



## APPETIZERS & SNACKS

<b>Edamame</b> <sup>F</sup>	€ 4.70
Sojabohnen   frischer Kren   Meersalz	
<b>Ponzu Wakame</b> <sup>FN</sup>	€ 6.70
Seetangsalat   Gurke & Avocado   Miso	
<b>Won Ton</b> <sup>ABCFN</sup>	3 Stück/5 Stück € 6.60/9.30
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Schwein   Ponzu   Bonitoflocken	
<b>Nasu Miso</b> <sup>FN</sup>	€ 6.50
Melanzani gratiniert   Miso Sauce   Daikonkresse   Schnittlauch	
<b>Tori Karaage</b> <sup>ACM</sup>	€ 6.80
3 Stk. knusprige Hähnchen   Chili Mayo	
<b>Brussel Sprouts</b> <sup>ADEFN</sup>	€ 6.70
knusprige Kohlsprossen   Limette   Erdnüsse   Koriander	

## SUSHI ROLLS

<b>Spicy IKI Roll</b> <sup>ACDFMN</sup>	€ 12.60
gebacken   Lachstartar & Chili-Mayo   Avocado   Kresse   Gurke	
<b>Surf &amp; Turf Roll</b> <sup>ABCFMN</sup>	€ 13.50
Garnelen Tempura   Rindscarpaccio   Avocado   Gurke   Trüffel-Mayo   Teriyaki Sauce	
<b>Spicy Tuna Roll</b> <sup>ACDFMN</sup>	€ 13.50
Thunfischtartar   Chili-Mayo   Avocado   Gurke   Kresse	
<b>Sakata Roll</b> <sup>AFMN</sup>	€ 12.60
Gemüse Tempura   Avocado   Miso   Teriyaki Sauce	

## DESSERTS

<b>Crème Brulée vom Hokkaido Kürbis</b> Ingwer   Yuzu Eis <sup>CG</sup>	€ 6.80
<b>Chocolate Black Bean Brownie</b> Matcha Eis <sup>ACGH</sup>	€ 7.50
<b>Mochi Ice Cream</b> <sup>CEGN</sup>	€ 6.20
<b>Best of IKI Dessert</b> <sup>ACEGN</sup>	€ 13.00

## SALADS & NOODLE SOUPS

<b>Spinach &amp; Truffle Salad</b> Babyspinatsalat   Miso-Trüffel Dressing   Sesam <sup>AFN</sup>	€ 7.10
<b>Crispy Calamari Salad</b> knusprige Calamari   Salatherzen   Gurken   Karotten   Paradeiser   Zwiebel   Yuzu Kosho Mayo <sup>ABCFN</sup>	€ 12.50
<b>Wasabi Caesar Salad</b> gebratene Freilandhendlbrust   Salatherzen   Wasabi Dressing   Nori Croûtons   Tomaten   Parmesan <sup>ACGM</sup>	€ 10.90
<b>Kim Chi Chicken Ramen</b> Hühnersuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln   scharfes Hühnerhackfleisch   Mais   Kim Chi   Zuckerschoten   Jungzwiebel <sup>ACFN</sup>	€ 11.20
<b>Chashu Pork Ramen</b> Hühnersuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln   Miso Goma   mariniertes Schweinebauch   Pilze   Zuckerschoten   Ei <sup>ACFL</sup>	€ 11.80
<b>Miso Ramen</b> Misosuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln   Shiitake   Sojasprossen   Karfiol   Zuckerschoten   Ei <sup>ACFN</sup>	€ 10.80

## IKI FAVOURITES

<b>Teriyaki Beef Burger</b> <sup>ACFGN</sup>	€ 15.90
Süßkartoffel Fries   Ponzu Zwiebel   Cheddar   Gurken   Cillimayo   Cole Slaw "IKI Style"	
<b>Short Rib</b> <sup>ADEFN</sup>	€ 18.50
Geschmorte Hochrippe   Sweet Five Spice Sauce   Koriander   Erdnüsse   Reis	
<b>Tofu Curry Don</b> <sup>AEFN</sup>	€ 11.50
Reisschale   Japanisches Curry   Tofu   Brokkoli   Karotten   Pilze   Koriander   Erdnüsse	
<b>Sake Aburi Don</b> <sup>ADFN</sup>	€ 13.90
Reisschale   geblähter Lachs   Goma-Gurken   Teriyaki Sauce	

## SIDE ORDERS

<b>Miso Soup</b> mit Seetang & Tofu <sup>FD</sup>	€ 3.00
<b>Reis oder Sushi-Reis</b> Portion	€ 2.50
<b>Chili-Mayo oder Trüffel-Mayo</b> Portion <sup>CN</sup>	€ 1.80
<b>Ingwer</b> Portion	€ 1.80
<b>Teriyaki Sauce</b> Portion <sup>AFN</sup>	€ 1.80
<b>Salat</b> Gurke   Kräuter   Cole Slaw   Rettich   Kim Chi <sup>AFMN</sup>	€ 3.20



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

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

## IKI DRINKS TO SHARE

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

## PRICKELNDES

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

## WEISS UND ROSÉ

<b>Grüner Veltliner DAC Rösschitz 2016</b> Gruber   Rösschitz	1/8 / 0,75 l	€ 4.20 / 25.00
<b>Riesling Steinterrassen 2016</b> Petra Unger   Furth bei Göttweig	1/8 / 0,75 l	€ 4.70 / 28.00
<b>Wiener Gemischter Satz 2017</b> Mayer am Pfarrplatz   Wien	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 30.00
<b>Chardonnay 2017</b> Strehn   Deutschkreuz	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
<b>Sauvignon Blanc 2017</b> Wohlmuth   Kitzack	1/8 / 0,75 l	€ 6.50 / 38.00
<b>Rosé 2016</b> Schauer   Kitzack	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 31.00

## ROTWEIN

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

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,25 / 0,5 l	€ 2.90 / 5.20
Berry Ice Tea   Calpis Zitrone   Himbeer-Basilikum   Ingwer-Zitrone		
<b>Coca-Cola   Zero   Light</b>	0,33 l	€ 3.00
<b>Vöslauer</b> prickelnd   still	0,25 / 0,75 l	€ 2.50 / 5.00
<b>Soda Wasser</b>	0,25 / 0,5 l	€ 1.70 / 3.40
<b>*Soda Zitron   Himbeer   Holunder</b>	0,25 / 0,5 l	€ 2.00 / 3.80
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb gespritzt	0,25 / 0,5 l	€ 2.20 / 4.10
<b>Marillennektar</b> gespritzt	0,25 / 0,5 l	€ 2.60 / 5.00

\*Jugendgetränk

## IKI SPRITZ

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

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

## AFTER DINNER

<b>Averna</b> on the rocks	5 cl	€ 6.00
<b>Yuzu Sake</b> on the rocks	5 cl	€ 6.00
<b>Rote Williams</b> Reisetbauer	2 cl	€ 6.40
<b>Hibiki</b> Japanese harmony whiskey   on the rocks	2 cl	€ 6.40
<b>Shochu</b> Grapefruit	2 cl	€ 6.40

## KAFFEE

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

<b>Espresso</b>	€ 2.40
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2.50
<b>Espresso Doppio</b>	€ 3.90
<b>Cappuccino</b>	€ 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**



# DINNER SPECIAL

ab 17:30 Uhr

Our Chef's Choice

## Dobin Mussels ADFLNR

Miesmuscheln | Dobin Mushi | Koriander | Shichimi

Dobin mussels | dobin broth | cilantro | shichimi

€ 13.50

## Tiger Roll ACDEFLMN

Beef | Mango | Avocado | Erdnuss | Minze

beef | mango | avocado | peanut | mint

€ 12.60

## Kamo Duck Don ACFN

rosa gebratene Entenbrust | Rotkraut | Sesam-Ingwer Dressing | Orangen

roasted duck breast | red cabbage | sesame – ginger dressing | oranges

€ 15.90

---

## Wine of the month <sup>○</sup>

Kaberné 2012

Weingut Kloster am Spitz

€ 5,80 / € 33.00

 = 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