



LUNCH

12:00 - 17:00

Täglich

Daily

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€
Minimum order value for grill table from 50€

260 LUNCH BBQ SET

Verschiedene Cuts von Ozaki Wagyu, bayrischem Landschwein, Hähnchen von der Keule serviert mit Salat, hausgemachten Pickles, Tagessuppe und Reis

Various cuts from Ozaki Wagyu beef, bavarian pork, chicken from the leg served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice

28€ pro Person / *per person*

261 LUNCH PORK BBQ SET

Verschiedene Cuts von bayrischem Landschwein und Nürnberger Rostbratwürste serviert mit Salat, hausgemachten Pickles, Tagessuppe und Reis

Various cuts from bavarian pork and Nuremberg sausages served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice

23€ pro Person / *per person*

262 LUNCH CHICKEN BBQ SET

Verschiedene marinierte Hähnchen serviert mit Salat, hausgemachten Pickles, Tagessuppe und Reis

Various marinated cuts from chicken served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice

23€ pro Person / *per person*



KON'NICHIIWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU - BBQ Floor
Welcome to the NIKU Restaurant BBQ Floor

Im Obergeschoss des Niku haben wir für euch etwas ganz Besonderes - **YAKINIKU**.

„YAKI“ steht für Grill, **„NIKU“** steht für Fleisch - so wird japanisches BBQ bezeichnet, bei dem Rind- oder Schweinefleischscheiben auf einer eisernen Grillplatte oder einem Gitterrost gegrillt werden.

Ursprünglich wurde Yakiniku vom koreanischen BBQ inspiriert, das sich dann auch in Japan verbreitete und dort weithin bekannt wurde. Im Gegensatz zur westlichen Grillfleischküche zeichnet sich Yakiniku dadurch aus, dass die Gäste das Fleisch selbst zubereiten.

Aus diesem Grund servieren wir eure Fleischplatte roh. An den Tischen befindet sich spezielle Grillgeräte mit Gitterrosten, sodass ihr das Fleisch selbst an euren Plätzen zubereiten könnt. Spezielle Dip-Saucen und andere Gewürze werden in kleinen Schälchen serviert, in dem ihr eure gegrillten Fleischscheiben dippen könnt.

Von den bekannten und beliebten Rinder-Stücken bis zu den speziellen Premium Cuts, bei uns findet ihr Wagyu von regionalen und internationalen renommierten Züchtern, z.B. Ozaki Beef oder Jacks Greek Australia. Von unseren Yakiniku Meistern fein getrimmt, schmackhafte Fleischscheiben oder Würfel - Ideal für euer Tischgrill Erlebnis.

*On the upper floor of Niku, we have something very special for you - **YAKINIKU**.*

„YAKI“ means grill, **„NIKU“** means meat - this is the name given to Japanese BBQ, where slices of beef or pork are grilled on an iron griddle or a wire rack.

Yakiniku was originally inspired by Korean BBQ, which then spread to Japan and became widely known there. In contrast to Western grilled meat cuisine, Yakiniku is characterized by the fact that guests prepare the meat themselves. For this reason, we serve your meat platter raw.

At the tables, there are special grills with wire racks, so that you can prepare the meat yourself at your seats. Special dipping sauces and other condiments are served in small bowls in which you can dip your grilled slices of meat.

From well-known and popular cuts of beef to special premium cuts, you'll find Wagyu from renowned regional and international breeders, such as Ozaki Beef or Jack's Greek Australia. Finely trimmed by our Yakiniku masters, flavorful slices or cubes of meat - Ideal for your tabletop grilling experience.



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, Birtreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Herr Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegrass, 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 butterigen 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 –



JAPANESE BBQ SETS

Jedes Set wird serviert mit Salat,
japanische Pickles, Reis und Suppe des Tages *
*Every set is served with salad, Japanese pickles,
rice and soup of the day **

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€
Minimum order value for grill table from 50€

100 OZAKI WAGYU PRIME * / ** 280g

Das Absolute Highlight unserer Speisekarte
Beste selektierte Premium BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu

The absolute highlight of our menu
Finest selected premium BBQ cuts from Ozaki Wagyu
63 € pro Person / per person

101 MEAT & REEF * / ** 250g

Land trifft auf Meer
Variationen an BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu & bayrischem Landschwein,
Black Tiger Garnelen, Oktopus und Seafood Ahijo

The land meets the sea
Variation BBQ cuts from Ozaki Wagyu & Bavarian pork,
Black Tiger Prawns, octopus and Seafood Ahijo
43 € pro Person / per person

102 TASTE OF NIKU * / ** 250g

Der perfekte Einstieg in die Welt des japanischen BBQs
Verschiedene selektierte BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu,
bayrischem Landschwein und Hähnchen

The perfect introduction to the world of Japanese BBQ
Various selected BBQ cuts from Ozaki Wagyu, Bavarian pork and chicken
33 € pro Person / per person

103 MY LITTLE FRIEND ** 200g

Für unsere kleine Freunde / Kinderset
BBQ Cuts vom bayrischem Landschwein und Hähnchen, Rostbratwürste
und saisonales Gemüse, serviert mit Salat, Suppe und Reis
For our little friends / kids set

BBQ cuts from Bavarian pork & chicken, Nuremberg sausages
and seasonal vegetables, served with salad, soup and rice
20 € pro Person / per person

**** Fleisch wird nach japanischer Art vorher in Sauce gedippt / Meat is dipped in sauce in Japanese style**



JAPANESE BBQ CUTS MEAT

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€
Minimum order value for grill table from 50€

71 OZAKI VARIATION CUT * 100G

Verschiedene Cuts vom Ozaki Wagyu Rind
Different cuts from Ozaki Wagyu beef
28 €

72 OZAKI SIRLOIN * 120G

Sirloin Cut vom Ozaki Wagyu
Sirloin cut from Ozaki Wagyu
38 €

73 HÜHNCHEN / CHICKEN * 100G

Hühnerfleisch von der Keule
Chicken from the leg
12 €

74 ZUNGE / TONGUE * 100G / LIMITED

Vom deutschen Rind
From german beef
12 €

75 NACKEN / NECK * 100G / MARINATED

Nacken von bayrischem Landschwein
Neck cut from Bavarian pork
12 €

76 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE / SAUSAGES ^{3 / 5 / 8} STK. / PCS.

Nuremberg Mini sausages from Franconian pork
5,5 € / 9 € / 14 €



JAPANESE BBQ CUTS

SEAFOOD

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€
Minimum order value for grill table from 50€

81 BLACK TIGER GARNELEN / PRAWNS * 6 STK. / PCS

15 €

82 AHIGO OKTOPUS / OCTOPUS

Kleine Pfanne mit Oktopus in Olivenöl, Oliven, Knoblauch und Chili
Small pan with octopus in olive oil, olive, garlic and chili

10 €

83 CLASSIC AHIGO PFANNE / PAN

Kleine Pfanne mit Oktopus, Gelbschwanz, Oliven, Knoblauch und Chili
Small pan with octopus, yellowtail, olive, garlic and chili

10 €



JAPANESE BBQ CUTS

GREENS

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€
Minimum order value for grill table from 50€

91 GEMÜSETELLER / VEGETABLE PLATTER

10 €

92 MAIS / CORN

3 €

93 SHIITAKE PILZE / SHIITAKE MUSHROOMS

3 €

94 SÜSSKARTOFFEL / SWEET POTATO

3 €

95 PAPRIKA

3 €

96 AUBERGINE / EGGPLANT

3 €

97 KRÄUTERSEITLINGE / KING TRUMPET MUSHROOMS

3 €

98 KNOBLAUCH IN ÖL / GARLIC IN OIL

4 €

EXTRAS

REIS / RICE

3 €

SALATKORB / SALAD BASKET

3 €

SAUCE

Spicy Yuzu Mayo / Tonkatsu

2 €



TAPAS **WAGYU BEEF**

KALT / COLD

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. / PC.

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.

Krokette 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

Frittiertes Oktopus in Karaage Teig und Spicy Yuzu Mayo
Grilled octopus in Karaage dough and spicy Yuzu mayo

10 €



**TAPAS
GREENS**

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

Gegrillter Mais mit Shoyu Butter und Schnittlauch
Grilled corn with Shoyu butter and chives

6 €