



SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

ROTE WILDFANGGARNELE

Garnelen-Sashimi mit Störkaviar und Carpaccio von leicht
pochierten Garnelen mit gegrillter Fine-de-claire Auster,
Ponzugel und Salicornia ABFRO

YUZU-CHICORÉE

geschmorte, Yuzu-marinierte Chicorée mit
Paprika-Misocreme, gegrilltem Pfirsich, Wasabiblüten,
Mizuna und Paprika-Limetten-Dashi

VEGAN - AFO

OKTOPUS UND SCHWEINEBAUCH

Zweierlei vom Oktopus (gebraten und als Tempura),
Bauchfleisch vom Waldviertler Bio-Kleeschwein
mit roter Paprikaemulsion, Yuzukosho und
einer hauseigenen „Sepi-yaki“-Sauce AFOR

CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi
ABCFDHMNOR

STEINBUTT & ERBSEN

gebratenes Filet und konfiertes Kamm vom Steinbutt
mit einem Salat von Kaiserschoten, Erbsencreme, Edamame,
Lardo, Su-Miso und Ponzuperlen

ADFO

VARIATION VOM RIND

Gebrautes Sirloin vom japanischen Wagyu
(A5 Hida-gyu aus der Präfektur Gifu),
Gyoza-Teigtasche gefüllt mit geschmortem, heimischen Bio-Rind
sowie Tatar vom australischen Black Aberdeen mit Dotteremulsion
ACFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

MOCHITEIG-SCHNITTE

mit weißer Sesamcreme, Edamame-Daifuku und
Eis vom Kinako (süßes Sojabohnenmehl)

VEGAN - AFHNO

MENÜ 7 GÄNGE 198

mit Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein und ein Glas Super Premium Sake

mit Sakebegleitung +125

7 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten