



LUNCH

12:00 - 17:00

Täglich

Daily

WASHOKU BOX

Gedeck mit täglichen wechselden Beilagen, gedämpftes Gemüse,
hausgemachte Pickles, Suppe des Tages und Reis, wählbar mit:
*Lunch set with daily changing side dishes, steamed vegetables,
homemade pickles, soup of the day and rice, selectable with:*

250 WB MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso Crème Sauce

Marinated grilled black cod in Miso cream sauce

16 €

251 WB WAGYU KATSU

Frittiertes Wagyu Rindfleisch in Pankoteig, Tonkatsu Sauce

Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, Tonkatsu sauce

16 €

252 WB WAGYU BBQ

Gegrilltes Wagyu Rindfleisch mit BBQ Sauce

Grilled Wagyu beef with BBQ sauce

16 €

253 WB NASU ^{VEGAN}

Sautierte Aubergine mit Dashi Sauce

Sautéed eggplant with Dashi Sauce

14 €

LUNCH TSUKE UDON

254 LUNCH TSUKE WAGYU

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen,

gegrilltes Ozaki Wagyu Brisket, Onsenei, Nori und Shisoblatt

Cold Udon noodles with chicken broth for dipping, grilled Ozaki Wagyu brisket,

Onsen egg, Nori seaweed and Shiso leaf

14 €

255 LUNCH TSUKE MOCHI ^{VEGAN}

Kalte Udonnudeln mit Gemüsebrühe zum Dippen,

gekochte Mochi-Tofu-Tasche, Nori und Shisoblatt

Cold Udon noodles with vegetable broth for dipping, cooked Mochi tofu bag

Nori seaweed and Shiso leaf

12 €



KON'NICHWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU – Udon Floor
Welcome to the NIKU Restaurant Udon Floor

Als Besonderheit im Erdgeschoss des Niku haben wir täglich frische hausgemachte Sanuki Udon.

Diese stammen ursprünglich aus der schönen Präfektur Kagawa auf der japanischen Shikoku-Insel. Sie sind bekannt für ihre dicke, glatte und weiche Textur und überzeugen mit ihrer Bissfestigkeit.

Wir verwenden eine hausgemachte Mischung aus japanischen Premium Weizen und verarbeiten sie nach traditionellen Methoden und Rezepten zu Udon zu.

Die Udon-Nudeln kommen in verschiedensten Arten zu euch. Ob vegan, kalt, warm, scharf oder als Suppe, Pasta oder Salat – ihr könnt nach Lust und Laune auswählen.

Jede Schüssel bietet ein simples und sättigendes kulinarisches Erlebnis. Zusätzlich bieten wir im Erdgeschoss auch warme und kalte kleine Gerichte im Stil des japanischen Izakaya an.

DIE GERICHTE WERDEN UNKOMPLIZIERT OHNE GANGFOLGE SERVIERT.

As a specialty on the ground floor of Niku, we serve fresh, homemade Sanuki Udon every day.

This noodle originally comes from the beautiful Kagawa Prefecture on the Japanese island of Shikoku. It is known for its thick, smooth, and soft texture, as well as its firmness and firmness.

We use a homemade blend of premium Japanese wheat and process it into udon using traditional methods and recipes.

Udon noodles come in a variety of forms. Whether vegan, cold, hot, spicy, or as a soup, pasta, or salad—you can choose according to your taste.

Each bowl offers a simple and satisfying culinary experience. We also offer hot and cold small dishes in the style of a Japanese izakaya on the ground floor.

THE DISHES ARE SERVED SIMPLY AND WITHOUT A SEQUENCE OF COURSES.



OZAKI WAGYU

das „originale“ Wagyu Beef

Ozaki Wagyu Beef ist ein besonders exklusives Rindfleisch aus der Präfektur Miyazaki auf der Insel Kyushu in Japan. Es stammt ausschließlich von Rindern, die dem Züchter Muneharu Ozaki gehören – daher der Name. Dieses Wagyu wird oft als eine der edelsten Formen von Rindfleisch weltweit betrachtet.

Ozaki Beef zeichnet sich durch eine außergewöhnlich feine Fettmarmorierung (marbling) aus, vergleichbar mit A5 Wagyu, aber oft mit noch sanfterer Textur. Das Fett schmilzt bei niedriger Temperatur und sorgt für ein besonders zartes, fast buttriges Mundgefühl. Der Geschmack ist reichhaltig, aber nicht überladen, mit einer ausgewogenen Süße und Umami-Note.

Viele Gourmets schätzen, dass Ozaki im Vergleich zu anderen Wagyu-Sorten weniger fettig im Nachgeschmack ist und länger aromatisch am Gaumen bleibt. Hr. Ozaki ist der einzige Privatmann in Japan, dessen Rinder seinen Namen tragen. Er züchtet seit über 30 Jahren Wagyus, 16 Jahre lang hat er es als Miyazaki Beef verkauft, seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung – als Ozaki Beef.

Ozakis Tajima Rinder leben ca. 10 Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser aufnehmen. Im Anschluss werden sie im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Futter aus Reisstroh, Soja, Biotreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Herr Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegras, da dies die Durchblutung fördert. Holzkohle kommt auch hinzu ins Futter, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringe. Die Rinder werden erst mit 32-40 Monaten geschlachtet und damit einige Monate später als Kobe Beef.

Wir im Restaurant Niku haben das Exklusiv Recht und die Ehre in ganz Franken dieses Fleisch zu servieren.



OZAKI WAGYU

the „original“ Wagyu beef

Wagyu Beef Ozaki is a particularly exclusive beef from Miyazaki Prefecture on the island of Kyushu in Japan. It comes exclusively from cattle owned by the breeder Muneharu Ozaki – hence the name. This Wagyu is often considered one of the finest forms of beef in the world.

Ozaki Beef is characterized by exceptionally fine fat marbling, comparable to A5 Wagyu, but often with an even smoother texture. The fat melts at low temperatures, creating a particularly tender, almost buttery mouthfeel. The flavor is rich but not overpowering, with a balanced sweetness and umami notes.

Many gourmets appreciate that, compared to other Wagyu varieties, Ozaki has a less fatty aftertaste and remains aromatic on the palate for longer. Mr. Ozaki is the only private citizen in Japan whose cattle bear his name. He has been breeding Wagyu beef for over 30 years. For 16 years, he sold it as Miyazaki Beef and for 14 years – due to a special diet – as Ozaki Beef.

Ozaki's Tajima cattle live outdoors for about 10 months, where they consume only grass and spring water. Afterward, they are kept in open barns and fed a special diet consisting of rice straw, soy, brewer's grain silage, corn, barley and wheat bran. Mr. Ozaki also feeds them a seaweed mix with seaweed, as this promotes blood circulation.

In addition, his animals are mixed with charcoal in their feed, to absorb excess bacteria that come with grain feeding. He also slaughters his animals at 32-40 months, a few months later than Kobe Beef.

We at Restaurant Niku have the exclusive right and the honor to serve this meat throughout Franconia.



FRANKENHÖHE WAGYU

Ein Genuss der Extraklasse – regional, exklusiv, nachhaltig
A premium treat – regional, exclusive, sustainable

Das Wagyu-Rindfleisch stammt direkt von der Frankenhöhe bei Oberdachstetten im Landkreis Ansbach – aus dem Betrieb Wagyu Frankenhöhe. Dort werden mit viel Liebe zur Tierhaltung und höchsten Qualitätsansprüchen reinrassige Wagyu-Rinder gezüchtet. Ihr Fleisch überzeugt durch eine außergewöhnliche Marmorierung, zarte Struktur und einen unvergleichlich buttrigen Geschmack.

Die Tiere wachsen in artgerechter Haltung auf und werden mit größtem Respekt und viel Zeit aufgezogen. Auch das Schlachten, Zerlegen und die Lieferung erfolgen regional – transparent, verantwortungsvoll und mit kurzen Wegen. Das Ergebnis ist ein exklusives Fleisch, das Feinschmecker begeistert und ein echtes Stück regionaler Handwerkskunst verkörpert.

Erleben Sie ein besonderes Geschmackserlebnis – authentisch, hochwertig und mit Herz produziert.

The Wagyu beef comes directly from the Frankenhöhe near Oberdachstetten in the Ansbach district – from the Wagyu Frankenhöhe farm. Purebred Wagyu cattle are bred there with great love for animal husbandry and the highest quality standards. Their meat impresses with its exceptional marbling, tender texture and incomparably buttery flavor.

The animals are raised in species-appropriate conditions and are raised with the utmost respect and time. Slaughtering, butchering, and delivery are also carried out regionally – transparently, responsibly, and with short distances. The result is exclusive meat that delights gourmets and embodies a true piece of regional craftsmanship.

Enjoy a special taste experience – authentic, high-quality and produced with love –



Suppe mit hausgemachten Udon Weizennudeln,
in Dashi Brühe, Shoyu Tare und aromatisches Öl
*Soup with homemade Udon wheat noodles,
in Dashi broth, Shoyu Tare and aromatic oil*

31 ON KARE *

Udon Suppe mit Curry Brühe, Wagyu Beef Stew,
Lauch und Pepperoni
Udon soup with curry broth, Wagyu beef stew, leek and pepperoni
16 €

32 ON WAGYU *

Udon Suppe mit Frankenhöhe Beef Stew, Rinderhackfleisch,
Kakiake Tempura, Pak Choi, Shiitake,
Hanafu (Seitanblume) und Wakame
*Udon soup with Frankenhöhe beef stew, minced beef, Kakiage Tempura,
snow peas, Shiitake mushrooms, Hanafu Saitan flower and Wakame*
17 €

33 ON MOCHI ^{VEGAN}

Udon Suppe mit Mochi-Tofu-Tasche, Tomate,
Hanafu (Seitanblume), Pak Choi, Kakiake Tempura und Wakame
*Udon soup with Mochi tofu bag, tomato, Pak Choi, Hanafu Saitan flower
Kakiage Tempura and Wakame*
14 €

34 ON CHICKEN

Udon Suppe mit Hächnchen Chashu, Hanafu (Seitanblume),
Shiitake, Lauch, Pak Choi, Shiso
*Udon soup with chicken Chashu, Hanafu Saitan flower, Shiitake mushrooms,
leek, Pak Choi and Shiso*
16 €

* enthält Fischerzeugnisse / contains fish products

** enthält Erdnüsse / contains peanuts

Kalte Udon Weizennudeln zum Dippen
Cold Udon wheat noodles for dipping

41 TSUKE OZAKI WAGYU *

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen,
gegrilltes Ozaki Wagyu Brisket, Onsenei, Nori und Shisoblatt
*Cold Udon noodles with chicken broth for dipping, grilled Ozaki Wagyu brisket,
Onsen egg, Nori seaweed and Shiso leaf*
17 €

42 TSUKE TANTAN * / ** SPICY

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen, gegrilltes Ozaki Wagyu
Brisket, Onsenei, Nori, Shisoblatt und scharfe Mala Paste
*Cold Udon noodles with chicken broth for dipping, grilled Ozaki Wagyu brisket,
Onsen egg, Nori seaweed, Shiso leaf and spicy Mala paste*
17 €

43 TSUKE TEMPURA *

Kalte Udonnudeln mit Dashibrühe zum Dippen dazu
frittierte Garnele und Gemüse im Tempurateig
*Cold Udon noodles with Dashi broth for dipping also
deep-fried prawn and vegetables in Tempura dough*
17 €

43 TSUKE TEMPURA VEGAN *

Kalte Udonnudeln mit veganer Dashibrühe zum Dippen
und frittiertes Gemüse im Tempurateig
*Cold Udon noodles with vegan Dashi broth for dipping and
deep-fried vegetables in Tempura dough*
16 €

* enthält Fischerzeugnisse / contains fish products

** enthält Erdnüsse / contains peanuts

NIKU CHIRASHI BOX *

2 Boxen mit diversen Speisen, Suppe und Reis

2 boxes with various dishes, soup and rice

51 CHIRASHI OZAKI

Gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, japanische Pickles

Onsen- und gedämpftes Gemüse der Saison

Grilled Ozaki Wagyu beef, Japanese Pickles,

Onsen egg, steamed seasonal vegetables and rice

20 €

52 CHIRASHI FRANKENHÖHE

Gegrilltes Frankenhöhe Wagyu Beef, japanische Pickles

Onsen- und gedämpftes Gemüse der Saison

Grilled Frankenhöhe Wagyu beef, Japanese Pickles,

Onsen egg and steamed seasonal vegetables

18 €

53 CHIRASHI MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch in Miso-Creme-Sauce,

japanische Pickles und gedämpftes Gemüse der Saison

Grilled black cod in Miso creme sauce, Japanese Pickles

and steamed seasonal vegetables

20 €



REIS

DONBURI STYLE

Reisschale mit diversen Toppings
Bowl of rice with different toppings

61 WAGYU KATSU DON

Wagyu Rindfleisch frittiert in Pankoteig, Onsen-Ei, Suppe,
Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsu-Sauce
*Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, Onsen egg, soup
spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*
18 €

62 GYU DON

Wagyu Beef Stew mit Zwiebeln, Onsen-Ei, Suppe
und japanische Pickles
*Wagyu beef stew with onions, Onsen egg, soup
and Japanese Pickles*
16 €

63 TORI DON

Gegrilltes Hähnchen von der Keule, BBQ Sauce,
Onsen-Ei, Suppe und japanische Pickles
*Grilled chicken from the leg, BBQ sauce,
Onsen egg, soup and Japanese Pickles*
16 €

64 NASU DON VEGAN

Sautierte Aubergine, Dashi Sauce, japanische Pickles und Salat
Sautéed eggplant, Dashi sauce, Japanese Pickles and salad
14 €

EXTRAS

REIS / RICE

3 €

NUDELN / NOODLES

3 €

ONSENEI / ONSEN EGG

2 €

SAUCE

Spicy Yuzu Mayo, Tonkatsusauce, Yakinikusauce
2 €

01 OZAKI TATAKI

Leicht gegrilltes Ozaki Wagyu Beef mit Zwiebeln,
Wasabi Jelly und Shichimi Cream

*Lightly grilled Ozaki Wagyu beef, onions,
Wasabi jelly and Shichimi cream*

8 €

02 WAGYU TACO 1 / 2 STK. / PCS.

Nori Taco mit Wagyu Hackfleisch, Salsa, Avocado
Reis, Shiso, Cheddar und Spicy Yuzu Mayo

*Nori Taco with minced Wagyu beef, salsa, Avocado,
rice, Shiso, Cheddar cheese and spicy Yuzu mayo*

6 € / 10 €

WARM

04 WAGYU SANDO

Katsu Sandwich mit Frankenhöhe Wagyu Beef im Pankoteig,
Cheddar, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsusauce

*Katsu sandwich with Frankenhöhe Wagyu beef in Panko dough,
Cheddar cheese, spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*

12 €

05 CROQUETTE 4 STK. / PCS.

Kroketten aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Tonkatsu Sauce,
Meerrettich und Spicy Yuzu Mayo

*Croquettes of minced beef with potatoe, Cheddar cheese,
Tonkatsu sauce, horseradish and spicy Yuzu mayo*

8 €

06 KARAAGE

Hähnchen in Karaagemehl frittiert mit Spicy Yuzu Mayo

Deep-fried chicken in Karaage dough with spicy Yuzu Mayo

7 €



TAPAS **FISH & SEAFOOD**

KALT / COLD

11 SASHIMI SALAD ROH / RAW

Salat mit Hamachi Gelbschwanz Sashimi, Garnelen,
Tomaten, Babyspinat, Avocado und Wafu Dressing

*Salad with Hamachi yellowtail Sashimi, prawns, tomatoes,
baby spinach, avocado and Wafu dressing*

15 €

12 CEVICHE ROH / RAW / SPICY

Nikkei Style Hamachi Ceviche mit rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Avocado, Grapefruit und Koriander

*Nikkei style Hamachi Ceviche with red onions,
cherry tomatoes, avocado, grapefruit and cilantro*

12 €



TAPAS **FISH & SEAFOOD**

WARM

15 MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert mit Miso-Cream-Sauce und Daikon

Grilled marinated black cod with Miso cream sauce and Daikon

15 €

16 MORIAWASE TEMPURA

Frittierte Garnele und Gemüse in Tempurateig

Deep-fried prawns and vegetables in Tempura dough

12 €

17 EBI TEMPURA ³ / 5 STK. / PC.

Frittierte Garnele in Tempurateig

Deep-fried prawns in Tempura dough

12 € / 20 €

18 TAKO KARAAGE

Frittierter Oktopus in Karaage Teig und Spicy Yuzu Mayo

Grilled octopus in Karaage dough and spicy Yuzu mayo

10 €

KALT / COLD

21 SARADA VEGAN

Grüner Salat mit Seidentofu, Grapefruit,
Tomaten, Wakame und Wafu Dressing
*Green salad with silky tofu, grapefruit, tomatoes,
Wakame sea weed and Wafu dressing*
8 €

22 AEMONO VEGAN

Verschiedene marinierte japanisches Gemüse
Various marinated Japanese vegetables
6 €

WARM

24 TEMPURA GOSHU VEGAN

Frittiertes Gemüse in Tempurateig
Deep-fried vegetables in Tempura dough
8 €

25 AGEDASHI NASU VEGAN

Sautierte Aubergine in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln
Sautéed eggplant with Dashi broth and spring onions
7 €

26 BUTTER CORN 2 STK. / PCS. / VEGGIE

Grillter Mais mit Shoyu Butter und Schnittlauch
Grilled corn with Shoyu butter and chives
6 €