



**BRASSERIE**

**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



## 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 6

#### SOYOKAZE 8,50

Gurkensaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Wasabi, Sodawasser, Calpis 6

### NATURSÄFTE

#### MOAHOF SÄFTE 0,25 l

speziell abgefüllt für SHIKI

#### BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

MARILLEN-NEKTAR 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

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

**CAVIAR TASTER WITH BOLL & CIE CHAMPAGNE** 53  
10g Siberian Classic Malossol  
mit einem Glas Boll & Cie Blanc de Blancs Extra Brut

### KALTE VORPEISEN

**ZWEIERLEI VOM SAIBLING** 24  
als Sashimi und Tartar, mit Yuzu-Ponzu, Momiji-Oroshi,  
Schnittlauch, Shiso und Ikura-Kaviar ADF

**IM KOMBUBLATT GEBEZTES MAKRELEN-SASHIMI** 21  
mit Apfel-Chutney, Zwiebelcreme, Kombu,  
Ingwer, Schnittlauchöl und Osuimono-Shot DF

**CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE** 29  
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum  
ACFN

### SALATE

**GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE** 14  
mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen  
VEGAN - FN

**JAPANISCHER SENGIRI SALAT** 14  
„in tausend Streifen geschnittenes“ (=Sengiri) Gemüse  
mit Piemonteser Haselnüssen und Sesam-Miso-Dressing  
VEGAN - AFHN

**BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN** 16  
mit Shisoblättern, Zitrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Bio-Sesamöl  
VEGAN - AFN

**MEERESALGENSALAT** 14  
mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,  
Ponzu-Nori-Vinaigrette  
VEGAN - F



## WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

### NATÜRLICH ERNÄHRTE BLACK TIGER GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29

(AUS NACHHALTIGER MANGROVENWÄLDER-ZUCHT)  
mit Tentsuyu, Kanzuri-Momiji-Oroshi und Zitronensaft

ABDF

### GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 27

Shiitake, Shiso, Zucchini-Blüte, junge Karotte, Shishito-Chili und Kukuruz,  
serviert mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Sesam-Miso-Dressing

VEGETARISCH - AFN

## 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,  
Bio-Schweinebauch, Tantan, Lotuswurzel, Shiitake und Ei

ACDFLOR

### VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE 12

mit Lotuswurzel, Sojasprossen, Shiitake und Ei im Miso-Kombufond

VEGETARISCH - ACFLO

## HAUPTSPEISEN

### GEBRATENER JAPANISCHER KIRSCHLACHS (YAMAME) 35

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

ADFGHLO - mit laktosefreien Milchprodukten

### IN SAIKYO-MISO EINGELEGTES PREMIUM BLACK COD\* 62

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

ADFNO

### SUKIYAKI-DONBURI 28

in Soja-Mirin gegartes, dünn geschnittenes Rindfleisch (Rib-Eye)  
mit Tofu, Shiitakepilz, Lauch, Sojasprossen, Pak Choi und pochiertem Ei,  
serviert auf einem Reisbett

CFO

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



## STEAK

### FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 45

serviert mit sojageschmortem Rippenstück im Erdäpfel-Espuma,  
gebratenem Spitzkraut und sautierten Kräutlerseitlingen  
AFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten

### SIRLOIN VOM JAPANISCHEN A5-„HIDA“-WAGYU RIND

importiert aus der Präfektur Gifu in Japan,  
zu 100% gleichwertig wie das **Kobe-Beef** mit der  
höchsten japanischen **Qualitäts-Klassifizierung A5**  
serviert mit gebratenem Spitzkraut und sautierten Kräutlerseitlingen  
AFGLMO - mit laktosefreien Milchprodukten  
PER 100 GRAMM 110

## 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

#### TOPINAMBUR UND UMEBOSHI 19

geschmorter Topinambur und sojamarinierte Umeboshi-Pflaumen  
mit Umeboshi-Espuma und leichter Misocreme  
VEGAN - AFO

#### ROTE WILDFANGGARNELEN 32

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

### HAUPTSPEISEN

#### IN MISO GEBEIZTE ENTENBRUST 38

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

#### PILZ, LAUCH UND SELLERIE 28

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

### 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

### GEFLÄMMTER THUNFISCH 5,50

mit Jungzwiebel, Jalapeno, Cheddar-Käse und Spicy Mayonnaise ACDFG

### „LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombu-Alge und Trüffelmarinade ADF

### GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

### WOLFSBARSCH (SUZUKI) 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

### 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

## VEGANE SUSHI PRO STÜCK

**AVOCADO** mit Sesam-Tamari-Sauce und Ingwer **VEGAN** - AFN 3,50

**YUZU MARINIERTES RADIESCHEN „SAKURA STYLE“** 4

mit Mizuna Blatt und geriebener Zitronenschale **VEGAN** - AF

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

**BABYMAIS** 4

mit Saikyo-Miso, Norialgen und Tempuraflocken **VEGAN** - AFO

**GESCHMORTE SCHALOTTE** mit Trüffel-miso-Marinade **VEGAN** - AFO 3,50

**NATTO-BOHNEN (GUNKAN)** 4

mit Basilikum, Haselnuss, Avocado und Tempuraflocken **VEGAN** - AFH

**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 geflämmt 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

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDNF

### SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 12

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDNF

### 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 15**

mit Nougatmousse, gebrannter Schokolade,  
Zitrusfrüchten und Yuzu-Sorbet  
ACGH - mit laktosefreien Milchprodukten

### **HOKKAIDOKÜRBIS TARTE 14**

mit Portweinringlotten, Pflaumensabayon,  
Pflaumenweingelee und Kürbiskerneis  
CGHO - mit laktosefreien Milchprodukten und glutenfrei

### **BIRNENMOUSSE 14**

mit Schokolade überzogen,  
Parfait und Chips vom Satoimo, Yuzugel  
ACG - mit laktosefreien Milchprodukten

### **SOJA REISSCHNITTE 14**

mit Preiselbeer-Mochi, gerührten Preiselbeeren,  
Puffreis und Apfelsorbet  
VEGAN - FH - 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

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

**2018 RIESLING NUSSBERG GROSSLAGE** 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 Iglar / 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 BEERENAUSLESE** 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 SO<sub>2</sub>, 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.