



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 verschiedene 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

menü zum teilen und durchkosten

“Ai signature experience“

eine auswahl unserer beliebtesten gerichte in kleinen portionen

“Ai premium experience“

eine auswahl unserer beliebtesten gerichte in kleinen portionen, inklusive premium meeresfrüchte und miyazaki a4 wagyu rind

saisonale spezialitäten

weißer spargel tempura, Ai tempura sauce

weißer spargel gegrillt, kimizu sauce

frühlingsrollen mit knuspriger ente, java pflaumen sauce

edamame und suppen

edamame, bergsalz (v)

edamame gebraten, scharf (v)

Ai miso-suppe, herrn ortners speck, sojabohnen - einzeln serviert

vegetarische miso-suppe mit baby pilze (v) - einzeln serviert

spieße (pro stück)

yakitori-hendlspeie, honig soja sauce

rind mit kokos und grünem chili

schweinenacken bangkok style

yasai gemüse (v)

maki (4 stück)

Ai california style

würziges thunfisch tatar, klettenwurzel, sesam

anchovie tempura, avocado, schwarzer trüffel

marinierte rote wildgarnele, jalapeño

doppelt geräucherter speck, kürbis, kimizu sauce

würziges beef tatar, spargel, knoblauch chips

koreanisches rinderfilet, kimchi, bbq mayonnaise

tempura garnele, mango, avocado, sesame

Ai yasai (v)

seasonal vegetables (v)

salate

“köstlicher“ scharfer hühner salat

frühlingsgemüse mit yuzu parmesan dressing (v)

angebratenes rinderfilet, anchovies, römischer salat, würziges zitronen dressing

salat mit knusprigen nüssen, asiatische blätter, zitronen dressing (v)

blauflossen thunfisch, reis fadennudeln, junge tintenfische, garnelen, thai mango, chili limetten dressing - aufpreis 7€

snacks

“baue dein eigenes“ bao, peking style

in soja gegartes schwein

in soja gegartes kalbsbackerl

knusprig würzige lachsforelle

zerlegt wagyu rind mini burger

regionales beef tatar, würzig

blauflossen thunfisch tatar, avocado, ingwer blume - aufpreis 7€

teigtaschen und gyoza

schwein und salbei, apfel soja sauce

knusprige trüffel kartoffel teigtaschen (v)

schwein und garnele siu mai, Ai style

new style sashimi und ceviche

beiried tataki, curry wafu, knusperreis

junge tomaten ceviche, algen, ingwer, shiso (v)

hamachi mit grünem chili und tomaten dressing

sashimi (3 stück)

lachsforelle

blauflossen thunfisch akami

gelbschwanzmakrele

forellenkaviar 20g

blauflossen thunfisch toro - begrenzte verfügbarkeit

Ai handverlesener kaviar 15g

tempura und knusprig gebacken

krosse softshellkrabbe, chili limetten mayonnaise

knusprig frittiertes tintenfisch, szechuan salz, kren mayonnaise

regionales marktgemüse, Ai tempura sauce

krevette, sriracha mayonnaise

wildfang black-tiger-garnelen, Ai tempura sauce - aufpreis 7€

robata barbeque grill

sambal ostsee kabeljau, rote chilipaste, asiatischer krautsalat

lachsforelle, rotwein teriyaki, knusprige haut

hühnchen mit zitronengras und soja

alpenrinderfilet spieße, süßes soja, sesam

premium robata barbeque grill

riesen tigergarnele, Ai xo sauce

beiried vom japanischem wagyu rind, miyazaki, a4

beilagen

wok broccolini mit knoblauch, austern sauce

sambal wasser spinat (v)

ofenkartoffel mit 5 gewürzen (v)

gebratener reis (v)

14

15

9

75

98

11

6

3.5

9

15

10

21

13

15

29

39

12

21

31

79

7

