



BRASSERIE

WINTER 2018/19

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

BILLECART-SALMON

Vintage 2007 0,1 l 19,80

glasweise nur im SHIKI erhältlich (österreichweit)

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



SHIKI BRASSERIE - KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR

VIER AUSTERN SHIKI-STYLE 24
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 38 30g 110

SEVRUGA - ACIPENSER STELLATUS - STERNHAUSEN STÖR
Dichter aromatischer Geschmack, am Gaumen frisch und fruchtig
mit Anklängen von Austern und Meeresfrüchten
10g 55 30g 155

OSCIETRA ROYAL - ACIPENSER GUULDENSTAEDTII - RUSSISCHER STÖR
Malossol - elegant und cremig am Gaumen,
Geschmack im Abgang nach Butter und Seeigel
10g 58 30g 164

CAVIAR TASTER & VINTAGE CHAMPAGNE 55
10g Siberian Classic Malossol
mit einem Glas Billecart-Salmon Vintage 2007

KALTE VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM SAIBLING 21
als Sashimi und Tartar, mit Yuzu-Ponzu, Momiji-Oroshi,
Schnittlauch, Shiso und Ikura-Kaviar ADF

IM KOMBUBLATT GEBEZTES MAKRELEN-SASHIMI 19
mit Apfel-Chutney, Zwiebelcreme, Kombu,
Ingwer, Schnittlauchöl und Osuimono-Shot DF

CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 28
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum
ACFN

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

NOBASHI GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 23
oder
NATÜRLICH ERNÄHRTE BLACK TIGER GARNELEN
IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29
(AUS NACHHALTIGER MANGROVENWÄLDER-ZUCHT)

jeweils mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Zitronensaft
ABCDF

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 25
Shiitake, Shiso, Zucchini-Blüte, junge Karotte, Shishito-Chili und Kukuruz,
serviert mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Sesam-Miso-Dressing
VEGETARISCH - ACFN



SALATE

GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 12

mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen

VEGAN - FN

BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 12

mit Shisoblättern, Citrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Sesamöl

VEGAN - AFN

JAPANISCHER SENGIRI SALAT 12

„in tausend Streifen geschnittenes“ (=Sengiri) Gemüse
mit Piemonteser Haselnüssen und Sesam-Miso-Dressing

VEGAN - AFHN

MEERESALGENSALAT 12

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

VEGAN - F

SUPPEN

AKADASHI MISO-SUPPE 8

mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen

ADFO

VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO-SUPPE 8

mit Nagaimo (japanische Yamswurzel) und Wakame-Algen

VEGAN - AFO

KLEINE RAMEN NUDELSUPPE 14

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,
Schweinebauch, „Pulled Pork“, Lotuswurzel und Ei

ACDFLO

VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE 12

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,
Sojasprossen, Edelpilze und Ei im Miso-Kombufond

VEGETARISCH - ACFLO

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER SKREI (WINTERKABELJAU) 32

mit Grünkohl, Mirin-Karotte,
Shimejipilzen und Wasabi-Dashi

ADFO

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD* 56

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Saikyo-Miso-Sauce, einer Schale
Koshihikari Reis und hausgemachter Sardellen-Furikake (für den Reis)

ADFNO

SUKIYAKI-DONBURI 28

mit dünn geschnittenem Rindfleisch (Rib-Eye), Tofu, Chinakohl,
Pak Choi und pochiertem Ei, serviert auf einem Reisbett

CFO

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



STEAK

FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 45

serviert mit Kräuterseitlingen, Soja-Jus,
Zwiebel-Miso-Creme, Kohlsprossen und Mizuna
AFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten

SIRLOIN VOM PREMIUM WAGYU-RIND

aus Australien, mit der höchsten **Qualitäts-Klassifizierung 9+**
serviert mit den gleichen Beilagen
AFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten
PER 100 GRAMM 84

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 26

in einem klassischen Sesam-Bun mit Cheddarkäse
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce,
serviert mit Kartoffel-Wedges
ACFGMNO

SAISONALE UND VEGANE GERICHTE

VORSPEISEN

VARIATION VOM THUNFISCH 26

als Tatar, Akamifilets und Kakuzukuri-Würfel
mit Thunfischjus, geschmorten Roten Rüben,
Norialgen und Crème fraîche
ADFG - Laktose im Crème fraîche

SHIKI'S TRÜFFEL-MISO-EI 41

gebackener miso-marinierter Dotter mit schwarzem Trüffel,
Karfiol, Trüffeljus und Chawanmushi-Creme
ACDFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

GOBO UND TRÜFFEL 43

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

HAUPTSPEISEN

DREIERLEI RIND 46

gegrillte Ribeyetranche vom österreichischen Dry Aged Weiderind
und geschmortes Backerl
mit Wagyu-Tatarwürfelchen, Topinambur und Satoimo
ACDFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

JAPANISCHE EDELPILZE 29

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

BEILAGEN

JAPANISCHER „KOSHIHIKARI“ REIS 4,50

eine Schale gekochter Edelreis



SASHIMI

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

BCDFR

GROSS 32 **KLEIN** 22

SUSHI

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFNR

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 30

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 20

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFLN

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 26

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 18

CHIRASHI SUSHI 28

Traditionelles Sushi in der Schale

ABCDFNR

TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI PRO STÜCK

AKAMI THUNFISCH 4,50 / 4

ADF

„LABEL ROUGE“ LACHS 4 / 3,50

ADF

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4 / 3,50

ADF

HAMACHI 5 / 4,50

ADF

IKURA-KAVIAR 5

als Gunkan mit Nori ADF

JAKOBSMUSCHEL 5,50 / 5

AFR

GEBEIZTE MAKRELE 3,50 / 3

ADF

ROHE EISMEERGARNELE (AMAEBI) 6 / 5,50

ABF

GEKOCHTE TIGERGARNELE 4 / 3,50

ABF

TAMAGO 3,50 / 3

VEGETARISCH - ACF

TRADITIONELLES OSHIZUSHI

BATTERA PRESS-SUSHI (3 Stück) 10

mit hausgebeizter Makrele und Kombualgen ADFN



CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

THUNFISCH 5

mit Nori-Vinaigrette ADF

„LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombualge und Trüffelmarinade ADF

GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4,50

mit Ume-Wasabi und Shisoblatt ADF

HAMACHI 5,50

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette ADF

SAIBLING 4

mit Ponzusauce, Momiji-Oroshi und Schnittlauch ADF

GEFLÄMMTE MAKRELE 3,50

mit weißem Sesam, Jungzwiebel und Ingwer ADFN

GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL 6

mit Sojabutter, japanischem Senf und Jungzwiebel
AFGR - mit laktosefreien Milchprodukten

GEFLÄMMTE AUSTER 5,50

mit Ponzu, Schnittlauch und Kanzuri-Daikon AFR

GEFLÄMMTER TINTENFISCH 4,50

im japanischen Kreuzschnitt, mit Unagisauce und Shichimi-Pfeffer AFR

SÜSSWASSER-AAL 5,50

gegrillt mit Unagisauce und Sansho-Pfeffer ADF

ROHE EISMEERGARNELE (AMAEBI) 6,50

mit Yuzu-Ingwer, Meersalz und Basilikum ABF

GEKOCHTE TIGERGARNELE 4,50

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ABCF

VENUSMUSCHELN 4,50

gekocht, als Gunkan mit Nori, Schnittlauch und geriebenem Ingwer AFR

AVOCADO 3,50

mit Sesam-Tamari-Sauce und Ingwer VEGAN - AFN

YUZU MARINIERTES RADIESCHEN „SAKURA STYLE“ 4

mit Mizuna Blatt und geriebener Zitronenschale VEGAN - AF

SHIITAKE-PILZ mit Yuzu-Honig VEGAN - AF 3,50

TORORO-NAMETAKE 4

als Gunkan mit marinierten Enokipilzen und geriebener Yamswurzel,
Wasabi, Jungzwiebel und Tempuraflocken VEGAN - ACF

GESCHMORTE SCHALOTTE 3,50

mit Trüffelmiso-Marinade VEGAN - AFO

MYOGA (JAPAN-INGWER) 4

mit Ingwersauce, Wasabi und weißem Sesam VEGAN - AFN



EXKLUSIVE SUSHI - SPEZIALITÄTEN

WAGYU-RIND NIGIRI 12

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel AF

TORO* VOM THUNFISCH NIGIRI 12

roh oder gebläut ADF

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

Wir verwenden 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) 12

ADFN

„LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 10

ADF

SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 12

ACDFN

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 12

ACDFN

CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 14

mit Garnelen-, Krabbenfleisch und Avocado ABCFN

GARNELEN TEMPURA MAKI (8 Stück) 18

mit Fisolen, Matcha-Pulver und Ponzu-Gelee ABF

SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 22

mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise ABCFN

AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 8

VEGAN - AFN

FUTOMAKI (5 Stück) 10

mit Shiitake-Pilzen, Tamago, Kürbistreifen, Avocado und Gurken

VEGETARISCH - ACF

ROYAL KAISEN FUTOMAKI (5 Stück) 26

große Maki mit Hamachi, Lachs, Amaebi (rohe Garnele), 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 frisch geriebener echter Wasabi)

pro Portion (ca. 4 Gramm) 3,50

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



DESSERTS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 14

mit Nougatmousse, gebrannter Schokolade,
Mango-Chili-Chutney und Mangosorbet
ACG - mit laktosefreien Milchprodukten

ROTE RÜBE UND HASELNUSSMOUSSE 14

mit Honig-Gel, Haselnuss-Mochi und hausgemachtem Rotweineis
ACFGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

APFEL-QUITTEN STRUDEL 14

mit Granatapfel-Röster,
Soja-Vanille-Miso-Schaum und Bratapfelsorbet
VEGAN - FHO - laktose- und glutenfrei

ZITRONEN-TARTE 14

mit Limetten-Ingwer-Praline, Yuzu und Orangensorbet
VEGAN - FHO - laktose- und glutenfrei

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS DER SAISON 9

VEGAN - laktose- und glutenfrei

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

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)

JOJI'S GEREIFTE EMPFEHLUNG 0,125 l | 11,50 - 14,50
Joji Hattori, der nur gereifte Rotweine verträgt,
gibt seinen Gästen dadurch die Möglichkeit,
auch glasweise besonders ältere Jahrgänge zu genießen.

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 das Gedeck in der Brasserie (inklusive Edamame)
erlauben wir uns 2,00 pro Person zu verrechnen.