



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
Thunfischtartar | 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

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

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 | Cole Slaw | 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 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



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

ACFM

Crispy Chicken Curry Don

€ 12.20

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

28.01. - 01.02.2019

Bento Box I

ACFMN

€ 11.60

Japanese Bolognese | Junglauch | Mayo | Nori | gemischter Salat mit Wafu Dressing
Japanese bolognese | spring onion | mayo | nori | mixed salad with wafu dressing

Bento Box II

ACDFMN

€ 12.80

Crispy Prawns - gebackene Garnelen | Chilimayo | Gurken Tsukemono
Crispy prawns | chili mayo | pickled cucumber

04.02. - 08.02.2019

Bento Box I

AFGMN

€ 12.80

Miso Chicken - gebratenen Hendlbrust | Misosauce | Pak Choi | Selleriepüree | Sprossen Salat
Miso chicken - grilled chicken breast | miso sauce | pak choi | celery puree | sprout salad

Bento Box II

AFMN

€ 11.60

Erdäpfel Miso Eintopf | Shiitakepilze | Zuckerschoten | Vogersalat | Avocado | Miso Dressing
Potato miso stew | shiitake mushroom | sugar snap peas | lettuce | avocado | miso dressing

11.02. - 15.02.2019

Bento Box I

ADFGMN

€ 12.80

Gebratener Saibling - Kartoffel-Wasabipüree | gemischter Salat mit Wafu Dressing
Fried char | mashed potatoes with wasabi | mixed salad with wafu dressing

Bento Box II

ACFMN

€ 11.60

Gyu Don - geschmortes Rind | Brokkoli | Ingwer | Rettich Tsukemono
Gyu don - braised beef | broccoli | ginger | pickled raddish

18.02.. - 22.02.2019

Bento Box I

AEFMN

€ 12.80

Curry Lamb Meatballs - Lammfleischbällchen | spicy Currysauce | Koriander | Tofu-Gurken
Curry lamb meatballs | spicy curry sauce | cilantro | tofu cucumber salad

Bento Box II

CFMN

€ 11.60

Tofulaibchen | Yuzu Koshomayo | Brokkoli | Horenso
tofu coquettes | yuzu kosho mayo | broccoli | horenso