

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 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

IKI DRINKS TO SHARE

IKIrinha €17.50

Karaffe 0,5 l
Rum | Lillet Rouge | Johannisbeere |
Rohrzucker | Limette

Oh Paloma €17.50

Karaffe 0,5 l
Tequila | Agavennektar | Limette |
Grapefruit

Pimms No1 Cup €17.50

Karaffe 0,5 l
Pimm's | Ginger Ale | Gurke |
Orange | Zitrone

DRINKS AT ANY TIME

Averna on the rocks	5 cl	€ 6.00
Yuzu Sake on the rocks	5 cl	€ 6.00
Hirschbirne Gölles	2 cl	€ 4.90
Hibiki	2 cl	€ 6.40
Japanese harmony whiskey on the rocks		

TEA CUP € 3.20

Jasmin Blüten mit grünem Tee
Bio Genmaicha
Grüntee mit geröstetem Reis
Sencha Grüntee
Ingwertee
Frische Minze

IKI COCKTAILS € 9.50

Kobe Mule
Sake | Limette | Ingwerlimonade

Red Carpet
Gin | Maracuja | Himbeeren

Yuzu Gin Tonic
Roku Gin | Fentimans Yuzu Tonic

Be Sweet
Vodka | Kokosmilch | Marille | Soda

IKI Fusion Martini
Vodka | Yuzu Sake | Koriander | Curcuma

BIER

Ottakringer	0,3 / 0,5 l	€ 3.40 / 4.50
Wiener Original Fassbier		
Asahi Super Dry Japan	0,3 l	€ 3.90
Die Weisse	0,5 l	€ 5.90
Weizenbier Salzburg		
Ottakringer Null	0,3 l	€ 3.50
Komma Josef		

KAFFEE

AFRO COFFEE „Strong & Earthy“
Stark, dunkel und ursprünglich / FAIRTRADE

Espresso	€ 2.40
Espresso Macchiato G	€ 2.50
Espresso Doppio	€ 3.90
Cappuccino G	€ 3.30

LUNCH FOOD MENU

APPETIZERS & SNACKS

Edamame F	€ 4.70	Nasu Miso FN	€ 6.50
Sojabohnen frischer Kren Meersalz		Melanzani gratiniert Miso Sauce Daikonkresse Schnittlauch	
Ponzu Wakame FN	€ 6.70	Tori Karaage ACM	€ 6.80
Seetangsalat Gurke & Avocado Miso		3 Stk. knusprige Hühnchen Chili-Mayo	
Won Ton ABCFN 3 Stück / 5 Stück	€ 6.60 / 9.30	Crispy Calamari CR	€ 8.50
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Schwein Ponzu Bonitoflocken		knusprige Calamari Yuzu-Kosho Mayo Shichimi	

DONBURI Reisschale (von 11.00 bis 16.00 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	

SALADS & NOODLE SOUPS

Spinach & Truffle Salad	Babyspinatsalat Miso-Trüffel Dressing Sesam	AFN	€ 7.10
Phad Thai Salad	Crispy Prawns Salatherzen Karotte Gurke Reisnudeln Erdnuss Dressing Koriander	ABCFN	€ 12.50
Sake Wafu Salad	Gemischter Salat geflämmt Lachs Avocado Wafu Dressing	ADFLN	€ 12.20
Spicy Chicken Ramen	Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln Miso & Goma scharfes Hühnerhackfleisch Mais Zuckerschoten Jungzwiebel Nori	AFLN	€ 12.00
Beef Ramen	Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln Pulled Beef Chashu Ni-Tamago Menma Spinat	ACF	€ 12.50
Miso Ramen	Misosuppe mit hausgemachten Ramen Nudeln Shiitake Sojasprossen Karfiol Zuckerschoten Ei	ACFN	€ 10.80

SIDE ORDERS

Miso Soup mit Seetang & Tofu <small>FD</small>	€ 3.00
Reis oder Sushi-Reis Portion	€ 2.50
Chili-Mayo oder Trüffel-Mayo Portion <small>CN</small>	€ 1.80
Ingwer Portion	€ 1.80
Teriyaki Sauce Portion <small>AFN</small>	€ 1.80
Salat Gurke Kräuter Cole Slaw Rettich <small>AFMN</small>	€ 3.20
Kim Chi	€ 3.80

SUSHI ROLLS

Spicy IKI Roll <small>ACDFMN</small>	€ 12.60
gebacken Lachstartar & Chili-Mayo Avocado Kresse Gurke	
Surf & Turf Roll <small>ABCFMN</small>	€ 13.50
Garnelen Tempura Rindscarpaccio Avocado Gurke Trüffel-Mayo Teriyaki Sauce	
Spicy Tuna Roll <small>ACDFMN</small>	€ 13.50
Thunfischtartar Chili-Mayo Avocado Gurke Kresse	
Sakata Roll <small>AFMN</small>	€ 12.60
Gemüse Tempura Avocado Miso Teriyaki Sauce	
Dragon Roll <small>ABCFMN</small>	€ 13.80
Unagi Garnelen Tempura Avocado Tobiko Chili-Mayo	

DESSERTS

Matcha Tiramisu <small>ACGH</small> Frische Früchte	€ 6.40
Schokolade Mousse <small>ACGH</small> Himbeeren Crumble	€ 6.40
Mochi Ice Cream <small>CEGN</small>	€ 6.20



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

LUNCH DRINKS MENU

PRICKELNDES

Cremant de Loire Bouvet-Ladubay FR	1/8 / 0,75 l	€ 5.90 / 35.00
Cremant de Loire Rosé Bouvet-Ladubay FR	1/8 / 0,75 l	€ 6.10 / 37.00

WEISS UND ROSÉ

Grüner Veltliner Muschelkalk DAC 2018 Gmeinböck Poysdorf	1/8 / 0,75 l	€ 4.20 / 25.00
Riesling Steinterrassen 2018 Petra Unger Furth bei Göttweig	1/8 / 0,75 l	€ 4.70 / 28.00
Wiener Gemischter Satz 2018 Mayer am Pfarrplatz Wien	1/8 / 0,75 l	€ 5.20 / 30.00
Chardonnay 2018 Strehn Deutschkreuz	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
Sauvignon Blanc 2017 Wohlmuth Kitzeck	1/8 / 0,75 l	€ 6.50 / 38.00
Gelber Muskateller 2018 Gollenz Tieschen	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 32.00
Rosé vom Zweigelt 2017 Bründlmayer Langenlois	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 32.00

ROTWEIN

Zweigelt 2017 Heinrich Gols	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 32.00
Blaufränkisch 2017 Föllikberg Leberl Großhöflein	1/8 / 0,75 l	€ 4.90 / 29.00
St. Laurent 2017 Gsellmann Gols	1/8 / 0,75 l	€ 5.40 / 31.00
Cuvée Triade 2016 Kerschbaum Horitschon 2016	1/8 / 0,75 l	€ 6.50 / 38.00

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden	0,25 / 0,5 l	€ 2.90 / 5.20
Berry Ice Tea Calpis Zitrone Himbeer Rhabarber Ingwer-Zitrone		
Hausgebräutes Kombucha	0,25 l	€ 2.50
fermentiertes Teegetränk mit Himbeeren		
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
Red Bull Organics Bitter Lemon Tonic Ginger Ale Cola	0,25 l	€ 4.00
<i>*Jugendgetränk</i>		