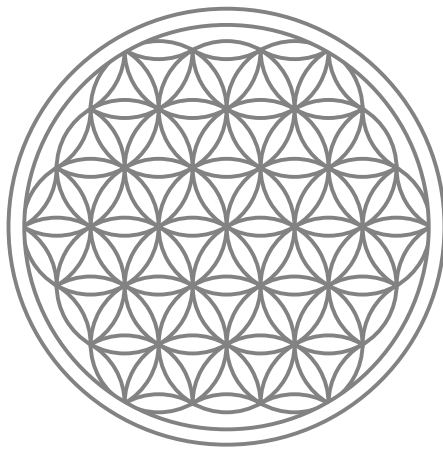


+

+



Kitchn

Taco & Grill

Gemeinsam schmeckt alles gleich doppelt so gut!

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

Wir verwenden für unser Sushi ausschließlich hochwertigen qualitativen reinen Reisessig, welcher kein 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 achteten bei der Wahl der Kohle für unseren Holzkohlegrill ebenfalls auf Eigenschaften wie Qualität, Umweltbewusstsein und ob diese eventuell gesundheitlich unbedenklich ist! Dabei fiel unsere Wahl auf die hochwertige, umweltfreundliche Grillkohle aus Kokosnussschalen, welche keine krebserregenden Schadstoffe beim Grillen erzeugt! So gesund kann das Grillen auch sein!

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

SOUP

 MISO SUPPE 5,20

Shimeji Pilze | Seetang | Tofu
Edamame | Jungzwiebeln

TOM YUM COCOS SHRIMP 6,50

Shimeji Pilze | Zitronengras | Kokosmilch
Zuckererbsen | Garnelen | Koriander

WONTON SUPPE 6,90

Enoki | Pak Choi | Zuckererbsen | Karotten

SALAD

GRILLED CHICKEN SALAT 14,90

gemischte Salatblätter | Cocktailtomaten
Gurken | Mais | Avocado

WASABI CAESAR SALAT 14,90

Salatherzen | Crispy Garnelen

 THAI BEEF SALAT 16,90

Shirataki-Nudeln | Rindslungenbraten | Mango | Zwiebel

SASHIMI SALAT 16,90

Thunfisch | Lachs | Hamachi | Avocado | Kaviar | Mango
wahlweise mit Sushireis oder Salatblättern

 CRISPY HALLOUMI 13,90

auf gemischtem Blattsalat

WARME TAPAS

 EDAMAME 6,90

mit Miso Aioli oder Sriracha Butter

 AVOCADO FRIES 7,90

Koriander Dip

 KITCHA'S SPICY WONTON 7,90

in hausgemachter Szechuan Sauce

CHICKEN KARAGEE 8,90

mit Salat | Trüffelmayo

CRISPY SPRINGROLL 6,50

mit Shrimps | Schweinefleisch

HOMEMADE CRISPY VIETNAMESISCHE

FRÜHLINGSROLLEN 7,90

serviert mit Salatherzen | Chicken | Koriander

CRUNCHY SHRIMPS WONTON 6,90

Shrimps | Wasserkastanien | Shiitake | Jungzwiebel

SWEET POTATO MIT PARMESAN 6,50

 SEVEN SPICED PIMIENTOS 6,90

 SALT & PEPPER SPICED CRISPY MUSHROOMS 6,90

CHICKEN GYOZA 6,60

MIX TAPASPLATTE FOR 2 20,90

Edamame | Avocado Fries | Crispy Springroll
Chicken Karagee | Crunchy Shrimps Wonton
für 1 weitere Person +10,50

KALTE TAPAS

 CASSAVA CHIPS 6,90

mit Guacamole

LACHSCARPACCIO 16,90

Lachs | Creamcheese | Daikon | Kaviar | Trüffelöl

HAMACHI TARTAR 18,90

Hamachi | Yuzu sauce | Cassava Chips

AVOCADO LACHS

TUNA TARTAR 16,90

VOM GRILL

RINDERFILETSTEAK 26,90

mit Babykartoffeln

RIPPERL VOM SCHWEIN 20,90

Cashewnüsse | Jungzwiebeln | Sweet Potatoe Fries

🔥 LAMMKOTELETTS 24,90

Shishito Pepper

MISO GEBEIZTE BABARIE-ENTENBRUST 23,90

Brokkoli | Papaya Chutney

LACHSFILET 19,90

sautiertes Asia Gemüse

🔥 CHICKEN WINGS 6 Stk. 13,90

Sweet Potato Fries

🔥 GRILLED CHICKEN 21,90

mit Babykartoffeln

🔥 PULPO 25,90

Spicy Miso | sautiertes Asia Gemüse

JUMBO PRAWNS 26,90

Parmesan | sautiertes Asia Gemüse

MISO AUBERGINE 13,90

Bonitoflocken | Knoblauch | Paprika | Reis

🌱 TOFUSTEAK 14,90

Teriyaki Sauce | Pakchoi | Shiitake Pilze

CALAMARI 21,90

mit Babykartoffeln

PASTA

🌱 MAGIC MUSHROOM BOWL 10,90

+ optional mit Chicken 5,90

🌱 LAUCH-MISO-NUDELN 9,90

+ optional mit Grilled Shrimps 6,90

BEILAGEN & SOSSEN

gedämpfter Reis 2,90

Sushireis 3,90

sautiertes Asia Gemüse 6,90

Brokkoli mit Miso Aioli 6,20

gemischter Haussalat 6,50

gegrillte Babykartoffeln 6,50

Papaya Chutney 2,90

Koriander mayo 1,90

Trüffel mayo 2,60

Teriyaki sauce 2,60

🔥 scharf 🌱 vegetarisch

ROLLS

SURF & TURF 19,90

*Ebi Tempura | Avocado | Lollo Rosso | Spargel
Carpacciomantel | Frischkäse | Kaviar | Jungzwiebeln*

AMAZING FRIENDSHIP 20,90

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

VOLCANO TUNA 19,90

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

VEGGIE CRUNCH 13,90

*Zwiebel- Karotten- Paprikatempura | Avocado
Gurken | Lollo Rosso | Crispy Panko*

RED ALASKA 14,90

*Lachs | Avocado | Creamcheese | Daikon
Masago | Sprossen*

SUSHI TACOS 2 Stk.

*alle Tacos sind mit Mais-Tacoshells
Sushireis | Guacamole | Salatblätter*

BULGOGI KIMCHI 12,90

rote Zwiebeln | Bulgogi | Kimchi | Sauce

SPICY TUNA 14,50

*Spicy Tuna | Gurken | Jalapenos
Masago | Chilifäden | Bonitoflocken*

SAKE ALASKA 13,50

Frischkäse | Lachstartar | Kaviar | Sprossen

HAMACHI TRÜFFEL 15,50

Hamachitartar | Masago | Sprossen

ASPARAGUS BEEF 15,50

Rucola | Spargel | Rindsfilet | Röstzwiebeln

GRILLED CHICKEN 12,90

Gurken | Chicken | Jungzwiebeln

AVOCADO TOFU 10,50

Crispy Tofu | Koriandermayo

GRILLED SHRIMPS 14,50

Mango | Shrimps | Sprossen

PULLED SALMON 13,50

Pulled Lachs | Jalapenos | Jungzwiebel | Mais | Sprossen

BROKKOLI 10,50

Brokkoli | Röstzwiebeln | Sprossen

 scharf  vegetarisch

INSIDE OUT MAKI

6 Stk.

LACHS AVOCADO 6,90

LACHSTERIYAKI AVOCADO 7,90

 SPICY TUNA GURKE 7,90

AVOCADO CREAMCHEESE 6,90

AVOCADO MANGO *mit Cashewnüsse* 7,90

GRILLED EBI AVOCADO 8,90

SUSHI & SASHIMI SETS

SUSHI MIX + 3 Stk Maki


6 Stk. 17,50 / 10 Stk. 25,50

SAKE SET (LACHS) + 3 Stk Maki

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

MAGURO SET (Thunfisch) + 3 Stk Maki

6 Stk. 18,90 / 10 Stk. 26,90

 YASAI SET (Gemüse) + 3 Stk Maki

6 Stk. 13,90

SASHIMI MIX

6 Stk. 20,90 / 12 Stk. 32,90 / 18 Stk. 42,90

MAKI 6 Stk.

 AVOCADO 4,90

 KAPPA Gurke 4,90

SAKE Lachs 5,90

EBI Garnele 5,50

MAGURO Tuna 6,50

HAMACHI Gelbschwanzmakrele 6,50

 scharf  vegetarisch

TASTING MENUS

PERFECT DAY

61 € pro person (bestellbar ab 2 Personen):

EDAMAME *Miso Aioli bzw. Sriracha Butter*

SALT & PEPPER SPICED MUSHROOMS

LACHSCARPACCIO *Creamcheese | Daikon | Trüffelöl*

MISO-AUBERGINE *Bonitoflocken | Knoblauch*

RIPPERL VOM SCHWEIN *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

46 € pro person (bestellbar ab 2 Personen)

EDAMAME *Sriracha Butter*

AVOCADO FRIES *Koriander Aioli*

SALT & PEPPER SPICED MUSHROOMS

AVOCADO TOFU TACO *Crispy Tofu | Koriandermayo*

BROKKOLI *Miso Aioli*

MISO-AUBERGINE *Jalapenos | Knoblauch*

MISO-LAUCH-NUDELN *Parmesan | Sesam*

VEGGIE CRUNCH

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

AVOCADO MANGO *mit Cashewnüsse*

DESSERTPLATTE

DESSERT

- MANGO YUZU TIRAMISU 7,50
SCHOKO-LAVAKUCHEN *mit Hauseis* 8,90
GEBACKENE BIO BANANE *mit Eis, Schokosauce und Mandeln* 8,50
CLASSIC MOCHI *mit Eis* 7,90

BIO COFFEE

- ESPRESSO / KL. BRAUNER 3,40 / 3,70
DOPPELTER ESPRESSO 4,60
VERLÄNGERTER / GR. BRAUNER 4,60
CAPPUCCINO 4,20
KAFFEE LATTE 5,60
MATCHA LATTE 6,20

TEA

- ROSENBLÜTEN 5,20
BUCHWEIZEN 5,20
JASMIN 4,90
GRÜNTEE 4,90
INGWER ZITRONE 4,90
KAMILLE GOJIBEEREN 5,20

*Portion frisch gepresster Zitronensaft
Honig / Milch / Sojamilch + 1,00*

HOMEMADE NON ALCOHOLIC DRINKS

0,50l 5,60

APFEL-INGWER-LIMETTE

still / prickelnd

KUMQUAT-LIMETTE-MOJITO

prickelnd

CALPIS-HIBISKUS MIT LIMETTEN UND BASILIKUM

still / prickelnd

MAGIC FLOWER ICE TEA

SOFTDRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ALMDUDLER	0,33l	3,90
CALPIS <i>still, prickelnd</i>	0,25l / 0,50l	3,40 / 5,60
APFELSAFT <i>naturtrüb Altenriederer</i>	0,25l	3,90
LYCHEESAFT	0,20l	3,90
BIRNENSAFT <i>naturtrüb Altenriederer</i>	0,25l	3,90
JOHANNISBEERSAFT <i>Reisinger</i>	Fl 0,20l	4,30
MARILLENSAFT <i>Altenriederer</i>	Fl 0,25l	4,60
SAFT <i>gespritzt</i>	0,50l	5,60
SAFT <i>mit Wasser</i>	0,50l	4,90
SODAWASSER	0,25l / 0,50l	2,40 / 4,10
SODA ZITRONE / HOLUNDER / HIMBEER <i>Jugendgetränk</i>	0,25l / 0,50l	2,60 / 4,40
MINERALWASSER <i>Vöslauer still prickelnd</i>	0,33l / 0,75l	3,30 / 6,50
PONA <i>Apfel-Limette (ohne Zuckerzusatz)</i>	Fl 0,33l	3,90
THOMAS HENRY <i>Bitter Lemon Tonic Water</i>	Fl 0,20l	3,90

BEER

TRUMER PILS

vom Fass 0,30l / 0,50l **4,50 / 5,60**

RADLER 0,33l **4,30**

WEIZENBIER 0,50l **5,80**

ASAHI BIER Japan 0,33l **4,30**

SINGHA BIER Thailand 0,33l **4,30**

TSINGTAO China 0,33l **4,30**

ALKOHOLFREI Null Komma Josef 0,33l **4,30**

SAKE / SOJU

SAKELIKÖR

Yuzu 10,5% **6,30**

OZEKI SAKE JUNMAI

Dry 16,0% 16cl **14,90**

KUBOTA SENJYU

15,6% 16 cl **18,90**

FUKUJU

Ginjyo 15,5% 16 cl **19,90**

DENSHIN YUKI

Junmai Ginjo 15,9% 16 cl **18,90**

DASSAI

Junmai Daiginjo 16,0% 16 cl **53,90**

OZEKI SAKE KARATAMBA

15,4% 300 ml **22,90**

SOJU

Classic 20,10%, Erdbeere 13%, Traube 13%

360 ml **14,90**

SPRITZER

SPRITZER Weiß 1/4l **4,10**

APEROL SPRITZ

Prosecco | Soda | Aperol

Orangenscheibe 1/4l **6,20**

LILLET ROSENSPRITZ

Prosecco | Soda | Lillet Rose | Holunder

Gurken | Beeren | Limetten | Minze 1/4l **6,60**

KITCHA SPRITZ

Prosecco | Soda | Yuzu | Basil

Limette | Kumquats 1/4l **6,80**

LYCHEE SPRITZ

Prosecco | Soda | Lycheelikör | Lycheesaft

Lychee | Pfefferminz | Limette 1/4l **6,60**

CALPIS HIBISKUS SPRITZ

Prosecco | Soda | Calpis | Hibiskus

Limetten | Minze 1/4l **6,60**

SÜSSWEINE

BEERENAUSLESE

Weingut Kracher 1/16l **5,60**

SCHAUMWEINE

PROSECCO Weingut Terre Nardin 1/8l **4,90**

FRIZZANTE ROSÉ Weingut Bannert 1/8l **4,90**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche **99,00**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche 0,37l **53,00**

WHITE

GRÜNER VELTLINER *Unger | Niederösterreich | 1/8l* **4,10**

GELBER MUSKATELLER *Tschermonegg | Südsteiermark | 1/8l* **5,60**

CUVEE ASIA *Mayer am Pfarrplatz | Wien | 1/8l* **4,70**

WIENER GEMISCHTER SATZ *Christ | Wien | 1/8l* **5,60**

RIESLING *Frischengruber | Federspiel Terrassen | Flasche* **35,00**

GRÜNER VELTINER *Vogelsang BAC Bründlmayer | Kamptal | Flasche* **42,00**

SAUVIGNON BLANC *Strauss | Südsteiermark | Flasche* **38,00**

RED

ZWEIGELT *Grassl Classic | 1/8l* **4,30**

CABERNET SAUVIGNON *Scheiblhofer | Burgenland | 1/8l* **4,70**

CUVÉE HEIDEBODEN *Keringer | Burgenland | 1/8l* **4,70**

HEIDEBODEN *Claus Preisinger | Flasche* **41,00**

MERLOT *Golser Selektion Matthias Gsellmann | Burgenland | Flasche* **35,00**

PHANTOM *K+K Kirnbauer | Burgenland | Flasche* **52,00**

SPIRITS

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

HAKU *Japanese Vodka | 4cl* **7,90**

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

ROKU GIN *duftet nach Kirschblüte und Grünem Tee | 4cl* **7,10**

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

WIENER DIRNDL *Fruchtlikör | 4cl* **5,30**

AVERNA *für den Magen | 4cl* **5,10**

LYCHEELIKÖR *Kwai Feh | 4cl* **4,30**

HASELNUSSLIKÖR *Freihof | 4cl* **5,10**

NIKKA FROM THE BARREL *Japanese blended whisky | 4cl* **8,90**

HIBIKI *Whisky Suntory, Japan | 4cl* **12,90**

TOGOUCHI *Whisky 12 years old blended whisky | 4cl* **16,90**

MING RIVER *Sichuan Baijju | 4cl* **8,30**