



FINE DINING

SOMMER 2018

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

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.

Die meisten Holzstäbchen weltweit werden aus chemisch gereinigtem Altholz hergestellt. Während die Wiederverwertung vom Altholz Vorteile für die Umwelt haben könnte, 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.

WARUM KEIN BROT ?

Ein japanisches Kaiseki-Menü enthält traditionell sehr wenig Kohlenhydrate.

Je nach Bedarf wird in Japan nach dem letzten Gericht, also erst vor der Nachspeise, Reis in unterschiedlicher Zubereitung gegessen.

Optional gibt es bei uns eine kleine

VEGANE ZOSUI REISSUPPE

mit Kombu-Dashi, Ponzu, Lauch und Schnittlauch. 6,50

VEGAN - F



APERITIF EMPFEHLUNGEN

SEKT, CHAMPAGNER & CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige 2011 0,1 l 12,50

GOBILLARD

Prestige Rosé 2012 0,1 l 13,00

VITTEAUT-ALBERTI

Crémant de Bourgogne 0,1 l 6,20

SHIKI COCKTAILS

SPARKLING SAKE 13,50

hausgemacht aus Junmai Sake, mit Lychee- und Yuzusaft

CHELSEA ROSE 12,50

Ginjo Sake, Hendricks Gin, frischer Bio-Apfelsaft

UMESHU SPRITZ 9,50

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

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

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 5,50

YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis G

SOYOKAZE 8,50

Gurkensaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Wasabi, Soda, Calpis G

NATURSÄFTE

MOAHOF SÄFTE 0,25 l

speziell abgefüllt für SHIKI

BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

BIO MARILLE 5,20



FINE DINING MENÜ „SOMMER“

YUZU WOLFSBARSCH-CEVICHE *

mit Den-Miso, Kirschtomaten, Avocado, Guajillo Chili
und knuspriger Maistortilla

DFL

ZWEIERLEI OKTOPUS

Oktopus geschmort und als Tempura auf einer
Paprika-Kanzuri-Creme mit Shishito und Miso-Lauch

ACDFL

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDENR

HUMMER- UND LANGUSTENSTÜCKE

lauwarm serviert, in einer Nikka-Whisky-Cocktailsauce
mit Wasabi, Yuzu-Miso, Paradeiserdressing und Hummerchip

ABCFLNO - mit laktosefreien Milchprodukten

GEBEIZTER KONFIERTER „LABEL ROUGE“ LACHS *

mit Erbsencreme, Edamame, Speck-Malto, Zuckerschoten und Bonito-Dashi

DFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

BIO WILDHENDL UND TSUKUNE *

Gebratene Brust und pochierte Bällchen aus gehackter Oberkeule (=Tsukune)
vom Bio-Wildhendl aus dem Weinviertel, frische Polenta und Soja-Jus
serviert mit Shiitake-Zuckermais-Chawanmushi (japanischer Eierstich)

ACFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten

KAFFEE UND VANILLE *

Kaffeeschnitte mit Kaffee-Gel,
Schokoladen-Mokka-Mochi und Soja-Vanilleeis

VEGAN - AF - laktosefrei

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 89

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei einem Gangtausch mit einem
Gericht ohne Stern* 10 Euro pro Tausch verrechnen müssen.

ALLE 7 GÄNGE 125

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



DAS VEGANE FINE DINING MENÜ „SOMMER“

YUZU MAISRARITÄTEN-CEVICHE *

mit Den-Miso, Kirschtomaten, Avocado, Guajillo Chili
und knuspriger Maistortilla

VEGAN - FL

KAROTTE UND OKRA

in Soja-Kombudashi gegarte Karottengewächse und Okra
mit Piemonteser Haselnüssen und Limette

VEGAN - FHN

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

VEGAN - AFLN

IN TAMARI-SOJA GESCHMORTER JAPANISCHER RETTICH

mit Mizuna, Daikonkresse, Takuan, Tororo-Imo und Wagarashi-Senfkörnersauce

VEGAN - AFMO

ZEN-GARTEN MIT BOHNEN UND ERBSEN *

verschiedene Bohnen- und Erbsengewächse mit Algen, Su-Miso,
Mandeln und Bohnen-Mandel-Sauce auf „Miso-Kies“

VEGAN - AFH

HEIMISCHE WILDPILZE UND SHIITAKE *

Bio-Shiitake aus dem Waldviertel und heimische Wildpilze
mit Zwiebelgewächsen, Liebstöckel, Ponzu-Gel und Pilz-Dashi

VEGAN - AFLO

ERDBEER-TOFU-KNÖDEL *

mit Brösel aus Nüssen, gemischten Beeren und Minzsorbet

VEGAN - FH - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 76

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

ALLE 7 GÄNGE 106

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

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei einem Gangtausch mit einem der nicht
veganen Gerichte 10 Euro pro Tausch verrechnen müssen.



WEISSWEIN OFFEN

2017 GRÜNER VELTLINER 0,125 l 5,50
Nössing / Wien

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

2017 GELBER MUSKATELLER KLASSIK 0,125 l 6,40
Tement / Südsteiermark

2017 SAUVIGNON BLANC 0,125 l 6,20
Piribauer / Burgenland

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 / Côtes Catalanes (Frankreich)

ROSÉWEIN OFFEN

2017 THE PALM PROVENCE ROSÉ 0,125 l 7,70
Caves d'Esclans, La Motte / Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2015 BLAUFRÄNKISCH 0,125 l 6,50
Artner / Carnuntum

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

SEEWINKEL BEERENAUSLESE 6 cl 7,80
Velich, Apetlon / Burgenland

PAR (Vino naranja) 6 cl 8,40
Bodegas Iglesias / Jerez (Spanien)

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



SAKE OFFEN (KALT)

HARUSHIKA 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 10
(Purer Reis-Sake)
Brauerei Aihara / Präfektur Hiroshima

HARUSHIKA JUNMAI GINJO „FU-IN“ 0,1 l 12,50
(Purer Premium Reis-Sake - Spezialsiegel)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO 0,1 l 18,50
(Purer Super Premium Reis-Sake - Grand Cru)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

KATSUYAMA JUNMAI GINJO „LEI“ SAPPHIRE 0,1 l 19
(Purer Premium Reis-Sake - halbtrocken)
Brauerei Katsuyama / Präfektur Miyagi

SAKE OFFEN (WARM)

HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“ 0,1 l 8,50
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

BIER VOM FASS

OTTAKRINGER Gold Fassl PUR
Bio Bier
0,2 l 2,70 0,33 l 3,90

OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT
Naturtrüb
0,2 l 2,70 0,33 l 3,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY 0,33 l 6,50

KIRIN ICHIBAN 0,33 l 6,00

SAPPORO 0,33 l 6,00

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33 l 4,00



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 Gedeck im Fine Dining Bereich
erlauben wir uns 4,00 pro Person zu verrechnen.