

冒険 böken  
sushi restaurant 

**FRISCHES À LA CARTE SUSHI  
UND  
TRADITIONELLE JAPANISCHE KÜCHE  
18:30 BIS 21:00 UHR, DIENSTAG RUHETAG**

**FRESH, À LA CARTE SUSHI  
AND  
TRADITIONAL JAPANESE CUISINE  
6.30 PM UNTIL 9 PM, CLOSED ON TUESDAYS**

**BY OUR SUSHIMASTER KONSTANTIN -  
AUTHENTISCH. PRÄZISE. MEISTERHAFT.**  
KONSTANTIN VERFEINERT JEDE KREATION MIT JAHRELANGEM  
HANDWERK, TRADITIONELLER AUSBILDUNG UND KOMPROMISSLOSEM  
QUALITÄTSANSPRUCH – FÜR EIN UNVERGLEICHLICH JAPANISCHES  
ERLEBNIS.

**BY OUR SUSHI MASTER KONSTANTIN -  
AUTHENTIC. PRECISE. MASTERFUL.**  
KONSTANTIN REFINES EVERY CREATION WITH YEARS OF CRAFTSMANSHIP,  
TRADITIONAL TRAINING, AND UNCOMPROMISING QUALITY STANDARDS –  
FOR AN INCOMPARABLE JAPANESE EXPERIENCE.

## 前菜 **STARTERS**

<b>MISO SOUP</b>	MIT TOFU, FRÜHLINGSZWIEBEL WITH TOFU, SPRING ONIONS	F	<b>7,40</b>
<b>EDAMAME</b>	GEKOCHTE SOJASCHOTEN COOKED SOYBEANS	F	<b>5,70</b>
	FLEUR DE SEL		
	SPICY, MIT WÜRZIGEM PFEFFER SPICY, WITH PEPPER		
	MIT GERÄUCHERTEM FLEUR DE SEL WITH SMOKED FLEUR DE SEL		
	MIT TRÜFFEL BUTTER WITH TRUFFEL BUTTER	G	<b>6,20</b>
<b>FISH NANBANZUKE</b>			<b>7,80</b>
	GEBRATENER FISH IN WÜRZIGER NANBANZUKE MARINADE FRIED FISH MARINATED IN SOY DASHI VINAIGRETTE	D,F,O	
<b>GOMA WAKAME</b>	ALGENSALAT SEAWEED SALAD		<b>4,90</b>
<b>SALMON TARTAR</b>	MIT WASABI SAUCE UND SCHWARZEM KAVIAR TOPPING WITH WASABI SAUCE AND BLACK CAVIAR TOPPING	D, F	<b>18,00</b>
<b>GRÜLL KAVIAR TOPPING</b>		D	<b>8,00</b>

## 刺身 **SASHIMI** 5 STÜCK/5 PIECES

<b>TUNA</b>	D	<b>26,00</b>
<b>SALMON</b>	D	<b>21,00</b>
<b>HAMACHI</b>	D	<b>23,00</b>

## 寿司 **HOSO MAKI** 6 STÜCK/6 PIECES

<b>AVOCADO</b>		<b>14,00</b>
<b>SPARGEL</b>	ASPARAGUS	<b>13,00</b>
<b>GURKEN UND SESAM</b>	CUCUMBER AND SESAME	N <b>10,00</b>
<b>SALMON</b>	LACHS	D <b>16,00</b>
<b>BOILED EBI</b>	GEKOCHTE GARNELE	B <b>16,00</b>
<b>FUTO</b>	SHIITAKE, AVOCADO, GURKE, TAKUAN (4 STÜCK) SHIITAKE, AVOCADO, CUCUMBER, PICKLED RADDISH (4 PIECES)	<b>14,00</b>
<b>UME</b>	EINGELEGTE PFLAUMEN, FRISCHES SHISO, GURKE PICKLED PLUM, FRESH SHISO LEAVES, CUCUMBER	<b>14,00</b>
<b>SPICY TUNA MANGO</b>	THUNFISCH, SHISO, TAKUAN TUNA, SHISO, TAKUAN	D <b>18,00</b>
<b>TEKA MAKI</b>	THUNFISCH TUNA	D <b>18,00</b>

## 裏返

## INSIDE OUT MAKI 8 STÜCK/8 PIECES

<b>PHILADELPHIA</b>	LACHS, GURKE, CREMIGER FRISCHKÄSE, SCHWARZER SESAM SALMON, CUCUMBER, CREAM CHEESE, BLACK SESAME	<b>22,00</b> D, G, N
<b>SHAKEKAWA</b>	GEKOCHTER LACHS, MAYO, GURKE, GERÖSTETER SESAM COOKED SALMON, MAYO, CUCUMBER, ROASTED SESAME	<b>21,00</b> C, D
<b>FRIED EBI</b>	PANKO GARNELE, AVOCADO, DRAGON SAUCE, GERÖSTETER SESAM (4 STÜCK) PANKO SHRIMP, AVOCADO, DRAGON SAUCE, ROASTED SESAME (4 PIECES)	<b>19,00</b> A, B, N
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	KRABBE, GURKE, AVOCADO, MAYO, GERÖSTETER SESAM CRAB, CUCUMBER, AVOCADO, MAYO, ROASTED SESAME	<b>25,00</b> B, C, N
<b>RAINBOW</b>	KRABBE, THUNFISCH, LACHS, HAMACHI, UNAGI SAUCE, SWEET CHILI SAUCE CRAB, TUNA, SALMON, HAMACHI, UNAGI SAUCE, SWEET CHILI SAUCE	<b>27,00</b> B, D, O
<b>TATAKI MAKI</b>	HAMACHI, INGWER, FRÜHLINGSZWIEBEL HAMACHI, GINGER, SPRING ONIONS	<b>20,00</b> D

## 手巻き

## TEMAKI

1 STÜCK/1 PIECE

REIS IN KEGELFÖRMIGEM NORI MIT EINER ZUTAT IHRER WAHL  
RICE IN A CONE-SHAPED NORI WITH AN INGREDIENT OF YOUR CHOICE

<b>TUNA</b>	THUNFISCH, SHISO, TAKUAN TUNA, SHISO, TAKUAN	<b>9,80</b> D
<b>SALMON</b>	LACHS, SESAM (MIT ODER OHNE AVOCADO) SALMON, SESAME (AVOCADO OPTIONAL)	<b>8,80</b> D, N
<b>EBI</b>	PANKO GARNELE, DRAGON SAUCE PANKO SHRIMP, DRAGON SAUCE	<b>10,00</b> A, B, O
<b>WAGYU</b>	WAGYU, SHISO, TAKUAN WAGYU, SHISO, TAKUAN	<b>12,80</b>

## にぎり

## NIGIRI

1 STÜCK/1 PIECE

<b>SALMON</b> D		<b>5,50</b>
<b>TUNA</b> D		<b>7,50</b>
<b>WAGYU</b>	LEICHT FLAMBIERT LIGHT FLAMBED	<b>9,50</b>
<b>HAMACHI</b>	JAP. GELBSCHWANZMAKRELE JAPANESE YELLOWTAIL MACKEREL	<b>6,50</b> D
<b>EBI</b>	GEKOCHTE GARNELE BOILED SHRIMP	<b>5,50</b> B
<b>SCALLOP</b>	JAKOBSMUSCHEL, FLAMBIERT, MIT LIMETTENZESTE SCALLOP, FLAMBED, WITH LIME ZEST	<b>6,50</b> R, O
<b>IKURA</b>	LACHSKAVIAR SALMON CAVIAR	<b>9,50</b> D

UNSERE GARNELEN STAMMEN AUS NATÜRLICHEM LEBENSRAUM, NICHT AUS AQUAKULTUREN  
ODER ZUCHTBETRIEBEN  
OUR SHRIMP COME FROM NATURAL HABITATS, NOT FROM AQUACULTURE OR BREEDING FARMS

## デザート DESSERT

<b>HAUSGEMACHTES MANDARINEN SORBET</b>		<b>6,50</b>
MIT KROKANT HOME MADE TANGERINE SORBET WITH CROKANT		A

# 飲み物 DRINKS

## BOKEN SIGNATURE

<b>BOKEN "ROKU"</b>	JAPANISCHER GIN, YUZU-LIKÖR, PFIRSICH-TONIC JAPANESE GIN, YUZU LIQUEUR, PEACH TONIC	<b>21,00</b>
<b>BOKEN "HAKU"</b>	JAPANISCHER WODKA, YUZU TONIC JAPANESE WODKA, YUZU TONIC	<b>19,80</b>
<b>BOKEN "TOKI"</b>	JAPANISCHER WHISKEY SODA MIT ORANGE BITTERS JAPANESE WHISKEY SODA WITH ORANGE BITTERS	<b>15,00</b>
<b>UMESHU KIR</b>	PFLAUMEN LIKÖR, SEKT PLUM LIQUER, SPARKLING WINE	<b>16,00</b>

## BEER

<b>KIRIN</b>	JAPANISCHES BIER JAPANESE BEER	<b>7,00</b>
--------------	-----------------------------------	-------------

## WINE

<b>ASIA CUVÉE</b>	2022, WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ FLASCHE / BOTTLE	<b>6,90</b> <b>45,00</b>
<b>KUNG FU GIRL</b>	2021, RIESLING, WASHINGTON STATE, CHARLES SMITH FLASCHE / BOTTLE	<b>54,00</b>

## SAKE

<b>DRAGON BLUE</b>	FLASCHE / BOTTLE 720ML	<b>85,00</b>
<b>FUKUJU</b>	FLASCHE / BOTTLE 720ML	<b>42,00</b>
<b>FUKUJU</b>	GLAS / GLASS 4CL	<b>6,00</b>
<b>IMA FOR OYSTERS</b>	FLASCHE / BOTTLE 300ML	<b>49,00</b>
<b>IMA FOR OYSTERS</b>	GLAS / GLASS 4CL	<b>7,40</b>

**NOCH MEHR AUSWAHL GIBT`S IN UNSERER BAR ODER WEINKARTE!  
FOR MORE CHOICE CHECK OUT OUR BAR OR WINE MENU!**

A GLUTEN, B KREBSTIERE, C EIER VON GEFLÜGEL, D FISCH, E ERDNÜSSE, F SOJABOHNEN,  
G MILCH VON SÄUGETIEREN, H SCHALENFRÜCHTE, L SELLERIE, M SENF, N SESAMSAMEN,  
O SCHWEFELOXID UND SULFITE, P LUPINEN, R WEICHTIERE

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN  
MEHRWERTSTEUER.

ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE THE STATUTORY VALUE ADDED TAX.

## **OUR GREEN WAY:**

### **SEIT 2025 TRAGEN WIR STOLZ DAS ÖSTERREICHISCHE UMWELTZEICHEN.**

ALS LOCAL BASE FOR GLOBAL MINDS LEGEN WIR BESONDEREN WERT AUF DIE HERKUNFT UNSERER PRODUKTE UND EINE VERANTWORTUNGSVOLLE AUSWAHL. GEMEINSAM MIT REGIONALEN PRODUZENTINNEN SCHAFFEN WIR GENUSS, DER EHRlich, NACHHALTIG UND BEWUSST IST. UNSERE KÜCHE VERBINDET HOCHWERTIGE PRODUKTE MIT KREATIVER ZUBEREITUNG – FÜR GUTE LAUNE AUF DEM TELLER UND EIN GUTES GEFÜHL DAHINTER.

### **SINCE 2025 WE ARE PROUD TO BE CERTIFICATED WITH THE AUSTRIAN ECOLABEL.**

AS A LOCAL BASE FOR GLOBAL MINDS, WE PLACE GREAT VALUE ON THE ORIGIN OF OUR PRODUCTS AND ON RESPONSIBLE SOURCING. TOGETHER WITH REGIONAL PRODUCERS, WE CREATE CULINARY EXPERIENCES THAT ARE HONEST, SUSTAINABLE, AND CONSCIOUS. OUR KITCHEN COMBINES HIGH-QUALITY INGREDIENTS WITH CREATIVE PREPARATION—BRINGING GOOD MOODS TO YOUR PLATE AND A GOOD FEELING ON TOP OF IT.

## **UNSERE PRODUKTE SIND VON HÖCHSTER QUALITÄT UND NACHHALTIG ZERTIFIZIERT:**

LACHS - LABEL ROUGE, ASC ZERTIFIZIERT

THUNFISCH - WILDFANG, PREMIUM JI HAO

HAMACHI - ASC ZERTIFIZIERT

GARNELEN & KRABBE - WILDFANG, AUS NEUKALODIEN

JAKOBSMUSCHELN - MSC ZERTIFIZIERT

WAGYU - FLEISCHKLASSE A5

## **OUR PRODUCTS ARE OF THE HIGHEST QUALITY AND CERTIFIED SUSTAINABLE:**

SALMON - LABEL ROUGE, ASC CERTIFIED

TUNA - WILD CATCH, PREMIUM JI HAO

HAMACHI - ASC CERTIFIED

SHRIMP & CRAB - WILD CATCH FROM NEW CALEDONIA

SCALLOPS - MSC CERTIFIED

WAGYU - MEAT GRADE A5

