



SHINRAI

SUSHI & ASIAN FUSION

MODERN SUSHI • ASIAN FUSION CRAFTED • WITH TRUST



ÜBER UNS

Willkommen bei Shinrai Sushi & Asian Fusion – Ihrem Ort für frisches Sushi und moderne asiatische Küche im Herzen von Straubing.

Der Name “Shinrai” bedeutet im Japanischen “Vertrauen”. Dieses Vertrauen möchten wir jeden Tag aufs Neue verdienen – mit frischen Zutaten, sorgfältiger Zubereitung, hoher Qualität und einem herzlichen Service.

Unser Restaurant verbindet die Präzision der japanischen Sushi-Kunst mit den vielfältigen Aromen Asiens. Neben frisch zubereitetem Sushi servieren wir ausgewählte warme Spezialitäten aus verschiedenen asiatischen Küchen. So entsteht ein modernes kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Kreativität harmonisch vereint.

Shinrai ist ein Ort zum Genießen, Entspannen und Zusammensein. Ob ein gemütliches Essen mit der Familie, ein Abend mit Freunden oder ein Geschäftsessen – wir möchten, dass sich jeder Gast bei uns willkommen fühlt und gerne wiederkommt

PHO

Vietnams Klassiker: aromatische Reismudelsuppe mit langsam gekochter Rinderbrühe, zartem Rindfleisch und frischen Kräutern.

A1 Pho ^f **12,50 €**

SHINRAI SWEET & SOUR

Zartes Schweinefleisch und knackiges Gemüse in einer fein abgestimmten Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Duftreis.

A2 Shinrai Sweet & Sour ^{c,d} **11,90 €**

GOLDEN WOK RICE

Duftreis, im Wok goldbraun gebraten, mit Ei und frischem Gemüse – aromatisch, herzhaft und voller feiner Röstaromen.

A3 Lachs ^f **12,90 €**

A4 Rindfleisch ^f **13,50 €**

A5 Garnelen ^{b,f} **12,50 €**

A6 Huhn ^f **11,90 €**

A7 Ente ^f **12,50 €**

A8 Tofu ^f **10,90 €**

KOKOS-CURRY

Frisches Gemüse in samtiger Kokos-Currysauce mit Duftreis – cremig, aromatisch und angenehm pikant.

A10 Lachs ^{d,f} **12,90 €**

A11 Rindfleisch ^f **13,50 €**

A12 Garnelen ^{b,f} **12,50 €**

A13 Huhn ^f **11,90 €**

A14 Ente ^f **12,50 €**

A15 Tofu ^f **10,90 €**

MANGO DELIGHT

Frisches Gemüse in fruchtig-cremiger Mangosauce mit Duftreis – mild, fein süß und harmonisch.

A20 Lachs ^{d,f} **12,90 €**

A21 Rindfleisch ^f **13,50 €**

A22 Garnelen ^{b,f} **12,50 €**

A23 Huhn ^f **11,90 €**

A24 Ente ^f **12,50 €**

A25 Tofu ^f **10,90 €**

BENTO

Eine abwechslungsreiche japanische Mittagsbox – knusprig, frisch und ausgewogen.

Z1 Shinrai Bento ^{a,c,d,k} **13,90 €**

Karaage, Maki, 2 Nigiri, Duftreis und Gemüse.

POKE BOWLS

Sushireis mit Kimchi, Mais, Avocado und Edamame – frisch komponiert und leicht würzig.

Z2 Yakitori Bowl ^{a,f} **12,90 €**

Z3 Sake-Maguro Bowl ^d **12,50 €**

Z4 Wakame Bowl ^{f,k} **11,50 €**

SUSHI LUNCH

Von unseren Sushi-Meistern frisch zubereitet – elegant, ausgewogen und ideal für die Mittagspause.

Z5 Sake Fresh ^{d,g,l} **12,50 €**

Lachs Inside-Out und Avocado Maki.

Z6 Veggie Combo ^{c,g,k} **10,90 €**

Veggie Inside-Out und Avocado Maki.

Z7 Crunchy Nigiri ^{a,c,d} **13,90 €**

Crispy Salmon Roll und 2 Nigiri.

APERITIF



APEROL SPRITZ	7,50€
Aperol, Prosecco, Orange	
LILET WILD BERRY	7,50€
Lilet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren Mix, Minze	
YUZU SPRITZ	7,90€
Lilet Blanc, Yuzu, Prosecco, Gurke, Minze	
SHINRAI BLUE SPRITZ	7,90€
Prosecco, Lycheesaft, Butterfly Pea, Minze	
GOLDEN PEACH SPRITZ	7,90€
Lilet Blanc, Pfirsichsirup, Prosecco, Maracujasaft, Grenadine, Minze	
HUGO	7,50€
Prosecco, Holunder Sirup, Limette, Minze	

SUSHI STARTES



V1. WAKAME (f,k)	5,50€
Seetang Salat	
V2. FEUERLACHS (d)	9,90€
4 Stücke flambierte Lachs auf Seetang Salat	
V3. FEUERTHUNFISCH (d)	10,90€
4 Stücke flambierte Thunfisch auf Seetang Salat	
TATAR SPECIALS	
Frisch geschnittenes Tatar mit Avocado, Schnittlauch, Seetang Salat und leichter Schärfe	
V4. Lachstatar (d)	9,90€
V5. Thunfischtatar (d)	10,90€
CARPACCIO	
Frische Fisch mit geriebene Parmesan und Carpacciosöfe	
V6. Salmon Carpaccio (d,g)	14,90€
8 Lachsscheiben	
V7. Tuna Carpaccio (d,g)	15,90€
8 Thunfischscheiben	
V8. OCEAN TOUR (a,b,c,d,n)	18,90€
Unsere Meeres-Spezialität mit frischem Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen und knuspriger Ebi Tempura – serviert mit Sushi-Reis und saisonalem Salat	

SHINRAI STARTERS

MISO

Traditionelle japanische Suppe, Seetang und Frühlingszwiebeln.

S1. Tofu (a,f)	4,50€
S2. Lachs (d,f)	5,90€

TOM YUM GUNG

Aromatische Thai-Suppe, Zitronengras und feiner Schärfe.

S3. Garnelen (b,d,f)	5,50€
S4. Lachs (b,d,f)	5,90€
S5. Huhn (a,c,f)	4,90€

SOMMERROLLE

Frische Reispapierrollen mit Salat, Mango, Gurke, Koriander und hausgemachtem Fischsoße.

S6. Garnelen (b,d)	5,90€
S7. Gebackene Lachs (a,c,d)	6,50€
S8. Tofu (d,f)	5,50€

S9. MANGO SALAT (b,d,e)	13.90€
MIT GARNELEN	

Frischer Mangosalat mit Garnelen, Kräutern, Erdnüssen und würzigem Fischsoße-Dressing.

S10. EDAMAME (f)	5,50€
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz – der perfekte leichte Snack.	

S11. KIM CHI (f)	4,90€
Traditionell fermentierter koreanischer Chinakohl mit leichter Schärfe.	

S12. GYOZA HUHN (a,c,f)	5,50€
Knusprig gebratene japanische Teigtaschen mit saftiger Huhn-Gemüse-Füllung serviert mit Spezialsoße.	

S13. GYOZA VERGETARISCH (a,c,f)	5,50€
Japanische Teigtaschen mit frischer Gemüsefüllung serviert mit Spezialsoße.	

S14. SPRING ROLLS (a,c)	6.50€
Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse serviert mit Spezialsoße.	

S15. EBI TEMPURA (a,b,c,f)	5,90€
Knusprig ausgebackene Garnelen mit süß-herzhafter Teriyaki-Soße.	

S16. YAKI TERIYAKI (a,f)	5,50€
Gegrillte Hühnchenspieße mit hausgemachter Teriyaki-Glasur.	

S17. STARTERS SET (a,b,c,d,e,f)	14,90€
Unsere beliebte Vorspeisenplatte zum Teilen – Gyoza Hühnchen, Frühlingsrollen, Garnelen Tempura, Mango Salat serviert mit Spezialsoße und hausgemachtem Fischsoße.	

FRESH SALADS



Knackiger Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika, Erdnüssen und hausgemachtem Sesam-Dressing.

S21. Lachs ^(d,e,k)	16,90€
S22. Garnelen ^(b,e,k)	15,50€
S23. Rinderhüftsteak ^(e,k)	17,90€
S24. Jakobmuschel ^(e,k,n)	15,90€
S25. Tofu ^(e,f,k)	13,90€
S26. Avocado ^(e,k)	12,90€

RICE NOODLE BOWLS



FrISChe ReIsnudeln mit Salat, Mango, Erdnüssen, Kräutern und hausgemachtem Fischsoße-Dressing.

B30. Lachs ^(d,e)	17,90€
B31. Enter ^(d,e)	16,90€
B32. Chicken ^(a,c,d,e) (Crispy Huhn)	16,50€
B33. Garnelen ^(b,d,e)	17,50€
B34. Rindfleisch ^(d,e)	18,50€
B35. Hausgemachte ^(a,c,d,e) Frühlingrollen	17,90€
B36. Tofu ^(d,e,f)	14,90€
S29. PHO BO ^(f)	16,90€

Vietnams berühmte ReIsnudelsuppe mit langsam gekochter Rinderbrühe, zartem Rindfleisch und frischen Kräutern.

KOKOS-CURRY



Zartes Gemüse in cremiger Kokos-Currysoße mit Duftreis, leicht scharf.

C50. Lachs ^(d,f)	16,90€
C51. Enter ^(f)	15,90€
C52. Huhn ^(f)	15,50€
C53. Garnelen ^(b,f)	16,50€
C54. Rindfleisch ^(f)	17,90€
C55. Tofu ^(f)	13,90€

MANGO DELIGHT



Fruchtiges Mangosoße mit frischem Gemüse und Duftreis—süß, cremig und harmonisch.

D60. Lachs ^(d,f)	16,90€
D61. Enter ^(f)	15,90€
D62. Huhn ^(f)	15,50€
D63. Garnelen ^(b,f)	16,50€
D64. Rindfleisch ^(f)	17,90€
D65. Tofu ^(f)	13,90€

WOK



UDON NUDEL

Japanische Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse in aromatischer Spezialsoße.

N40. Lachs ^(a,d,f)	17,90€
N41. Enter ^(a,f)	16,90€
N42. Chicken ^(a,c,f) (Crispy Huhn)	16,50€
N43. Garnelen ^(a,b,f)	17,50€
N44. Rindfleisch ^(a,f)	18,50€
N45. Tofu ^(a,f)	14,90€

BLACK PEPPER WOK

Im Wok gebraten mit frischem Gemüse in würziger Pfeffersoße mit Duftreis, leicht scharf.

W70. Lachs ^(d,f)	18,90€
W71. Rindfleisch ^(f)	19,90€
W72. Garnelen ^(b,f)	18,50€
W73. Tofu ^(f)	15,90€

ZITRONENGRAS-CHILI SPEZIALITÄTEN

Frisches Gemüse mit Zitronengras, Chili und Duftreis nach vietnamesischer Art, aromatisch und leicht scharf.

W74. Huhn ^(f)	17,90€
W75. Tofu ^(f)	15,90€

NACHSPEISEN

D80. Che Khuc Bach ^(g,h) 6,90€
Traditionelles vietnamesisches Dessert mit Milch-Gelee, Litchi, Chia Samen, Mandelblättchen und süßem Sirup.

D81. Mochi Eis ^(a,c,g) 6,90€
Japanische Reiskuchen mit Kokos-, Matcha- und Mango-Cremefüllung

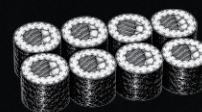
D82. Gebackene Apfel mit ^(a,c,g) 6,50€
Zimtzucker und Vanille Eis

Warmer Apfel mit Zimtzucker, serviert mit cremigem Vanilleeis.

D83. Bananenbällchen ^(a,c) 6,90€
Knusprig gebackene Bananenbällchen mit süßer Füllung.

MAKI

JEWEIL 8 STÜCKE



M31. Sake ^(d) 5,50€
Lachs

M32. Tatar Sake ^(d) 5,90€
Lachs, Dill, mit pikanter Soße

M33. Tekka ^(d) 5,90€
Thunfisch

M34. Tatar Tuna ^(d) 6,50€
Thunfisch, Schnittlauch mit pikanter Soße

M35. Ebi ^(b) 5,90€
Gekochte Garnelen

M36. Fly Ebi ^(a,b,c) 6,90€
Gebackene Garnelen

M37. California ^(b,d,f) 4,90€
Surimi

M38. Crayfish ^(b,c,f) 5,90€
Krebsfleischchimitat- Farce, Avocado, Spicy- Mayo

M39. Unagi ^(d,f,k) 5,90€
Gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Sesam

M40. Salmon Skin ^(d,k) 5,50€
Gegrillte Lachshaut, Sesam

M41. KAPPA ^(g,k) 4,50€
Gurke, Sesam, Cream Cheese

M42. Avocado ^(g,k) 4,90€
Avocado, Sesam, Cream Cheese

M43. Asupara ^(g,k) 4,90€
Grüner Spargel, Sesam, Cream Cheese

M44. Rucola ^(g,k) 4,50€
Rucola, Sesam, Cream Cheese

M45. Mango ^(k) 4,90€
Mango, Sesam

M46. Ninjin ^(k) 5,50€
Karotten, Sesam

M47. Rote Bito ^(k) 4,90€
Rote Bete, Sesam

M48. Tamago ^(k) 5,50€
Ei-Omelett, Sesam

FUTO MAKI

DICKE SUSHI-ROLLE, JEWEIL 6 STÜCKE



M50. Sake Futomaki ^(d,g,1) 10,90€

Lachs, verschiedenes Gemüse, Masago, Cream Cheese

M51. Tuna Futomaki ^(d,g,1) 11,90€

Thunfisch, verschiedenes Gemüse, Masago, Cream Cheese

M52. Vergie Futomaki ^(g) 9,90€

Avocado, Gurke, Spargel, Karotte, Rote Bete, Cream Cheese

NIGIRI

JEWEIL 2 STÜCKE



N21. Sake ^(d) 5,50€

Lachs

N22. Maguro ^(d) 6,50€

Thunfisch

N23. Ebi ^(b) 6,50€

Gekochte Garnelen

N24. Unagi ^(d,f) 6,50€

Gegrillte Aal

N25. Kani ^(b,d,f) 4,50€

Surimi

N26. Crayfish ^(b,c,f) 5,90€

Krebsfleischimitat- Farce, Spicy- Mayo

N27. Hotategai 5,50€

Jakobsmuscheln

N28. Avocado 4,90€

N29. Tamago ^(c) 4,90€

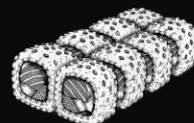
Selbstgemachtes Ei-Omelett

N30. Asupara 4,50€

Grüner Spargel

INSIDE OUT

JEWEIL 8 STÜCKE



U60. Sake I.O ^(d,g,1) 9,50€

Lachs, Avocado, Masago, Cream Chesse

U61. Sakehi I.O ^(a,c,d,g,k) 11,50€

Frittierte Lachs, Avocado, Sesam, Cream Chesse

U62. Manguro I.O ^(d,g,1) 10,50€

Thunfisch, Gurke, Masago, Cream Chesse

U63. Spicy Salmon I.O ^(d,1) 9,90€

Lachs Tatar, Mango, Dill, Masago

U64. Hotategai I.O ^(d,g,n,1) 9,90€

Jakobmuschel, Avocado, Masago, Cream Chesse

U65. Ebi I.O ^(b,d,g,1) 10,50€

Gekochte Garnelen, Mango, Masago, Cream Chesse

U66. Ebi Tempura I.O ^(a,b,c,g,k) 9,90€

Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam, Cream Chesse

U67. Karaage I.O ^(a,c,g,k) 9,50€

Gebackene japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Sesam, Spicy- Mayo

U68. Salmon Skin I.O ^(d,g,1) 8,90€

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago, Cream Chesse

U69. Smoked Salmon ^(d,g,k) 8,90€
vs. Apple

Geräuche Lachs, Apfel, Sesam, Cream Chesse

U70. California I.O ^(b,d,f,g,1) 8,90€

Surimi, Avocado, Karotte, Masago, Cream Chesse

U71. Crayfish I.O ^(b,c,d,f,1) 9,90€

Krebsfleischimitat- Farce, Avocado, Masago, Spicy- Mayo

U72. VEGGIE I.O ^(c,g,k) 8,90€

Avocado, Gurke, Karotte, Tamago, Sesam, Cream Chesse

U73. ROTE BETE I.O ^(g,k) 8,50€

Rote Bete, Avocado, Sesam, Cream Chesse

U74. RUCOLA I.O ^(g,k) 7,90€

Rucola, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Chesse

U75. ASUPARA I.O ^(g,k) 8,50€

Grüne Spargel, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Chesse

U76. COCO AVO I.O ^(g,k) 8,50€

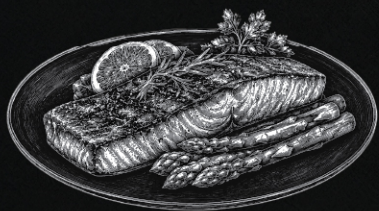
Mango, Avocado, Sesam, Cream Chesse

SASHIMI



- S10. Sake** ^(d) 16,90€
Lachs auf Seetangsalat, 8 Stücke
- S11. Aburi Sake** ^(d) 17,90€
Flambierte Lachs auf Seetangsalat, 8 Stücke
- S12. Maguro** ^(d) 17,90€
Thunfisch auf Seetangsalat, 8 Stücke
- S13. Aburi Maguro** ^(d) 18,90€
Flambierte Thunfisch auf Seetangsalat, 8 Stücke
- S14. Moriawase** ^(d,n) 24,90€
4 Lachs, 4 Thunfisch, 4 gegrillte Butterfisch, 2 Jakobsmuschel auf Setangsalat

STEAK



- Auf dem Grill kurz angebratener Fisch mit Unagi-Chili-Mayo Soße
- T15. Lachs** ^(c,d,f) 15,90€
- T16. Thunfisch** ^(c,d,f) 16,90€

SPECIAL ROLLS

Gefüllte Rollen mit Fisch oder Gemüse aufgelegt/
umwickelt, verfeinert mit hausgemachten Soße

- X80. Shinrai** ^(b,c,d,f,k) 15,50€

Signature Roll

Avocado, Lachs - Surimi - Garnelen - Farce, Sesam, Spicy - Mayo mit Fischrogen und Schnittlauch.

- X81. Volcano** ^(a,b,c,d,g) 14,90€

Salmon Roll

Knusprige Garnelen, Mango, Avocado und Cream Cheese, umhüllt von flambiertem Lachs.

- X82. Volcano Tuna Roll** ^(a,b,c,d,g) 15,50€

Knusprige Garnelen, Mango, Avocado und Cream Cheese, getoppt mit flambiertem Thunfisch.

- X83. Salmon Lover Roll** ^(d) 13,50€

Lachstatar, frische Mango, Gurke und Dill, umwickelt mit zartem Lachs.

- X84. Tuna Alaska Roll** ^(d) 12,90€

Thunfisch-Tatar mit Mango und Gurke, umwickelt mit frischem Schnittlauch.

- X85. Amazon Roll** ^(d,g) 14,90€

Lachs, Mango, Gurke, Cream Chesse, umhüllt von Avocado

- X86. Sakura Ebi Roll** ^(b,c,d,1) 14,90€

Garnelen, Avocado und Gurke mit Spicy-Mayo, Masago und frischem Schnittlauch.

- X87. Rainbow Roll** ^(b,c,d,f) 15,50€

Krebsfleischimitat - Farce, Avocado, Spicy - Mayo mit Lachs, Thunfisch, Garnelen belegt.

- X88. Crispy Salmon** ^(a,c,d,g) 13,90€

Skin Roll

Knusprige Lachshaut mit Rucola, Gurke und Cream Cheese, umhüllt von frischem Lachs.

- X89. Dragon Eel Roll** ^(d,f,g) 14,90€

Geräucherter Lachs, Rucola und Gurke, gekrönt mit gegrilltem Unagi.

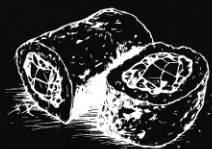
- X90. Green Garden Roll** ^(c,g,d,f) 14,50€

Ei-Omelett, Karotte, Gurke, Cream Chesse, umhüllt von Avocado

- X91. Pink Garden Roll** ^(c) 13,90€

Rotte Bette, Avocado, Gurke mit Spicy -Mayo und Rötzwiebeln

BIG HOT CRUNCHY ROLL



10 knusprig panierte Sushi-Rollen, serviert mit hausgemachter Guacamole.

H95. Crispy Salmon Roll ^(a,c,d) 14,50€

Lachs, Avocado, Schnittlauch

H96. Crispy Tuna Roll ^(a,c,d) 14,90€

Thunfisch, Avocado, Schnittlauch

H97. Crispy Ebi Roll ^(a,b,c) 14,90€

Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Rötzwiebeln

H98. Luxus Tempura Roll ^(a,c,d) 15,90€

Lachs, Thunfisch, Gekochte Garnelen, Aal, Avocado, Gurke

H99. Mango Beet ^(a,c) 13,90€

Bliss Roll

Mango, Avocado, Rote Bete, Schnittlauch

H100. Sunrise Veggie Roll ^(a,c,k) 13,90€

Karotte, Avocado, Gurke, Sesam

MENÜ

M1. Maki Fan ^(d,k,g) 14,90€

1x Lachs Maki

1x Tuna - Tatar Maki

1x Avocado Maki

M2. Salmon Deluxe ^(d,g,1) 17,50€

2x Lachs Sashimi

2x Nigiri

1x Sake I.O

M3. Sashimi Lover ^(c,d,g,1) 19,50€

6x Sashimi

1x Futo-Maki

(Lachs, Ei-Omelett, Gurke, Cream Chesse)

M4. Veggie Garden ^(g,k) 12,90€

1x Avocado Maki

1x Gurke Maki

1x Asupara Maki

M5. Tamago Harmony ^(c,g,k) 12,50€

1x Tamago Maki

1x Rote Bete I.O

M6. Shinrai ^(a,b,c,d,f,g,k,n,1) 23,50€

Special Mix

16 Stk. Special Sushi Rolls

M7. Menü for 2 ^(a,b,c,d,f,g,k,n,1) 45,90€

Love Boat

Perfekt zum Teilen für zwei Personen.

6x Sashimi, Seetangsalat, 1x Maki, 1x Special Roll,

4 Nigiri, 1x Big Hot Roll

M8. Menü for 3 ^(a,b,c,d,f,g,k,n,1) 66,90€

Friends Selection

Unsere große Sushi-Auswahl für drei Personen.

8x Sashimi, Seetangsalat, 2x Maki, 1x Inside Out,

1x Special Roll, 6 Nigiri, 1x Big Hot Roll

M9. Family ^(a,b,c,d,f,g,k,n,1) 129,90€

Sushi Platter

Große Sushi-Platte für 5–6 Personen.

16x Sashimi, Seetangsalat, 5x Maki, 2x Inside Out,

2x Special Roll, 12x Nigiri, 2x Big Hot Roll

SHINRAI SIGNATURE DRINKS



Blue Yuzu Sky 6,50€
Yuzu, Limettensaft, Butterfly Pea & Soda

Sakura Berry 6,50€
Himbeeren, Limette, Minze, Russian Wild Berry & Soda

Kyoto Breeze 6,50€
Limette, Minze, Brauner Zucker, Ginger Ale & Soda

Green Dragon 6,50€
Limette, Mango-, Maracuja- und Ananassaft, Blue Curacao & Soda

Berry Eistee 6,50€
Grüntee, Beeren Mix, Yuzu, Minze & Soda

Peach Passion Eistee 6,50€
Grüntee, Pfirsichsirup, Maracujasaft, Minze & Soda

COCKTAILS



Mojito 7,50€
Rum, Limetten, Brauner Zucker, Minze

Ruby Mojito 7,90€
Rum, Limetten, Himbeeren, Brauner Zucker, Minze

Golden Sunset 8,50€
Wodka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Grenadine

Mekong Mai Tai 9,90€
Weißer Rum, Brauner Rum, Mekong, Mandelsirup, Ananassaft

Yuzu Gin 10,50€
Japanischer Roku Gin, Yuzu, Holundersirup, Ginger Ale

TEE

Ingwertee, Lemongrasstee 4,90€

Grünertee, Jasmintee 3,90€

FRUCHTSAFT & SODA

Lychee, Mango, Maracuja, Ananassaft, Johannisbeer, Apfel, Orange

Saft 0,3L 4,60€

Schorle 0,3L / 0,4L 3,90€ / 4,60€

WASSER & SOFTDRINKS

Mineralwasser non-Sparkling 0,25L 0,75L
3,20€ 6,50€

Mineralwasser Sparkling 0,25L 0,75L
3,20€ 6,50€

Cola/ Cola Light 0,3L 0,4L
3,20€ 4,20€

Fanta/ Spezi/ Sprite 0,3L 0,4L
3,20€ 4,20€

Ginger Ale/ Russian Wild Berry 0,3L 0,4L
3,20€ 4,20€

BIER



Helles 0,5L 4,60€

Weizen 0,5L 4,60€

Alkoholfrei Weizen 0,5L 4,60€

Asahi 0,33L 4,20€

Radler 0,5L 4,60€

OFFENEWEINE

WEIßWEIN	0,1L	0,2L
Riesling • trocken	3,50€	6,50€
Grauburgunder • trocken	3,50€	6,50€
Chardonnay • trocken	3,50€	6,50€
ROSÉWEIN		
Rosé vom Spätburgunder • trocken	3,50€	6,50€
ROTWEIN		
Merlot • trocken	3,50€	6,50€
Primitivo • trocken	3,50€	6,50€
WEINSCHORLE		4,90€

FLASCHENWEINE

WEIßWEIN		
Riesling (Weingut Leitz, Rheingau) • trocken/ frisch, • Zitrus grüner Apfel, mineralisch	0,75L	26,90€
Sauvignon Blanc (Weingut Diehl, Pfalz) • trocken/ Stachelbeere, • Limette, exotische Früchte	0,75L	25,90€
Cà dei Frati Lugana DOC (Lombardei, Italien) • trocken/ Pfirsich, • Aprikose, Mandel, mineralisch	0,75L	36,90€
ROTWEIN		
Bordeaux Rouge AOC (Baron Philippe de Rothschild, Frankreich) • trocken/ Schwarze Johannisbeere, • Kirsche, feine Würze	0,75L	24,90€

SPIRITUOSEN

MEKONG	0,2L	3,90€
WODKA	0,2L	3,90€
TEQUILA SILVER	0,2L	3,90€
ROKU GIN	0,2L	4,50€

SAKE

KALT ODER WARM	300ML	6,90€
----------------	-------	-------



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Kürzel	Allergen
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.)
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kürzel	Zusatzstoff
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig

The background is a deep black field adorned with intricate gold-colored Japanese motifs. In the top-left and bottom-right corners, there are large, sweeping brushstrokes that resemble waves or clouds. Scattered throughout the design are smaller, stylized cloud patterns (suyari-gumi) and a pattern of overlapping circles (shimekazari) in the corners. The overall aesthetic is elegant and traditional.

SHINRAI SUSHI & ASIAN FUSION

Wittelsbacherhöhe 8, 94315 Straubing

094217881199

Dienstag - Sonntag

11:30 - 14:30 & 17:30 - 22:30 Uhr

Montag ist Ruhetag