



# UNSER MITTAGS- ANGEBOT

von 11:00 – 14:30 Uhr

## von 15. - 19. Jänner

### **Bento Box I** ACDFMN

Sake Korokke - Lachs Krokette | Yuzu Kosho Mayo |  
Kimchi Gurken | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 12.80

### **Bento Box II** AFMN

Yellow Curry - Erdäpfel | Gemüse | Koriander | Erdnüsse |  
Blattsalat mit Sakura Dressing | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 11.60

## von 22. - 26. Jänner

### **Bento Box I** ACFMNO

Gyu Don - Geschmortes Rind | Brokkoli | Ingwer |  
Rettich Tsukemono | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 12.80

### **Bento Box II** EFMN

Agedashi Tofu - Rettich | Ingwer | Jungzwiebel |  
Horensowurzel | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 11.60

## von 29. Jänner - 2. Februar

### **Bento Box I** ACFMN

Tsukune - Hühner-Fleischbällchen | Jungzwiebel |  
Krautsalat mit Sesam Ingwer Dressing | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 12.80

### **Bento Box II** ABCDEFMN

Pad Thai - Reisnudeln | Tofu | Sojasprossen | Erdnüsse |  
Kimchi-Rettich Salat | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 11.60

## von 5. - 9. Februar

### **Bento Box I** ACDFMN

Saba Shioyaki - gegrillte Makrele | Ponzu-Zwiebel | Pak Choi |  
Rote Rübensalat mit Sesam & Ingwer | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 12.80

### **Bento Box II** AEFNO

Udon Curry Nudeln | Erdnüsse | Koriander |  
Chinakohl Tsukemono | Sushi | Miso Suppe & Reis

€ 11.60

## BIER

<b>Budweiser Bier</b> Fassbier <sup>A</sup>	0.30 / 0.5l	€ 3.20 / 4.30
<b>Asahi Super Dry</b> <sup>A</sup>	0.33l	€ 3.80
<b>Die Weisse</b> Weizenbier   Austria <sup>A</sup>	0.33l	€ 4.30
<b>Ottakringer Null Komma Josef</b> <sup>A</sup>	0.33l	€ 3.00

## AFTER DINNER

<b>Averna</b> on the rocks	4cl	€ 5.40
<b>Merwut</b> on the rocks   Orange	4cl	€ 5.40
<b>Yuzu Sake</b> on the rocks	4cl	€ 5.40
<b>Rote Williams</b> Reisetbauer <sup>A</sup>	2cl	€ 6.40
<b>HIBIKI</b> japanese harmony whiskey   on the rocks <sup>A</sup>	4cl	€ 15.00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0.25l / 0.50l	€ 2.40 / 4.80
Berry-Ice Tea   Calpis-Zitrone <sup>G</sup>   Himbeer-Basilikum   Ingwer-Zitrone		
<b>Coca-Cola   Zero   light</b>	0.33l	€ 2.90
<b>Vöslauer</b> prickelnd   still	0.25l / 0.75l	€ 2.30 / 4.80
<b>Soda Wasser</b>	0.25l / 0.50l	€ 1.60 / 3.20
<b>*Soda Zitron   Himbeer   Holunder</b>	0.25l / 0.50l	€ 1.90 / 3.60
<b>Apfelsaft naturtrüb</b> PUR von der Streuobstwiese	0.25l / 0.50l	€ 2.60 / 5.20
<b>Apfelsaft gespritzt</b> PUR von der Streuobstwiese	0.25l / 0.50l	€ 2.00 / 3.90
<b>Marillennektar</b> Stift Klosterneuburg	0.25l / 0.50l	€ 3.90 / 7.80
<b>Marillennektar gespritzt</b> Stift Klosterneuburg	0.25l / 0.50l	€ 2.40 / 4.80

\*Jugendgetränk

## KAFFEE

AFRO COFFEE „Strong & Earthy“ - Stark, dunkel und ursprünglich / FAIRTRADE

<b>Espresso</b>	€ 2.20	<b>Espresso Doppio</b>	€ 3.80
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>G</sup>	€ 2.30	<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup>	€ 3.20

**TEA** cup € 2.80

**Jasmin Blüten** mit grünem Tee  
**BIO Genmaicha**  
Grüntee mit geröstetem Reis

**Sencha Grüntee**  
**Ingwer**  
**Frische Minze**



### Willkommen im Restaurant IKI

Beste Qualität ist uns ein großes Anliegen, hier gehen wir keine Kompromisse ein. Wir verarbeiten ausschließlich hochwertigste Produkte, unser Fleisch beziehen wir vom österreichischen Familienbetrieb Höllerschmid aus dem Kamptal, unseren Fisch in erstklassiger Sushi-Qualität vom renommierten Betrieb Eishken Estate in Wien, der seine wild gefangenen Fische vorzugsweise von kleinen regionalen Fischern bezieht.

Soweit es möglich ist, gehen wir gerne auf individuelle Wünsche ein – Sojasauce und einige Gerichte können auf Anfrage auch glutenfrei serviert werden. Der Großteil unseres kulinarischen Angebots steht in unserem **Take away Bereich** zum Mitnehmen bereit. Einige Speisen können wir leider nicht anbieten, da diese für den Transport und späteren Verzehr nicht geeignet sind. Unsere Speisen sind mit den **gesetzlich vorgeschriebenen Allergenen** gekennzeichnet. Bei Rückfragen stehen unsere Mitarbeiter jederzeit zur Verfügung.



Die **IKI Bento Box** besteht aus 5 Komponenten (Warmes Gericht, Reis, Salat, Sushi & Miso Suppe). Die Boxen ändern sich wöchentlich.

Für **Veranstaltungsanfragen** und **Gruppenreservierungen** freuen wir uns über eine Anfrage an [info@iki-restaurant.at](mailto:info@iki-restaurant.at) zu senden.


 handmade  
with love

 = vegetarische Speisen     = extra scharf    C Ei    F Soja    L Sellerie    O Sulfite  
 = vegane Speisen    A Glutenhaltiges Getreide    D Fisch    G Milch oder Laktose    M Senf    P Lupinen  
 = scharf    B Krebstiere    E Erdnuss    H Schalenfrüchte    N Sesam    R Weichtiere


## APPETIZER & SNACKS

 <b>Edamame</b> Sojabohnen mit frischem Kren & Meersalz <small>F</small>	€ 4.50
 <b>Ponzu Wakame</b> Seetangsalat mit Gurke & Avocado   Miso <small>FN</small>	€ 6.50
<b>Miso Soup</b> mit Seetang & Tofu <small>FD</small>	€ 2.90
<b>Won Ton</b> gefüllte Teigtaschen   Garnelen & Schwein   Ponzu <small>ABC FN</small> 3 Stück/5 Stück	€ 5.40/9.00
<b>Brussel Sprouts</b> knusprige Kohlsprossen   Limette   Erdnüsse   Koriander <small>ADEFN</small>	€ 6.50



## SALADS

 <b>Spinach &amp; Truffle</b> Babyspinatsalat   Miso-Trüffel Dressing   Sesam <small>AFN</small>	€ 6.80
<b>Crispy Shrimp Salad</b> knusprige Garnelen in Kataifi   gemischter Salat   klein/groß € 8.50/11.50 Maple Dressing   Yuzu-Koshu Mayo <small>ABC FN</small>	
<b>Nicoise Salad</b> Lachs Tataki   gemischter Salat   Tomaten   Edamame   Ei <small>ACDFN</small>	€ 9.50

## DONBURI Reisschale mit...

<b>Beef Tataki Don</b> kurz gebratenes Entrecôte mit Yuzu-Chimichurri & Kräutersalat <small>AFN</small>	€ 12.80
<b>Sake Don</b> gegrilltes Lachsfilet mit eingelegten Goma-Gurken & Teriyaki Sauce <small>ADFN</small>	€ 12.20
 <b>Tofu Curry Don</b> japanisches Curry   Tofu   Brokkoli   Koriander   Erdnüsse <small>AEFN</small>	€ 10.50
<b>Miso Duck Don</b> knusprige Ente mit Rettich und Miso Sauce <small>AFN</small>	€ 11.50
<b>Tori Katsu</b> gebackenes Hähnchen mit Krautsalat   Sesam-Ingwer Dressing & Teriyaki Sauce <small>AFN</small>	€ 11.20

## NOODLE SOUPS

 <b>Kim Chi Chicken Ramen</b> Hühnersuppe mit Nudeln   scharfes Hühner-Hackfleisch   Mais   Kim Chi   Zuckerschoten   Jungzwiebel <small>ACFN</small>	€ 10.80
 <b>Miso Ramen</b> Misosuppe mit Nudeln   Shiitake   Sojasprossen   Karfiol   Zuckerschoten   Onsenai <small>ACFN</small>	€ 9.80

## SUSHI ROLLS

 <b>Spicy IKI Roll</b> gebacken   Lachs Tartar & Chili-Mayo   Avocado   Kresse   Gurke <small>ACDFMN</small>	€ 11.20
<b>Surf &amp; Turf Roll</b> Garnelen Tempura   Rindscarpaccio   Avocado   Gurke   Trüffel-Mayo   Teriyaki Sauce <small>ABC FMN</small>	€ 13.00
<b>Spicy Tuna Roll</b> Thunfisch Tartar   Chili-Mayo   Avocado   Gurke   Kresse <small>ACDFMN</small>	€ 13.00
 <b>Crispy Garden Roll</b> gebacken   grüner Spargel   Cream Cheese   Avocado   Tamago <small>ACFN</small>	€ 10.50

## DESSERT

 <b>Lavendel-Ingwer Crème Brulee</b> <small>CG</small>	€ 6.00
 <b>Schokolade &amp; Matcha</b> lauwarmer Schokokuchen   Himbeeren   Matcha-Eis <small>ACG</small>	€ 6.50
 <b>Mochi Ice Cream</b> 3 Stück <small>CEGN</small>	€ 6.00

## DRINK SAKE

<b>Dreamy Clouds</b> Nigori Sake   trüb   samtig   fruchtig	<i>Karaffe 180ml</i>	€ 15.00
<b>BIJOFU</b> Junmai Sake   frisch   klar	<i>Karaffe 180ml</i>	€ 17.00

## IKI DRINKS TO SHARE für 2 Personen

<b>Oh Paloma</b> Tequila   Agavennektar   Limette   Grapefruit	<i>Karaffe 0.5l</i>	€ 16.50
<b>Pimm's No.1 Cup</b> Pimm's   Ginger Ale   Gurke   Orange   Zitrone	<i>Karaffe 0.5l</i>	€ 16.50

## IKI COCKTAIL

<b>Kobe Mule</b> Sake   Limette   Ingwerlimonade	€ 8.50
<b>Pink Mojito</b> Vodka   Himbeeren   Limette   Chambord Likör   Ginger Ale	€ 8.50
<b>Gin &amp; Cucumber</b> Gin   Gurke   Tonic	€ 8.50

## IKI SPRITZ

<b>Yuzu Spritz</b> Yuzu   Frizzante   Soda	€ 5.10
<b>Rose Spritz</b> Lillet Rouge   Fentimans Rose <small>o</small>	€ 4.50
<b>Campari Spritz</b> Campari   Frizzante   Soda   Orange <small>o</small>	€ 4.50
<b>Pink Grapefruit Spritz</b> Rosé Wein   Grapefruit   Soda <small>o</small>	€ 4.50

## PRICKELND & ROSÉ

<b>Rosé Brut Cuvée Excellence</b> <small>o</small> Bouvet-Ladubay	<i>0,1 / 0,7l</i>	€ 4.90/29.00
<b>Rosé 2016</b> <small>o</small> Weingut Schauer   Südsteiermark – Kitzeck	<i>0,1 / 0,7l</i>	€ 5.00/29.00
<b>Prosecco Brut</b> <small>o</small> Tenute Fiorebelli	<i>0,1 / 0,7l</i>	€ 4.90/29.00

## WEISSWEIN

<b>Grüner Veltliner DAC Rösschitz 2016</b> <small>o</small> Weingut Gruber   Weinviertel – Rösschitz	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 4.00/24.00
<b>Riesling Fuchsentanz 2016</b> <small>o</small> Weingut Diwald   Wagram – Großriedenthal <i>BIO</i>	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 4.50/26.00
<b>Wiener Gemischter Satz DAC 2016</b> <small>o</small> Weingut Mayer am Pfarrplatz   Wien – Nussdorf	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 5.00/29.00
<b>Roter Veltliner 2016</b> <small>o</small> Weingut Mehofer   Wagram – Neudegg	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 5.00/29.00
<b>Sauvignon Blanc 2016</b> <small>o</small> Weingut Wohlmuth   Südsteiermark – Kitzeck	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 5.90/36.00

## ROTWEIN

<b>Zweigelt 2015</b> <small>o</small> Weingut Lehner   Neusiedlersee – Gols	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 3.60/21.50
<b>Kékfrankos Balf 2015</b> <small>o</small> Weingut Weninger   Mittelburgenland – Horitschon	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 4.50/26.00
<b>Tire Bouchon 2015</b> <small>o</small> Weingut Domaine d'Ouréa   Rhône-Tal   FR	<i>1/8 / 0,75l</i>	€ 5.00/29.00