>trout roe 20g</i>	15
ostra regal auster <i>ostra regal oysters</i>	7

nigiri sushi | *nigiri sushi*

miyazaki wagyu tataki, geräucherte soya sauce <i>miyazaki wagyu tataki, smoked soy</i>	16
lachsforelle, geräucherte sojasauce <i>salmon trout, smoked soy</i>	8
seesaibling, ingwer-soja <i>arctic char with ginger soy</i>	9
blauflossenthunfisch, Aï soja <i>blue fin tuna, Aï soy</i>	15
gelbschwanzmakrele, zitrusalz <i>hiramasa kingfish, citrus salt</i>	10
tai seebrasse, bergkäse, zitrone <i>tai red snapper, mountain cheese, lemon</i>	14

maki sushi | *maki sushi*

knuspriges, würziges lachsforellentatar <i>crispy spicy salmon trout tartar</i>	7
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, jalapeño, tenkasu</i>	7
Aï krosse jakobsmuschel, kaviar <i>Aï crispy scallop, caviar</i>	10
barbecue-aal, bio-ei, avocado <i>barbecue eel, bio egg, avocado</i>	9
doppelt geräucherter speck, kürbis, kimizu-sauce <i>double smoked bacon, pumpkin, kimizu sauce</i>	7
saisonales gemüse, takana <i>seasonal vegetables, takana</i>	7
softshell-krabbe mit wasabi-mayonnaise <i>softshell crab with wasabi mayonnaise</i>	10
würziges beef tatar, spargel, knoblauch-chips <i>spicy beef tartare, asparagus, garlic chips</i>	8