



NIKKAI

café & restaurant

Mo-Fr: 08.00-22.00, Sa: 09.00-22.00
Sonn- u. Feiertags geschlossen

Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Team an.



Drinks

Kaffee

Espresso	3,2
Espresso doppelt	5,5
Espresso Macchiato ^G	3,3
Melange Cappuccino ^G	5
Flat White ^G	5,8
Caffè Latte / Iced Latte ^G	6,2
Affogato ^G Espresso mit Vanilleeis	5,5
Hafermilch	0,5
alles To Go möglich	

Tee

Gen Mai Japanischer Reistee	4,9
Chrysanthemen Chinesischer Kräutertee ohne Koffein	4,9
Sencha Japanischer Grüntee	4,9
Jasmintee Grüntee mit Jasminblüten	4,9
Frischer Ingwer/ Minze Tee	4,9
Früchtetee	4,9
Earl Grey	4,9
English Breakfast	4,9
Kräutertee	4,9

Schoko & Co.

Chai Latte ^G	6
Schwarztee, Milch, orientalische Gewürze	
Matcha Latte / Iced Matcha Latte	6,5
japanischer Grüntee, Hafermilch	
Iced Strawberry Matcha Latte ^G	7
japanischer Grüntee, Milch, Erdbeeren	
Heiße Schokolade ^G	5,5
dunkle Schokolade, cremig geschäumte Milch	

Freshly made Lemonaides & Co.

Ginger Splash	0,5	6,5
Ingwer/ Minze/ Limette / Soda		
Summerglow	0,5	6,5
Kumquat / Limette / Heidelbeere / Minze/ Soda		
Frisch gepresster Orangensaft	0,25	6
Ingwer-Kurkuma Shot	5cl	3,5

Alkoholfrei

Rhabarberschorle Fritz-Kola	0,33	4,5
Coca Cola Classic/ Zero	0,33	4,3
Frucade	0,35	4,3
Wild Berry Schweppes	0,2	4,9
Tonic Fever Tree	0,2	5,2
Ginger Beer Fever Tree	0,2	5,2
Apfelsaft Naturtrüb	0,25	4,3
Apfelsaft gespritzt (Soda)	0,5	5,5
Lycheesaft	0,25	4,3
Lycheesaft gespritzt (Soda)	0,5	5,5
Traubensaft	0,25	4,3
Traubensaft gespritzt (Soda)	0,5	5,5
Marillensaft	0,25	5,2
Marillensaft gespritzt (Soda)	0,5	6,4
Calpico still/prickelnd	0,5	6
Soda	0,5	4,3
Soda Zitrone / Holunder / Himbeer *Jugendgetränk	0,25	2,8
Soda Zitrone / Holunder / Himbeer	0,5	4,8
Mineralwasser still/prickelnd	0,33	3,5
	0,75	6,5
Portion Zitronensaft		0,5

Spritzer & Friends

Weißer Spritzer °	4,7
Aperol Spritzer °	7,9
Aperol / Prosecco / Soda / Orange	
Campari Spritzer	7,9
Campari / Prosecco / Soda / Orange	
Campari Orange	7,5
Campari / Orangensaft	
Lillet Wildberry	7,5
Lillet Blanc / Wildberry / Beeren / Minze	
Lillet Spitzer	7,5
Lillet Blanc / Holunder / Soda / Gurke / Minze	
Rhabarber Spritzer	7,5
Rhabarber / Prosecco / Limette / Minze	
Nikkai Spritzer	7,5
Kumquat / Limette / Heidelbeere / Prosecco / Soda / Minze	
Hu Go	7,5
Prosecco / Holunder / Soda / Limette / Minze	
Averna Sour	9
Averna / Zitrone / Zucker	
London Mule	13
Roku Gin / Ginger Beer / Gurke / Limette / Minze / Zucker	
Gin Tonic	12
Roku Gin / Tonic / Gurke / Pfeffer	
Toki High Ball	14
Toki Whisky / Soda / Orange	
Negroni Roku °	14
Roku Gin / Campari / Antica Formula / Orange	
Antica Smash °	13
Antica Formula / Zitrone / Zucker / Minze	
Moscow Mule	13
Haku Vodka / Ginger Beer / Gurke / Limette / Minze / Zucker	

Aperitif (non-alcoholic)

Dolce Spritz	6,5
REBELS Dolce / Tonic / Orange	
Rosso Spritz	6,5
REBELS Rosso / Tonic / Soda / Orange	
Italian Spritz	6,5
REBELS Dolce / Tonic / Soda / Orange	

Bier

Zwettler Saphir Premium Pils	0,2l	4
	0,3l	4,8
Kirin	0,33l	5
Japanisches Bier (Flasche)		
Trumer Freispiel	0,33l	4,5
Alkoholfrei (Flasche)		

Offene Weine

Weißwein

1/8l Fl.

Gemischter Satz 2024

Mayer am Pfarrplatz

4,9 29

Mabelli - Grüner Veltliner

Arndorfer

4,9 29

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2023

Ebner Ebenauer

4,9 29

Riesling 2023

Ebner Ebenauer

5,9 35

BIO Gelber Muskateller DAC 2023

Erwin Sabathi

5,5 33

Riesling Kung Fu Girl 2022

Charles Smith

5,9 35

Petit Chablis AOC 2023

Garnier & Fils

7,9 45

Bourgogne Blanc 2021

Armand Heitz

9,9 56

Sauvignon Blanc 2024

Boschendal

6,2 36

Rosé

1/8l Fl.

Cistercien Rosé 2022

Schloss Gobelsburg

4,9 29

Art de Vivre Vin Rosé 2023

Gérard Bertrand

5,9 35

Rotwein

1/8l Fl.

Zweigelt Bio 2019

Heinrich

5,9 35

ZB Bio 2022

Gesellmann

5 30

Chianti DOCG 2022

Leonardo da Vinci

4,9 29

Malbec Reserva 2023

Norton

6,5 39

Bubbles

0,1l Fl.

Crémant de Bourgogne, Chardonnay

Maison Moillard-Grivot

7,8 52

Champagne blanc La Cuvée

Laurent - Perrier

14,9 102

Rosé Brut

Chassenay d'Arce

16,9 118

Blanc de blancs

Schödl

55

Sake & Schnaps

Ozeki Sake	100 ml	8
trocken, kalt oder warm serviert		
Nigori Cloudy Sake	375 ml	26
ungefiltert, süß, vollmundig, kalt serviert		
Junmai Ginjo Kikusui Sake	300 ml	34
leicht, ausgewogen, gekühlt oder bei Raumtemperatur serviert		
Zieser Edelbrände		
Himbeer	2 cl	22
Williams Christ	2 cl	15
Glockenapfel	2 cl	14
Quitte	2 cl	14
Hämmerle Edelbrände		
Williams	2 cl	8,2
Marille	2 cl	8,2
Himbeer	2 cl	8,2

Suntory Whisky

Toki	4 cl	9
Blend (mild-fruchtig), Osaka, Aichi & Yamanashi, JP		
Hibiki Japanese Harmony	4 cl	13
Blend (mild-aromatisch), Osaka, Aichi & Yamanashi, JP		

Suntory Vodka

Haku Vodka	4 cl	9
100% Koji Reis (mild & seidenweich), Kagoshima & Osaka, JP		



Breakfast

Mo-Fr bis 11:30 • Sa bis 12:00

Classics

„French Quickie“ ^{ACG}	7,5
Kaffee nach Wahl / französisches Croissant	
Wiener Frühstück ^{AG}	9,5
Butter / Honig / Marmelade / Beinschinken / Bio Handsemmel / Bio Sauerteigbrot	
Stadtliebe ^{ACG}	14
Butter / Marmelade / Beinschinken / Käse / Eierspeise / Croissant / Bio Sauerteigbrot / 1/8 Orangensaft	
Avocadobrot ^{AG}	12
Bio Sauerteigbrot / Avocado / Rote Bete Creme / Granatapfel	
Add-On: Pochiertes Ei	3
Schnittlauchbrot ^{AG (V)}	6,5
Bio Sauerteigbrot / Butter / Schnittlauch	
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Bio Sauerteigbrot / Butter / Schinken	
Miss Croissant ^{ACG}	10,5
warmes Croissant/ Eierspeise / Avocadosmash / Tomaten	
Monsieur Croissant ^{ACG}	8,9
warmes Croissant/ Schinken / Käse / Tomaten / Salat	
Breakfast Sandwich ^{ACG}	12
Sauerteigtoast / Eierspeise/ Schinken/ Salat/ Spicy Mayo	

Bio-Eiergerichte

Eggs Benedict ^{CGAFMO}	13,5
2 pochierte Eier / Schinken / Sauce Hollandaise / Bio Sauerteigtoast	
Eggs Florentine ^{CGAFMO}	13,5
2 pochierte Eier / Blattspinat / Sauce Hollandaise / Bio Sauerteigtoast	
Avocado Eggs Benedict ^{CGAFMO}	14,9
2 pochierte Eier / Avocado-Smash / knuspriger Speck / Bio Sauerteigtoast	
Omelette ^{CG}	10,5
Schinken / Käse	
Eierspeise / Spiegeleier ^C 2 Eier	6,5
Getrübte Eierspeise ^C 2 Eier	8,9
Bacon & Eggs ^C 2 Eier	8,9

Oats & Fruits

Granola ^{GH}	9
Granola / Früchte / Griechischer Jogurt / Goji Beeren / Honig	
Overnight Oats ^H	9
Haferflocken / Hafermilch / Datteln / Goji Beeren / Ahornsirup / Früchte	
Kokos Chia Pudding	8
Kokosmilch, Mango Pürree, Kokoschips, Honig	
Pancakes ^{ACG}	9
Beeren / Ahornsirup	
Blueberry Pancakes ^{ACG}	10
Heidelbeeren, Zitronencreme, Beerenmarmelade	
Fruchtsalat	7
Frische Früchte / Honig	

Extras

Croissant ^{ACG}	3,5
Bio Handsemmel ^{Öfferl} ^A	2,5
Bio Sauerteigbrot ^{Öfferl} ^A	2,5
Bio Sauerteigtoast ^{Öfferl} ^A	2,5
Österreichische Butter ^G	1,7
Marmelade Erdbeer oder Marille	2
Orangenmarmelade	2,5
Honig/ Ahornsirup	2
Cream Cheese ^G	2,5
Beinschinken	6
Käse ^G Bio Gouda	6
Avocado	4
Weiches Ei	3



All Day

To Start

Edamame Classic (V+) Fleur de Sel	6,5
Edamame Spicy (V+) ^{AFNO} Shichimi	6,5
Pimientos de Padron (V+) ^N Furikake / Shichimi Togarashi	7
Tori Gyoza ^{ACF} Hendlfleisch / Kohl / Zwiebeln / Knoblauch-Schnittlauch Dip	6,5
Tori Karaage ^{ACFNO} Maishendl Keule / Oshinko / Knoblauch / Sesam / Honig / Chili Mayo	9
Krebs Karaage ^{ABCO} Softshell-Krebs / Oshinko / Wasabi Mayo	14
Thunfisch Sashimi ^{ADFO} Avocadocreame / Trüffel / Ponzu / knuspriger Lauch	24
Rinder Carpaccio ^{ACFM} Rinderfilet / Shimeji Pilze / Shiitake Pilze / Daikon / Shiso / Yuzu / Wasabi	18
Lachs & Wolfsbarsch Ceviche ^{ADMO} Wolfsbarsch / Lachs / Jalapeño / Koriander / Yuzu / Shiro Shoyu / Babymais	20
Burrata mit Kohlrabi (V) ^{AFGHNO} Kohlrabi / Yuzu / Shiso / Nasturtium / Shiro Shoyu / Sauerteig Toastbrot	19
Bunte Beete Salat ^{AFHNO} Chioggia Rüben / Gelbe Rüben / Rote Rüben / Sushi-Ingwer / Yuzu-Miso / Haselnüsse	
mit Kräuterseitling (V+)	19
mit Jakobsmuscheln	24
Nasu Dengaku (V+) ^{AFNO} Melanzani / Soba / Sesam / Thai Basilikum / Knoblauch	9

In Between

Safran Risotto (V) ^{GO}	22
Grana / Koriander / Jungzwiebeln / Limetten / Joghurt / Caulilini	
Sepia Nudeln mit Meeresfrüchten ^{ABCDGLO}	24
Rote Garnele / Meeresfrüchte / Limettenblätter / Koriander / Butter	
ʼNduja Oktopus Udon ^{ABOR}	27
ʼNduja / Udon / Kokosmilch / Limetten / Koriander / Oktopus	

Main

Steinbutt mit Yuzu ^{DFGLO}	34
Erbsen / Minze / Yuzu / Steinbutt / Nasturtium / Wildbrokkoli / Sahne	
Karfiol Steaks (V+) ^{AEFNO}	16
Karfiol Püree / Erdnüsse / Sesam / Bulgur / Limetten / Koriander / Chili Öl	
Maishendl Cesar Salad ^{AFGO}	19
Römersalat / Yuzu-Miso / Katsuobushi / Wasabi / Maishendl / Sardellen / Kapern / Crouton / Grana	
Teriyaki Rinder Shortribs ^{AGLNO}	29
Risotto / Jungzwiebeln / Wild Brokkoli / Grana / Erbsensprossen / Teriyaki / Sesam	

Grill

Rib-eye vom Angusrind 300g	39
Lamm Krone 250g	39
Wildfang Rote Garnelen ^B pro Stk	6
Jakobsmuscheln ^R pro Stk	7

Sides

Miso Baby Spinat Salat ^{AFNO}	7
Miso / Soja / Sesam / Ingwer / Knoblauch	
Asian Slaw ^{NO}	7
Rotkraut / Weißkraut / Jungzwiebeln / Gochugaru	
Gurken Salat ^{AFNO}	6
Sesam / Knoblauch / Reis Essig	
Nikkai Haus Salat ^{AFNO}	6
Karotten Ingwer Dressing	
Wilder Brokkoli [○]	9
sautiert / Knoblauch / Chilli / Yuzu	
Trüffel Pommes ^{AFGMO}	7
Parmesan / Trüffel / Miso Mayo	
Gedämpfter Reis	4

Saucen

Chimichurri Asiatische Art	5
Chili Ponzu	5
Teriyaki	5
Trüffel Miso Mayo	3
Chili Mayo	2
Wasabi Mayo	2

Sushi Rolls

Spicy Salmon ^{ACDFMO}	18
Lachstartar / Avocado / Gurke / Chili Mayo / Crispy Lotus / Sesam	
Dragon ^{ACDFGMNO}	18
Garnelen Tempura / Avocado / Lachs Aburi / Cream Cheese / Chili Mayo / Teriyaki	
Wabi Sabi ^{ACDFMNO}	17
Lachs / Avocado / Gurke / Lachsforellenkaviar / Wasabi Mayo / Sesam	
Crispy & Crunchy ganze Rolle gebacken ^{ACDFMNO}	18
Lachs / Kampyo / Gurke / Green Leaves / Yuzu Mayo	
Crispy Tuna Bites ^{ACDFO}	20
Tuna Tartar / Gurke / Avocado / Ponzu Chili Marinade / Kresse / Sesam	
Kiniko (V) ^{FNO}	16
Avocado / Shiitake / Lauch Tempura / Inari Tofu / Teriyaki / Sesam	
California ^{ABCFGMNO}	16
Garnele / Avocado / Yuzu Honey Mayo / Cream Cheese / Katsuobushi / Sesam	
Unagi Roll ^{ACDFNO}	18
Aal / Gurke / Tamago / Green Leaves / Teriyaki / Sesam	
Snow Crab ^{ABNO}	22
Schneekrabbe / Gurke / Green Leaves / Tempura Crisps / Wasabi Mayo / Masago	
Gyu Beef ^{CDFO}	21
Rinderfilet / Gurke / Tamago / Frühlingszwiebel / Spicy Ponzu	
Temaki ^{DNO} Handrolle 1 Stk	6,5
Lachs / Avocado / Gurke / Lolo Verde / Mayo	

Nigiri Set

Lachs Set ^{DO} 6 Stk	16
Lachs Set ^{DO} 10 Stk	24
Lachs Aburi Set ^{DO} 6 Stk leicht angeflämmt Lachs / Kizami Wasabi	19
Chīsai Nigiri Set ^{DO} 6 Nigiri 3 Maki Lachs/ Lachsa Aburi/ Wolfsbarsch	19
Oki Nigiri Set ^{DO} 10 Nigiri 3 Maki Lachs / Lachs Aburi / Thunfisch / Wolfsbarsch	26

Nigiri einzeln

Sake ^{DO} pro Stk	3,2
Sake Aburi ^{DO} pro Stk	3,7
Maguro ^{DO} pro Stk	3,9
Unagi ^{DO} pro Stk	3,9
Wolfsbarsch ^{DO} pro Stk.	3,8
Tamago ^{DO} pro Stk.	2,8
Beef pro Stk.	3,9

Sashimi

Lachs ^D 8 Stk	23
Maguro ^D 8 Stk	29
Mixed ^D Lachs / Thunfisch / Wolfsbarsch	
8 Stk	27
12 Stk.	36

Dessert

Matcha Crème Brûlée ^{ACG} Azuki Kekse	9
Schoko-Lavakuchen ^{ACG} Yuzu Sauce (15 Minuten Wartezeit)	10
Mochi Home made pro Stk Füllung nach Wahl: Rote Bohne / Schwarzer Sesam / Ube / Erdnuss / Schoko	4,5
Ice Mochi Home made pro Stk Füllung nach Wahl: Schwarzer Sesam / Matcha / Caramel - für weitere Sorten frage bitte unseren Service	4,5

Kids

Magic Pasta Linguini / Obers / Parmesan / Magic	9
Teriyaki Chicken Maishendl / Reis / Teriyaki	12
Avocado Roll ^{ENO} Avocado 8 Stück	8,5
Kappa Hosomaki ^{NO} Gurke 12 Stück	10,5
Sake Hosomaki ^{DNO} Lachs 12 Stück	11,5

NIKKAI

café & restaurant

Make our day and share
your experience at Nikkai.



Scan the code and
leave a review.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.