



**SHIKI**  
**JAPANESE CUISINE**

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL  
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI JAPANESE CUISINE  
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

#### GOBILLARD

Cuvée Prestige Millésime 0,1l 13,50  
Cuvée Prestige **Rosé** Millésime 0,1l 16,50

**JAHRGANGSCHAMPAGNER (exklusiv im SHIKI)**  
**LOUIS ROEDERER** Blanc de Blanc 2017 0,1l 29

#### VITTEAUT-ALBERTI

Blanc de Blanc, Crémant de Bourgogne 0,1l 11,50

**DER „ALKOHOLFREIE CHAMPAGNER“**  
**COPENHAGEN COMPANY SPARKLING TEA**  
Cuvée Jasmin - White Tea - Darjeeling 0,1l 10,50

### SHIKI COCKTAILS

**CHAMPAGNER COCKTAIL „ORIGAMI“** 18  
Champagner, Maraschino, Beerenauslese, Grapefruitsaft, Oregano

**HARU (SPRING) FIZZ**<sup>NEU</sup> 17  
Rhabarber und Agaven infusionierter ROKU Gin,  
Lemongrass-Sirup, Limettensaft, Erdbeere, Soda

**MIDORI**<sup>NEU</sup> 17  
HAKU Vodka, Melonenlikör, Gurkensaft,  
Holunderblüten-Sirup, Limettensaft, Yuzusaft

**TOKYO MARTINI** 16  
Axberg Vodka, Burschik Dry Vermouth, Umeshu, Umeboshi-Pflaume

**„NIPPONI“** 16  
Junmai Sake, hausgemachter Rosé Vermouth, Campari

**GYOKURO SOUR** 17,50  
japanischer HAKU Vodka, Gyokuro Grüntee mit Honigsirup,  
Zitronensaft, Pfirsich, Eiweiß c

### ALKOHOLFREI

**HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON** 6,50

**YUZU SPRITZ** 9  
Yuzusaft, Sodawasser, laktosefreies hausgemachtes Calpis g

**RED VELVET** 11  
Rote Rübensaft, Buchweizentee, Ingwer, Zitronengras,  
laktosefreies hausgemachtes Calpis g

**SOYOKAZE** 10,50  
Gurken-, Ingwer- und Zitronensaft, Wasabi, Sodawasser,  
laktosefreies hausgemachtes Calpis g

**WETTER NATURSÄFTE** 0,25 l 6,50  
Apfel (Cox Orange) / Marillen-Nektar (Ungarische Beste)



## KAVIAR

- **EXKLUSIV im SHIKI** -  
„I AM CAVIAR“ STÖRKAVIAR  
MIT JAPANISCHEM FLEUR DE SEL  
(Okinawa Blue Sea Salt)

**DIAMOND STURGEON (MALOSSOL 3%)**  
**naturbelassen und unpasteurisiert, ohne Konservierungsstoffe**  
cremig und dezent gesalzen, dabei mit intensivem Umami-Geschmack,  
serviert mit Crème fraîche und Algensalat  
DF - G (in der Crème fraîche)

15g 53

50g 176

## AUSTERN

**VIER AUSTERN SHIKI-STYLE** 36  
mit Ponzu und Nori Vinaigrette  
FOR

## CONTEMPORARY SASHIMI

**SASHIMI VOM WOLFSBARSCH<sup>NEU</sup>** 38  
mit eingelegter Myogaknospe, geriebenem Daikonrettich,  
Yuzu-Sojasauce und gerösteten Buchweizenkörnern  
ADFO

**SASHIMI VOM HAMACHI<sup>NEU</sup>** 40  
mit fassgereifter japanischer Bio-Sojasauce,  
Daikon Tsuma, Sudachi-Shiso-Dashi und Hon-Wasabi  
ADFO

**THUNFISCH-TORO SASHIMI MIT SOMMERTRÜFFEL<sup>NEU</sup>** 68  
der begehrte Bauch vom Blauflossenthunfisch mit frischem  
gehobelten Sommertrüffel und einer Tsukuri-Soja-Emulsion  
ADFO

## CARPACCIO

**CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE** 42  
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum  
ACFN

**CARPACCIO VON DER ZUCCHINI<sup>NEU</sup>** 28  
Marinierte Zucchini- und Kohlrabischeiben mit Shisosalz,  
Akazu Essig-Soja-Dashi und Bio-Sojaöl  
**VEGAN** - FO



## WARME ZWISCHENGERICHTE

### BLACK TIGER GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 42

- aus nachhaltiger Mangrovenwaldzucht -  
mit Tentsuyu und Momiji-Oroshi

ABDF

### WAGYUBÄLLCHEN IM BAMBUSKORB<sup>NEU</sup>

5 Stück 38    9 Stück 68

mit faschiertem japanischen Wagyu,  
Panko-frittiert, mit Jalapeño und Teriyakicreme

ACFMO

### SHIKI SPARGEL-SURPRISE 38

gebacken in einer leichten Kerbel-Reiskruste aus Kaki-no-Tane,  
serviert mit einer japanischen Sesamsauce

VEGAN - AFN

### ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER<sup>NEU</sup> 45

Feines Ragout vom Hummer  
mit Wagyu-Dotter-Schaum und Kizami-Nori  
ABCFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

## SUPPEN

### GARNELEN UMAMI MISO-SUPPE<sup>NEU</sup> 18

mit Black Tiger Garnele, Wakame-Algen und Negi-Jungzwiebel

ABDFO

### VEGANE SHIROMISO-SUPPE 12

mit Shimeji-Pilzen, Tofu,  
Wakame-Algen und Negi-Jungzwiebel

VEGAN - AFO

## SALATE

### BUNTE SALATHERZEN UND SPITZEN 19

mit Shisoblättern, Aoshiso-Dressing und nativem Bio-Sesamöl

VEGAN - AFNO

### JAPANISCHER MEERESALGENSALAT<sup>NEU</sup> 19

Algenvielfalt mit einem japanischen Sesam-Dressing

VEGAN - AFO

## VEGANE HAUPTSPEISE

### NASU-DENGAKU 38

mit Saikyo-Miso überbackene Nasu-Aubergine  
nach einem traditionell japanischen Rezept

VEGAN - AFNO



## FISCHGERICHTE

### IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD 79

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Misomarinade und einer Schale Koshihikari-Reis mit hausgemachtem Sardellen-Furikake  
ADFNO

(Beim Black Cod gibt es besonders große Unterschiede. Wir haben uns für die allerhöchste Qualität entschieden, trotz des sehr hohen Einkaufspreises.)

### GOLDBRASSENFILET 42

**ROBATAYAKI (GEGRILLT)** oder **SAKE-GEDÄMPFT<sup>NEU</sup>** nach Ihrer Wahl  
jeweils mit hausgemachter Ponzusauce,  
geriebenem Daikonrettich und Schnittlauch

ADFO

## FLEISCHGERICHTE

### IN MISO EINGELEGTES STUBENKÜKEN<sup>NEU</sup> 46

gegrilltes, mit Mais gefüttertes Poussin (Frankreich),  
serviert im Ganzen mit einer Saikyo-Misosauce

AFO

### GEGRILLTER SCHOPF VOM BIO-SCHWEIN<sup>NEU</sup> 38

eingelegt nach einem japanischen Rezept des Inhabers  
mit einem Apfel-Ingwer-Relish

AFO - enthält Knoblauch

### STEAK VOM BLACK ANGUS RIND

**RIB EYE 58**                      **FILET 78**

das preisgekrönte Natural Long-Fed Angus „Stockyard Gold“ (Australien)  
mit Dashi-Shoyu (mit japanischem Whisky) AFO

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

importiert aus der Präfektur Miyazaki in Japan,  
mit der höchsten japanischen Qualitäts-Klassifizierung A5  
**per 100 Gramm 147**

mit Dashi-Shoyu und frisch geriebenem Wasabi AFO

### SHIKI'S WAGYU BURGER 39

in einem klassischen Burgerbun mit Cheddarkäse,  
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce, serviert mit Kartoffel-Wedges

ACFGMNO

## BEILAGEN<sup>NEU</sup>

**OKRASCHOTEN** gegrillt 9

**SHIITAKEPILZE** geschmort in Soja AFO 12

**BIMI (BABY-BROKKOLI)** gebraten, mit Goma-dare AFNO 8

**LAUCH** im Ofen geschmort, mit Kanzurisoja AFO 6

**SATSUMA-IMO (JAPANISCHE SÜSSKARTOFFEL)** 10

gegrillt, in einer Bio-Sesamöl-Sojamarinade AFNO

**JAPANISCHER „KOSHIHIKARI“ REIS** 6

eine Schale gekochter Edelreis



## SUSHI

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFHMNOR

**GROSS** (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 48

**KLEIN** (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 38

### VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

**GROSS** (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 42

**KLEIN** (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 34

### CHIRASHI SUSHI 44

Traditionelles Sushi in der Schale

ABCDFNR

## SASHIMI TRADITIONELL

### GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE

ABCDFNR

**GROSS** 46      **KLEIN** 36

## NIGIRI SUSHI/SASHIMI TRADITIONELL PRO STÜCK

**THUNFISCH AKAMI** 7,50 / 7

ADF

„LABEL ROUGE“ **LACHS** 6,50 / 6

ADF

**SUZUKI (WOLFSBARSCH)** 6,50 / 6

ADF

**HAMACHI** 8 / 7,50

ADF

**IKURA-KAVIAR** 7,50

als Gunkan mit Nori ADF

**JAKOBSMUSCHEL** 9 / 8,50

AFR

**ROHE WILDFANGGARNELE (AMAEBI)** 9 / 8,50

ABF

**TAMAGO** 5 / 4,50

VEGETARISCH - ACF



## CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

**THUNFISCH AKAMI** 8,50  
mit Nori-Vinaigrette ADF

**„LABEL ROUGE“ LACHS** 7,50  
mit Kombualge und Trüffelmarinade ADF

**GEFLÄMMTER LACHS** 7,50  
mit Teriyaki-Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

**WOLFSBARSCH (SUZUKI)** 7,50  
mit Ume-Wasabi und Shisoblatt ADF

**HAMACHI** 9  
mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette ADF

**GEFLÄMMTE GOLDBRASSE „KAWAME-ABURI“** 9  
mit Ponzu, Shiso-Miso und Chilistreifen ADF

**GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL** 9,50  
mit Trüffel-Zwiebel-Miso und Shiitakepilzen AFO

**ROHE WILDFANGGARNELE (AMAEBI)** 9,50  
mit Yuzu-Ingwer, Meersalz und Basilikum ABF

**SÜSSWASSER-AAL (UNAGI)** 8,50  
gegrillt mit Unagisauce und Sansho-Pfeffer ADF

## VEGANE NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

**SHIITAKEPILZ** 5,50  
mit Yuzu-Honig und geriebener Limettenschale  
VEGAN - AF

**AUBERGINE NANBANZUKE** 6,50  
mit Jungzwiebel und rohen Ingwerstreifen  
VEGAN - AFN

**BABYMAIS** 7  
mit Soja-Sesampaste und gebackenen Lauchstreifen  
VEGAN - AFN

**WEISSER SPARGEL**<sup>NEU</sup> 7  
mit Sumiso und Wakamealge  
VEGAN - AF

**GESCHMORTE SCHALOTTE** 6,50  
mit Trüffelmiso-Marinade  
VEGAN - AFO

**PAK CHOI** 6  
sojageschmort und geräuchert, mit Sake und Sesamöl  
VEGAN - AFNO



## EXKLUSIVE SUSHI - SPEZIALITÄTEN PRO STÜCK

### WAGYU-RIND NIGIRI 17

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel A F

### TORO\* VOM THUNFISCH NIGIRI 18

roh oder geflämmt ADF

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

Bei Toro verwenden wir 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) 20

ADFN

### „LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 20

ADF

### SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 21

mit Gurke und hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDFN

### SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 21

mit Gurke und hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDFN

### CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 23

mit Garnelenfleisch und Avocado ABCFN

### GARNELEN TEMPURA MAKI (5 Stück) 29

mit Fisolen, Avocado, Salat, Shiso, Sesam ABCDFN

### SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 31

mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise ABCFN

### AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 13

VEGAN - AFN

## 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 GERIEBENE ECHE WESABIWURZEL

pro Portion (ca. 4 Gramm) 6

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



## DESSERTS

### **WARMER MATCHA-LAVAKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN** 21,50

mit Vanille-Chantilly, marinierten Erdbeeren,  
Erdbeer-Sorbet und Milchschaum-Chip  
ACG - mit laktosefreien Milchprodukten

### **SAKURA MOCHI**<sup>NEU</sup> 22,50

- eine der exklusivsten japanischen Süßspeisen -  
gefüllt mit Anko und aromatischen Kirschblättern,  
dazu eingelegte Herzkirschen, Sauerkirsch-Granité,  
Himbeer-Ganache, Zitronen-Thymian und Kirschblüten  
C - laktose- und glutenfrei  
optional **VEGAN**

### **AZUKI ZIMTSCHNECKE**<sup>NEU</sup> 20,50

ofenfrisch gebacken mit einer Azukibohnenfüllung,  
frische Heidelbeeren, Citrus-Crumble,  
Yuzu-Karamell und Seidentofu-Vanilleeis  
**VEGAN** - AF - laktosefrei

### **MOZART MEETS SHIKI** 20

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,  
Nougatcreme, Pistazien- und Schokoladenchips,  
Zwergorangen und Vanille-Marzipan-Parfait  
**VEGAN** - FH - laktose- und glutenfrei

## AFTER DINNER COCKTAILS DER SAISON

### **„OYASUMI“** 19

japanischer HAKU Vodka, Yuzu-Curaçao, Kracher Auslese,  
laktosefreies hausgemachtes Calpis, Matchapulver G

### **SUBARASHII** 19

Zweierlei Zuckerrohr Shochu, Guyana Rum 15Y,  
Yuzu Orgeat, Kirschblüten Sirup



## WEISSWEIN OFFEN

**2025 GRÜNER VELTLINER URKRISTALL** 0,125 l | 6,90  
Gschweicher / Weinviertel

**2023 RIESLING GAISBERG IÖTW DAC RESERVE** 0,125 l | 8,50  
Weixelbaum / Kamptal

**2025 GELBER MUSKATELLER DAC** 0,125 l | 7,50  
Erwin Sabathi / Südsteiermark

**2025 SAUVIGNON BLANC** 0,125 l | 7  
Kroiss / Wien

**2024 ROTGIPFLER** 0,125 l | 8  
Gebeshuber / Thermenregion

**2023/24 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC** 0,125 l | 13  
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

**2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD  
RIED KELLERBERG** 0,125 l | 12,50  
Domäne Wachau / Wachau

## ROSÉWEIN OFFEN

**2024/25 BY.OTT** 0,125 l | 8,50  
Domaines Ott / Côte de Provence (Frankreich)

## ROTWEIN OFFEN

**2022 BLAUFRÄNKISCH GÖTTLESBRUNN (BIO)** 0,125 l | 7,50  
Glatzer / Carnuntum

**2022 PINOT NOIR SELECT** 0,125 l | 9,50  
Wieninger / Wien

**2019 CHÂTEAU HAUT-VIGNOBLE SEGUIN** 0,125 l | 10,50  
Saint-Estèphe / Bordeaux (Frankreich)

**2019 VECCHIE VITI CHIANTI RUFINA RISERVA** 0,125 l | 9,20  
Nipozzano / Toskana (Italien)

## DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

**2016 CHÂTEAU SIMON CUVÉE EXCEPTIONNELLE** 6 cl | 10,50  
Sauternes AOC / Bordeaux (Frankreich)

**„UMEMAN“ UME-SHU PFLAUMENWEIN** 6 cl | 9  
Destillerie Fujii / Oita Präfektur (Japan)



## SAKE OFFEN (KALT)

„UGO-NO-TSUKI“ SPECIAL JUNMAI 0,1l 14,50  
(Special Purer Reis Sake)  
Brauerei **Aihara** / Präfektur Hiroshima

„SOUTHERN BEAUTY“ SPECIAL JUNMAI 0,1l 17  
(Premium Purer Reis Sake)  
Brauerei **Nambu Bijin** / Präfektur Iwate

„KEN“ JUNMAI GINJO 0,1l 22  
(der preisgekrönte „Grand Cru“ unter den Junmai Ginjo)  
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

„HAGI-NO-TSURU“ JUNMAI DAIGINJO 0,1l 28  
(Super Premium Purer Reis Sake - Grand Cru)  
Brauerei **Hagino** / Präfektur Miyagi

## SAKE OFFEN (WARM)

DAIJIRO YAMAHAI JUNMAI 0,1l 14  
Brauerei **Hata** / Präfektur Shiga

## BIER VOM FASS

KIRIN ICHIBAN SHIBORI  
japanisches Bier vom Fass  
0,2l 4,20                      0,33l 5,90

## FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY (LAGER) 0,33l 7,50

## ALKOHOLFREIES BIER

TRUMER PILS FREISPIEL 0,33l 5,50  
(Alkohol < 0,5%)



## 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 (inklusive Edamame) erlauben wir uns pro Person  
€5,50 im Restaurant oder im Schanigarten  
bzw. €6,50 am Chef's Table oder im Separée zu verrechnen.