



Kitchen: Kitch'ig

Das Handwerk Restaurant im 7. Wiener Gemeindebezirk, gastronomisch gesehen im "Bauch von Wien", ist bekannt als ein Kleinod im Großstadtdschungel mit charmantem Wiener Flair und sympathisch frischer und raffinierter Küche.

Soda / Limonaden

VÖSLAUER	0,20 l € 2,80
prickelnd oder still	0,75 l € 4,50
SODA*	0,25 l € 1,70
Zitrone Himbeere Holunder	€ 1,80
SODA*	0,50 l € 3,20
Zitrone Himbeere Holunder	€ 3,40
COCA-COLA	0,33 l € 3,80
Cola Zero Light	
FANTA SPRITE	0,33 l € 3,80
ALMDUDLER	0,33 l € 3,80
RAUCH EISTEE	0,33 l € 3,80
Zitrone Pfirsich	
THOMAS HENRY	0,33 l € 3,80
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	

Säfte

Von fleißigen Bienen, grünen Wiesen und alten Bäumen

OBSTHOF ALTENRIEDER

WEINGARTEN-PFIRSICH	0,25 l € 4,60
APFELSAFT TRÜB	0,25 l € 4,60
APFEL-KAROTTE	0,25 l € 4,60
BIRNENSAFT	0,25 l € 4,60

Heißgetränke

ESPRESSO	€ 2,60
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,60
VERLÄNGERTER mit Milch	€ 3,80
MELANGE	€ 3,90
CAPPUCCINO	€ 4,20
CAFFÈ LATTE	€ 4,40
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,40

Aperitif

APEROL SPRITZ	€ 4,90
HUGO SECCO	€ 4,90
BELLINI	€ 5,20
PORTO TONIC	€ 6,50

Bier

VOM FASS

	0,30 l € 3,90
	0,50 l € 4,90
Reinighaus Jahrgangspils	
Kaltenhauser Kellerbier	

AUS DER FLASCHE

Schladminger Schnee Weiße Bio	0,50 l € 4,50
Edelweiss dunkel Weißbier	0,50 l € 4,50
Edelweiss alkoholfrei, Dunkel	0,50 l € 4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33 l € 3,80

Cava & Champagner

Villa Conchi, Cava	0,1 l € 6,40
Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay	
Champagner vom Ost-Steirischen Apfel	0,1 l € 7,20
Carte d'or Brut Drappier	0,1 l € 7,80
Champagner Lenoble Blanc de Blancs Grand Cru	Fl. 0,75 l € 180,00
Champagner Lenoble Cuvée Intense Brut	Fl. 0,75 l € 140,00
Champagner Jean Veselle	Fl. 0,75 l € 130,00
Champagner Ruinart	Fl. 0,75 l € 150,00

Wein

Von wilden Sträuchern, kargen Böden und Gestein

SCHEUREBE - VULKANLAND 2020

Weingut Josef Scharl, St. Anna, Steiermark 0,125 l € 5,50

ROTER VETLINER STEINBERG 2020

Weingut Josef Fritz, Wagram, NÖ 0,125 l € 6,70

GAVI DI GAVI - LUGARARA 2020

Weingut La Giustiniana, Piemonte, Italien 0,125 l € 6,50

SAUVIGNON BLANC KREUZ & QUER

Weingut Peter Skoff, Kranachberg, Steiermark 0,125 l € 6,40

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Weingut Chateau du Cléray, Loire, Frankreich 0,125 l € 7,40

CÔTES DE PROVENCE 2020

Ultimate Provence, Provence, Frankreich 0,125 l € 8,80
Fl. 0,75 l € 48,00

SHIKIMIKI BRUT

Weingut Pia Strehn, Deutschkreuz, Burgenland 0,100 l € 6,90
Fl. 0,75 l € 44,00

LUST & LEBEN RIED GOLS 2020

Weingut Paul Achs, Gols, Burgenland 0,125 l € 6,50

BIENENFRESSER RESERVE 2018

Weingut Pitnauer, Carnuntum, NÖ 0,125 l € 6,90

CORIMBO D.O. 2016 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Bodegas La Horra, Ribera del Duero, Spanien 0,125 l € 7,90

BORDEAUX RESERVE 2014

Chateau Bonnet, Bordeaux, France Fl. 0,75 l € 79,00

RICASOLI ROSSO 2016

Weingut Barone Ricasoli, Toscana, Italien Fl. 0,75 l € 59,00

ROTGIPFLER SPÄTLESE 2015

Weingut Biegler, Gumpoldskirchen, NÖ 0,1 l € 4,50

MERLOT SPÄTLESE 2020

Weingut Tschida, Illmitz, Burgenland 0,1 l € 3,90

*Jugendgetränk

Vorspeisen

BBQ - JACKFRUCHT € 13,40
Süßkartoffeln | Fenchel Kim Chi

TARTAR VOM SAIBLING € 18,90
Papaya | geröstete Erdnüsse | Lauch | Chili

BURRATA STRACCIATELLA € 11,20
Trüffelhonig | Feige | Alter Balsamico

RINDER TAGLIATA € 18,80
Senfkraut | Thymian Honig Senf Mayonnaise

BEEF TARTAR
140 GRAMM € 14,80
200 GRAMM € 20,90

Quitten Senf | Kapern | Ei | Toast

CAESAR BY HANDWERK € 12,50
Paradeiser | gehobelter Grana | Anchovis

SALAT VON DER WIESE € 11,20
Sauerampfer | Honig | Birnenessig | Nuss'n

PIMP MY SIDE

Maishendl	160g €	8,80
Saure Grammeln	€	3,80
Ochsenfetz'n	100g €	9,90
Veganer Feta	100g €	5,50



TAFELSPITZ BOUILLON € 4,80
Frittaten oder Grießnockerl

SPARGELSUPPE € 5,60
mit Croûtons

**GEEISTE GEMÜSE-
KALTSCHALE** € 5,90
mit Olivenöleis

Suppen

COUVERT 2,70

* ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN

Über Allergene in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

Hauptspeise



RIB EYE 250 GRAMM € 23,90
geschmolzene Paradeiser | Pimientos de Padron

FILET VOM SALONBEEF 180 GRAMM € 29,70
geschmolzene Paradeiser | Pimientos de Padron

Unsere Steaks kommen ausschließlich vom „Salon Beef“, die junge, sonnenverwöhnte Kalbin aus dem Innviertel, im schönen Oberösterreich.

SAUCEN

Trüffelmayonnaise	€ 2,90
Sauce Bernaise	€ 2,90
Steakbutter (Café de Paris)	€ 2,90

FORELLE MÜLLERIN BÄCKERIN € 23,50
Kohlrabi | kl. Salat von der Wiese

MOLLIGE HENNE € 19,50
gefülltes Maishendl | Kräutersemmelfülle
glasiertes Gmias

HANDGEZOGENE BANDNUDELN € 18,20
Kräutersaitlinge | Tiroler Trüffel Kas

WIENER SCHNITZEL € 18,20
Original vom Kalb

AM BESTEN SCHMECKTS MIT

Petersilerdäpfel	€ 3,90
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	€ 4,20
Wild-Preiselbeeren	€ 1,20
Mayonnaise oder Ketchup	€ 1,50

WIENER TAFELSPITZ € 19,90
Cremespinat | Erdäpfelschmarrn
Schnittlauchsauce | Apfelkren

Beilagen

Pommes Frites im Stanitzel	€ 4,20
Süßkartoffel Pommes im Stanitzel	€ 5,20
Kl. Salat von der Wiese	€ 6,40
Brot Gulasch	€ 5,00
Pimientos de Padron	€ 4,80

Spargel-Kostbarkeiten

GEKOCHTER SPARGEL € 18,60
Kräutererdäpfel | Sauce Hollandaise

ADD-ON's

Schönbrunner Schinken	€ 3,20
Lachsforelle	€ 10,50

SPARGEL CORDON BLEU € 14,00
Sauce Remoulade | Kräuter vom Garten



Dessert

WIMBURGER € 15,90

Selbstgemachter Brioche Sesam Bun
180g Rindfleisch Patty aus Österreich
Knackiger Blattsalat, Tomaten Raritäten
Karamellierte Zwiebel, Cheddar,
Gruyère Käse, Thymian-Honig-Senf Sauce
Senfgurke, Cole Slaw und Pommes

EISKAFFEE 2.0 € 7,20
Müch Schaum | Tia Maria | Brösel

BUTTERWEICHE TARTE VON DER VALHRONA € 10,80
Sauerkirschen | Eierlikör

KAISERSCHMARRN € 9,80
hausgemachter Zwetschkenröster

MARINIERTE BEEREN € 9,60
Rhabarber | Sauerrahm | Brösel

Burger & Fries