

*In the heart
of the city*



SYMPOSIUM

MENU



*where taste
meets art*

Willkommen im Symposium –
dem Ort, wo gutes Essen, edler Wein
und noch bessere Gespräche
zusammenkommen.

ENJOY THE SYMPOSIUM WAY



*a chef's
passion was born*

SUPPE

MISO SUPPE 4,90 €

Tofustücke, Sojasprossen, Seetangblätter (F)

VORSPEISEN

EDAMAME 6,10 €

mit Meersalz (H)

SYMPOSIUM SASHIMI 13,50 €

6 Stk. Lachs Sashimi, Ponzu Souce, Mix
Pfefferoni (D,F)

SYMPOSIUM DUMPLINGS SHRIMPS 7,90 €

4 Stk. (B,D,A,N)

SYMPOSIUM DUMPLINGS GEMÜSE 6,90 €

4 Stk. (A,N)

MANGO SALAT 9,50 €

Salat aus Mango, Mangosauce, rote Paprika
(A,C)

KIMCHI SALAT 6,50 €

Salat aus Chinakohl, Chillisauce (scharf)
(F,H,A,D)



*With fire,
spice and care*

SYMPOSIUM GRILL

SALMON SYMPHONY 24,50 €

Gegrillter Lachs (160g), Gebratener Pak
Choi, Babykarotten, Cherrytomaten,
Champiogns, Reis (N,D,A,F)

GRILLED BEEF 29,50 €

serviert mit Reis, Pak Choi, Babykarotten,
Cherrytomaten, Champiogns, Brokkoli
(N,A,F)

SYMPOSIUM CURRY

ROTES MIESMUSCHEL-CURRY 18,50 €

Miesmuscheln, Pak Choi, Babykarotten,
Champiogns, Reis (N,F,D,G,R)

ROTES GEMÜSE-CURRY 17,50 €

Pak Choi, Brokkoli, Baby-Karotten,
Champiogns, Reis (G,N,F)

ROTES HÜHNER-CURRY 18,50 €

Brokkoli, Babykarotten, Pak Choi, Huhn,
Champiogns, Reis (G,C,F,N)



he crafted
each bite

SYMPOSIUM ROLLS

TSURA TUNA | HOT TUNA ROLL 17,50 €

Scharfes Thunfisch-Tatar, Blattgold, Avocado,
Surimi, grüne Tobiko (D,B,N)

PINK ON´NANOKO | PINK LADY ROLL 15,50 €

Frittierte Garnelen, Rote-Rüben-Reis,
Sojasprossen, Sesam Mayonnaise, grüne
Tobiko (B,N,F,D,C,A)

ROYAL EBI 23,50 €

Garnelen, Gurke, Avocado, gebratene Ebi mit
Jungzwiebeln, Tomaten, Petersilie (B,F,E,H,N)

AKA DRAGON | RED DRAGON ROLL 15,00 €

Thunfisch-Tatar, Surimi, Avocado,
Röstzwiebeln, Oyster Souce, Chilli Mayonnaise
Sauce (B,D,F,N,C)

TSURAI SAKE | SPICY SALMON ROLL 14,50 €

Scharfes Lachs-Tatar, Surimi, Avocado, grüne
Tobiko (D,B,N)

NEW STYLE BEEF 19,50 €

Kimchi, Beef-Streifen, schwarzer Sesam,
Chef's Choice Sauce, Kresse (F,H,A,D,N,C)



*inviting friends
to gather.*

**SAKE TEMPURA | SALMON
TEMPURA ROLL** 16,50 €

Frittierte Lachs, Avocado, Sesam
Mayonnaise, Chilifäden (D,F,N,C,A)

DRAGON ROLL 15,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado Schnittlauch,
Chilli-Mayonnaise, Chilifäden (B,N,C,A)

SHIRO TORA | WHITE TIGER ROLL 19,50 €

Frittierte Garnelen, Blattgold, Schnittlauch,
Avocado, Jakobsmuscheln, Trüffel-
Mayonnaise-Sauce, Auster-Sauce, grüne
Tobiko (B,D,R,N,F,C,A)

CALIFORNIA ROLL 15,10 €

Gemischter Sesam, Lachs Surimi,
Avocado (N,D,B)

CREAM CHICKEN ROLL 14,50 €

Gewürzte Hühnerstreifen, Rostzwiebel,
Curry-Mayonnaise (F,N,C)



*To savor
and share.*

TRADITIONELLE MAKI

AVOCADO MAKI	5,50 €
Avocado	
KAPPA MAKI	4,50 €
Gurken	
TEKA MAKI	5,90 €
Thunfisch (D)	
SAKE MAKI	6,50 €
Lachs (D)	

SYMPOSIUM SETS

SUSHI SET	18,50 €
2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Tuna Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri, 4 Stk. Maki (D,B)	
SAKE SET	15,50 €
6 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Maki (D,B)	
MAGURO SET	16,50 €
6 Stk. Tuna Nigiri, 4 Stk. Maki (D,B)	
SUSHI ON FIRE	16,50 €
6 Stk. Lachs (D,C)	



*The flavors
of Symposium.*

SINGLE NIGIRI

LACHS NIGIRI	3,50 €
TUNA NIGIRI	3,60 €
EBI NIGIRI	3,10 €
AVOCADO NIGIRI	2,90 €
GURKEN NIGIRI	2,50 €
ANANAS NIGIRI	2,60 €

SASHIMI

SASHIMI TUNA 6 Stk.	25,00 €
SASHIMI LACHS 6 Stk.	22,00 €
SASHIMI GEMISCHT 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch	23,50 €

SYMPOSIUM VEGGIE

VEGGIE VULKAN	12,50 €
Ananas, Avocado, Minze, Gurke, Frischkäse, Basilikum, Sesam (C,G,N)	

ALL IN ONE

Sushi Rolle nach Wahl von Symposium Rolls	49,50 €
8 Stk. gemischte Nigiri	
6 Stk. Sashimi (D,C,B,F,N,A)	



*A place where
memories linger.*

DESSERTS

AMAI ROLL 12,50 €

Bananen, Himbeeren, Kokosflocken,
Schokosauce (C,G,H,E)

AMAI DRAGON ROLL | SWEET
DRAGON ROLL 14,00 €

Drachenfrucht, Kokosmilch-Reis, Ananas,
Vanillesauce, Schokosauce (C,G,H,E)

PISTAZIEN CAKE (C,G,A,H) 8,90 €

CAKE OF THE WEEK 8,70 €





SAKE

2 CL FLASCHE

HANANOMAI KATANA 7,50 € 88,00 €
JUNMAI GINJO EXTRA DRY

OZEKI SAKE DRY 5,00 € 40,00 €

GRÜNER VELTLINER

1/8 FLASCHE

DOMÄNE WACHAU 6,80 € 36,50 €
GRÜNER VELTLINER

Federspiel Ried Loibenberg Wachau DAC

FX PICHLER GRÜNER 70,20 €
VELTLINER

Loibner Wachau DAC

HIRSCH 98,50 €

Rarität Grüner Veltliner Ried Gaisberg 1ÖTW
Kmptal DAC

GELBER MUSKATELLER

ARTNER GELBER 5,40 € 29,50 €
MUSKATELLER

SABHATI GELBER 39,90 €
MUSKATELLER

Südsteirrmak DAC Bio

SKOFF ORIGINAL GELBER 69,50 €
MUSKATELLER





ROSÉ

1/8 FLASCHE

BRÜNDLMAYER

31,50 €

Zweigelt Rosé Bio

G&R TRIEBAUMER

29,40 €

Ruster Rosé

RIESLING

JAMEK RIESLING FEDERSPIEL

8,90 € 65,50 €

Ried Pichl

KNOLL RIESLING FEDERSPIEL

72,50 €

Ried Loibenberg

PRAGER RIESLING FEDERSPIEL

70,50 €

Ried Steinriegl

SAUVIGNON BLANC

HAGN SAUVIGNON BLANC

5,40 € 31,50 €

POLZ SAUVIGNON BLANC

99,50 €

Ried Hochgrassnitzberg GSTK

Südsteiermark DAC

TEMENT SAUVIGNON BLANC

89,90 €

Ried Grassnitzberg 1STK

Südsteiermark DAC





1/8 FLASCHE

GEMISCHTER SATZ

MAYER AM PFARRPLATZ 5,50 € 31,50 €
ASIA CUVÉE

MAYER AM PFARRPLATZ 41,00 €
Wiener Gemischter Satz DAC

ZAHEL 31,50 €
Oberlaa Wiener Gemischter Satz
DAC Bio

FRIZZANTE

HOCHRIEGL SPUMANTE 4,80 € 25,90 €

KATTUS CUVÉE NO. 1 25,20 €

RUGGERI CINQUEANNI PROSECCO 117,60 €
SUPERIORE DOCG

ROT

SCHEIBLHOFFER BIG JOHN 7,80 € 49,50 €

JALITS 44,50 €
Cabernet Sauvignon Merlot

LEO AUMANN 36,41 €
Merlot Reserve





1/8 FLASCHE

CHAMPAGNER

PIERRE MORLET CUVÉE SUIVIE	120,90 €
GRAND RÉSERVE ROSÉ	169,90 €
VEUVE CLICQUOT RESERVE CUVÉE BRUT	117,50 €
PINOT-CHEVAUCHET JOYEUSE BRUT	120,70 €
GOBILLARD & FILS BRUT BLANC DE NOIRS	128,90 €
RICHARD ROYER CUVÉE RESERVE BRUT	105,70 €
CHAMPAGNE GRUET SELECTION BRUT	56,00 €

WINE OF THE WEEK

ASK THE BAR KEEPER	5,60 €	30,00 €
--------------------	--------	---------

SYMPOSIUM APERITIF

TAMBARA SPRITZ	8,50 €
Homemade Lavendel Sirup, Wein, Soda	
KOTOBU SPRITZ	8,50 €
Raspberry, Tonka, Prosecco, Soda	
HOJICHA RINGO HIGHBALL	9,50 €
Vodka, Hijicha, Apple, Lime, Gingerbeer, Soda	





SPRITZ

APEROL SPRITZ (WEIN)	6,90 €
APEROL SPRITZ (PROSECCO)	7,90 €
LILLET SPRITZ BLANCO/ROSÉ	7,90 €
CAMPARI SPRITZ	7,90 €
HUGO	6,90 €
WEISSER SPRITZER	5,20 €
AMERICANO	9,10 €
TOM COLLINS	10,00 €
VODKA WELLNESS	10,00 €

SHOTS

2 CL

BEEFEATER LONDON DRY	5,00 €
STOLICHNAYA ORIGINAL	5,00 €
1800 TEQUILA BLANCO	5,00 €
HAVANA CLUB ANGO 3 RUM	5,00 €
BUFFALO TRACE KENTUCKY	5,00 €
STRAIGHT BOURBON WHISKEY	5,00 €
BARKEEPER'S CHOICE	5,00 €

BIER

TRUMER PILS – FASS	0,3 L 4,50€ / 0,5L 5,50 €
OTTAKRINGER CITRUS RADLER	4,50 €
OTTAKRINGER NULL KOMMA JOSEF	4,00 €





ALKOHOLFREIE DRINKS

COLA	0,33L 4,90 €
COLA ZERO	0,33L 4,90 €
APFELSAFT	0,25L 3,60 € / 0,5L 4,50 €
SCHWEPPES TONIC	0,2L 4,50 €
SCHWEPPES BITTER LEMON	0,2L 4,50 €
REDBULL	0,25L 4,50 €
REDBULL SUGARFREE	0,25L 4,50 €
MAKAVA	0,33L 4,90 €
VÖSLAUER PRICKELND	0,33L 4,00 € / 0,75L 6,50 €
VÖSLAUER STILL	0,33L 4,00 € / 0,75L 6,50 €
SODA ZITRONE	0,25L 3,60 € / 0,5L 4,50 €
SODA HOLUNDER	0,25L 3,60 € / 0,5L 4,50 €
SODA HIMBEERE	0,25L 3,60 € / 0,5L 4,50 €
SODAWASSER	0,25L 2,50 € / 0,5L 3,50 €





HOMEMADE LEMONADES

TATEYAMA LIMONADE 0,33L 5,50 €
Maracuja, Tonka, Zitrone, Soda

TAMBARA LIMONADE 0,33L 5,90 €
Homemade Lavender Sirup, Coconut Water,
Limejuice, Soda

KOTOBU 0,33L 5,90 €
Homemade Raspberry & Tonka Sirup, Lemon,
Tonic, Soda

HOJICHA RINGO 0,33L 5,90 €
Homemade Hojicha (Grüntee) Sirup, Apple,
Lime, Gingerale, Soda

BARKEEPER'S CHOICE 0,33L 5,90 €





TEE & HEISSE SCHOKOLADE

JASMIN	4,50 €
KRÄUTER	4,50 €
FRÜCHTE	4,50 €
INGWER	4,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,90 €

KAFFEE

CAPPUCCINO	4,50 €
ESPRESSO KLEIN	3,50 €
ESPRESSO GROSS	5,10 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,90 €
AMERICANO	3,20 €
MATCHA LATTE	5,20 €





DRINKS

ROKU TONIC	10,00 €
Roku Gin, Schweppes Tonic Water	
HAKU MULE	10,00 €
Haku Vodka, Ginger Beer, Lime	
TOKI SODA	10,00 €
Toki Whiskey, Soda, Angostura	
AVERNA SOUR	13,00 €
Averna, Zitrone, Zucker, Orangensaft	
GIN FIZZ	14,50 €
Gin, Zitronensaft, Zucker, Sirup, Soda	
MARGARITA	13,50 €
1800 Tequila, Cointreau, Limette	
NEGRONI	12,50 €
Brocken Gin, Antica Formula, Campari	
PORN STAR MARTINI	13,50 €
Stolichnaya, Vanille Sirup, Limette, Maracuja	
NEGRONI SPAGLIATO	12,50 €
Campari, Antica Formula, Prosecco	
BARKEEPER'S CHOICE	12,50 €



Im Symposium kommt ihr nicht nur
zusammen, hier wird gefeiert –
Bissen für Bissen,
Schluck für Schluck





SYMPOSIUM