



Kitch

charcoal grill bar

Sharing is Caring

Gemeinsam schmeckt alles gleich doppelt so gut!

Unser Konzept beruht auf gemeinsames Erleben von Kulinarik, Stil und Gemütlichkeit. Daher werden alle unsere Gerichte, wenn nicht ausdrücklich im Voraus ausgedrückt wurde, dass dies unerwünscht sei, in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.

Wir verwenden für unser Sushi ausschließlich einen hochwertigen qualitativen reinen Reisessig, welcher keinen Gluten enthält!

Wir legen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität, daher kommt unser Rindfleisch und Hühnerfleisch 100%ig aus Österreich! Auch die restlichen Zutaten werden stets täglich frisch angeliefert, mit Liebe zubereitet und möglichst, wenn verfügbar, regional bezogen.

Wir schauen bei der Wahl der Kohle für unseren Holzkohlengrill ebenfalls auf die Eigenschaften wie Qualität, Umweltbewusstsein und ob diese gesundheitlich unbedenklich sind! Dabei fiel die Wahl auf die hochwertigen, umweltfreundlichen Grillkohle aus Kokosnussschalen, welche keine krebserregende Schadstoffe erzeugt beim Grillen! So gesund kann auch das Grillen sein!

Lass deine Seele baumeln bei uns in entspannter Atmosphäre und genieße unsere frisch, gesund und mit Liebe zubereiteten Speisen.

SOUP

MISO SUPPE 4,60

*mit Shimeji Pilze, Seetang, Tofu,
Edamame und Jungzwiebeln*

TOM KHA GAI 5,90

*mit Shiitake, Babymais, Zitronengras,
Zuckererbsen, Chicken und Koriander*

WONTON SUPPE 6,50

mit Enoki, Babymais, Zuckererbsen, Karotten

SALAD

GEMISCHTER HAUSSALAT

klein 5,90 / groß 10,90

WASABI CAESAR SALAT 13,90

mit Salatherzen und Crispy Black Tiger Garnelen

THAI BEEF SALAT 15,90

mit Shirataki-Nudeln und Rinderfiletspitzen

SASHIMI SALAT 15,90

*Thunfisch, Lachs, Hamachi, Avocado, Kaviar, Mango,
wahlweise mit Sushireis oder Asia Mix Salatblättern*

CRISPY TOFU HALLOUMI 13,90

auf gemischtem Blattsalat

WARME TAPAS

EDAMAME 5,90

mit Miso Aioli oder Sriracha Butter

AVOCADO FRIES 7,20

mit Koriander Dip

KITCHA'S SPICY WONTON 6,90

in hausgemachter Szechuan Sauce

CHICKEN KARAGEE 7,90

mit Salat und Trüffelmayo

CRISPY SPRINGROLL 5,90

mit Shrimps, Schweinefleisch

HOMEMADE CRISPY VIETNAMESISCHE

FRÜHLINGSROLLEN 7,90

mit Lollo Rosso, Thaibasilikum, Koriander

LOTUS NACHOS 10,90

mit Gehacktem, Käse und Tomatensalsa

MAGIC MUSHROOM BOWL 8,90

mit Salatherzen, Gurken und Noriflocken

CRUNCHY SHRIMPS WONTON 6,90

CHICKEN TANTAN NOODLE BOWL 10,90

MIX TAPASPLATTE FOR 2

*Edamame, Avocado Fries, Crispy Springroll,
Chicken Karagee, Crunchy Shrimps Wonton
16,90 für jede weitere Person +8,00*

KALTE TAPAS

CHIPS MIX 7,90

mit Guacamole

TOFU-TARTAR 10,90

mit Avocado, Kimchi, Kraut

LACHSCARPACCIO 14,90

mit Creamcheese, Daikon, Kaviar und Trüffelöl

HAMACHI TARTAR 17,90

mit Yuzu und Lotuschips

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.
Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Druckfehler vorbehalten. Stand Mai 2021

 scharf  vegetarisch

VOM GRILL

RINDERFILETSTEAK 23,90

mit Süßkartoffelpüree

RIPPERL VOM SCHWEIN 17,90

mit Cashewnüsse, Jungzwiebeln und Sweet Potatoe Fries

LAMMKOTELETTS 22,90

mit Gremolata und Shishito Pepper

MISO GEBEIZTE BABARIE-ENTENBRUST 21,90

mit Brokkoli

LACHSFILET 18,90

mit sautierte Asia Gemüse

CHICKEN WINGS 6 Stk. 13,90

mit Sweet Potatoe Fries

PULPO 23,90

mit Spicy Miso und süßkartoffelpüree

JUMBO PRAWNS 25,90

mit Parmesan und sautiertes Asia Gemüse

MISO AUBERGINE 12,90

mit Bonitoflocken, Knoblauch, Paprika und Reis

TOFUSTEAK 14,90

mit Teriyaki Sauce, Pakchoi und Shiitake Pilze

BEILAGEN & SOSSE

Brotkorb von Öfferl 5,90

gedämpfter Reis 2,30

Sushireis 3,50

Lauch-Miso-Nudeln mit Parmesan und Sesam 6,50

sautierte Asia Gemüse 6,20

Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln 5,90

Krautsalat 4,90

Brokkoli mit Miso Aioli 5,90

Shishito Peppers 6,20

Sweet Potato Fries mit Parmesan 5,90

Gremolata 2,10

Papaya Chutney 2,90

Koriander mayo 1,90

Trüffel mayo 2,30

SUSHI TACOS 2 Stk.

BULGOGI KIMCHI 10,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, rote Zwiebeln, Bulgogi, Kimchi, Sauce

SPICY TUNA 12,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, Spicy Tuna, Gurken, Jalapenos, Masago, Chilifäden, Bonitoflocken

SAKE ALASKA 11,90

Taco, Reis, Frischkäse, Guacamole, Salatblätter, Lachstartar, Kaviar

HAMACHI TRÜFFEL 13,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, Hamachitartar, Masago, Sprossen

ASPARAGUS BEEF 13,90

Taco, Reis, Guacamole, Rucola, Spargel, Rindsfilet, Röstzwiebeln

GRILLED CHICKEN 11,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, Gurken, Chicken, Jungzwiebeln,

AVOCADO TOFU 9,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, Crispy Tofu, Koriandermayo

GRILLED SHRIMPS 12,90

Taco, Reis, Guacamole, Salatblätter, Mango, Shrimps, Sprossen

ROLLS

SURF & TURF 18,90

Ebi Tempura, Avocado, Lollo Rosso, Spargel, Carpacciomantel, Frischkäse, Kaviar, Jungzwiebeln

AMAZING FRIENDSHIP 19,90

Lachstempura, Avocado, Büffelmozzarella, obendrauf flambierter Aal und flambierter Lachs, Tomatensalsa, Basilikum

VOLCANO TUNA 18,90

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Daikon, Lollo Rosso, obendrauf Spicy Thunfischtartar, Jalapenos, Masago, Chilifäden

VEGGIE CRUNCH 12,90

Zwiebel- Karotten- Paprikatempura, Avocado, Gurken, Lollo Rosso, Crispy Panko

INSIDE OUT MAKI

6 Stk.

LACHS AVOCADO 5,90

LACHSTERIYAKI AVOCADO 6,90

SPICY TUNA GURKE 7,90

AVOCADO CREAMCHEESE 5,50

AVOCADO MANGO mit Cashewnüsse 7,90

GRILLED EBI AVOCADO 8,90

SUSHI TARTAR LOVE BITES 2 Stk.

LACHS SUSHI TARTAR 9,30

TUNA SUSHI TARTAR 10,50

HAMACHI SUSHI TARTAR 11,90

AVOCADO LACHS TUNA TARTAR 12,90

ABURI JAKOBSMUSCHELN 14,90

SUSHI & SASHIMI SETS

SUSHI MIX + 3 Stk Maki

6 Stk. 15,90 / 10 Stk. 22,90

SAKE SET (LACHS) + 3 Stk Maki

6 Stk. 13,90 / 10 Stk. 20,90

MAGURO SET (Thunfisch) + 3 Stk Maki

6 Stk. 15,90 / 10 Stk. 22,90

YASAI SET (Gemüse) + 3 Stk Maki

6 Stk. 11,90

SASHIMI MIX

6 Stk. 17,90 / 12 Stk. 29,90 / 18 Stk. 39,90

MAKI 6 Stk.

AVOCADO 4,30

KAPPA Gurke 4,30

OSHINKO Rettich 4,30

SAKE Lachs 4,80

EBI Garnele 4,60

MAGURO Tuna 5,20

HAMACHI Gelbschwanzmakrele 5,20

TASTING MENUS

PERFECT DAY

56 € pro person (bestellbar ab 2 Personen):

EDAMAME *mit Miso Aioli bzw. Sriracha Butter*

LOTUS – NACHOS *mit gehacktem, Käse und Tomatensalsa*

LACHSCARPACCIO *mit Creamcheese, Daikon und Trüffelöl*

MISO-AUBERGINE *mit Bonitoflocken und Knoblauch*

RIBBERL VOM SCHWEIN *mit Cashewnüsse, Jungzwiebeln*

SWEET POTATO FRIES

LACHS SUSHI TARTAR

AMAZING FRIENDSHIP

*Lachstempura, Avocado, Büffelmozzarella, obendrauf flambierter Aal
und flambierter Lachs, Tomatensalsa, Basilikum*

SPICY TUNA TACO

SAKE ALASKA TACO

LACHSTERIYAKI AVOCADO MAKI

DESSERTPLATTE

GREEN DAY

39 € pro person (bestellbar ab 2 Personen)

EDAMAME *mit Sriracha Butter*

AVOCADO FRIES *mit Koriander Aioli*

MAGIC MUSHROOM BOWL *mit Reis, Salatherzen und Noriflocken*

CHIPS MIX *mit Guacamole*

BROKKOLI *mit Miso Aioli*

MISO-AUBERGINE *mit Bonitoflocken, Jalapenos und Knoblauch*

MISO-LAUCH-NUDELN *mit Parmesan und Sesam*

VEGGIE CRUNCH

Zwiebel- Karotten- Paprikatempura, Gurken, Avocado, Lollo Rosso, Crispy Panko

AVOCADO MANGO *mit Cashewnüsse*

DESSERTPLATTE

DESSERT

MANGO CREME BRULEE 7,90

YUZU DESSERT 6,90

MATCHA CHEESECAKE *mit Cashewnüsse* 7,90

GEBACKENE BIO BANANE *mit Eis, Schokosauce und Mandeln* 7,90

BIO COFFEE

ESPRESSO / KL. BRAUNER 2,90 / 3,20

DOPPELTER ESPRESSO 4,10

VERLÄNGERTER / GR. BRAUNER 4,10

CAPPUCCINO 3,80

KAFFEE LATTE 4,90

MATCHA LATTE 5,50

KAKAO 4,80

TEA

ROSENBLÜTEN 4,60

BUCHWEIZEN 4,60

JASMIN 4,10

INGWER ZITRONE 4,10

KAMILLE GOJIBEEREN 4,90

Portion frisch gepresster Zitronensaft

Honig / Milch / Sojamilch + 0,60

HOMEMADE NON ALCOHOLIC DRINKS

APFEL-INGWER-LIMETTE

0,50l still / prickelnd 4,90

KUMQUAT-LIMETTE-MOJITO

0,50l still / prickelnd 4,90

CALPIS-HIBISKUS MIT LIMETTEN UND BASILIKUM

0,50l still / prickelnd 4,90

MAGIC FLOWER ICE TEA 4,90

KAMILLE - GOJIBEEREN - EISTEE still 4,90

SOFTDRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ALMDUDLER	0,33l	3,30
CALPIS <i>still, prickelnd</i>	0,25l / 0,50l	2,90 / 4,90
APFELSAFT <i>naturtrüb Altenriederer</i>	0,25l	3,50
LYCHEESAFT	0,20l	3,30
BIRNENSAFT <i>naturtrüb Altenriederer</i>	0,25l	3,50
JOHANNISBEERSAFT <i>Reisinger</i>	Fl 0,20l	3,90
MARILLENSAFT <i>Altenriederer</i>	Fl 0,25l	4,10
SAFT <i>gespritzt</i>	0,50l	4,90
SAFT <i>mit Wasser</i>	0,50l	4,50
SODAWASSER	0,25l / 0,50l	2,10 / 3,80
SODA ZITRONE / HOLUNDER / HIMBEER <i>Jugendgetränk</i>	0,25l / 0,50l	2,30 / 3,90
ALL I NEED <i>Original White Tea Energy ohne Zuckerzusatz</i>	Fl 0,33l	3,60
MINERALWASSER <i>Römerquelle still prickelnd</i>	0,33l / 0,75l	2,90 / 5,90
PONA <i>Apfel-Limette (ohne Zuckerzusatz)</i>	Fl 0,33l	3,50
THOMAS HENRY <i>Bitter Lemon Tonic Water</i>	Fl 0,20l	3,50

BEER

TRUMER PILS *vom Fass 0,30l / 0,50l* **3,90 / 4,90**

RADLER *0,33l* **3,90**

WEIZENBIER *0,50l* **5,30**

ASAHI BIER *Japan 0,33l* **3,90**

SINGHA BIER *Thailand 0,33l* **3,90**

TSINGTAO *China 0,33l* **3,90**

ALKOHOLFREI *Null Komma Josef 0,33l* **3,90**

SÜSSWEINE

BEERENAUSLESE

Weingut Kracher 1/16l **5,20**

SPRITZER

SPRITZER *Weiß 1/4l* **3,50**

APEROL SPRITZ

Prosecco | Soda | Aperol

Orangenscheibe 1/4l **5,50**

LILLET ROSENSPRITZ

Prosecco | Soda | Lillet Rose | Holunder

Gurken | Beeren | Limetten | Minze 1/4l **6,20**

KITCHA SPRITZ

Prosecco | Soda | Yuzu | Basil

Limette | Kumquats 1/4l **6,20**

LYCHEE SPRITZ

Prosecco | Soda | Lycheelikör | Lycheesaft

Lychee | Pfefferminz | Limette 1/4l **5,80**

CALPIS HIBISKUS SPRITZ

Prosecco | Soda | Calpis | Hibiskus

Limetten | Minze 1/4l **5,90**

SCHAUMWEINE

PROSECCO *Weingut Terre Nardin 1/8l* **4,30**

FRIZZANTE ROSÉ *Weingut Bannert 1/8l* **4,30**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche **89,00**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche 0,37l **49,00**

SAKE

SAKELIKÖR

Yuzu 10,5%, Ume 12,0% oder Black Tea 12,0% 4cl **5,90**

HAKURAKUSEI *Special Junmai Dry 14,5% 4cl* **5,90**

HAKURAKUSEI *Junmai Daiginjo 16,0% 4cl* **7,90**

OZEKI SAKE JUNMAI *Dry 16,0% 8cl* **5,90**

SHICHI HON YARI *Junmai Dry 15,0% 180 ml* **18,90**

OZEKI SAKE KARATAMBA *15,4% 300 ml* **19,90**

WHITE

GRÜNER VELTLINER *Unger | Niederösterreich | 1/8l* **3,60**

GELBER MUSKATELLER *Tschemonegg | Südsteiermark | 1/8l* **5,30**

CUVEE ASIA *Mayer am Pfarrplatz | Wien | 1/8l* **4,50**

WIENER GEMISCHTER SATZ *Christ | Wien | 1/8l* **5,30**

RIESLING *Frischengruber | Federspiel Terrassen | Flasche* **31,00**

GRÜNER VELTINER *Vogelsang BAC Bründlmayer | Kamptal | Flasche* **39,00**

SAUVIGNON BLANC *Strauss | Südsteiermark | Flasche* **34,00**

RED

ZWEIGELT *Grassl Classic | 1/8l* **4,10**

CABERNET SAUVIGNON *Scheiblhofer | Burgenland | 1/8l* **4,50**

CUVÉE HEIDEBODEN *Keringer | Burgenland | 1/8l* **4,50**

HEIDEBODEN *Claus Preisinger | Flasche* **38,00**

MERLOT *Golser Selektion Matthias Gsellmann | Burgenland | Flasche* **32,00**

PHANTOM *K+K Kirnbauer | Burgenland | Flasche* **49,00**

SPIRITS

BEVELDERE *Vodka, Polen | 4cl* **7,90**

HAKU *Japanese Vodka | 4cl* **7,60**

BEEFEATER *London Dry Gin | 4cl* **4,90**

ROKU GIN *duftet nach Kirschblüte und Grünem Tee | 4cl* **6,90**

HENDRICKS *Gin Schottland | 4cl* **7,90**

WIENER DIRNDL *Fruchtlikör | 4cl* **5,10**

AVERNA *für den Magen | 4cl* **4,80**

LYCHEELIKÖR *Kwai Feh | 4cl* **4,10**

HASELNUSSLIKÖR *Freihof | 4cl* **4,90**

NIKKA FROM THE BARREL *Japanese blended whisky | 2cl* **4,90**

HIBIKI *Whisky Suntory, Japan | 2cl* **6,90**

TOGOUCHI *Whisky 12 years old blended whisky | 2cl* **8,90**

MING RIVER *Sichuan Baijiu | 2cl* **4,10**