



SHIKI
JAPANESE BRASSERIE

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR
WIRD VON EINEM JAPANISCHEN DIRIGENTEN BETRIEBEN.
DIE KÜCHE BASIERT AUF REGIONALEN,
FRISCHEN, JAHRESZEITBEZOGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN



APERITIF EMPFEHLUNGEN

CHAMPAGNER & CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige Millésime 0,1 l 13,50
Cuvée Prestige **Rosé** Millésime 0,1 l 16,50

PRESTIGE CHAMPAGNER EMPFEHLUNG

DAME DE CARREAU

Cuvée Batarde 2015 0,1 l 19,50

VITTEAUT-ALBERTI

Blanc de Blanc, Crémant de Bourgogne 0,1 l 11,50

DER „ALKOHOLFREIE CHAMPAGNER“

COPENHAGEN COMPANY SPARKLING TEA

Cuvée Jasmin - White Tea - Darjeeling 0,1 l 10,50

SHIKI COCKTAILS

SAKE REVIVER 15

Junmai Sake, japanischer ROKU Gin, Cointreau, frischer Zitronensaft

CHAMPAGNER COCKTAIL „ORIGAMI“ 17

Champagner, Maraschino, Beerenauslese, Grapefruitsaft, Oregano

„A5“ CHERRY 18

Wagyu-washed Legent Bourbon, Kirschlikör,
Kokosnusswasser, Granatapfelsirup, Yuzusaft

EDELWEISS MEETS SAKURA 16

Edelweiss Vodka, japanischer Kirschblütensirup, Limettensaft,
Sakurasalz, Zitronenthymian-Salzrand

J.T. & T^{NEU} 18

Juniper Tree Gin, Granatapfelsirup, Dry Tonic Water

OKINAWA BREEZE 19

Roku Gin, Junmai Sake, Dry Curacao, Sudachi Cordial, Limettensaft,
Sansho-Pfeffer Bitter, Zuckersirup, Salz, Perlmutterpflanze

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 6,50

YUZU SPRITZ 9

Yuzusaft, Sodawasser, laktosefreies hausgemachtes Calpis G

RED VELVET^{NEU} 11

Rote Rübensaft, Buchweizentee, Ingwer, Zitronengras,
laktosefreies hausgemachtes Calpis G

SOYOKAZE 10,50

Gurken-, Ingwer- und Zitronensaft, Wasabi, Sodawasser,
laktosefreies hausgemachtes Calpis G

MOAHOF NATURSÄFTE (abgefüllt für SHIKI) 0,25 l 6.50

Bio Apfel / **Bio** Apfel-Johannisbeere / Marillen-Nektar



SHIKI BRASSERIE - KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR

VIER AUSTERN SHIKI-STYLE 36

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

FR

AUSWAHL AN CALVISIUS STÖRKAVIAR

serviert mit Zwerglimetten-Crème fraîche und Algensalat

DF - G (in der Crème fraîche)

SIBERIAN CLASSIC - ACIPENSER BAERII - SIBIRISCHER STÖR

Malossol - nussig am Gaumen, Anklänge von Auster und Nori Alge

10g 46 30g 126

OSCIETRA ROYAL - ACIPENSER GULDENSTAEDTII - RUSSISCHER STÖR

Malossol - elegant und cremig am Gaumen,
Geschmack im Abgang nach Butter und Seeigel

10g 68 30g 188

KALTE VORSPEISEN

DREIERLEI VON DER LACHSFORELLE 37

Sashimi, Tartar und Kaviar von der heimischen Lachsforelle,
mit Ponzu, Momiji-Oroshi, Daikon-Tsuma, Shiso und Schnittlauch

ADF

CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 39

auf Sesamcreme mit frischem Basilikum

ACFN

SASHIMI VOM HAMACHI 39

mit fassgereifter japanischer Bio-Sojasauce,
Sudachi-Marinade, Myogaknospe und Hon-Wasabi

ADFO

SALATE

BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 18

mit Shisoblättern, Zitrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Bio-Sesamöl

VEGAN - AFNO

MEERESALGENSALAT 18

mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,
Ponzu-Nori-Vinaigrette

VEGAN - AFO

GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 18

mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen

VEGAN - FN



WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

NATÜRLICH ERNÄHRTE BLACK TIGER GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 40

- aus nachhaltiger Mangrovenwälderzucht -
mit Tentsuyu, Momiji-Oroshi und Zitronensaft

ABDF

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 36

junge Gemüsesorten der Saison, Shiitakepilz und Shiso
mit Tentsuyu, Momiji-Oroshi und Sesam-Miso-Dressing

VEGAN - AFHNO

SUPPEN

AKADASHI MISO-SUPPE 12

mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen

ADFO

VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO-SUPPE 12

mit Nagaimo (japanische Yamswurzel) und Wakame-Algen

VEGAN - AFO

HAUPTSPEISEN

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD* 78

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Saikyo-Miso-Sauce und
einer Schale Koshihikari Reis mit hausgemachtem Sardellen-Furikake

ADFNO

GOLDBRASSENFILET VOM ROBATAGRILL 44

mit gegrilltem Bimi-Stangenbrokkoli, Negi-Jungzwiebel,
Shiitake Pilz und Auberginen-Misocreme

serviert mit Ponzu-Sauce, Daikon-Oroshi und Shiso-Pesto

- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

ADFO

SUKIYAKI-DONBURI 42

in Soja-Mirin gegartes, dünn geschnittenes Rindfleisch

(Rib Eye vom heimischen Bio-Weiderind)

mit Tofu, Shiitakepilz, Lauch, Pak Choi und pochiertem Bio-Onsen-Ei,

serviert auf einem Reisbett

CFO

*Beim **Black Cod** gibt es besonders große Unterschiede! Wir haben uns für die
allerhöchste Qualität entschieden, trotz eines sehr hohen Einkaufspreises.



STEAKS

RIB EYE VOM MÜHLVIERTLER BIO-WEIDERIND 49

FILET VOM BLACK ANGUS RIND 76

importiert aus Australien,
das preisgekrönte Natural Long-Fed Angus „Stockyard Gold“

SIRLOIN VOM JAPANISCHEN A5-„HIDA“-WAGYU RIND

importiert aus der Präfektur Gifu in Japan,
zu 100% gleichwertig wie das **Kobe-Beef** mit der
höchsten japanischen **Qualitäts-Klassifizierung A5**
per 100 Gramm 145

jeweils mit gegrilltem Bimi-Stangenbrokkoli, Negi-Jungzwiebel,
Shiitake Pilz und Auberginen-Misocreme,
serviert mit zwei japanischen Saucen
(Sesam-Gomadare & Dashi-Tsuyu mit japanischem Whisky)
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

AFNO

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 39

in einem klassischen Burgerbun mit Cheddarkäse
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce,
serviert mit Kartoffel-Wedges

ACFGMNO

DAS VEGANE HAUPTGERICHT

NASU-AUBERGINE 35

mit Saikyo-Miso überbackene Nasu-Aubergine auf Tomaten-Coulis
mit Tofu, Lotuswurzel-Chips und Negi-Jungzwiebel
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

VEGAN - AFNO

BEILAGEN

JAPANISCHER „KOSHIHIKARI“ REIS 6

eine Schale gekochter Edelreis



SASHIMI

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

ABCDFNR

GROSS 44 **KLEIN** 32

SUSHI

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFHMNOR

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 46

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 35

VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 38

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 30

CHIRASHI SUSHI 39

Traditionelles Sushi in der Schale

ABCDFNR

TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI PRO STÜCK

THUNFISCH AKAMI 7,50 / 7

ADF

„LABEL ROUGE“ LACHS 6,50 / 6

ADF

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 6,50 / 6

ADF

HAMACHI 8 / 7,50

ADF

IKURA-KAVIAR 7,50

als Gunkan mit Nori ADF

JAKOBSMUSCHEL 9 / 8,50

AFR

ROHE WILDFANGGARNELE (AMAEBI) 9 / 8,50

ABF

GEKOCHTE TIGERGARNELE 7 / 6,50

ABF

TAMAGO 5 / 4,50

VEGETARISCH - ACF



CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

THUNFISCH AKAMI 8,50
mit Nori-Vinaigrette ADF

„LABEL ROUGE“ LACHS 7,50
mit Kombualge und Trüffelmarinade ADF

GEFLÄMMTER LACHS 7,50
mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

WOLFSBARSCH (SUZUKI) 7,50
mit Ume-Wasabi und Shisoblatt ADF

HAMACHI 9
mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette ADF

GEFLÄMMTE GOLDBRASSE „KAWAME-ABURI“ 9
mit Ponzu, Shiso-Miso und Chilistreifen ADF

GEFLÄMMTER OKTOPUS^{NEU} 8,50
mit Teriyakisauce, Schnittlauch, Shichimi und Tempuraflocken ADF

GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL 9,50
mit Trüffel-Zwiebel-Miso und Shiitakepilzen ADF

ROHE WILDFANGGARNELE (AMAEBI) 9,50
mit Yuzu-Ingwer, Meersalz und Basilikum ADF

SÜSSWASSER-AAL 8,50
gegrillt mit Unagisauce und Sansho-Pfeffer ADF

GEKOCHTE TIGERGARNELE 8
mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ADF

VEGANE SUSHI PRO STÜCK

SHIITAKEPILZ 5,50
mit Yuzu-Honig und geriebener Limettenschale VEGAN - ADF

KARFIOL 5,50
eingelegt mit Petersilien-Su-Miso und Zitronenzeste VEGAN - ADF

GESCHÄLTE TOMATE^{NEU} 6
mit Shiso-Vinaigrette und weißer Zwiebel VEGAN - ADF

AUBERGINE NANBANZUKE 6,50
mit Jungzwiebel und rohen Ingwerstreifen VEGAN - ADF

BABYMAIS 7
mit Soja-Sesampaste und gebackenen Lauchstreifen VEGAN - ADF

GESCHMORTE SCHALOTTE 6,50
mit Trüffelmiso-Marinade VEGAN - ADF

NATTO-BOHNEN (GUNKAN) 6,50
mit Basilikum, Haselnuss, Avocado und Tempuraflocken VEGAN - ADF

BLATTSPINAT^{NEU} 6
sojageschmort, mit Sake, Sesamöl und geriebenem Ingwer VEGAN - ADF



EXKLUSIVE SUSHI - SPEZIALITÄTEN PRO STÜCK

WAGYU-RIND NIGIRI 17

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel AF

TORO* VOM THUNFISCH NIGIRI 17

roh oder geflämmt ADF

*Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der aktuellen Verfügbarkeit von Toro (Bauch vom Thunfisch) mit hohem Fettgehalt und feiner Maserung.

Bei Toro verwenden wir ausschließlich Thunfisch aus streng reguliertem Fang in Kroatien nach den Richtlinien der ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

CONTEMPORARY MAKI SUSHI

AAL UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 20

ADFN

„LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 20

ADF

SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 21

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDNF

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 21

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDNF

CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 23

mit Garnelen-, Krabbenfleisch und Avocado ABCFN

GARNELEN TEMPURA MAKI (8 Stück) 26

mit Fisolen, Matcha-Pulver und Ponzu-Gelee ABF

SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 30

mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise ABCFN

AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 13

VEGAN - AFN

FUTOMAKI (5 Stück) 18

mit Tamago, Kürbisstreifen, Avocado, Salat und Gurken

VEGETARISCH - ACF

ROYAL KAISEN FUTOMAKI (5 Stück) 34

große Maki mit Hamachi, Lachs, Amaebi (rohe Wildfanggarnele), Ikura-Kaviar, Tamago, Daikonkresse und Shisoblatt ABCDF

SOJASAUCE JA ODER NEIN ?

Contemporary Sushi - unsere Sushi-Empfehlung im SHIKI - ist vorgewürzt. Sojasauce wird bewusst nicht dazu serviert, um die Unterschiede zwischen den Zutaten noch besser genießen zu können.

Zu traditionellem Sushi und Sashimi wird Sojasauce (F) serviert.

HON-WASABI

AM TISCH GERIEBENE ECHE WASABIWURZEL

pro Portion (ca. 4 Gramm) 6

Dieser frische Wasabi ist eine der feinsten Delikatessen der Welt. Zu traditionellem Sashimi servieren wir eine kleine Kostprobe gratis.



DESSERTS

WARMER MATCHA-LAVAKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 18,50

marmoriert, mit weißer Schokoladenmousse,
marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet
ACGO - mit laktosefreien Milchprodukten

SHIRATAMA-DANGO & KIRSCH 18

mit Sake-mariniertem Kirschenragout, Kinakocreme
und Schokoladeneis

VEGAN - FOH

YUZU-KOKOS CREME & HIMBEERE 18

mit frischen Himbeeren, Himbeergel,
Zitronen-Himbeersorbet, Shisokresse und Crumble

VEGAN - A

MOZART MEETS SHIKI 18

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,
Zwergorangen, Nougatcreme und Marzipan-Eis
ACGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

SHIKI STÄBCHEN

In Japan werden Stäbchen aus leichtem Holz bevorzugt. Unsere exklusiven Holzstäbchen, die auch in einigen Luxusrestaurants in Tokio zu finden sind, wurden aus frischem, unbehandeltem Holz gefertigt, damit keine chemische Reinigung des Holzes nötig ist.

Weltweit werden die meisten Holzstäbchen aus chemisch gereinigtem Altholz hergestellt. Während die Wiederverwertung vom Altholz zum Teil Vorteile für die Umwelt bringt, sind die Chemikalien an den Oberflächen alles andere als gesund, was viele Studien belegt haben.

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, nach Möglichkeit Ihre Stäbchen zwischen den Gängen zu behalten.



WEISSWEIN OFFEN

2023 GRÜNER VELTLINER URKRISTALL 0,125 l | 6,90
Gschweicher / Weinviertel

2021 RIESLING GAISBERG IÖTW DAC RESERVE 0,125 l | 8,50
Weixelbaum / Kamptal

2023 GELBER MUSKATELLER DAC 0,125 l | 7,50
Erwin Sabathi / Südsteiermark

2023 SAUVIGNON BLANC 0,125 l | 7
Kroiss / Wien

2022 ROTGIPFLER 0,125 l | 8
Gebeshuber / Thermenregion

2022 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l | 12,50
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD SPITZER POINT 0,125 l | 13,50
Johann Donabaum / Wachau

ROSÉWEIN OFFEN

2022 BY.OTT 0,125 l | 8,50
Domaines Ott / Côte de Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2020 BLAUFRÄNKISCH GÖTTLESBRUNN (BIO) 0,125 l | 7,50
Glatzer / Carnuntum

2021 PINOT NOIR SELECT 0,125 l | 9
Wieninger / Wien

2015 CHÂTEAU DE PEZ 0,125 l | 15,50
Saint-Estèphe / Bordeaux (Frankreich)

2019 BARBERA SUPERIORE (BIO) 0,125 l | 9,20
Oltretorrente Colli Tortonesi / Piemont (Italien)

DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

2018 CARMES DE RIEUSSEC 6 cl | 10,50
Sauternes 2ème Cru Classé / Bordeaux (Frankreich)

„UMEMAN“ UME-SHU PFLAUMENWEIN 6 cl | 9
Destillerie Fujii / Oita Präfektur (Japan)

AFTER DINNER COCKTAIL DER SAISON

PERFECT HARMONY 22
Suntory HIBIKI Japanese Harmony Whisky
infusioniert mit gegrillter Ananas,
laktosefreies hausgemachtes Calpis, Granatapfelsaft



SAKE OFFEN (KALT)

JUNMAI CHO-KARAKUCHI 0,1 l 9,50
(Purer Reis Sake - extra trocken)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

„UGO-NO-TSUKI“ SPECIAL JUNMAI 0,1 l 14,50
(Special Purer Reis Sake)
Brauerei Aihara / Präfektur Hiroshima

„FU-IN“ JUNMAI GINJO 0,1 l 16
(Premium Purer Reis Sake - Spezielsiegel)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

JUNMAI NAMAGENSHU 0,1 l 16,50
(Purer Reis Sake aus italienischem Arborio Bio-Reis)
Brauerei Sake Wien / hergestellt in Österreich

„KEN“ JUNMAI GINJO 0,1 l 19,50
(der preisgekrönte „Grand Cru“ unter den Junmai Ginjo)
Brauerei Katsuyama / Präfektur Miyagi

JUNMAI DAI-GINJO 0,1 l 20
(Super Premium Purer Reis Sake - Grand Cru)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

SAKE OFFEN (WARM)

MATSU-NO-TSUKASA KIMOTO JUNMAI 0,1 l 12
Brauerei Matsuse / Präfektur Shiga

BIER VOM FASS

KIRIN ICHIBAN SHIBORI
japanisches Bier vom Fass
0,2 l 4,20 0,33 l 5,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY (LAGER) 0,33 l 7,50

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33 l 4,80



ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für das Gedeck (inklusive Edamame) erlauben wir uns pro Person €5,00 im Brasserie-/Barbereich oder im Schanigarten, bzw. €6,00 am Chefstable oder im Separée zu verrechnen.