



DINNER SPECIAL

ab 17:30 Uhr

Our Chef's Choice

Oden ABCDFN

Yuzu-Dashi mit Tomate | Kren | Okra | Fischkuchen | Daikon

dashi with tomato | horseradish | okra | fishpie | daikon

€ 6.50

Okonomiyaki ACDFN

Pancake mit Kraut | Schweinebauch | Nori | Bonitoflocken | Mayo

Pancake with cabbage | pork belly | nori | bonito | mayo

€ 9.50

Spider Roll ABCDFMN

Softshell Crab | Avocado | Gurke | Tobiko | Wasabi Mayo

Softshell crab | avocado | cucumber | tobiko | wasabi mayo

€ 15.80

Crispy duck AFLMNO

Spicy Sesam Teriyaki | Rotkraut Cole Slaw | Reis

Spicy sesame teriyaki | red cole slaw | rice

€ 16.50

Wine of the month

Sauvignon Blanc 2014

Weingut Milan Nestarec | Tschechien

€ 6.70 / € 40

 = vegetarische Speisen
 = vegane Speisen
 = scharf

 = extra scharf
A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere

C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte

L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere



APPETIZERS & SNACKS

Edamame ^F	€ 4.70
Sojabohnen frischer Kren Meersalz	
Ponzu Wakame ^{FN}	€ 6.70
Seetangsalat Gurke & Avocado Miso	
Won Ton ^{ABCFN}	3 Stück/5 Stück € 6.60/9.30
gefüllte Teigtaschen Garnelen & Schwein Ponzu	
Tomato Ceviche ^{AFN}	€ 6.50
eingelegte Paradeiser Koriander Jungzwiebel	
Tori Karaage ^{ACM}	€ 6.80
3 Stk. knusprige Hähnchen Chili Mayo	

SUSHI ROLLS

Spicy IKI Roll ^{ACDFMN}	€ 12.60
gebacken Lachstartar & Chili-Mayo Avocado Kresse Gurke	
Surf & Turf Roll ^{ABCFMN}	€ 13.50
Garnelen Tempura Rindscarpaccio Avocado Gurke Trüffel-Mayo Teriyaki Sauce	
Spicy Tuna Roll ^{ACDFMN}	€ 13.50
Thunfischstartar Chili-Mayo Avocado Gurke Kresse	
Sakata Roll ^{AFMN}	€ 12.60
Gemüse Tempura Avocado Miso Teriyaki Sauce	

DESSERTS

Passionsfrucht Crème Brulée ^{CG}	€ 6.80
Flüssiger Schokokuchen mit Yuzu Eis ^{ADCDG}	€ 7.50
Mochi Ice Cream ^{CEGN}	€ 6.20
Best of IKI Dessert ^{ACEGN}	€ 13.00

SALADS & NOODLE SOUPS

Spinach & Truffle Salad Babyspinatsalat Miso-Trüffel Dressing Sesam ^{AFN}	€ 7.10
Crispy Calamari Salad knusprige Calamari Salatherzen Yuzu Kosho Mayo ^{ABCFN}	€ 12.50
Nicoise Salad Lachs Tataki gemischter Salat Tomaten Edamame Ei ^{ACDFN}	€ 10.80
Kim Chi Chicken Ramen Hühnersuppe mit Nudeln scharfes Hühnerhackfleisch Mais Kim Chi Zuckerschoten Jungzwiebel ^{ACFN}	€ 11.20
Won Ton Noodle Soup Hühnersuppe mit Udonnudeln	€ 11.80
3 Stück Garnelen-Schweinefleisch Teigtaschen Brokkoli Karotten Sojasprossen ^{ABCFN}	
Miso Ramen Misosuppe mit Nudeln Shiitake Sojasprossen Karfiol Zuckerschoten Onsenai ^{ACFN}	€ 10.80

IKI MAIN COURSES

Grilled Entrecôte (230g) ^{AFN}	€ 29.00
mit Yuzu-Chimichurri Kräutersalat Reis	
Short Rib ^{ADEFN}	€ 18.50
Geschmorte Hochrippe Sweet Five Spice Sauce Koriander Erdnüsse Reis	
Sake Teriyaki ^{ADFN}	€ 26.00
gegrilltes Lachsfilet eingelegte Goma-Gurken Teriyaki Sauce Reis	

SIDE ORDERS

Miso Soup mit Seetang & Tofu ^{FD}	€ 3.00
Reis oder Sushi-Reis Portion	€ 2.50
Chili-Mayo oder Trüffel-Mayo Portion ^{CN}	€ 1.80
Ingwer Portion	€ 1.80
Teriyaki Sauce Portion ^{AFN}	€ 1.80
Salat Gurke Kräuter Kraut Rettich Kim Chi ^{AFMN}	€ 3.20

handmade
with love

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben.
Wir akzeptieren Barzahlung, Maestro, Visa, Mastercard.

= 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

DRINK SAKE

Bijofu Junmai Sake frisch klar	Karaffe 180 ml	€ 15.00
Dreamy Clouds Nigori Sake trüb samtig fruchtig	Karaffe 180 ml	€ 17.00

IKI DRINKS TO SHARE

Oh Paloma Tequila Agavennektar Limette Grapefruit	Karaffe 0,5 l	€ 17.50
Pimms No1 Cup Pimm's Ginger Ale Gurke Orange Zitrone	Karaffe 0,5 l	€ 17.50

PRICKELNDES

Prosa Rosé Meinklang Pamhagen	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 32.00
Cremant de Loire Bouvet FR	1/8 / 0,75 l	€ 5.90 / 35.00

WEISS UND ROSÉ

Grüner Veltliner DAC Rösschitz 2016 Gruber Rösschitz	1/8 / 0,75 l	€ 4.20 / 25.00
Riesling Steinterrassen 2016 Petra Unger Furth bei Göttweig	1/8 / 0,75 l	€ 4.70 / 28.00
Wiener Gemischter Satz 2017 Mayer am Pfarrplatz Wien	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 30.00
Chardonnay vom Kalk 2016 Altenburger Jois	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
Sauvignon Blanc 2017 Wohmuth Kitzreck	1/8 / 0,75 l	€ 6.50 / 38.00
Rosé 2016 Schauer Kitzreck	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 31.00

ROTWEIN

Zweigelt 2015 Heinrich Gols	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 32.00
Kékfrankos Balf 2015 Weninger Hortischon	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
St. Laurent 2015 Gsellmann Gols	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 31.00

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden	0,25 / 0,5 l	€ 2.90 / 5.20
Berry Ice Tea Calpis Zitrone Himbeer-Basilikum Ingwer-Zitrone		
Coca-Cola Zero Light	0,33 l	€ 3.00
Vöslauer prickelnd still	0,25 / 0,5 l	€ 2.50 / 5.00
Soda Wasser	0,25 / 0,5 l	€ 1.70 / 3.40
*Soda Zitron Himbeer Holunder	0,25 / 0,5 l	€ 2.00 / 3.80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 / 0,5 l	€ 2.20 / 4.10
Marillennektar gespritzt	0,25 / 0,5 l	€ 2.60 / 5.00

*Jugendgetränk

IKI SPRITZ

Yuzu Spritz Yuzu Prosecco Soda	€ 7.50
Rose Spritz Lillet Rouge Fentimans Rose	€ 7.50
Pink Grapefruit Spritz Rosé Wein Grapefruit Soda	€ 6.50
Limetten Holunder Spritz Prosecco Soda	€ 6.50

IKI COCKTAIL € 9.50

Kobe Mule
Sake | Limette | Ingwerlimonade

Pink Mojito
Vodka | Himbeeren | Limette | Chambord Likör | Ginger Ale

Ginger Gio
Ingwer-Vodka | Sake | Tonic

Gin & Cucumber
Gin | Gurke | Tonic

BIER

Ottakringer Wiener Original Fassbier 0,3 / 0,5 l	€ 3.40 / 4.50
Asahi Super Dry Japan	0,3 l € 3.90
Die Weisse Weizenbier Salzburg	0,3 l € 4.60
Ottakringer Null Komma Josef	0,3 l € 3.50

AFTER DINNER

Averna on the rocks	5 cl	€ 6.00
Yuzu Sake on the rocks	5 cl	€ 6.00
Rote Williams Reisetbauer	2 cl	€ 6.40
Hibiki Japanese harmony whiskey on the rocks	2 cl	€ 6.40

KAFFEE

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

Espresso	€ 2.40
Espresso Macchiato	€ 2.50
Espresso Doppio	€ 3.90
Cappuccino	€ 3.30

TEA CUP

€ 3.20

Jasmin Blüten mit grünem Tee
Bio Genmaicha Grüntee mit geröstetem Reis
Sencha Grüntee
Ingwertee frisch oder gesüßt
Frische Minze