



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 Hähnchen 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 mariniertes 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	= 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 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
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
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

* anstatt Reis servieren wir ein Dessert
* instead of rice we serve a dessert

Monthly Donburi Special

ACFN

Kamo Duck Don

€ 12.80

rosa gebratene Entenbrust | Rotkraut | Sesam-Ingwer Dressing | Orangen
roasted duck breast | red cabbage | sesame – ginger dressing | oranges

12.11. – 16.11.2018

Bento Box I

ACDFMN

€ 12.80

Saba Shioyaki – gegrillte Makrele | Ponzu-Zwiebel | Pak Choi | Rote Rübensalat | Sesam & Ingwer
Saba Shioyaki – grilled makereel | ponzu onions | pak choi | red beet salad | sesame ginger dressing

Bento Box II

ACFMN

€ 11.60

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

19.11. – 23.11.2018

Bento Box I

AEFMN

€ 12.80

Hong Kong Beef – gebratenes Rindfleisch | Gemüse | Hoisin Sauce | Karotten-Sprossen Salat
Hong Kong beef – crispy beef | vegetables | hoisin sauce | carrot-sprout salad

Bento Box II

ADFMN

€ 11.60

Kürbis Korokke – Kürbiskroketten | Trüffelmayo | Teriyakisauce | Vogerlsalat | Avocado | Sour Miso
Pumpkin croquettes | truffle mayo | teriyaki sauce | lamb's lettuce | avocado | sour miso

26.11. – 30.11.2018

Bento Box I

ACDFMN

€ 12.80

Kim Chi Stew – Kalbseintopf | Karotte | Lauch | gemischter Salat | Maple Dressing
Kim chi stew – veal stew | carrot | spring onion | mixed salad | maple dressing

Bento Box II

AFMN

€ 11.60

Agedashi Tofu | Dashi | Ingwer | Jungzwiebel | Soba Noodle Salad
Agedashi Tofu | dashi | ginger | spring onion | soba noodle salad

03.12. – 07.12.2018

Bento Box I

AFMN

€ 12.80

Chicken Katsu – gebackenes Hendl | Currysauce | Cole Slaw "IKI Style"
Chicken katsu – fried chicken | curry sauce | cole slaw "IKI style"

Bento Box II

ACFMN

€ 11.60

Udon Curry Noodles | Erdnüsse | Koriander | Rettich Tsukemono | Matcha Tiramisu *
Udon Curry Noodles | peanuts | cilantro | pickled tsukemono | matcha tiramisu *