



SHIKI
JAPANESE BRASSERIE

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

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

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

„NIPPONI“^{NEU} 16
Junmai Sake, hausgemachter Rosé Vermouth, Campari

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

SUBARASHII 19
Zweierlei Zuckerrohr Shochu, Guyana Rum 15Y,
Yuzu Orgeat, Kirschblüten Sirup

OKINAWA BREEZE 19
ROKU Gin, Junmai Sake, Dry Curaçao, Sudachi Cordial, Limettensaft,
Sansho-Pfeffer Bitter, Zuckersirup, Salz, Perlmutterpflanze

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)



SHIKI BRASSERIE - KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR

VIER AUSTERN SHIKI-STYLE 36

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

FR

**- NEU und 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

30g 106

50g 176

KALTE VORSPEISEN

DREIERLEI VON DER LACHSFORELLE 38

Sashimi, Tartar und Kaviar von der heimischen Lachsforelle,
mit Ponzu, Momiji-Oroshi, Daikon-Tsuma, Shiso und Schnittlauch

ADF

CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 42

auf Sesamcreme mit frischem Basilikum

ACFN

SASHIMI VOM HAMACHI 40

mit fassgereifter japanischer Bio-Sojasauce,
Sudachi-Marinade, Myogaknospe und Hon-Wasabi

ADFO

SALATE

BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 19

mit Shisoblättern, Zitrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Bio-Sesamöl

VEGAN - AFNO

MEERESALGENSALAT 19

mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,
Ponzu-Nori-Vinaigrette

VEGAN - AFO

GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 19

mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen

VEGAN - FN



WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

NATÜRLICH ERNÄHRTE BLACK TIGER GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 42

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

ABDF

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 38
junge Gemüsesorten der Saison, Shiitakepilz und Shiso
mit Tentsuyu, Momiji-Oroshi und Sesam-Miso-Dressing

VEGAN - AFHNO

SUPPEN

AKADASHI MISO-SUPPE 12

mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen

ADFO

VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO-SUPPE 12

mit Nagaimo (japanische Yamswurzel) und Wakame-Algen

VEGAN - AFO

HAUPTSPEISEN

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD* 79

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Saikyo-Miso-Sauce und
einer Schale Koshihikari Reis mit hausgemachtem Sardellen-Furikake

ADFNO

GOLDBRASSENFILET VOM ROBATAGRILL 46

mit gegrillter Negi-Jungzwiebel und Shiitake Pilz,
serviert mit Ponzu-Sauce, Daikon-Oroshi und Shiso-Pesto
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

ADFO

SUKIYAKI-DONBURI 45

in Soja-Mirin gegartes, dünn geschnittenes Rindfleisch
(Rib Eye vom heimischen Bio-Weiderind)
mit Tofu, Shiitakepilz, Lauch, Pak Choi und pochiertem 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.



STEAKS

RIB EYE VOM BIO-WEIDERIND 52

in Premium Qualität aus dem Hause Zotter (Steiermark)

FILET VOM BLACK ANGUS RIND 76

importiert aus Australien,
das preisgekrönte Natural Long-Fed Angus „Stockyard Gold“

SIRLOIN VOM JAPANISCHEN A5-„MIYAZAKI“-WAGYU RIND

importiert aus der Präfektur Miyazaki in Japan,
zu 100% gleichwertig wie das **Kobe-Beef** mit der
höchsten japanischen **Qualitäts-Klassifizierung A5**
per 100 Gramm 147

jeweils mit gegrillter Negi-Jungzwiebel und Shiitake Pilz,
serviert mit zwei japanischen Saucen
(Sesam-Gomadare & Dashi-Tsuyu mit japanischem Whisky)
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

AFNO

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 39

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

ACFGMNO

DAS VEGANE HAUPTGERICHT

NASU-AUBERGINE 35

mit Saikyo-Miso überbackene Nasu-Aubergine auf Tomaten-Coulis
mit Tofu, Lotuswurzel-Chips und Negi-Jungzwiebel
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

VEGAN - AFNO

BEILAGEN

JAPANISCHER „KOSHIHIKARI“ REIS 6

eine Schale gekochter Edelreis



SASHIMI

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

ABCDFNR

GROSS 46 **KLEIN** 36

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 43

Traditionelles Sushi in der Schale

ABCDFNR

TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI 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

GEFLÄMMTER OKTOPUS 8,50
mit Teriyaki-Sauce, Schnittlauch, Shichimi und Tempuraflocken AFR

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

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

TOFU^{NEU} 6,50
Gekochter und gebackener Tofu mit Saikyo Miso,
geriebenem Ingwer und Schnittlauch **VEGAN** - AF

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

NATTO-BOHNEN (GUNKAN) 6,50
mit Basilikum, Haselnuss, Avocado und Tempuraflocken **VEGAN** - AFH

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 AF

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 hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ACDFN

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 21

mit 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 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 19,50

Schokolade-marmoriert, mit Maronicreme,
Orangenfilets und Orangen-Ingwer-Sorbet
ACGH - mit laktosefreien Milchprodukten

HOKKAIDOKÜRBIS TARTELETTE 19,50

mit Piemonteser Haselnuss-Praliné,
Haselnuss-Nougat-Mochi und Nashibirnen-Sorbet

VEGAN - AFH

AZUKI-ZIMTSCHNECKE 18,50

ofenfrisch gebacken mit einer Azukibohnenfüllung,
Walnuss-Crumble, veganem Butterkaramell und Vanille-Seidentofu-Eis

VEGAN - AFH

MOZART MEETS SHIKI 19

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,
Zwergorangen, Nougatcreme und Marzipan-Vanille-Eis
ACGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

AFTER DINNER COCKTAIL DER SAISON

„OYASUMI“ 19

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



WEISSWEIN OFFEN

2024 GRÜNER VELTLINER URKRISTALL 0,125 l | 6,90
Gschweicher / Weinviertel

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

2024 GELBER MUSKATELLER DAC 0,125 l | 7,50
Erwin Sabathi / Südsteiermark

2023 SAUVIGNON BLANC 0,125 l | 7
Kroiss / Wien

2023 ROTGIPFLER 0,125 l | 8
Gebeshuber / Thermenregion

2023 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l | 12,50
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

2019 GRÜNER VELTLINER RIED WACHTBERG IÖTW 0,125 l | 12,50
Salomon Undhof / Kremstal

ROSÉWEIN OFFEN

2024 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

2018 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)

JUNMAI CHO-KARAKUCHI 0,1l 11,50
(Purer Reis Sake - extra trocken)
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

„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

JAKOBSGOLD BIO 0,5l 6,50
Brauhaus Gusswerk



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 €5,00 im Brasserie-/Barbereich oder im Schanigarten, bzw. €6,00 am Chefstable oder im Separée zu verrechnen.