



FINE DINING

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

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

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



FINE DINING MENÜ „WINTER“

VARIATION VOM THUNFISCH *

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

SASHIMI VOM WOLFSBARSCH (SUZUKI)

mit Scheiben und Tatar vom Hokkaidokürbis,
Ume-Dressing, Shisokresse und Reischips
ADF

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi
ABCDENR

SHIKI'S TRÜFFEL-MISO-EI

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

WALDVIERTLER BIO-KARPfen *

mit japanischer Miso-Butter, in Soja geschmortem
Daikon-Rettich und Daikon Tsukemono
ADFGH - mit laktosefreien Milchprodukten

DREIERLEI RIND *

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

ROTE RÜBE UND HASELNUSSMOUSSE *

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

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 92

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +52
mit Sakebegleitung +75

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
mit großer Sakebegleitung +105



DAS VEGANE FINE DINING MENÜ „WINTER“

RADICCHIO UND ZITRUS *

Radicchio tardivo Treviso, Mantovano und Castelfranco
mit Yuzu, Ponzu und verschiedenen Zitrusfrüchten
als Gel, Dressing oder Chips

VEGAN - AFO



HAUSGEMACHTE AGEDASHI-TOFU

klassisch-japanisch mit Daikon-Oroshi, Ingwer,
Kombu-Soja-Dashi, Tofucreme und Tofuchip

VEGAN - AFMO



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 schwarzem Trüffel, Schwarzwurzelcreme und Salzkaramell-Haselnüssen

VEGAN - AFHO



JAPANISCHE EDELPILZE *

Bio-Shiitake aus dem Waldviertel, Shimeji- und Enoki-Pilze
mit Kraut- und Zwiebelgewächsen,

Gemüse-Okonomiyaki, Liebstöckel und Pilz-Dashi

VEGAN - AFLMO



APFEL-QUITTEN STRUDEL *

mit Granatapfel-Röster,

Soja-Vanille-Miso-Schaum und Bratapfelsorbet

VEGAN - FHO - laktose- und glutenfrei

5 GÄNGE (GERICHTE MIT *) 78

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +52

mit Sakebegleitung +75

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.

ALLE 7 GÄNGE 106

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

mit großer Sakebegleitung +105



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