



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 0,1 l 13,50

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

JAHRGANGSCHAMPAGNER (exklusiv im SHIKI)

LOUIS ROEDERER Blanc de Blanc 2017 0,1 l 29

VITTEAUT-ALBERTI

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

DER „ALKOHOLFREIE CHAMPAGNER“

COPENHAGEN COMPANY SPARKLING TEA

Cuvée Jasmin - White Tea - Darjeeling 0,1 l 10,50

SHIKI COCKTAILS

CHAMPAGNER COCKTAIL „ORIGAMI“ 18

Champagner, Maraschino, Beerenauslese, Grapefruitsaft, Oregano

HARU (SPRING) FIZZ^{NEU} 17

Rhabarber und Agaven infusionierter ROKU Gin,
Lemongrass-Sirup, Limettensaft, Erdbeere, Soda

MIDORI^{NEU} 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^{NEU} 38
mit eingelegter Myogaknospe, geriebenem Daikonrettich,
Yuzu-Sojasauce und gerösteten Buchweizenkörnern
ADFO

SASHIMI VOM HAMACHI^{NEU} 40
mit fassgereifter japanischer Bio-Sojasauce,
Daikon Tsuma, Sudachi-Shiso-Dashi und Hon-Wasabi
ADFO

THUNFISCH-TORO SASHIMI MIT SOMMERTRÜFFEL^{NEU} 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^{NEU} 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^{NEU}

5 Stück 38 9 Stück 68

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

ACFMO

GEMÜSE UND TOFU IM LEICHTEN TEMPURATEIG 38

Tofu, junge Gemüsesorten der Saison, Shiitakepilz und Shiso
mit Tentsuyu, Momiji-Oroshi und Sesam-Miso-Dressing

VEGAN - AFHNO

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER^{NEU} 45

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

SUPPEN

GARNELEN UMAMI MISO-SUPPE^{NEU} 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^{NEU} 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^{NEU}** nach Ihrer Wahl
jeweils mit hausgemachter Ponzusauce,
geriebenem Daikonrettich und Schnittlauch

ADFO

FLEISCHGERICHTE

IN MISO EINGELEGTES STUBENKÜKEN^{NEU} 46

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

AFO

GEGRILLTER SCHOPF VOM BIO-SCHWEIN^{NEU} 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^{NEU}

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

ABCD FHMNOR

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

ABCD FNR

SASHIMI TRADITIONELL

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE

ABCD FNR

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

TOMATE^{NEU} 6
mit Tsukuri-Ponzu und Shiso-Zwiebel
VEGAN - AF

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

KOHLRABI-YUZU^{NEU} 6,50
mariniert, mit Su-Miso und Daikon-kresse.
VEGAN - AF



EXKLUSIVE SUSHI - SPEZIALITÄTEN PRO STÜCK

WAGYU-RIND NIGIRI 17
mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel AF

TORO* VOM THUNFISCH NIGIRI 18
roh oder gebläut 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 ACDNF

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 21
mit Gurke und hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDNF

CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 23
mit Garnelenfleisch und Avocado ABCFN

GARNELEN TEMPURA MAKI (5 Stück) 29
mit Fisolen, Avocado, Salat, Shiso, Sesam ABCDNF

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 ECHTE WASABIWURZEL
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^{NEU} 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^{NEU} 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 RÚFINA 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 0,1 l 14,50
(Special Purer Reis Sake)
Brauerei **Aihara** / Präfektur Hiroshima

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

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

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

SAKE OFFEN (WARM)

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

BIER VOM FASS

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

FLASCHENBIER AUS JAPAN

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

ALKOHOLFREIES BIER

TRUMER PILS FREISPIEL 0,33 l 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 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 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.