

SeeSushi

CASUAL DINING FOR EVERYBODY

SeeSushi® ist ein Konzept aus dem Salzkammergut, geprägt von Erfahrung, Familie und gelebter Tradition.

Diese Werte spiegeln sich in allem wider, was wir tun.

Unsere Küche ist authentisch und ehrlich: inspiriert von Japan, bereichert durch internationale Einflüsse und verankert in regionalem Geschmack.

Dabei verbinden wir altes Wissen mit neuem Denken – mit dem Anspruch, die Zukunft zu sein.

Wir wollen kein Gourmettempel sein. Aber wir glauben, dass außergewöhnliche Produkte, handwerkliches Können und ehrliche Gastfreundschaft ihren Wert haben.

Wir sind eine Symbiose aus dem, was war, und dem, was kommt.

Purheit ist unser Credo bei SeeSushi®.

Unser Fisch wird in mehreren sorgfältigen Schritten und mit viel Know-how verarbeitet – mit Respekt, Zeit und Hingabe.

Deshalb laden wir dazu ein, bewusst und mit Genuss zu essen. Ein guter Tag beginnt mit guten Zutaten.

Regional verwurzelt, international inspiriert. Wir beziehen viele unserer Zutaten von ausgewählten Produzenten aus der Region und ergänzen sie mit hochwertigen Produkten aus den besten Ursprungsländern weltweit.

SEESUSHI CLASSICS & SIGNATURES

Gurken Kimchi | Sesam | Greens. 10

Edamame | Frischer Kren | Alpen Fleur De Sel. 10

Beef Crudo | Belper Knolle | Gebeizte Dottercreme | Radieschen | Kerbel | Senfkaviar. 19

Signature SeeViche | Bergamotte | Pflaume | Koriander. 19

Knusprige Panko Garnelen | Nachhaltige Aufzucht | Jalapenos | Limette | Trüffel – Miso Mayo. 27

Gebackene Champignons | Schnittlauch | Chili – Yuzu Mayo | Limette. 13

SEASONAL DISHES VOM YAKITORI GRILL

Grüner Spargel | Lauchmayo | Belper Knolle | Togarashi | Kerbel. 24

Beef Tataki | NY Strip | Arare | Jalapeno | Ponzu | Frisée. 29

Nasu Nimono | Melanzani | Sesam | Greens | Miso Dashi. 20

SEESUSHI OMAKASE MENÜ

Omakase (jap. お任せ) bezeichnet eine japanische Essenstradition beim Restaurantbesuch.

Der Begriff bedeutet: „Ich überlasse es Dir.“

Chef's Choice Sharing Menü. € 74 p.P.

EXTRAS

Geriebene Wasabiwurzel. (3g) 5

Gehackte Wasabiwurzel. (3g) 5

Wasabi – Limette Mayo. 2.50

Trüffel – Miso Mayo. 2.50

Chili – Yuzu Mayo. 2.50

Portion Sushi Reis. 5

SEESUSHI® IM REGAL UNSERE PRODUKTE FÜR ZUHAUSE

Soja Sauce Light 0.2l. 10

Wasabi – Limette Mayo. 8

Trüffel – Miso Mayo. 8

Chili – Yuzu Mayo. 8

Chili Crunch. 10

SeeSushi® Buch – Heimatküche Neu gedacht &

SeeSushi Schürze. 45

ROLLS (8 pc)

Lachsforellen Avocado Roll. Lachsforelle | Avocado | SeeSushi Wasabi – Limetten Mayo. Greens. 20

Crispy Spicy Saiblings Tartar Roll. Gurke | Chili | SeeSushi Crunch | Schnittlauch. 18

Pure Green Roll. Gurke | Avocado | Teriyaki | Goma. 17

Tiroler Alpengarnele Panko Roll. Avocado | Teriyaki | SeeSushi Trüffel – Miso Mayo | Kombu Kaviar. 23

MAKI (6 pc)

Lachsforelle. 8 | Avocado. 8 | Gurke. 8

NIGIRI CHEFS SELECTION (8 pc – € 30)

Lachsforelle Pur.

Lachsforelle geblämt | Mandarinen Ponzu.

Saibling Pur.

Saibling geblämt | Zitronen Zeste.

NIGIRI (2 pc)

Nigiri Saibling Pur. 8

Nigiri Saibling Geblämt | Zitronen – Zeste. 8

Nigiri Lachsforelle Pur. 8

Nigiri Lachsforelle Geblämt | Mandarinen –
Ponzu. 8

SASHIMI (5 pc)

Sashimi Lachsforelle Mariniert.

Limette | Teriyaki | Goma | Greens. 15

Sashimi Saibling Mariniert.

Zitrone | EVOO | Chili. 15

DESSERTS

Grießknödel | Joghurt Granité | Geschmorter Rhabarber. 15

Cheese Cake 2.0 | Yuzu Creme | Minze | Heidelbeer Röster. 14

Sauerkirsch Blütenpfeffer Sorbet. 8



SeeSushi® was born in Austria's Salzkammergut region and shaped by experience, family, and living tradition. These values guide everything we do. Our cuisine is authentic and honest: inspired by Japan, enriched by international influences, and deeply rooted in regional flavors. We combine traditional craftsmanship with modern thinking, always looking towards the future. We are not a fine-dining temple, nor do we believe in undervaluing our knowledge, our products, or the people behind them. SeeSushi is a symbiosis of heritage and innovation – a bridge between what has been and what is yet to come.



Purity is at the heart of SeeSushi®. Our fish is prepared through a series of meticulous steps, requiring craftsmanship, time, and dedication. We treat every ingredient with respect and care, inviting you to enjoy each bite mindfully and with appreciation. A good day starts with great ingredients.

Rooted in the region, inspired by the world. We source many of our ingredients from carefully selected local producers and complement them with exceptional products from the finest origins around the globe.

SEESUSHI CLASSICS & SIGNATURES

Cucumber Kimchi | Sesame | Greens. 10
Edamame | Horseradish | Alpine Fleur De Sel. 10
Beef Crudo | Boul de Belp | Cured Egg yolk Cream | Radish | Chervil. 19
Signature SeeViche | Bergamot | Plum | Cilantro. 19
Crispy Panko Prawn | Jalapenos | Lime | Truffle - Miso Mayo. 27
Crispy Champignons | Chives | Chili - Yuzu Mayo | Lime. 13

SEASONAL DISHES VOM YAKITORI GRILL

Green Asparagus | Leek Mayo | Boul de Belp | Togarashi | Chervil. 24
XO Tataki | NY Strip Steak | Arare | Jalapeño | Ponzu | Frisée. 29
Nasu Nimono | Eggplant | Sesame | Greens | Miso Dashi. 20

SEESUSHI OMAKASE MENU

Omakase (お任せ) is a traditional Japanese dining experience that literally means "I leave it up to you." Sit back and trust our chef to guide you through a selection of seasonal dishes and signature creations. Chef's Choice Sharing Menu. €74 p.p.

ADD ON

Freshly Grated Wasabi Root (3g). 5
Finely Chopped Wasabi Root (3g). 5
Wasabi Lime Mayo. 2.50
Truffle Miso Mayo. 2.50
Chili Yuzu Mayo. 2.50
Side of Sushi Rice. 5

SEESUSHI® ON THE SHELF OUR PRODUCTS FOR HOME

Light Soy Sauce (0.2L). 10
Wasabi Lime Mayo. 8
Truffle Miso Mayo. 8
Chili Yuzu Mayo. 8
Chili Crunch. 10
SeeSushi® Cookbook - Rethinking Regional Cuisine & SeeSushi Apron. 45

ROLLS (8 pc)

Salmontrout Avocado Roll | Salmontrout | Avocado | SeeSushi Wasabi Lime Mayo | Greens. 20
Crispy Spicy Char Tartare Roll | Cucumber | Chili | SeeSushi Crunch | Chives. 18
Pure Green Roll | Cucumber | Avocado | Teriyaki | Goma. 17
Tyrolean Alpine Prawn Panko Roll | Avocado | Teriyaki | SeeSushi Truffle Miso Mayo | Kombu Caviar. 23

MAKI (6 pc)

Salmontrout. 8 | Avocado. 8 | Cucumber. 8

NIGIRI CHEFS SELECTION (8 pc - € 30)

Salmontrout Pure.
Flamed Salmontrout | Mandarin Ponzu.
Char Pure.
Flamed Char | Lemon Zest.

NIGIRI (2 pc)

Nigiri Char Pure. 8
Nigiri Char Flamed | Lemon Zest. 8
Nigiri Salmontrout Pure. 8
Nigiri Salmontrout Flamed | Mandarin Ponzu. 8

SASHIMI (5 pc)

Marinated Salmontrout Sashimi.
Lime | Teriyaki | Goma | Greens. 15
Marinated Char Sashimi.
Lemon | EVOO | Chili. 15

DESSERT

Curd Dumpling | Yogurt Granita | Braised Rhubarb. 15
Cheesecake 2.0 | Yuzu Cream | Mint | Blueberry Compote. 14
Sour Cherry & Blossom Pepper Sorbet. 8

