

Aperitif

Prosecco Extra Dry	0,1/0,75 l	€ 4,5 / 24
Prosecco Rosé Extra Dry	0,1/0,75 l	€ 4,8 / 26
Champagner Moët & Chandon	0,1/0,70 l	€ 13 / 95
Champagner Dom Perignon	0,70 l	€ 250
Weisser Spritzer	0,25 l	€ 3,5
Aperol Spritz	0,25 l	€ 4,8
Aperol Prosecco	0,25 l	€ 5,5
Campari Orange	0,25 l	€ 5,5
Ketel One Vodka / Red Bull		€ 8
Tanqueray Gin / Fever Tree Tonic		€ 8,5
Reiserbauer Blue Gin / Fever Tree Tonic		€ 10,5

Bier

Villacher „Märzen“		0,3 l	€ 3,4
Villacher „Märzen“		0,5 l	€ 4,2
Villacher „Radler“		0,33 l	€ 3,8
Villacher „Freilich“ Alkoholfrei		0,3 l	€ 3,8
Schleppe „No1 - Pale Ale“	5,3%	0,33 l	€ 5,5
Schleppe „Weizenbock“	6,9%	0,33 l	€ 5,5
Schleppe „Imperial IPA“	8,2%	0,33 l	€ 5,5
Schleppe „Belle Saison“	5,4%	0,33 l	€ 5,5
Schleppe „Porter“	5,5%	0,33 l	€ 5,5

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Spirituosen & Co

Ketel One Vodka	4 cl	€ 4,5
Bulletin Bourbon	4 cl	€ 6,5
Don Julio Tequila	2 cl	€ 3,5
Zacapa Rum MT	4 cl	€ 5
Campari	5 cl	€ 4,8
Alexander Grappa Bottega S.P.A Venetien	2 cl	€ 4,8
Averna	4 cl	€ 5
Sambuca	4 cl	€ 5
Grappa	4 cl	€ 5
Limoncello	2 cl	€ 3,5

Reisetbauer Edelbrände

Williams	2 cl	€ 6
Zwetschke im Eichenfass	2 cl	€ 6
Apfel im Eichenfass	2 cl	€ 6
Karotte	2 cl	€ 6
Ingwer	2 cl	€ 6
Marille	2 cl	€ 7,5
Kirsche	2 cl	€ 7,5
Quitte	2 cl	€ 7,5
Holunder	2 cl	€ 7
Vogelbeere	2 cl	€ 9
Himbeere	2 cl	€ 9
Elsbeere	2 cl	€ 15

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Alkoholfrei

Aqua Panna	0,25/0,71	€ 3,2 / € 5,5
San Pellegrino	0,25/0,71	€ 3,2 / € 5,5
Coca Cola, Light, Zero	0,33 l	€ 3,2
San Pellegrino Limonata	0,25 l	€ 3,5
San Pellegrino Aranciata	0,25 l	€ 3,5
Red Bull	0,25 l	€ 4,5

Säfte

Weißer Pfirsich "Van Nahmen"	0,3 l	€ 3,5
Rhababer "Van Nahmen"	0,25 l	€ 3,5
Elstar (Apfel) " Van Nahmen"	0,25 l	€ 3,5
Portugieser Traube "Van Nahmen"	0,25 l	€ 3,5
„Van Nahmen“ Säfte gespritzt	0,5 l	€ 4

Hausgemachte Limonaden

Ingwer -Limette - Pfirsich	0,5 l	€ 5,2
Canella - Limette - Holunder - Minze	0,5 l	€ 5,2
Gurke - Basilikum - Zitrone - Rosmarin	0,5 l	€ 5,2

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Weine Weiß

Gamlitzer Gelber Muskateller Weingut Gross / Südsteiermark	0,125 / 0,7 l	€ 6 / € 34
Ziliken Riesling Butterfly Weingut Ziliken / Mosel	0,125 / 0,7 l	€ 5 / € 28
Weißburgunder Der Rebenhof / Südsteiermark	0,125 / 0,7 l	€ 4 / € 22
Sauvignon Blanc Der Rebenhof / Südsteiermark	0,125 / 0,7 l	€ 6 / € 34
Grüner Veltliner Loibner Federspiel Weingut Domäne Wachau, Dürnstein	0,125 / 0,7 l	€ 6,5 / € 37
Neuburger Helden der Weinberge / Traiskirchen	0,125 / 0,7 l	€ 6 / € 34

Weine Rot

Blaifränkisch Helden der Weinberge / Gumpoldskirchen	0,125 / 1 l	€ 5,5 / € 31
Chateau LCS (CS,CF,MB,ME,PV) Veux Ormes / Frankreich	0,125 / 0,7 l	€ 7,5 / € 43
Les Crestes Mas doix / Priorat	0,125 / 0,7 l	€ 7 / € 40
Cuvee Rot (CS, BF) Helden der Weinberge / Mörbisch am See	0,125 / 1 l	€ 6 / € 46

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Meet - Share - Eat

„Für davor“

Caprese

Burrata / Ochsenherztomate / Balsam

(A,O)

€ 12

Eichblattsalat

Salzmandel / Sanddorn / Kernöl

(A,E,H)

€ 5

Kürbis Suppe

Kokos / Ingwer / Kerne

(A,G,L)

€ 6

Schweinebauch

Kopfsalat / Provola / Grammeln

(G)

€ 10

Argentinische Wildfang Garnelen

gelbe Chioggia Rübe / Kokos / Kren

(D,E)

€ 12

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Bretonische Artischocke

im Ganzen serviert / mit dreierlei Dips

(L,G)

€ 8

Valtellina

Bresaola 18 Monate gereift / Olivenöl / Parmesan /Brot

(G,A,H,O)

€ 8

Vulcano

27 Monate gereift / Bio-Traubenkernöl / Brot

€ 8

Voralberger Bergkäse

12 Monate gereift / Kernöl / Brot

(A,G)

€ 8

Gebrautes Landbrot

Grammelschmalz / Zwiebeln / Liebstöckel

(A,G,O)

€ 4,5

Keule vom Stubenküken

Salzzitrone / Akazienhonig / Peperoni

(G)

€ 12

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Meet - Share - Eat

„Hauptgerichte“

Ceaser Salad

ausgelöste Hühnerkeule / Parmesan / Croutons

(A,G,O,L)

€ 12

Gegrillte Calamari

Tomate / La Ratte / Zitrone

(D)

€ 13

Kitch Burger

180g Dry Age Rindfleisch / Speck / eingelegte Gurke / Rotweinessig / Zwiebeln

French Fries / Kopfsalat / Cheddar Käse / BBQ Dip

(A,C,G,L,O,M)

€ 15

Linguine aglio e olio

Olivenöl / Knoblauch / Chili

€ 10

mit gebratenen Gambas

€ 15

Frische Muscheln

Gemüse - Weißweinsud / Aioli / Brot

€ 15

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

PIZZEN „Rosso“
(mit Tomatensauce)

Margherita

Fior di latte / Basilikum / Grana Padano / Olivenöl
(A,G)
€ 9,5

Marinara

Tomatensauce / Oregano / Knoblauch
(A,G)
€ 7,5

Bufala

Büffelmozzarella / Basilikum / Grana Padano / Olivenöl
(A,G)
€ 12

Capricciosa

Fior di latte / Prosciutto cotto / Champignons / Oliven
(A,G,L)
€ 11,5

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Quattro Stagioni

Fior di latte / Prosciutto cotto / Oliven / Artischocken / Champignons

(A,G,L)

€ 12,5

Black Vulcano

Fior di latte / Vulcano 15 Monate gereift/ Rucola / Grana Padano

(A,G,L)

€ 14,5

La Datterina

Fior di latte / Gelbe & Rote Cherry Tomaten / Pecorino

(A,G)

€ 12,5

La Sardina

Fior di latte / Sardinien / Kapern / Oliven

(A,G,D)

€ 11,5

Diavola

Fior di latte / pikante Salami aus Kalabrien

(A,G,L)

€ 12

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Cotto

Fior di latte / Prosciutto cotto

(A,G,C)

€ 12,5

Calzone Napoletano

Fior di latte / Ricotta / pikante Salami aus Kalabrien

(A,G,C,L)

€ 13

La Kitch Rosso

Tomatensauce / Fior di latte / pikante Salami aus Kalabrien / Gorgonzola / Basilikum

(G,A,L)

€ 13

PIZZEN „Bianche“
(ohne Tomatensauce)

Ortolana

Fior di latte / Zucchini / Melanzani / Paprika / Cherrytomaten
(G,A)
€ 11,5

Siciliana

Provola / Melanzani / Oliven / Basilikum
(A,G,L)
€ 11,5

Quattro Formaggi

Fior di latte / Gorgonzola / Pecorino / Provola
(A,G,H)
€ 13

Spago „Hommage an Wolfgang Puck“

Sauerrahm / Räucherlachs / Dill
(A,G,D)
€ 16

Cespuglio

Fior di latte / Provola / Cime di rapa / Salsiccia
(A,G,L)
€ 13,5

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Positano

Büffelmozzarella / Cherry Tomaten / Vulcano 15 Monate gereift

(A,G,L)

€ 15

Valtellina

Fior di latte / Bresaola / Rucola / Grana Padano

(A,G,L)

€ 15

Toto

Radicchio / Gorgonzola / Rucola / Grana Padano

(A,G,L)

€ 13

Trüffelpizza

Provola / Trüffelcreme / frischer schwarzer Trüffel

(A,G,L)

€ 21

Amalfitana

Büffelmozzarella / Basilikum / Salzzitronen – Zeste

(A,G,L)

€ 12,5

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Meet - Share - Eat

Zum Abschluss

Crème Brûlée

Zweierlei von der Waldbeere

(C,G,O)

€ 7

„Kitch Choice“ Sorbet

(C,G)

„mit“ Sprit € 4

„ohne“ € 3

Vacherin mont d'or

Dörrobst / Vinaigrette

(A,G)

€ 9

Lauwarmer Schokoladen Brownie

ingelegte Zwetschken / Vanilleeis

(A,G)

€ 7,5

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Kaffeekultur

(100% Arabica Alt Wien / Rossini Blend)

Espresso	€ 2,5
Espresso macchiato	€ 3,
Espresso doppio	€ 4
Espresso doppio macchiato	€ 3,8
Melange	€ 3,5
Verlängerter	€ 3
Cappuccino	€ 3,5
Heiße Schokolade	€ 4,5

Teekultur

„Gewusst wie“

Bio Kräuter Blütentee mit Hibiskus und Rosenblüten	€ 4
Bio Gewürz Früchtetee mit Wildapfel und Zimt	€ 4
Bio Grünteemischung mit Lemongras und Holunderblüten	€ 4
Bio Gewürztee mit Ingwer und Zitrone	€ 4

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

ALLERGENE

- A** - Glutenhaltiges Getreide
- B** - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- H** - Schalenfrüchte
- L** - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** - Schwefeldioxid und Sulphite
- P** - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben