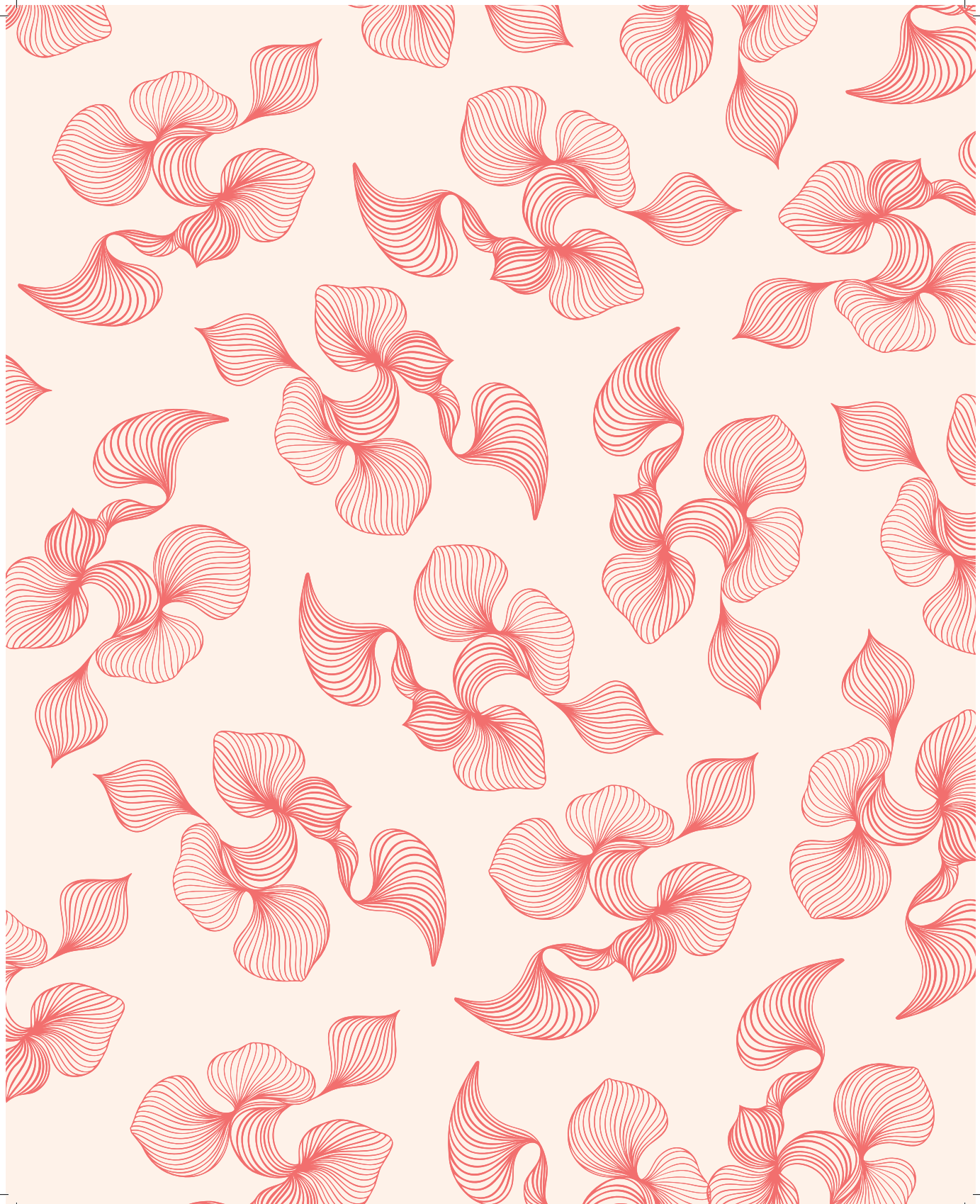


The background is a solid coral color. It is decorated with several stylized white line-art seashells of various sizes and orientations. The shells are composed of many fine, curved lines that create a sense of depth and texture. They are scattered across the page, with some in the foreground and others in the background, creating a layered effect.

KIMIZU

TAPAS . SUSHI . BOWLS





IN UNSERER KÜCHE ENTSTEHT ALLES VON HAND – MIT ZEIT, FREUDE UND GUTEN ZUTATEN.

„**Homemade**“ schreiben wir nicht zu jedem Gericht, denn für uns ist das keine Ausnahme oder gar Besonderheit, sondern eine Selbstverständlichkeit.

Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte regional. Unser Hühner- und Rindfleisch kommt von Betrieben aus der Umgebung, und auch viele andere Zutaten beziehen wir aus der Region. Täglich erhalten wir frische Lieferungen – damit alles, was auf eurem Tisch landet, saisonal, ehrlich und von bester Qualität ist.

Unsere vielen kleinen Speisen laden zum Teilen ein

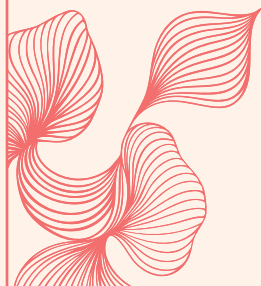
Wir servieren alles in die Mitte des Tisches
– zum Probieren, Genießen und Entdecken.

**Gemeinsam essen verbindet und macht Freude.
Dafür kochen wir jeden Tag!**

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.
Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Druckfehler vorbehalten. Stand Februar 2026



A LA CARTE



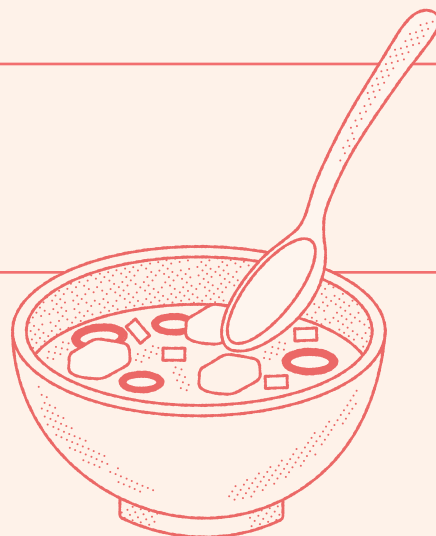
SUPPEN

Miso Suppe mit Enoki-Pilzen 🌿 5.⁵⁰

Sweet Sour Peking Suppe 5.⁶⁰

Tom Yum Cocos Shrimps 6.⁹⁰

Kimchi Tofu Suppe 🌿 🌶️ 5.²⁰



TAPAS FOR SHARING

Grilled Edamame 🌿 🌶️

wahlweise mit feinem Räuchersalz oder scharf 7.⁹⁰

Mushroom Gyoza 🌿

4 Stk. | Zucchini | Morcheln | Shiitake |
Glasnudeln | Kohl | Eier | Karotten 7.⁹⁰

Veggie Spring Roll 🌿

Zucchini | Morcheln | Shiitake |
Glasnudeln | Kohl | Eier | Karotten 7.⁹⁰

Spicy Chicken Karaage 🌶️

crispy gebackene Hühnerstücke 10.⁹⁰

Crispy Chicken Wings

3 Stk. | serviert mit koreanischer Chili-Sauce 7.⁹⁰

Torikatsu

gebackenes Hühnerfilet mit crispy Pankomantel 11.⁹⁰

Duck Spring Roll

geräucherte Entenbrust | Zwiebeln |
Apfel | Gurken | Jungzwiebeln 8.⁹⁰

Cheesy Takoyaki

Oktopus | Garnelen | Kohl | Eier |
Jungzwiebeln | Tempura | Käse 7.⁹⁰

Kimizu Bruschetta

mit Faschiertem 9.⁹⁰ | mit Tofu 🌿 8.⁹⁰

Trüffel Pork Gyoza

4 Stk. | Schweinefleisch | Sellerie | Trüffel | Jungzwiebel 10.⁹⁰

Agedashi Tofu

Tofu | Shiitake | würzige Sauce |
Daikon | Katsuobushi | Jungzwiebeln 7.⁹⁰

Salt & Pepper Spiced Crispy Mushrooms 🌿 7.⁹⁰

Miso Glazed Cornribs Mais | Miso 🌿 7.⁹⁰

Crispy Korean Chili

Chicken | Cauliflower 🌿 | Ricecake 🌿 12.⁹⁰

Tako Karaage crispy Oktopus mit Shichimi Pulver 8.⁹⁰

Burrata With Roasted Karfiol 🌿

Karfiol | Burrata | Chimichurri |
Koriander | geröstete Pinienkerne 13.⁹⁰

Cheesy Kimchi Arancini 🌿

Crispy Reisbällchen mit würzigem Kimchi
und zart schmelzendem Käse 7.⁹⁰

Chicken Gyoza 6.⁹⁰

Kimizu Style Miso Aubergine 🌿

rauchig gegrillte Melanzani mit Miso-Glasur,
Käse und Mandelsplitter 12.⁹⁰

Trüffel Sweet Potato Frites 🌿

knusprige Süßkartoffel-Frites mit Trüffelsalz und Parmesan 7.⁹⁰



SALATE

Kimizu Smoked Duck Salad 🍴

geräucherte Entenbrust | Blättermix | Orangen | Zwiebel | Walnüsse und Granatapfelkerne |
als vegetarische Variante möglich – mit gegrilltem Ziegenkäse oder wahlweise mit Tofu statt Ente 🍴 16.⁹⁰

Mango Cranberry Grilled Chicken Salad

Gegrilltes Chicken | Blättermix | Avocado | Mango | Cranberry | Cashewnüsse |
als vegetarische Variante möglich – wahlweise mit Tofu statt Chicken 🍴 15.⁹⁰

Grilled Shrimps Salad

mixed Salatblätter | Salatherzen | Avocado | Mango | Quinoa | Kürbiskerne | Shrimps |
oder wahlweise mit Crunchy Salmon 15.⁹⁰

Sashimi Poke Bowl

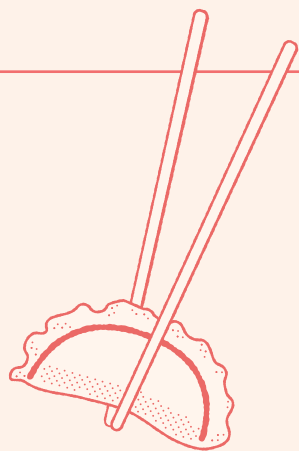
Lachs | Thunfisch | Avocado | Mango | Kaviar | Wakame |
wahlweise mit Sushireis oder Mix Salatblätter 17.⁹⁰

Haussalat 🍴

Blättermix | Avocado | Gurken | Cockailtomaten | Mais | Karotten | Hausdressing 6.⁹⁰

Trio Salad Mix 🍴

Kimchi | Wakame | eingelegte Gurken 10.⁹⁰



TAPAS
SHARING BOARD
(AB 2 PERSONEN
BESTELLBAR)
22.⁹⁰
PRO PERSON

RAMEN

Beef

gegrilltes Beef vom Robata Grill | Ni-Tamago | Pak Choi |
Shiitake | Koriander | Jungzwiebel | Nori | Knoblauchöl 16.⁹⁰

Chicken

gegrilltes Chicken vom Robata Grill | Ni-Tamago |
Wasserspinat | Shiitake | Koriander | Jungzwiebel | Nori 14.⁹⁰

Chasiu

sojamariniertes Schweinefleisch | Ni-Tamago | Wasserspinat |
Zuckererbsen | Bambussprossen | Koriander | Jungzwiebel | Nori 15.⁹⁰

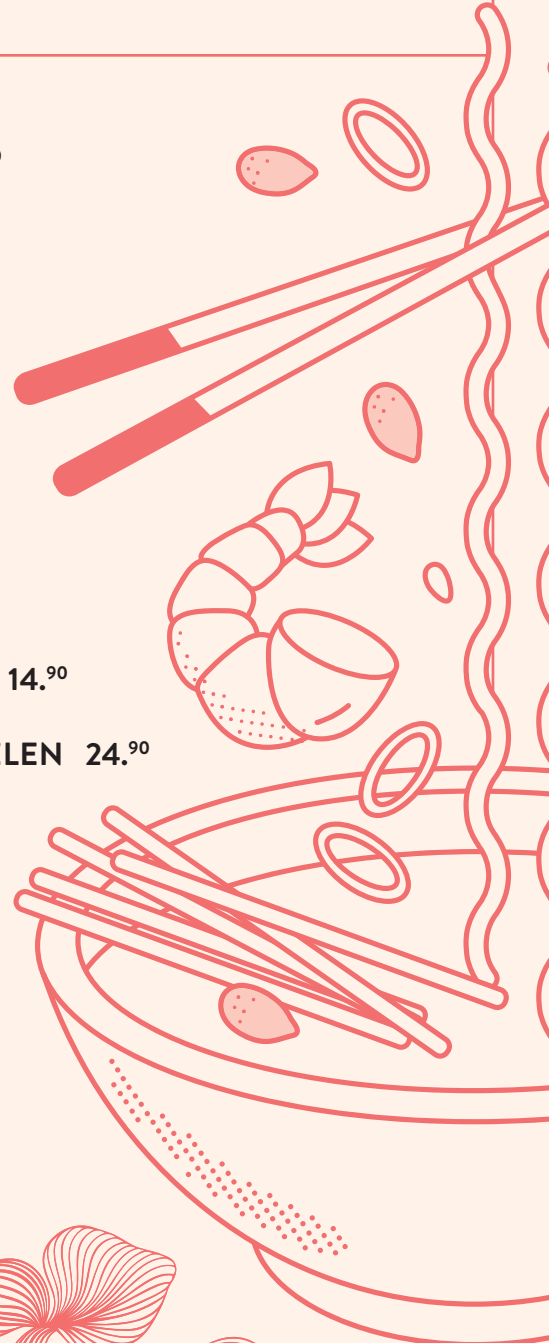
Tom Yum Seafood

Garnelen | Muscheln | Lachs | Thunfisch | Pak Choi | Babymais |
Shimeji Pilze | Koriander | Jungzwiebel | frische rote Chili | Nori 16.⁹⁰

Veggie Miso 🍴

Zuckererbsen | Pak Choi | Zucchini | Shiitake | gerösteter Mais | Kräuterseitlinge |
Karotten | Koriander | Jungzwiebel | Ni-Tamago | Nori | Miso-Butter 13.⁹⁰





SIGNATURE DISHES

ROBATA GRILLED SALMON MIT GEMÜSE 21.⁹⁰

BLACK SEAFOOD FRIED RICE 18.⁹⁰

TOFU STEAK MIT WOK VEGGIES 🌿 17.⁹⁰

FRIED UDON NOODLES

mit grilled Chicken 20.⁹⁰ | grilled Rindslungenbraten 22.⁹⁰

PAD THAI

mit Rindslungenbraten 22.⁹⁰ | Black Tiger Garnelen 22.⁹⁰

PINEAPPLE SWEET AND SOUR CHICKEN

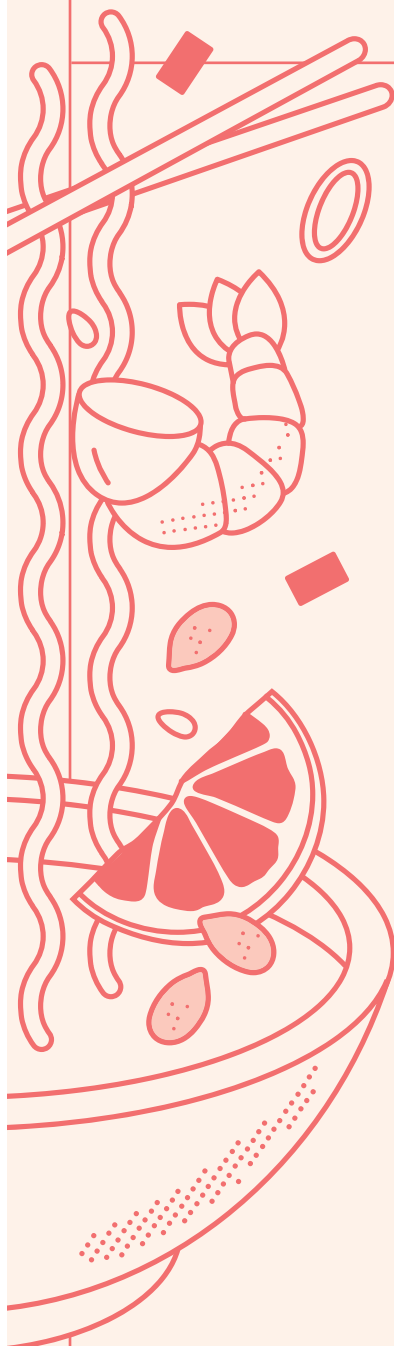
süß sauer gebackenes Chicken | Ananasstücke | Granatapfel | Reis 14.⁹⁰

CHILI BASILIKUM BEEF | BLACK TIGER GARNELEN 24.⁹⁰

GRILLED CHICKEN MIT KIMCHI-REIS 20.⁹⁰

BEILAGEN: STEAMED REIS 2.⁹⁰

KIMIZU CREATIONS



EINE AUSWAHL UNSERER KREATIVEN
EIGENKREATIONEN – FEIN ABGESTIMMT
AUF GESCHMACK, TEXTUR UND FRISCHE!
ALLE KREATIONEN KOMMEN MIT
SUSHIREIS | AVOCADO | KIMIZU SAUCEN

INARI SELECTIONS

MINI BOWLS

CRISPY NORI BITES

LACHS 5.⁶⁰

TUNA 5.⁹⁰

SNOW-CRAB 7.⁹⁰

AAL 6.⁹⁰

BEEF-STEAK 6.⁹⁰

CHICKEN KARAAGE 5.⁹⁰

SHRIMPS 5.⁹⁰

TOFU 5.⁵⁰

SHIITAKE 5.⁵⁰

SET OF 3

16.⁹⁰

3 SORTEN NACH WAHL
PRO KATEGORIE



ROLLS

KIMIZU ROLLS

Tuna Fire Roll

Kimchi-Tuna | Avocado | Gurken | Chilifäden | Tobiko | Schnittlauch | wahlweise auch möglich mit Lachs statt Tuna 17.⁹⁰

Sake Dream Roll

Lachs | Avocado | Cream Cheese | Gurken | Aburi-Lachs-Avocado-mantel | Ikura 19.⁹⁰

Black Dragon Crab Roll

Snow Crab | Avocado | Oshinko | Aal-Mantel | Canssava Crunch 23.⁹⁰

Avocado Deluxe 🌿

Edamame-Hummus | Avocado Tempura | Gurken | Babyspinat | Avocadomantel | Röstzwiebeln | Shiso 13.⁹⁰

King Oyster Garden 🌿

crispy Kräuterseitlinge | Lollo Rosso | Gurken | Cream Cheese | Crispy Pankomantel | Sesam 13.⁹⁰

Crunchy Ebi

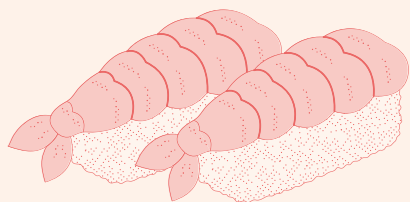
crispy Ebi | Cream Cheese | Lollo Rosso | Avocado | Pankomantel | Röstzwiebel 14.⁹⁰

Tuna X Crunchy Salmon

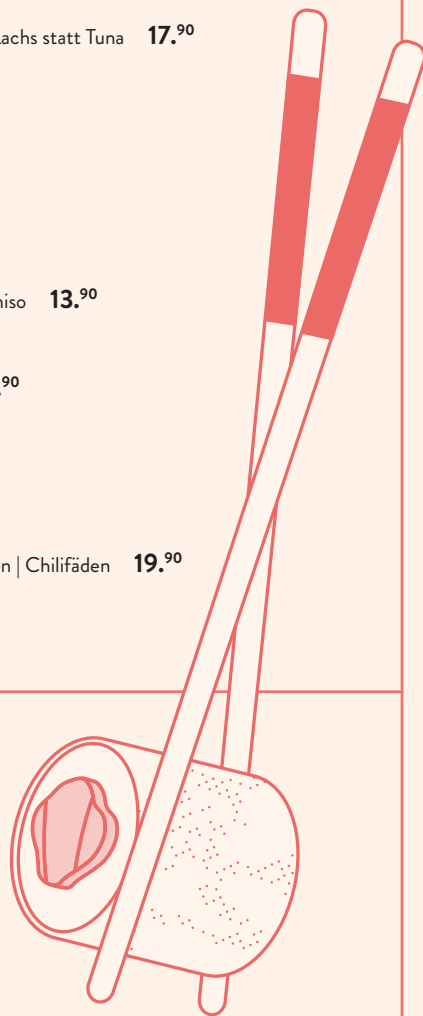
crunchy Salmon | Cream Cheese | Avocado | spicy Tuna Tartar | Tobiko | Jungzwiebel | Bonitoflocken | Chilifäden 19.⁹⁰

Green Alaska Roll

Lachs | Edamame Hummus | Avocado | Sesammantel | Tobiko | Sprossen 14.⁹⁰



SUSHI & CO
SHARING BOARD
(AB 2 PERSONEN
BESTELLBAR)
32.⁹⁰ PRO PERSON



COLD TAPAS

Tuna Tataki

Sesam | Cream Cheese | Ponzu Sauce |
Spicy Mayo | Tobiko | Chilifäden 18.⁹⁰

Lachstatar

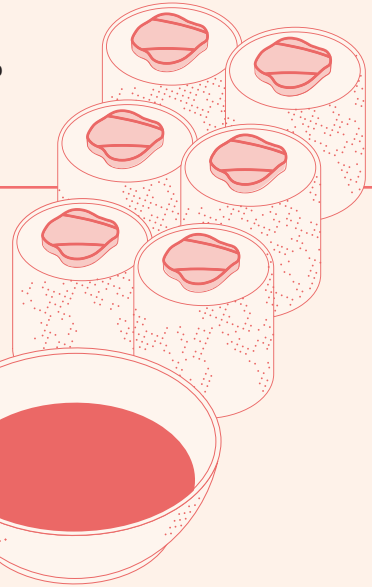
Lachs | Avocado | Trüffel |
Ikura | Kresse | Cassava Chips 16.⁹⁰

SUSHI & MAKI



SUSHI & SASHIMIS

Sushi Mix + 3 Stk. Maki	6 Stk. 17.⁹⁰ 10 Stk. 25.⁹⁰
Sake Set + 3 Stk. Maki	6 Stk. 16.⁹⁰ 10 Stk. 23.⁹⁰
Maguro Set + 3 Stk. Maki	6 Stk. 19.⁹⁰ 10 Stk. 27.⁹⁰
Sashimi Mix	6 Stk. 21.⁹⁰ 12 Stk. 33.⁹⁰ 18 Stk. 43.⁹⁰
Yasai Set + 6 Stk. Maki	6 Stk. 13.⁹⁰



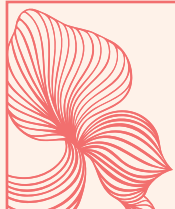
CLASSICAL MAKI 6 STK.

- Avocado** 4.⁹⁰
- Kappa Gurke** 4.⁹⁰
- Sake Lachs** 5.⁹⁰
- Maguro Thunfisch** 6.⁹⁰
- Sake Avocado Sesam** Lachs | Avocado 7.⁹⁰
- Avocado Cream Cheese Sesam** 7.⁹⁰
- Mango Avocado Erdnuss** 7.⁹⁰



NACHSPEISEN

- Mango Bingsu** 8.⁹⁰
- Pistacchio Matcha Panna Cotta** 7.⁹⁰
- Vanilla Crumble mit Matcha Eis** 8.⁹⁰
- Oreo Tiramisu** 7.⁹⁰
- Daifuku Mochi** 5.⁹⁰
- Schokoküchlein mit Eis** 8.⁵⁰



GETRÄNKE

HOMEMADE | NON ALCOHOLIC DRINKS 6.²⁰

0,50L STILL | PRICKELND

Maracuja Zitronen Eistee

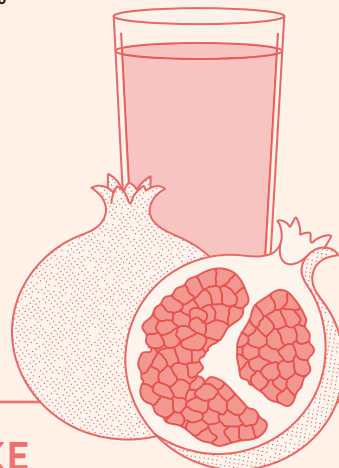
Granatapfel Rosenblüten Lemonade

Calpis Grape Lemonade

Lychee Himbeer Lemonade

Mango Hibiskus Lemonade

Herbal Lemonade Thymian | Minze | Zitrone | Ingwer



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola zero | Almdudler 0,33L 4.³⁰

Apfelsaft naturtrüb Altenriederer 0,25L 4.³⁰

Lycheesaft 0,25L 4.³⁰

Calpis still | prickelnd | 0,25L 3.⁹⁰ | 0,50L 6.¹⁰

Sodawasser 0,25L 2.⁶⁰ | 0,50L 4.³⁰

Soda Zitrone | Holunder | Himbeer Jugendgetränk 0,25 L 2.⁹⁰ | 0,50 L 4.⁷⁰

Saft gespritzt 0,25L 3.⁹⁰ | 0,50L 5.⁹⁰

Saft mit Wasser 0,25L 3.⁶⁰ | 0,50L 4.⁹⁰

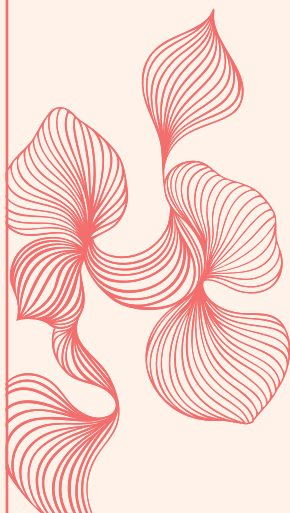
Marillennektar Stift Klosterneuburg | Fl. 0,20ml 5.¹⁰

Johannisbeersaft Stift Klosterneuburg | Fl. 0,20ml 4.⁹⁰

Three Cents fig leaf soda | Bergamot Soda | Pink Grapefruit Soda Fl. 0,20ml 4.³⁰

Pona Apfel Limette | Tarocco Orange ohne Zuckerzusatz Fl. 0,33L 4.³⁰

Fever Tree Tonic | Ginger ale Fl. 0,20L 4.³⁰



BIO KAFFEE UND LATTES

Espresso | Kl. Brauner 3.40 | 3.80

Doppelter Espresso 4.80

Verlängerter | Gr. Brauner 4.80

Cappuccino 4.60

Kaffee Latte 5.90

Matcha Latte 6.60

Sesam Latte 6.60



1 PORTION
**FRISCH GEPRESSTER
ZITRONENSAFT** |
HONIG | **MILCH** |
HAFERMILCH |
SOJAMILCH
+ 1.30

KIMIZU SIGNATURE TEE

Water Berry Power

Himbeeren + Maulbeeren + Feige | Wirkung: mild tonisierend, hydratisierend und ausgleichend, eignet sich gut sowohl für warme als auch kalte Zeiten und ist gut für die Niere 5.80

Mizu Harmony

Kamille + Gojibeeren + Ophiopogon-Knolle | Wirkung: beruhigend, feuchtigkeitsspendend, erfrischt den Kopf, entspannt die Augen und stärkt die Sehkraft, perfekt bei Müdigkeit, Stress und langen Tagen 5.50

Blossom Glow

Rosenblüten + Granatapfel + Hibiskus | Wirkung: erfrischend, fruchtig, antioxidativ, leberfreundlich und stimmungsaufhellend, hervorragend für Haut & Glow 5.80

Pure Breath

Thymian + Zitrone + Ingwer |

Wirkung: antibakteriell, schleimlösend und hustenlindernd, perfekt für die Atmung 5.80

Rose Digestion

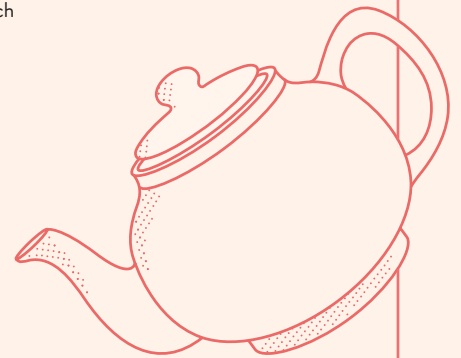
Rosenblüten | Weißdornfrucht | Mandarinenschale |

Wirkung: unterstützt die Verdauung, löst Spannungen und wirkt ausgleichend 5.90

Soba Cha

gerösteter Buchweizen-Tee |

Wirkung: beruhigend, stoffwechselanregend, koffeinfrei 5.50



CLASSICAL TEE

Osmanthus-Oolong 5.30

Jasmin Tee 5.30

Grüntee 5.30



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Trumer Pils vom Fass 0,30L | 0,50L 4.⁷⁰ | 5.⁹⁰

Radler Trumer 0,33L 4.⁸⁰

Asahi 0,33L 4.⁹⁰

Singha 0,33L 4.⁹⁰

Tsingtao 0,33L 4.⁹⁰

Weizenbier 0,33L 4.⁹⁰

Freispiel Alkoholfrei Trumer 0,33L 4.⁹⁰

SAKE | SOJU

Dassai 45

Premium Sake – sehr weich, fruchtig, elegant |
Junmai Daiginjo | 16% | 300 ml Flasche 32.⁹⁰

Dassai 25 Wow-Sake | Junmai Daiginjo | 16% | 8cl 17.⁹⁰

Kubota Senju

Warm-Sake – sanft, nicht alkoholisch scharf, perfekt für kalte Tage | 15,5% | 8cl 7.⁹⁰

Ozeki Junmai Sake Hot-Sake, trocken, leicht reisig,
eignet sich zum warm servieren | 14,5% | 180ml Flasche 18.⁹⁰

Garyubai Ungewässerter Sake, intensiver Geschmack, mehr Umami, mehr Tiefe |
Junmai Ginjo Genshu | 17% | 8cl 9.⁹⁰

Hakkaiisan eleganter Sake, blumig-fruchtig, fein, klar, sauber, elegant |
Daiginjo 8cl 12.⁹⁰

Hakkaiisan snow-aged-Sake 3 years, subtile, komplexe Noten, weich, samtig, elegant |
Junmai Daiginjo | 8cl 15.⁹⁰

Choya Yuzu Sake Likör 14,7% alc | 4cl 6.⁵⁰

SPRITZER | SCHAUMWEIN

Spritzer Weiß 1/4L 4.³⁰

Aperol Spritzer 6.²⁰

Lillet Grapefruit Spritzer

Prosecco | Soda | Lillet | Grapefruit | Basilikum 6.⁹⁰

Hibiskus Ume Spritzer

Prosecco | Soda | Pflaumenwein | Hibiskus | Limette | Minze 6.⁹⁰

Yuzu Erdbeer Spritzer

Prosecco | Soda | Yuzulikör | Erdbeeren | Minze 7.⁹⁰

Lychee Himbeer Spritzer

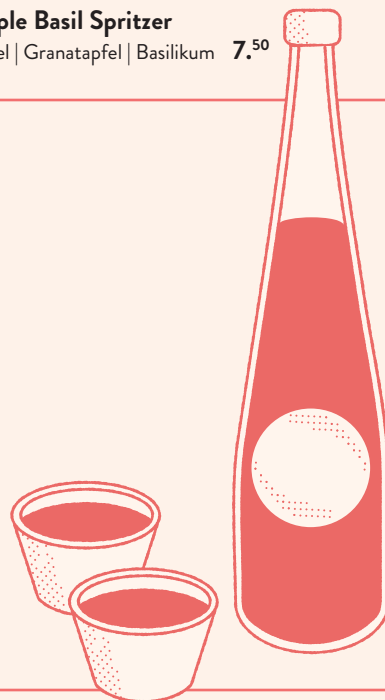
Prosecco | Soda | Lycheelikör | Himbeere | Lycheesaft | Minze 7.⁵⁰

Rosen Thymian Spritzer

Prosecco | Rosenlimonade | Rosenblätter | Thymian | Limette 7.⁹⁰

Pomegranate Apple Basil Spritzer

Prosecco | Soda | Apfel | Granatapfel | Basilikum 7.⁵⁰





WHITE

- Grüner Veltiner** Unger | Niederösterreich | 1/8L 4.⁵⁰
Gelber Muskateller Tschermonegg | Südsteiermark | 1/8L 5.⁹⁰
Chardonnay Artner | Carnuntum DAC | 1/8L 4.⁹⁰
Wiener Gemischter Satz Christ | DAC bio | 1/8L 5.²⁰
Sauvignon Blanc Wohlmuth | Südsteiermark DAC | 1/8L 5.⁹⁰
Grüner Veltiner Jurtschitsch | Kamptal DAC bio | Flasche 36
Riesling Nigl | Kremstal | Flasche 49
Chardonnay Wienerer | Wien | Flasche 55

RED

- Zweigelt** Wiener achs | Neusiedlersee-Burgenland | 1/8L 5.⁵⁰
Cabernet Sauvignon Leopold Auer | Niederösterreich bio | 1/8L 5.⁵⁰
Pinot Noir Golser JURIS | Neusiedlersee-Burgenland | Flasche 39
Maximus JOSEF IGLER | Mittelburgenland | Flasche 42

SPIRITS 4CL

- Belvedere Pure Organic bio** Vodka | Polen 7.⁹⁰
Haku Japanese Vodka 7.⁹⁰
Roku Sakura Bloom Gin
duftet nach Kirschblüte und grünem Tee 7.⁶⁰
Munakra handcrafted Vienna night blossoms dry Gin 7.⁹⁰
HIBIKI Japanese Harmony Blended Whisky 15.⁹⁰
Suntory the Chita single grain japanese whisky 8.⁹⁰
Ming River Sichuan baijiu 8.⁹⁰
Averna Amaro Siciliano 5.⁹⁰
Feuerkuss Ingwer Likör bio 7.⁹⁰
Kwai Feh Lychee Likör 6.⁵⁰
Choya Umeshu Pflaumenwein – Premium Fruchtlikör 5.⁹⁰
Lava Belle Aperitif 5.⁹⁰
Strohmaier Miss Rosy Wermut 6.⁹⁰



LONGDRINKS

ROKU GIN TONIC MIT GRANATAPFEL

Gurken | Minze | Limette | Granatapfel 11.⁹⁰

AVERNA SODA LEMON

Averna | Zitronensaft | Zitronenscheibe | Soda | Eis 8.⁹⁰

KIMIZU SUNSHINE MIX

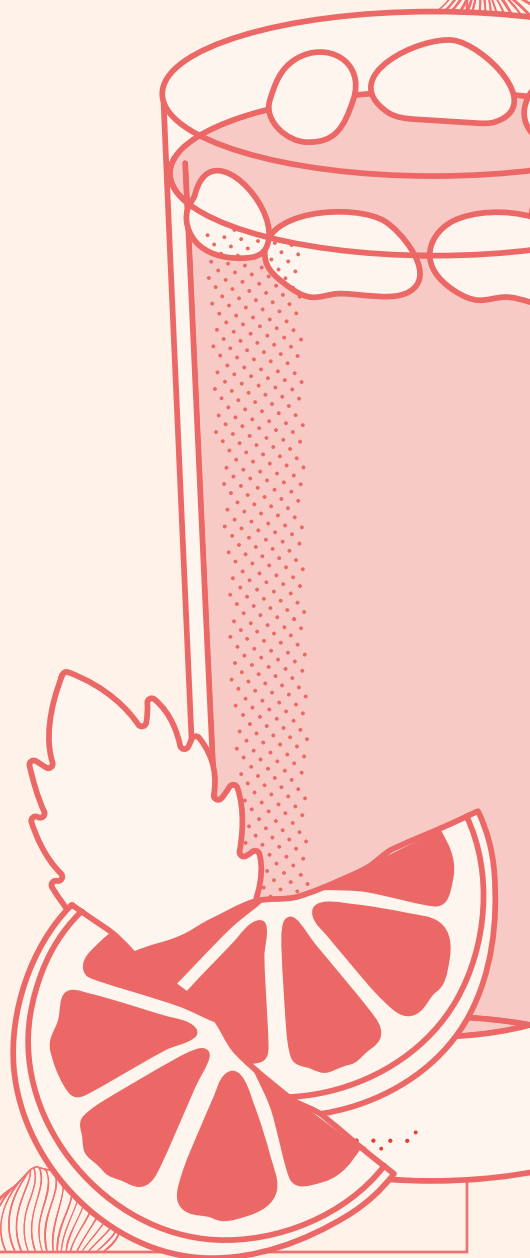
Orange | Yuzu | Haku Vodka | Limette | Minze 11.⁹⁰

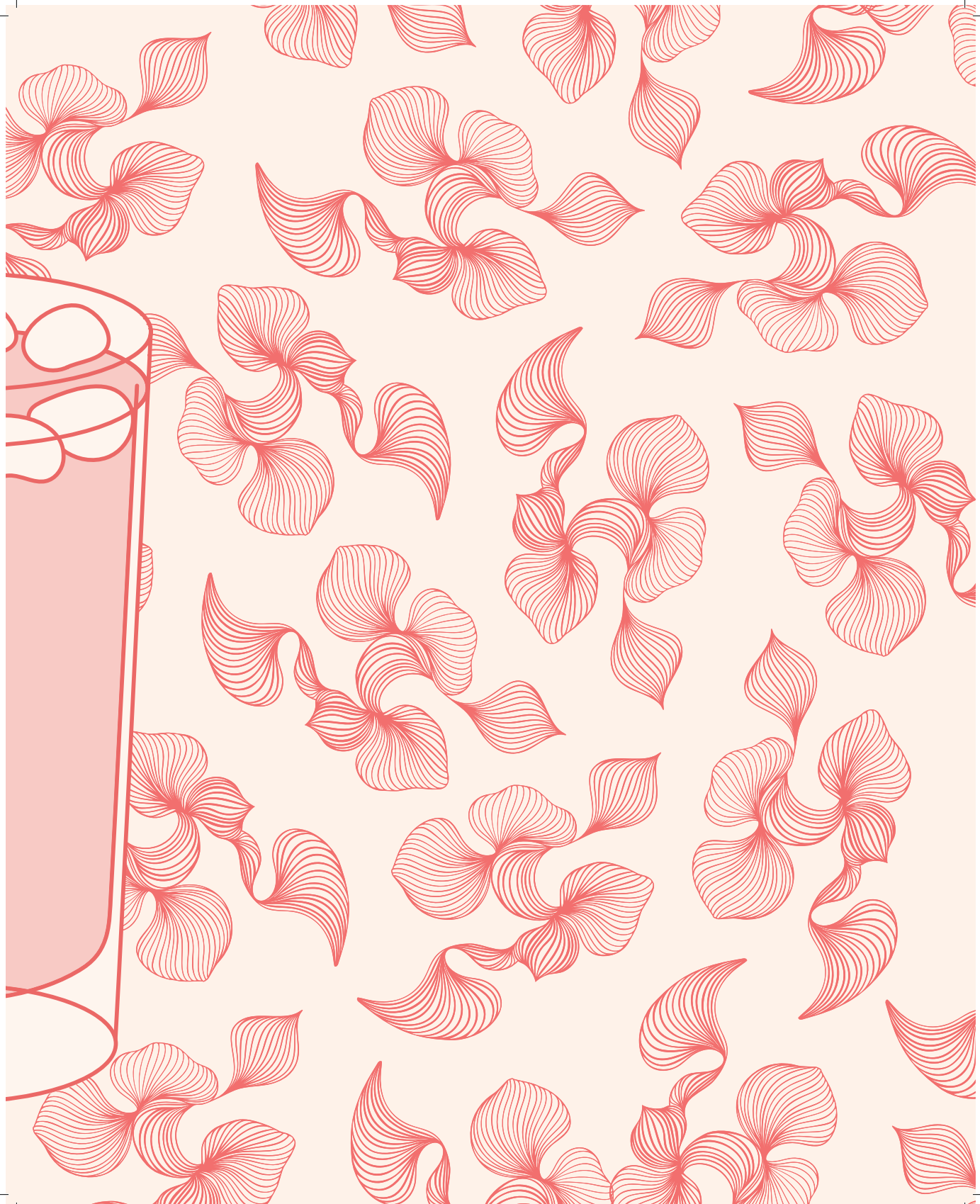
MIZU VIOLETT

Lava Belle | Traube | Limette | Holunder | Basil 8.⁹⁰

LYCHEE ON ICE

Lychee | Vodka | Limette | Thymian 11.⁹⁰







KIMIZU

LERCHENFELDER STRASSE 88-90 | 1080 WIEN

TEL 01 522 02 04

INFO@KIMIZU.AT | WWW.KIMIZU.AT

