



FINE DINING

HERBST 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.

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.

WARUM KEIN BROT ?

Ein modernes, japanisches Kaiseki-Menü enthält normalerweise sehr wenig Kohlenhydrate.

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

In den fast vier Jahren, seit der Gründung von SHIKI, wurden wir immer wieder nach Brot gefragt. Ab diesem Herbst haben wir uns deshalb entschlossen, doch Kohlenhydrate am Anfang unserer Fine Dining Menüs anzubieten, indem als Amuse Bouche eine besondere SHIKI-Kreation,

GEKOCHTER KOSHIHIKARI-REIS MIT EXKLUSIVEN PREMIUM-NORI BLÄTTERN, NORIALGEN-TSUKUDANI UND TARTAR DES TAGES,

serviert wird.

Dabei lehnen wir uns an die Tradition des „Cha-Kaiseki“ an, der Kaiseki-Mahlzeit, die bei einer Teezeremonie genossen wird. Tatsächlich wird bei dieser Mahlzeit oft am Anfang ein wenig gekochter, weisser Reis angerichtet.

Viel Freude am modernen japanischen Essen wünscht Ihnen

Ihr Joji Hattori, Inhaber SHIKI



APERITIF EMPFEHLUNGEN

CHAMPAGNER & CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige Millésimée 0,1 l 12,50

GOBILLARD

Prestige Rosé Millésimée 0,1 l 13,00

VITTEAUT-ALBERTI

Crémant de Bourgogne 0,1 l 6,20

SHIKI SPECIAL COCKTAILS

SPARKLING SAKE 13,50

hausgemacht mit Harushika Junmai „Cho-Karakuchi“ und Yuzu-Sake

FLORAISON DE SHIKI 14,50

Floraison Gin, Katsuyama Junmai Ginjo „Lei Sapphire“, frischer Limettensaft, frische Trauben, Salbeiblätter, Agavensirup

UMESHU SPRITZ 9,50

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

MUSKATELLER SOUR 11,50

Gelber Muskateller, japanischer ROKU Gin, Verjus-Beerenauslese, frischer Zitronensaft

TENGOKU 14

El Dorado Finest Demerara Rum 15Y, Yuzusaft hausgemachter Blütenhonig-Sirup, Karamell-Popcorn

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 „HERBST“

KALTGERÄUCHERTES „LABEL ROUGE“ LACHS SASHIMI *

mit Kirschholz hausgeräuchert, Ikura-Kaviar, Daikon Tsukemono, Zitronenzesten und Tsukuri-Sojasauce ADF

DREIERLEI VOM STEINBUTT

als Usuzukuri, Filet und Kamm
mit Spitzkraut-Kombusalat, Speck-Dressing, Liebstöckl,
Ponzu-Gel und nativem Rapsöl ADF

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDFNR

HUMMER- UND LANGUSTENSTÜCKE

im Wagyu-Dotter-Schaum und Krustentierfond mit Norialgen

ABCDFLMO

SEETEUFELMEDAILLONS *

gebraten als „Isobe-Yaki“ (umhüllt vom Nori-Algenblatt),
mit Brokkolicreme, Mandeln, Cime di Rapa und Zitronenverbene
DFGH - mit laktosefreien Milchprodukten

MISO-GEBEIZTE ENTENBRUST *

in Honig-Miso eingelegte heimische Entenbrust gebraten,
mit Hokkaido-Kürbis, Tofu-Rolle, Kürbisjus und Honig-Gelée
ACFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten

HOLLER UND MOHN *

Hollerkoch (eingekochte Holunderbeeren) und
Hollermousse mit Pistazien, Mohn-Mochi und Mohneis
VEGAN - FH - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 92

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +52

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) +78



DAS VEGANE FINE DINING MENÜ „HERBST“

DIE ROTE RÜBE *

Tsukemono von der Roten Rübe mit Myoga-Ingwer,
in Safran eingelegten Perlzwiebeln, Sesamchip,
Feigensenf und Rübendressing

VEGAN - FMNO

KÜRBIS, TRAUBE UND ALGE

in Reissessigsud eingelegter Butternusskürbis und
Püree vom Hokkaidokürbis, mit Wakame-Salat und Traubengelee

VEGAN - FNO

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

GOBO UND TRÜFFEL *

japanische Schwarzwurzel (Gobo) geschmort in Portwein, Mirin und Soja
mit schwarzer Trüffel, Schwarzwurzelcreme und Salzkaramell-Haselnüssen

VEGAN - AFHO

JAPANISCHE EDELPILZE *

Bio-Shiitake aus dem Waldviertel, Shimeji- und Enoki-Pilze
mit Gemüse-Okonomiyaki, Zwiebelgewächsen, Liebstöckel und Pilz-Dashi

VEGAN - AFLMO

ZWERGORANGENSALAT *

hausgemachter Kumquat-Konfit mit Bittersalaten,
Passionsfrucht-Creme, gebrannten Cashewnüssen und Orangen-Mochi

VEGAN - FH - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 78

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +52

ALLE 7 GÄNGE 106

mit großer Weinbegleitung (inklusive einem Glas Super Premium Sake) +78

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



WEISSWEIN OFFEN

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

2017 RIESLING NUSSBERG GROSSLAGE 0,125 l 5,70
Fuhrgassl-Huber / Wien

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

2016 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)

2004 NOÀ CUSUMANO 0,125 l 11,50
Cusumano / Sizilien (Italien)

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 „KEN“ 0,1 l 19
(der preisgekrönte „Grand Cru“ unter den Junmai Ginjo)
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.