



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
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Schwein Ponzu Bonitoflocken	
Nasu Miso ^{FN}	€ 6.50
Melanzani gratiniert Miso Sauce Daikonkresse Schnittlauch	
Tori Karaage ^{ACM}	€ 6.80
3 Stk. knusprige Hühnchen Chili Mayo	
Brussel Sprouts ^{ADEFN}	€ 6.70
knusprige Kohlsprossen Limette Erdnüsse Koriander	

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

Crème Brulée vom Hokkaido Kürbis Ingwer Yuzu Eis ^{CG}	€ 6.80
Chocolate Black Bean Brownie Matcha Eis ^{ACGH}	€ 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 Gurken Karotten Paradeiser Zwiebel 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 hausgemachten Ramen Nudeln scharfes Hühnerhackfleisch Mais Kim Chi Zuckerschoten Jungzwiebel ^{ACFN}	€ 11.20
Chashu Pork Ramen Hühnersuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln Miso Goma marinierter Schweinebauch Pilze Zuckerschoten Ei ^{ACFL}	€ 11.80
Miso Ramen Misosuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln Shiitake Sojasprossen Karfiol Zuckerschoten Ei ^{ACFN}	€ 10.80

IKI FAVOURITES

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

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 Cole Slaw Rettich Kim Chi ^{AFMN}	€ 3.20



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

= 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
------------------------	------------------	----------	----------------	---------------------------	--------------	------	---------	-----------	--------	----------------------	------------------	------------	--------	---------	-----------	-----------	--------------

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 Röschitz 2016 Gruber Röschitz	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 2017 Strehn Deutschkreuz	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
Sauvignon Blanc 2017 Wohlmuth Kitzack	1/8 / 0,75 l	€ 6.50 / 38.00
Rosé 2016 Schauer Kitzack	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 Horitschon	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 / 0,75 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
Shochu Grapefruit	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

Kingfish Tiradito ADFN

Sashimi | Rettich | Kresse | Yuzu
sashimi | raddish | cress | yuzu

€ 14.50

Garden Roll ACFMN

gebacken | Avocado | Tamago | Gurke | Kürbis | Rettich | Kresse | Wasabi-Mayo
fried | avocado | tamago | cucumber | pumpkin | raddish | cress | wasabi mayo

€ 11.80

Crispy Chicken Curry Don ACFM

Reisschale mit Hühnerschnitzel | Currysauce | Ingwer | Koriander
rice bowl with fried chicken | curry sauce | ginger | cilantro

€ 12.20

Wine of the month ○

Prosa Rosé
Weingut Meinklang

€ 5.20 / € 32

 = 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