



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
Thunfischtartar 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



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

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 3 Stück Garnelen-Schweinefleisch Teigtaschen Brokkoli Karotten Sojasprossen ^{ABCFN}	€ 11.80
Miso Ramen Misosuppe mit Nudeln Shiitake Sojasprossen Karfiol Zuckerschoten Onsenai ^{ACFN}	€ 10.80

DONBURI Reisschale (von 11.00 bis 16 Uhr)

Beef Tataki Don ^{AFN}	€ 13.80
kurz gebratenes Entrecôte Yuzu-Chimichurri Kräutersalat	
Sake Don ^{ADFN}	€ 13.20
gegrilltes Lachsfilet eingelegten Goma-Gurken Teriyaki Sauce	
Tofu Curry Don ^{AEFN}	€ 11.50
japanisches Curry Tofu Brokkoli Koriander Erdnüsse	
Miso Duck Don ^{AFN}	€ 12.50
knusprige Ente Rettich Miso 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 Kraut Rettich Kim Chi ^{AFMN}	€ 3.20

= 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 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
Marillenektar 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



IKI CHOICE- LUNCH

from 11:00 am – 14:30 pm

Alle Bento Boxen
werden inklusive
Miso Suppe, Sushi & Reis
serviert

All Bento Boxes are
served with miso soup,
sushi & rice

Monthly Donburi Special

ACFMN

Chicken Soboro Don

€ 11,80

Reisschale mit Hühnerhackfleisch | Zuckerschoten | Ei
Rice Bowl with minced chicken | sugar snap peas | egg

23.07. – 27.07.2018

Bento Box I

AC■MN

€ 12.80

Yellow Chicken Curry – Kokoscurry | Huhn | Gemüse | Koriander | gemischter Salat mit Wafu Dressing
Yellow Chicken Curry – Coconut Curry | vegetables | cilantro | mixed salad with wafu dressing

Bento Box II

ACDFMN

€ 11.60

Tofulaibchen | Hijiki | Brokkoli | Yuzu Sauce Tartare | Babyspinachsalat mit Tofu Dressing | Sesam
Tofu loaf | hijiki | broccoli | yuzu sauce tartare | babyspinach salad with tofu dressing | sesame

30.07. – 03.08.2018

Bento Box I

AFMN

€ 12.80

Tsukune – Chicken Meatballs | Jungzwiebel | Teriyaki | Tomatensalat mit Sesam-Ingwer Dressing
Tsukune – chicken meatballs | spring onion | teriyaki | tomato salad with sesame-ginger dressing

Bento Box II

FMN

€ 11.60

Erdäpfel Miso Eintopf | Eierschwammerl | Zuckerschoten | Goma Bohnen
Potato miso stew | chanterelles | sugar snap peas | goma beans

06.08. – 10.08.2018

Bento Box I

ADFGMN

€ 12.80

Gebratener Saibling | Kartoffel-Wasabipuree | gemischter Salat mit Maple Dressing
Fried Char | mashed wasabi – potatoes | mixed salad with maple dressing

Bento Box II

ACFMN

€ 11.60

Teba no Karaage – Spicy Chickenwings | Masao Sauce | eingelegtes Gemüse
Teba no Karaage – spicy chicken wings | masao sauce | pickled vegetable

13.08. – 17.08.2018

Bento Box I

ACFMN

€ 12.80

Kalbsschulterscherz | Steinpilze | Black Ponzu Sauce | Rettich Tsukemono
Vealshoulder | porcini mushrooms | black ponzu sauce | raddish tsukemono

Bento Box II

ACDFMN

€ 11.60

Sake Korokke – Lachs Kroketten | Teriyaki | Mayo | Gurkensalat mit Sweet Miso
Sake Korokke – salmon croquettes | teriyaki | mayo | cucumber salad with sweet miso