



FINE DINING

HERBST 2019

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

BOLL & CIE

Blanc de Blancs Extra Brut 16,50
(glasweise exklusiv im SHIKI erhältlich)

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

MUSKATELLER SOUR 12,50

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

MELON KANPAI 15,50

Russian Standard Vodka, hausgemachter Melonenlikör,
Ugo-no-Tsuki Junmai Sake, Yuzusaft, Zuckersirup

UMESHU SPRITZ 10,50

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

PLUMMY COSMOPOLITAN 12,50

Russian Standard Vodka,
hausgemachter Ume-Tonkabohnen-Likör, frischer Limettensaft

KYOTO DRIFT 14,50

japanischer KI-NO-BI Gin aus Kyoto, hausgemachter Kurkuma-Likör,
Yuzusaft, frischer Orangensaft, Karamellsirup

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 5,50

YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis G

SOYOKAZE 8,50

Gurkensaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Wasabi, Sodawasser, Calpis G

NATURSÄFTE

MOAHOF SÄFTE 0,25 l

speziell abgefüllt für SHIKI

BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

MARILLEN-NEKTAR 5,20



FINE DINING MENÜ „HERBST“

SASHIMI VON DER BRETONISCHEN MAKRELE *

mit Geschmortem und Creme von der Roten Rübe,
dreierlei von der japanischen Nori-Alge

ADF

VARIATION VOM OKTOPUS

als Ingwer-Karaage, Ama-Nimono und im Sazanami-Schnitt
mit Kohlrabi-Yuzu-Ragout

ABDFLN - mit Knoblauch

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDENR

ROTE WILDFANGGARNELEN

Temperierte Wildfanggarnelen aus dem Atlantik
mit sojagebeiztem Eidotter, wildem Brokkoli,
Meerestrauben, Laitue de Mer und Bonitoflocken

ABCD F

GEBRATENER JAPANISCHER KIRSCHLACHS (YAMAME) *

aus einer Biozucht in der Steiermark,
mit Kanzuri-Yamame-Leber, Purplehaze Karotte,
Perlzwiebel und Sellerie-Miso-Creme

ADFGHLO - mit laktosefreien Milchprodukten

IN MISO GEBEIZTE ENTENBRUST *

von der Bio-Ente aus Rohr im Gebirge
mit Enten-Tsukune-Bällchen, Entenherz, Kürbis,
Pulled Duck und fermentiertem Rotkrautsalat

ABCDFGLOR - mit laktosefreien Milchprodukten

HOKKAIDOKÜRBIS TARTE *

mit Portweinringlotten, Pflaumensabayon,
Pflaumenweingelee und Kürbiskerneis

CGHO - mit laktosefreien Milchprodukten und glutenfrei

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 „HERBST“

TOPINAMBUR UND UMEBOSHI *

geschmorter Topinambur und sojamarinierte Umeboshi-Pflaumen
mit Umeboshi-Espuma und leichter Misocreame

VEGAN - AFO

VARIATION VOM HOKKAIDO KÜRBIS

in Sake gegart, roh mariniert und als
Tempura-Rolle mit Tofuhaut, Piemonteser Haselnüsse

VEGAN - AFHNO

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE *

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

VEGAN - AFLN

GARTENBEET VON DER RÜBE

verschiedene Rübengewächse
mit Babykarotten, Myoga-Ingwer, Karotten-Ingwer-Püree
und Rüben-Soja-Dashi auf „Miso-Erde“

VEGAN - AFHLO

IN TAMARI-SOJA GESCHMORTER JAPANISCHER RETTICH *

mit Mizuna, Daikonkresse, Takuan, Tororo-Imo,
Wagarashi-Senfkörnern und Daikon-Dashi

VEGAN - AFMO

PILZ, LAUCH UND SELLERIE *

gebratene japanische Edelpilze, Tempura vom Enokipilz,
Miso-marinierter Lauch und im süßen Reissessig eingelegter
Staudensellerie mit Selleriecreme

VEGAN - AFO

SOJA REISSCHNITTE *

mit Preiselbeer-Mochi, gerührten Preiselbeeren,
Puffreis und Apfelsorbet

VEGAN - FH - 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

2018 GRÜNER VELTLINER DAC 0,125 l 5,50
Ebner-Ebenauer / Weinviertel

2018 RIESLING NUSSBERG GROSSELAGE 0,125 l 5,70
Fuhrgassl-Huber / Wien

2018 GELBER MUSKATELLER KLASSIK 0,125 l 6,40
Tement / Südsteiermark

2018 SAUVIGNON BLANC 0,125 l 6,20
Piribauer / Burgenland

2017 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l 9,00
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

NATURWEIN WEISS

2017 MUSCARIS 0,125 l 7,50
Josef Totter / Südsteiermark

ROSÉWEIN OFFEN

2018 GRAIN DE GLACE CÔTES DE PROVENCE 0,125 l 7,70
Maîtres Vignerons / Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2015 BLAUFRÄNKISCH RESERVE 0,125 l 6,50
Glatzer / Carnuntum

2004 PINOT NOIR 0,125 l 10,70
Hans Igler / Mittelburgenland

2011 CABERNET SAUVIGNON 0,125 l 11,50
Krug / Thermenregion

2014 RIOJA CRIANZA DOC 0,125 l 7,20
Bodegas Izadi / Rioja (Spanien)

DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

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

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 12,50
(Purer Reis-Sake)
Brauerei Aihara / Präfektur Hiroshima

HARUSHIKA JUNMAI GINJO „FU-IN“ 0,1 l 13,50
(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.