



FINE DINING

SOMMER 2017

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 UND CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige 2010 0,1l 12,50

GOBILLARD

Prestige Rosé 2012 0,1l 13,00

VITTEAUT-ALBERTI

Crémant de Bourgogne 0,1l 5,80

SHIKI COCKTAILS

SPARKLING SAKE 13,50

hausgemacht aus Junmai Sake, mit Lychee- und Yuzusaft

WATERMELON & MINT 12,50

Russian Standard Vodka, Tement Verjus apero rosso, frischer Wassermelonensaft und frische Minze

APRICOT COOLER 13,50

hausgemachter Marillenlikör, Pampero Especial Rum, Earl Grey, Yuzusaft, Fevertree Ginger Ale

UMESHU SPRITZ 9,50

Pflaumenwein, Crémant de Bourgogne, Sodawasser, Limette, frische Minze

SPARKLING ISLAND 12,50

hausgemachter Roséwein-Vermouth, Holunderbeeren, Rosen- und Hibiskusblüten, Fever-Tree Tonic Water

QUITTEN-HOLUNDER GIN FIZZ 14,50

Ferdinand's Quitten-Gin, hausgemachter Holunder-Sirup, frischer Zitronensaft, Sodawasser

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 5,50

YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis 6

POWER VITAMIN DETOX 7,50

roter Traubensaft, Matchatee, Sanddorn mit Acerola, Honig

NATURSÄFTE

MOAHOF SÄFTE 0,25 l

speziell abgefüllt für SHIKI

BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

MARILLE 5,20



FINE DINING MENÜ „SOMMER“

IM KOMBUBLATT GEBEIZTE MAKRELEN-SASHIMI

mit Myoga-Ingwer, Apfel-Gelee, Zwiebelcreme,
Austernkraut und Osuimono-Shot

DF

VARIATION VOM OKTOPUS

gebraten, roh mariniert, geschmort und als Tempura
mit Su-Miso, Umeboshisauce, Ponzu, Avocadocreme, Gurken und Salicornia

ACFR

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

BCDFNR

DREIERLEI VOM STEINBUTT

Usuzukuri, Filet und Kamm
mit Fenchelsalat, Aniskraut und Yuzu-Ponzu

DF

SEETEUFELMEDAILLONS

gebraten und als „Isobe-Yaki“ (umhüllt vom Nori-Algenblatt),
Okraschoten, Maispüree, Sesam und Holunderschaum
serviert mit einer Seeteufellebermousse

DFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit kleinen Nasu-Auberginen, Auberginen-Kaviar,
Bambussprossen, Tamarillo und Miso

FO

KAROTTE UND WACHAUER MARILLE

Karotten-Schoko-Ingwer-Schnitte mit Marillenkompott, weißer
Schokoladecreme und Marillen-Karotten-Sorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE IHRER WAHL 86

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

ALLE 7 GÄNGE 122

mit großer Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +72



DAS VEGANE FINE DINING MENÜ „SOMMER“

VARIATION VON DER ZUCCHINI UND VOM KÜRBIS

Tempura von der Zucchini-Blüte und rohe Zucchini-Streifen auf
Hokkaido- und Butternusskürbis,
mit Miso, Shiso, Kanzuri und Ginger Beer
VEGAN - AFN

KALTSCHALE VON DER WASSERMELONE UND VON DER GURKE

mit Zuckermelonen, heimischen Gurken, Norialgen und Kanzuri
VEGAN - FO

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - FLN

GEMÜSEBEET

bunte Rübenvariation mit Vogelmiere
an Karotten-Ingwersauce und Shiromiso-Erde
VEGAN - F

DAIKONRETTICH UND WACHAUER TOFU

in Soja geschmorter Daikonrettich und eingelegter Tofu
mit Wasabi, Daikonkresse, Mizuna und Kombu-Dashi
VEGAN - FO

JAPANISCHE UND HEIMISCHE SOMMERPILZE

japanische Edelzuchtpilze und heimische Wildschwammerl
mit Marchfelder Artischocke und Pilz-Soja-Macaron
auf Akamiso-Pumpernickel-Erde
VEGAN - FO

PARADEISER UND BASILIKUM

Süßer Paradeiserschaum, Tamarillomark und Basilikumsorbet
VEGAN - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE IHRER WAHL 76

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

ALLE 7 GÄNGE 106

mit großer Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +72



WEISSWEIN OFFEN

2016 GRÜNER VELTLINER LÖSS 0,125 l | 4,90
Schloss Gobelsburg / Kamptal

2016 RIESLING REBHUHN 0,125 l | 5,70
Aldinger / Württemberg (Deutschland)

2015 GELBER MUSKATELLER 0,125 l | 6,40
Rebenhof Aubell / Südsteiermark

2016 SAUVIGNON BLANC KITZECKER 0,125 l | 6,70
Wohlmuth / Südsteiermark

2015 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l | 9,00
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

2015 TABULA RASA 0,125 l | 9,50
Domaine des Enfants / Roussillon (Frankreich)

ROSÉWEIN OFFEN

2015 CÔTES DE PROVENCE CORAIL 0,125 l | 6,00
Château de Roquefort / Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2014 BLAUFRÄNKISCH BÉLA-JÓSKA 0,125 l | 5,90
Wachter-Wiesler / Südburgenland

2015 PINOT NOIR SELECT 0,125 l | 7,50
Wieninger / Wien

2012 LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS 0,125 l | 9,50
Haut-Médoc / Bordeaux (Frankreich)

2012 TORROJA 0,125 l | 12,00
Terroir al Límit / Priorat (Spanien)

DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

2015 SAUVIGNON BLANC AUSLESE EDELSÜSS 6 cl | 6,70
Drutz-Able Heilbronn / Württemberg (Deutschland)

KISHU UME-SHU PFLAUMENWEIN 6 cl | 5,20
Wakayama Präfektur (Japan)



SAKE OFFEN (KALT)

HARUSHIKA JUNMAI SHU „CHO-KARAKUCHI“ 0,1l 9,50
(Extra Trocken)

Purer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI GINJO SHU „FU-IN“ 0,1l 12,50
(Spezialsiegel)

Purer Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO SHU 0,1l 18,50
(Grand Cru)

Purer Super Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

SAKE OFFEN (WARM)

HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“ 0,1l 8,50

Warmer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

BIER VOM FASS

OTTAKRINGER Gold Fassl PUR

Bio Bier

0,2l 2,70

0,33l 3,90

OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT

Naturtrüb

0,2l 2,70

0,33l 3,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY 0,33l 6,50

KIRIN ICHIBAN 0,33l 6,00

SAPPORO 0,33l 6,00

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33l 4,00

Alle alkoholischen Getränke können Sulfite (O) und Gluten (A) enthalten.



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, Kaschunüsse, 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
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für Gedeck im Fine Dining Bereich
erlauben wir uns 4,00 pP zu verrechnen.