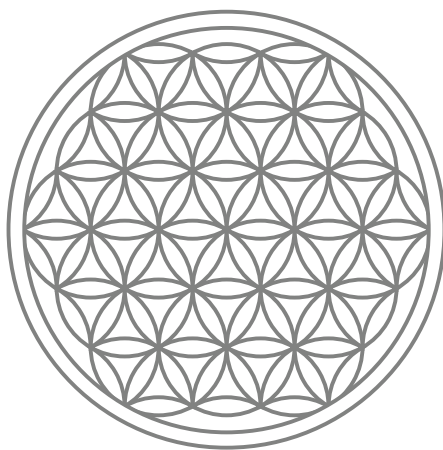


+

+



Kitch

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 5,90 ^F

Shimeji Pilze | Seetang | Tofu
Edamame | Jungzwiebeln

TOM YUM COCOS SHRIMP 7,50 ^{BFR}

Shimeji Pilze | Zitronengras | Kokosmilch
Zuckererbsen | Garnelen | Koriander | Muscheln

WONTON SUPPE 6,90 ^{AB}

Garnelen | Enoki | Pak Choi | Zuckererbsen | Karotten

SALAD

GRILLED CHICKEN SALAT 14,90 ^A

gemischte Salatblätter | Cocktailtomaten
Gurken | Mais | Avocado

WASABI CAESAR SALAT 14,90 ^{AB}

Salatherzen | Crispy Garnelen

THAI BEEF SALAT 16,90 ^A

Shirataki-Nudeln | Rindslungenbraten | Mango | Zwiebel

SASHIMI SALAT 16,90 ^A

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

CRISPY HALLOUMI 13,90 ^A

auf gemischtem Blattsalat

WARM TAPAS

EDAMAME 7,50 ^F

mit Miso Aioli oder Sriracha Butter

AVOCADO FRIES 7,90 ^A

Koriander Dip

KITCHA'S SPICY WONTON 7,90 ^{AB}

Garnelen | hausgemachte Szechuan Sauce

CHICKEN KARAAGE 8,90 ^{AC}

mit Salat | Trüffelmayo

LOTUS NACHOS 9,90 ^A

mit faschiertem Rind | Asia Beef Salsa

SWEET POTATO mit Parmesan 6,90

SEVEN SPICED PIMIENTOS 7,90 ^A

CRUNCHY SHRIMPS WONTON 7,90 ^{AB}

Shrimps | Wasserkastanien | Shiitake | Jungzwiebel

HOMEMADE SPRINGROLLS

3 Stk. | Veggie 7,90 ^A | Shrimps 8,90 ^{AB}

HOMEMADE CRISPY VIETNAMESE SPRING ROLLS 7,90 ^A

serviert mit Salatherzen | Chicken | Koriander

SALT & PEPPER SPICED CRISPY MUSHROOMS 7,90 ^A

CHICKEN GYOZA 6,90 ^A

MIXTAPASPLATTE FOR 2 22,90 ^{ABCF}

Edamame | Avocado Fries | Crispy Springroll

Chicken Karagee | Crunchy Shrimps Wonton

für 1 weitere Person +11,50

COLD TAPAS

CASSAVA CHIPS mit Guacamole 7,50 ^A

SALMON CARPACCIO 16,90 ^D

Lachs | Creamcheese | Daikon | Kaviar | Trüffelöl

HAMACHI TARTAR 18,90 ^{AD}

Hamachi | Yuzu Sauce | Cassava Chips

AVOCADO SALMON TUNA TARTAR 16,90 ^{AD}

VOM GRILL

RINDERFILETSTEAK 28,90 ^A

mit Babykartoffeln

RIPPERL VOM SCHWEIN 22,50 ^A

Cashewnüsse | Jungzwiebeln | Sweet Potatoe Fries

LAMMKOTELETTS 25,90 ^A

Shishito Pepper

MISO GEBEIZTE BABARIE-ENTENBRUST 24,90 ^A

Brokkoli | Papaya Chutney

LACHSFILET 21,90 ^{AD}

sautiertes Asia Gemüse

CHICKEN WINGS 6 Stk. 14,90 ^A

Sweet Potato Fries

GRILLED CHICKEN 21,90 ^A

mit Babykartoffeln

PULPO 26,90 ^A

Spicy Miso | sautiertes Asia Gemüse

JUMBO PRAWNS 27,90 ^{AB}

Parmesan | sautiertes Asia Gemüse

MISO AUBERGINE 13,90 ^A

Bonitoflocken | Knoblauch | Paprika | Reis

TOFUSTEAK 14,90 ^A

Teriyaki Sauce | Pakchoi | Shiitake Pilze

CALAMARI 21,90 ^{AD}

mit Babykartoffeln

PASTA

MAGIC MUSHROOM BOWL 10,90 ^A

+ optional mit Chicken 5,90

LAUCH-MISO-NUDELN 9,90 ^A

+ optional mit Grilled Shrimps +6,90 ^B

GEBRATENE UDON NUDELN 22,90 ^{AB}

mit 2 Stk. Jumbo Garnelen

BEILAGEN & SOSSEN

gedämpfter Reis ^N 2,90

Sushireis ^N 3,90

sautiertes Asia Gemüse ^A 7,90

Brokkoli mit Miso Aioli 6,90

gemischter Haussalat ^{AF} 6,90

gegrillte Babykartoffeln 6,90

Papaya Chutney 2,90

Koriander mayo 1,90

Trüffelmayo 2,90

Teriyaki sauce ^A 2,90

 scharf  vegetarisch

ROLLS

SURF & TURF 20,90 ^{ABG}

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

AMAZING FRIENDSHIP 21,90 ^{AD}

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

SPICY CHICKEN 14,90 ^A

Spicy Chicken | Avocado | Spargel | Salat | Röstzwiebeln

VOLCANO TUNA 20,90 ^{AD}

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

VEGGIE CRUNCH 13,90 ^A

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

RED ALASKA 14,90 ^{ADGN}

Lachs | Avocado | Creamcheese | Daikon | Masago | Sprossen

SUSHI TACOS ^{2 Stk.}

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

BULGOGI KIMCHI 13,90 ^A

rote Zwiebeln | Bulgogi | Kimchi | Sauce

SPICY TUNA 14,90 ^{AD}

Spicy Tuna | Gurken | Jalapenos
Masago | Chilifäden | Bonitoflocken

SAKE ALASKA 13,90 ^{AD}

Frischkäse | Lachstartar | Kaviar | Sprossen

HAMACHI TRÜFFEL 15,90 ^{AD}

Hamachitartar | Masago | Sprossen

ASPARAGUS BEEF 15,90 ^A

Rucola | Spargel | Rindsfilet | Röstzwiebeln

GRILLED CHICKEN 12,90 ^A

Gurken | Chicken | Jungzwiebeln

AVOCADO TOFU 10,90 ^A

Crispy Tofu | Koriander mayo

GRILLED SHRIMPS 14,90 ^{AB}

Mango | Shrimps | Sprossen

PULLED SALMON 13,90 ^{AD}

Pulled Lachs | Jalapenos | Jungzwiebel | Mais | Sprossen

BROKKOLI 10,90 ^A

Brokkoli | Röstzwiebeln | Sprossen

INSIDE OUT MAKI

6 Stk.

LACHS AVOCADO 7,50 ^{DN}

LACHSTERIYAKI AVOCADO 7,90 ^{ADN}

 SPICY TUNA GURKE 7,90 ^{ADN}

 AVOCADO CREAMCHEESE 7,50 ^{GN}

 AVOCADO MANGO mit Cashewnüsse 7,90 ^N

GRILLED EBI AVOCADO 8,90 ^{BN}

SUSHI & SASHIMI SETS

SUSHI MIX ^D + 3 Stk Maki

6 Stk. 17,90 / 10 Stk. 25,90

SAKE SET (LACHS) ^D + 3 Stk Maki

6 Stk. 16,90 / 10 Stk. 23,90

MAGURO SET ^D (Thunfisch) + 3 Stk Maki

6 Stk. 19,90 / 10 Stk. 27,90

 YASAI SET ^A (Gemüse) + 6 Stk Maki

6 Stk. 13,90

SASHIMI MIX ^D

6 Stk. 21,90 / 12 Stk. 33,90 / 18 Stk. 43,90

MAKI 6 Stk.

 AVOCADO 4,90

 KAPPA Gurke 4,90

SAKE Lachs 5,90 ^D

EBI Garnele 5,90 ^B

MAGURO Tuna 6,90 ^D

HAMACHI Gelbschwanzmakrele 6,90 ^D

 scharf  vegetarisch

TASTING MENUS

PERFECT DAY

63 € pro person (bestellbar ab 2 Personen):

EDAMAME *Miso Aioli bzw. Sriracha Butter*

LOTUS NACHOS

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

48 € pro person (bestellbar ab 2 Personen)

EDAMAME *Miso Aioli 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 7,90 ^{CH}

SCHOKO-LAVAKUCHEN *mit Hauseis* 8,90 ^{ACGH}

GEBACKENE BIO BANANE *mit Eis, Schokosauce und Mandeln* 8,90 ^A

CLASSIC MOCHI *mit Eis* 7,90 ^{AFHN}

BIO COFFEE

ESPRESSO / KL. BRAUNER ^G 3,60 / 3,90

DOPPELTER ESPRESSO 4,90

VERLÄNGERTER / GR. BRAUNER ^G 4,90

CAPPUCCINO 4,60 ^G

KAFFEE LATTE 5,90 ^G

MATCHA LATTE 6,50 ^G

TEA

ROSENBLÜTEN 5,50

BUCHWEIZEN 5,50

JASMIN 5,20

GRÜNTEE 5,20

INGWER ZITRONE 5,20

KAMILLE GOJIBEEREN 5,50

Portion frisch gepresster Zitronensaft

Honig / Milch / Sojamilch + 1,20

HOMEMADE NON ALCOHOLIC DRINKS

6,10

APFEL-INGWER-LIMETTE

still / prickelnd / 0,50l

KUMQUAT-LIMETTE-MOJITO

still / prickelnd / 0,30l

CALPIS-HIBISKUS MIT LIMETTEN UND BASILIKUM

still / prickelnd / 0,50l

MAGIC FLOWER ICE TEA *0,50l*

SOFTDRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ALMDUDLER	0,33l	4,30
CALPIS <i>still, prickelnd</i>	0,25l / 0,50l	3,90 / 6,10
APFELSAFT <i>naturtrüb</i>	0,25l	4,30
LYCHEESAFT	0,25l	4,30
BIRNENSAFT <i>naturtrüb</i>	0,25l	4,30
JOHANNISBEERSAFT	Fl 0,20l	4,70
MARILLENSAFT	Fl 0,25l	5,10
SAFT <i>gespritzt</i>	0,50l	5,90
SAFT <i>mit Wasser</i>	0,50l	4,90
SODAWASSER	0,25l / 0,50l	2,60 / 4,30
SODA ZITRONE / HOLUNDER / HIMBEER <i>Jugendgetränk</i>	0,25l / 0,50l	2,90 / 4,70
MINERALWASSER <i>Vöslauer still prickelnd</i>	0,33l / 0,75l	3,60 / 6,90
PONA <i>Apfel-Limette (ohne Zuckerzusatz)</i>	Fl 0,33l	4,30
FEVER TREE <i>Bitter Lemon Tonic Water</i>	Fl 0,20l	4,30

BEER ^A

TRUMER PILS

vom Fass 0,30l / 0,50l **4,70 / 5,90**

RADLER 0,33l **4,60**

WEIZENBIER 0,50l **5,90**

ASAHI BIER Japan 0,33l **4,90**

SINGHA BIER Thailand 0,33l **4,90**

TSINGTAO China 0,33l **4,90**

ALKOHOLFREI Null Komma Josef 0,33l **4,60**

SPRITZER ^O

SPRITZER Weiß 1/4l **4,30**

APEROL SPRITZ

Prosecco | Soda | Aperol
Orangenscheibe 1/4l **6,60**

LILLET ROSENSPRITZ

Prosecco | Soda | Lillet Rose | Holunder
Gurken | Beeren | Limetten | Minze 1/4l **6,90**

KITCHA SPRITZ

Prosecco | Soda | Yuzu | Basil
Limette | Kumquats 1/4l **7,10**

LYCHEE SPRITZ

Prosecco | Soda | Lycheelikör | Lycheesaft
Lychee | Pfefferminz | Limette 1/4l **6,90**

CALPIS HIBISKUS SPRITZ

Prosecco | Soda | Calpis | Hibiskus
Limetten | Minze 1/4l **6,90**

SAKE / SOJU ^O

SAKELIKÖR

Yuzu 10,5% **6,70**

OZEKI SAKE JUNMAI

Dry 16,0% 16cl **15,90**

KUBOTA SENJYU

15,6% 16 cl **19,90**

FUKUJU

Ginjyo 15,5% 16 cl **20,90**

DENSHIN YUKI

Junmai Ginjo 15,9% 16 cl **19,90**

DASSAI 23

Junmai Daiginjo 16,0% 16 cl **55,90**

DASSAI 45

Junmai Daiginjo 16,0% 300ml **43,00**

OZEKI SAKE KARATAMBA

15,4% 300 ml **24,90**

SOJU

Classic 20,10%, Erdbeere 13%, Traube 13%
360 ml **15,90**

SÜSSWEINE ^O

BEERENAUSLESE

Weingut Kracher 1/16l **5,90**

SCHAUMWEINE ^O

PROSECCO Weingut Terre Nardin 1/8l **5,10**

FRIZZANTE ROSÉ Weingut Bannert 1/8l **5,10**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche **109,90**

CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier Jouët | Frankreich Flasche 0,37l **64,90**

WHITE⁰

GRÜNER VELTLINER *Unger | Niederösterreich | 1/8l* **4,50**

GELBER MUSKATELLER *Tschermonegg | Südsteiermark | 1/8l* **5,90**

CUVEE ASIA *Mayer am Pfarrplatz | Wien | 1/8l* **5,10**

WIENER GEMISCHTER SATZ *Christ | Wien | 1/8l* **5,90**

RIESLING *Frischengruber | Federspiel Terrassen | Flasche* **37,00**

GRÜNER VELTINER *Vogelsang BAC Bründlmayer | Kamptal | Flasche* **45,00**

SAUVIGNON BLANC *Strauss | Südsteiermark | Flasche* **42,00**

RED⁰

ZWEIFELT *Grassl Classic | 1/8l* **4,60**

CABERNET SAUVIGNON *Scheiblhofer | Burgenland | 1/8l* **4,90**

CUVÉE HEIDEBODEN *Keringer | Burgenland | 1/8l* **4,90**

MERLOT *Golser Selektion Matthias Gsellmann | Burgenland | Flasche* **37,00**

PHANTOM *K+K Kirnbauer | Burgenland | Flasche* **54,00**

SPIRITS⁰ 4cl

BEVELDERE *Vodka, Polen* **7,90**

HAKU *Japanese Vodka* **7,90**

ROKU GIN *duftet nach Kirschblüte und Grünem Tee* **7,50**

TANQUERAY NO.10 *Gin Großbritannien* **6,90**

HENDRICKS *Gin Schottland* **8,10**

WIENER DIRNDL *Fruchtlikör* **5,60**

AVERNA *für den Magen* **5,50**

LYCHEELIKÖR *Kwai Feh* **4,60**

HASELNUSSLIKÖR *Freihof* **5,40**

NIKKA FROM THE BARREL *Japanese blended whisky* **8,90**

HIBIKI *Whisky Suntory, Japan* **12,90**

TOKI *Whisky Suntory, Japan* **7,90**

MING RIVER *Sichuan Baijiu* **8,60**