



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 | |
| Nasu Miso ^{FN} | € 6.50 |
| Melanzani gratiniert Miso Sauce Daikonkresse Schnittlauch | |
| 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 |
| Wasabi Caesar Salad gebratene Freilandhendlbrust Salatherzen Wasabi Dressing Nori Croûtons Tomaten Parmesan ^{ACGM} | € 10.90 |
| 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 Onsenel ^{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 |



DINNER SPECIAL

ab 17:30 Uhr

Our Chef's Choice

Doraden Sashimi ACDFMN

Wasabi Dressing | Rettich | Kresse
Wasabi dressing | raddish | cress

€ 14.50

Salmon Tempura Roll ACFMNR

gebackener Lachs | Tobikko | Avocado | Gurke
fried salmon | tobikko | avocado | cucumber

€ 12.60

Crispy Chicken Katsu ACFN

knuspriges Hühnerschnitzel | Krautsalat | Yakinikusauce | Reis
fried chicken | cabbage salad | yakiniku sauce | rice

€ 16.90

Green Tea Affogato CFG

hausgemachtes Vanilleeis | Matcha | Schlagobers | Azukibohnen
Homemade vanilla ice cream | matcha | whipped ice cream | azuki beans

€ 5,20

Wine of the month O

Gelber Muskateller 2017
Weingut Gollenz | Tieschen

€ 5.20 / € 32.00

= 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