

WILLKOMMEN IM

SHIKI



**SHIKI SIGNATURE DISH MENÜ 98**  
**(5 GÄNGE)**

**DREIERLEI VON DER HEIMISCHEN LACHSFORELLE**  
ODER **CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE**

---

**SHIKI SPARGEL-SURPRISE**

---

**CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE**  
ODER **VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE**

---

**DONBURI-DUO MIT BLACK COD & SUKIYAKI**

---

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN**  
ODER **BEEREN DER SAISON AUF SESAMERDE**

**SHIKI SIGNATURE DISH MENÜ VEGAN 78**  
**(5 GÄNGE)**

**GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE**

---

**SHIKI SPARGEL-SURPRISE**

---

**VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE**

---

**ZEN-GARTEN VON JAPANISCHEN EDELZUCHTPILZEN**

---

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN (VEGETARISCH)**  
ODER **BEEREN DER SAISON AUF SESAMERDE**

**SHIKI GESCHENK-GUTSCHEINE**

à €50 – €100 – €150 – €200 oder nach Wunsch

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN

## APERITIF EMPFEHLUNGEN

### CHAMPAGNER & CREMANT

#### BOLL & CIE

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

#### GOBILLARD

Cuvée Prestige Millésimée 0,1 l 12,50

Prestige Rosé Millésimée 0,1 l 13,00

**VITTEAUT-ALBERTI** Crémant de Bourgogne 0,1 l 6,20

### SHIKI COCKTAILS

#### MUSKATELLER SOUR 12,50

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

#### UMESHU SPRITZ 10,50

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

#### APRI-COSMOPOLITAN 12,50

Russian Standard Vodka, hausgemachter Marille-Earl Grey-Sirup, Limettensaft

#### HOLUNDER-QUITTEN GIN FIZZ 14,50

Ferdinand's Quitten Gin, Holundersirup, frischer Zitronensaft, Sodawasser

#### KYOTO DRIFT 14,50

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

#### YUZU-TINI 15,50

Nikka Coffey Gin, Yuzu-Sake

#### RHUBARB-BASIL-FUSION 13,50

Basilikum-Vodka, hausgemachter Rhabarber-Sirup, Buttermilch g

### ALKOHOLFREI

#### HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 5,50

#### YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis g

#### SOYOKAZE 8,50

Gurkensaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Wasabi, Sodawasser, Calpis g

#### MOAHOF NATURSÄFTE (abgefüllt für SHIKI) 0,25 l

Bio Apfel 4,20 / Bio Apfel-Johannisbeere 4,90 / Marillen-Nektar 5,20

## 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 VORSPEISEN

**DREIERLEI VON DER LACHSFORELLE** 24  
Sashimi, Tartar, und Kaviar von der heimischen Lachsforelle,  
mit Kombu-Yuzu-Ponzu, Daikon Rettich-Tsuma, Shiso, Schnittlauch und  
frischgeriebenem Hon-Wasabi ADF

**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

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

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

## WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

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

- aus nachhaltiger Mangrovenwälderzucht -  
mit Tentsuyu, Kanzuri-Momiji-Oroshi und Zitronensaft  
ABDF

### SHIKI SPARGEL-SURPRISE 24

gebacken in einer leichten Kerbel-Reiskruste, Sesamsauce  
VEGAN - AFLN

## 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

## HAUPTSPEISEN

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

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

### GEBRATENER OMAKASE FISCH 33

bitte fragen Sie  
unsere Mitarbeiter nach dem  
täglichen Fischgericht

### SUKIYAKI-DONBURI 28

in Soja-Mirin gegartes, dünn geschnittenes Rindfleisch (Rib-Eye)  
mit Tofu, Shiitakepilz, Lauch, Sojasprossen, Pak Choi  
und pochierem Bio-Onsen-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

**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**  
PER 100 GRAMM 110

jeweils mit weißen und grünen Spargel aus dem Marchfeld,  
Yuzu-Dressing, Saikyo-Miso, Kanzuri-Soja-Jus,  
Salicornia und Kerbel  
AFGLO - mit laktosefreien Milchprodukten

## BURGER

**SHIKI'S WAGYU BURGER** 26

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

## DAS VEGANE HAUPTGERICHT

**ZEN-GARTEN VON JAPANISCHEN EDELZUCHTPILZEN** 28

Shiitake, Enoki und Shimeji Pilze  
mit verschiedenen Zwiebeln, Algen und Misosorten  
VEGAN - FON

## 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

**ROHE EISMEERGARNELE (AMAEBI)** 6 / 5,50

ABF

**GEKOCHTE TIGERGARNELE** 4 / 3,50

ABF

**TAMAGO** 3,50 / 3

VEGETARISCH - ACF

## 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

### WOLFSBARSCH (SUZUKI) 4,50

mit Ume-Wasabi und Shisoblatt ADF

### HAMACHI 5,50

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette ADF

### LACHSFORELLE 4

mit Kombu-Ponzusauce, Schnittlauch und Wasabi ADF

### GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL 6

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

### 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 CONTEMPORARY NIGIRI 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 3,50

mit Yuzu-Honig **VEGAN** - AF

### GRÜNER SPARGEL 4

mit Yuzu-Senf-Su-Miso **VEGAN** - AF

**GESCHMORTE SCHALOTTE** mit Trüffelmiso-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 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

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, Kürbissstreifen, Avocado und Gurken

VEGETARISCH - ACF

### ROYAL KAISEN FUTOMAKI (5 Stück) 22

große Maki mit Hamachi, Lachs, Amaebi (rohe Garnele), Ikura-Kaviar, Tamago, Daikonkresse und Shisoblatt ABCDF

## DESSERTS

### **WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 15**

mit gebrannter weißer Schokolade,  
Nougatmousse und Pfefferminz-Sorbet  
ACGH - mit laktosefreien Milchprodukten

### **BEEREN DER SAISON AUF SESAMERDE 14**

mit veganem Topfen-Eis,  
Yuzugel und Sesamcracker  
**VEGAN** - AFN - laktosefrei

### **ZITRUS-SHISO SORBET 11**

Sorbet aus rohen und gekochten Zitrusfrüchten,  
verschiedenen Shiso-Sorten und Saikyo-Miso  
**VEGAN** - F - 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.

## SOJASAUCE ZU SUSHI 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 GERIEBENE ECHE WESABIWURZEL**

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.

## WEISSWEIN OFFEN

**2019 GRÜNER VELTLINER DAC** 0,125 l | 5,50  
Ebner-Ebenauer / Weinviertel

**2018 RIESLING NUSSBERG** 0,125 l | 5,90  
Mayer am Pfarrplatz / Wien

**2018 GELBER MUSKATELLER KLASSIK** 0,125 l | 6,40  
Zweytick / Südsteiermark

**2019 SAUVIGNON BLANC** 0,125 l | 6,20  
Piribauer / Burgenland

**2018 ROTER VELTLINER RIED KREIMELBERG** 0,125 l | 6,40  
Setzer / Weinviertel

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

## ROSÉWEIN OFFEN

**2019 CLAIR DE ROSE** 0,125 l | 7,10  
Les Jamelles / Languedoc-Roussillon (Frankreich)

## ROTWEIN OFFEN

**2016 BLAUFRÄNKISCH RESERVE** 0,125 l | 6,50  
Glatzer / Carnuntum

**2005 PINOT NOIR** 0,125 l | 10,70  
Hans Iglar / Mittelburgenland

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

**2016 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

**SCHREMSEBIO-NATURTRÜB**  
unfiltriertes Zwicklbier  
0,2 l 2,90 0,33 l 4,10

**SCHREMSEBIO-ROGGEN**  
0,2 l 2,90 0,33 l 4,10

## FLASCHENBIER AUS JAPAN

**ASAHI SUPER DRY (LAGER)** 0,33 l 6,50  
**KIRIN ICHIBAN (LAGER)** 0,33 l 6,00  
**SAPPORO (LAGER)** 0,33 l 6,00

## ALKOHOLFREIES BIER

**NULL KOMMA JOSEF** 0,33 l 4,00

# ALLERGENE

## A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, 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

Alle alkoholischen Getränke können Sulfite (O) und Gluten (A) enthalten.

Für das Gedeck (inklusive Edamame)  
erlauben wir uns pro Person

€2,00 im Brasserie-/Barbereich oder im Schanigarten, bzw.  
€4,00 im Fine Dining Bereich und am Chefstable zu verrechnen.