

KIBO

A stylized red 'O' logo created with a brushstroke effect, featuring a horizontal stroke above it.

RAMEN • IZAKAYA

SPEISEN & GETRÄNKE

# *KIBO APERITIVO*

## **UME SPRITZ**

Roku Gin - Prosecco - Ume - Litschi - Tonic

*Roku Gin | Prosecco | Ume | Lychee | Tonic water*

8,90

-

## **SAKURA SPRITZ**

Prosecco - Nashi Birne - Rosenblüten

*Prosecco | Nashi pear | Rose petals*

6,90

-

## **YUZU SPRITZ**

Yuzu Sake - Prosecco - Sencha - Honig-Ingwer

*Yuzu Sake | Prosecco | Sencha | Honey-Ginger*

9,50

# KIBO Tapas & Kleinigkeiten warm

<b>MISO UDON "CARBONARA"</b> (optional veget.) <sup>ACFG</sup> Guanciale   Miso   das Gelbe vom Ei   Parmesan   Pfeffer <i>Guanciale - Miso - Egg yolk - Parmesan - Pepper (optional vegetarian)</i>	6,90
<b>TORI NO KARAAGE</b> <sup>ACGN</sup> Ausgelöste Hühnerkeule   Ingwer   Chili-Mayo-Dip <i>Deboned chicken thighs - Ginger - Chili Mayonnaise</i>	7,90
<b>AGEDASHI TOFU</b> (optional vegan) <sup>DF</sup> Dashi   Seidentofu   Daikon   Bonitoflocken <i>Dashi - Silk tofu - Daikon - Bonito flakes (optional vegan)</i>	6,50
<b>UNAGI RICE BALL</b> <sup>CDEFNM</sup> Gegrillter Aal   Wasabi   Cheddar   flambiert <i>Grilled eel - Wasabi - Cheddar - flambéed</i>	8,20
<b>LACHS PONZU   SALMON PONZU</b> <sup>DFMN</sup> Flambierter Lachs   Yuzu Wasabi Ponzu   Daikon <i>Flambéed salmon - Yuzu Wasabi Ponzu - Daikon</i>	7,90
<b>ÄHRENFISCH   SANDSMELT</b> <sup>DFN</sup> Tempura   Seetang   Limette   Himalaya Salz <i>Tempura - Seaweed - Lime - Himalayan salt</i>	7,50
<b>TAKOYAKI</b> <sup>ADFR</sup> Oktopus   Teigmantel   Jungzwiebel <i>Octopus - Dough coat - Spring onion</i>	7,20
<b>PANKO SHRIMPS</b> (scharf) <sup>ABDFN</sup> Garnelen   Pankomantel   Shichimi <i>Shrimps - Panko coat - Shichimi (spicy)</i>	9,50

# KIBO Tapas & Kleinigkeiten kalt

<b>OKTOPUS</b> (scharf)   <b>OCTOPUS</b> (spicy) <sup>FMNR</sup> Oktopusarm   Jalapenos   Limette <i>Octopus - Japalenos - Lime</i>	8,90
<b>YUKHOE BEEF TATAR</b> (scharf) <sup>ACFMN</sup> Rindsfilet   Gochujang   Sesamöl   Nashi <i>Beef fillet - Gochujang - Sesame oil - Nashi pear (spicy)</i>	13,90
<b>SAKE LOTUS</b> (vegan) <sup>FN</sup> Lotuswurzel   Sake   Reissessig <i>Lotus roots   Sake   Rice vinegar</i>	6,20
<b>KIMCHI</b> (vegan, scharf) <sup>N</sup> Fermentierter Napa Kohl   Chiliflocken   Sesam <i>Fermented napa cabbage - Chili flakes - Sesame</i>	5,50
<b>HORENSO</b> (vegan) <sup>AFN</sup> Spinat   Mango   Sesam-Kürbiskernöl Dressing <i>Spinach - Mango - Sesame pumpkin seed oil dressing</i>	5,90
<b>EDAMAME</b> (vegan) <sup>FN</sup> Sojabohne in Schale   Himalaya Salz   Seetang <i>Soybeans in shell - Himalayan salt - Seaweed</i>	5,90

# RAMEN - Nudelsuppen

**TONKOTSU RAMEN** <sup>ACFN</sup> 14,50  
Schweinebrühe | Chashu | Tamago | Buttermais | Bambus  
*Pork broth - Chashu - Tamago - Butter corn - Bamboo*

**SPICY TONKOTSU MISO RAMEN** (scharf) <sup>ACFN</sup> 14,50  
Schweinebrühe | Miso | Tantan | Tamago | Chiliöl  
*Pork broth - Miso - Tantan - Tamago - Chili oil (spicy)*

**MISO TORI RAMEN** <sup>ACFN</sup> 13,90  
Miso | Shoyu | Ausgelöste Hühnerkeule | Panko  
*Miso - Shoyu - Boned chicken thigh - Panko*

**TEMPURA RAMEN** <sup>ABCDNFN</sup> 14,90  
Tempura Riesengarnelen | Dashi | Tamago | Narutomaki  
*Tempura prawns - Dashi - Tamago - Narutomaki*

**TOFU RAMEN** (vegetarisch) <sup>ACFN</sup> 12,90  
Tofu | Shoyu | Tamago | Nori | Bambus  
*Tofu - Shoyu - Tamago - Nori - Bamboo*

**YASAI TEMPURA RAMEN** (vegan) <sup>AFN</sup> 12,90  
Shoyu | Süßkartoffel | Melanzani | Zucchini | Lotus  
*Shoyu - Sweet potato - Aubergine - Zucchini - Lotus*

# DON - Reisschalen

<b>CHASHU DON</b> <sup>CFN</sup>	14,50
Chashu   Kimchi   Tamago   Edamame <i>Chasu - Kimchi - Tamago - Edamame</i>	
<b>SPICY TANTAN DON</b> (scharf) <sup>CFN</sup>	14,50
Faschiertes vom Schwein   Tamago   Chiliöl <i>Minced pork - Tamago - Chili oil (spicy)</i>	
<b>TORI KATSU DON</b> <sup>AFN</sup>	13,90
Ausgelöste Hühnerkeule   Panko   Daikon   Edamame <i>Bone chicken thigh - Panko - Daikon - Edamame</i>	
<b>EBI TEMPURA DON</b> <sup>ABDFN</sup>	14,90
Tempura Riesengarnelen   Süßkartoffel   Edamame <i>Tempura Prawns - Sweet potato - Edamame</i>	
<b>SAKE DON</b> <sup>DFN</sup>	14,90
Gegrillter Lachs   Daikon   Edamame <i>Grilled salmon - Daikon - Edamame</i>	
<b>YASAI TEMPURA DON</b> (vegan) <sup>AFN</sup>	12,90
Gemüse   Wakame   Daikon   Edamame <i>Vegetables - Wakame - Daikon - Edamame</i>	
<b>TOFU DON</b> (vegan) <sup>FN</sup>	12,90
Tofu   Wakame   Daikon   Edamame <i>Tofu   Wakame   Daikon   Edamame</i>	

## *Süßspeisen*

<b>YUZU CHEESE CAKE</b> <sup>AG</sup> Mit Mandeln / <i>With almond</i>	6,50
<b>MATCHA TIRAMISU</b> <sup>AG</sup>	6,50

## *Bieder & Maier*

### WIENER KAFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	2,70
Kleiner Brauner <i>Espresso with shot milk</i>	2,80
Espresso Macchiato <i>Espresso with milk foam</i>	2,80
Verlängerter <i>Americano</i>	3,50
Melange <i>Melange</i>	3,90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,90
Doppelter Espresso <i>Doppio</i>	4,40
Großer Brauner <i>Doppio with shot milk</i>	4,60
Latte Macchiato <i>Café latte</i>	4,60

## *Tee*

Grüner Tee <i>Green Tea</i>	3,90
Jasmin Tee <i>Jasmine Tea</i>	3,90
Genmai Tee <i>Genmai Tea</i>	3,90
Kibo Tee mit Ingwer, Goji und Honig <i>Kibo tea with ginger, goji and honey</i>	4,20
Matcha Latte <i>Matcha latte</i>	5,80

## *Hausgemachte Limonaden*

Yuzu - Sencha Eistee mit Honig-Ingwer 300 ml <i>Yuzu - sencha iced tea with honey and ginger</i>	3,90
Sakura - Nashi Birnen Limonade 300 ml <i>Sakura - nashi pear lemonade</i>	3,90
Ume - Lychee Soda 300 ml <i>Ume - lychee soda</i>	3,90

## *Klassisch alkoholfrei*

Coca-Cola regular/zero 330 ml	3,60
Tonic Water 250 ml	3,50
Apfelsaft naturtrüb <i>apple juice unfiltered</i> 300 ml	4,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 300 ml/500 ml	3,90/4,50
Vöslauer mit/ohne 330 ml/750 ml <i>Vöslauer mineral water sparkl./still</i>	3,20/5,50
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder* 300 ml/500 ml <i>Soda with lemon/raspberry/elderflower*</i>	3,20/4,20
Calpis Soda 300 ml/500 ml	4,20/5,90

\*Jugendgetränk *youth drink*



# Japanisches Bier

VOM FASS *draft beer*

KIRIN ICHIBAN 250 ml / 500 ml 3,30/5,50

## AUS DER FLASCHE *bottled beer*

ASAHI 330 ml 4,20

SAPPORO 330 ml 4,20

CLAUSTHALER Alkoholfrei 330 ml 4,20

## Spritzer

Weißer Spritzer 3,50

Aperol Spritzer 5,50

Aperol / Hugo mit Prosecco 6,50

## Offene Weine

125ml / Fl

### Weißweine *white wine*

WINKLER Grüner Veltliner Selektion 2020 4,10 / 21

CARL LOEWEN Riesling Varidor 2021 4,50 / 25

GERNGROSS Sauvignon Blanc DAC 2021 4,70 / 27

VINO GROSS Stajerska Maribo Blanc 2019 4,80 / 28

JURTSCHITSCH Mon Blanc 2021 4,90 / 29

### Rotweine *red wine*

ZINIEL Zweigelt Klassik 2019 4,40 / 24

GÜNTER TRIEBAUMER Blaufränkisch 2019 4,50 / 25

OLTRETORRENTE Colli Tortonesi Rosso 2020 4,80 / 28

# *Sake Reisweine*

1/16 | /1/8|

KUBOTA „SENJU“ 5,90 / 9,90

Honjozo | Gohyakumangoku Reis

Brauerei Asahi Shuzo | RPR 55% | 15% vol. | SMV +6,0

Ausgewogener und vollmundiger Sake, moderat in der Nase, würzig-fruchtiges Aroma mit knackigem, sauberem Abgang  
passt zu Tempura und gebratenen Gerichten

DENSHIN YUKI 6,20 / 10,00

Junmai Ginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku Reis

Brauerei Ippongi | RPR 55% | 15,9% vol.

Ein aus Schmelzwasser gebrauter Sake mit frischem Aroma,  
klarem Geschmack und feiner Textur – Erfrischung pur!

SHUZO DASSAI 39 8,80 / 14,80

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki Reis

Brauerei Asahi Shuzo | RPR 39% | 16% vol. | SMV +3,0

Opulente Aromen von tropischen Früchten und frischen Äpfeln, fülliger  
Reis-Umami Geschmack am Gaumen, feiner, trockener  
Abgang, aromatisch, passend zu rohem oder gegrilltem Fisch

HAKKAISAN 11,70 / 19,50

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku Reis

Brauerei Hakkaisan | RPR 45% | 15,5% vol.

Bergwasser Sake mit ausgeprägter Klarheit, reinem Geschmack, sanfter  
Süße mit floralen und erdigen Akzenten, trockenes Finish  
passt zu Sashimi, Carpaccio und frischem Käse

SHUZO DASSAI 23 16,80 / 28,00

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki Reis

Brauerei Asahi Shuzo | RPR 23% | 16% vol. | SMV +4,0

Edler Sake mit hohem Poliergrad; intensive, fruchtige Noten von Feigen  
und weißen Blüten. Komplexer Geschmack mit feiner Süße, gut  
eingebundener Säure und Umami Aromen  
passt zu frischen Meeresfrüchten

YUZU SAKE 4,90 / 7,90

UMESHU 5,80 / 9,60

## *Sake ricewine*

1/16 | /1/8l

### KUBOTA „SENJU“

5,90 / 9,90

Honjozo | Gohyakumangoku rice

Brewery Asahi Shuzo | RPR 55% | 15% vol. | SMV +6,0

Well-balanced and full-bodied Sake, moderate nose, spicy-fruity aroma with a crisp and clean finish, pairs well with tempura and fried dishes

### DENSHIN YUKI

6,20 / 10,00

Junmai Ginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku rice

Brewery Ippongi | RPR 55% | 15,9% vol.

Sake made from meltwater with fresh aroma

Clear flavor and fine texture - very refreshing!

### SHUZO DASSAI 39

8,80 / 14,80

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki rice

Brewery Asahi Shuzo | RPR 39% | 16% vol. | SMV +3,0

Opulent aroma of tropical fruits and fresh apple, full-bodied rice umami flavor on the palate, fine and dry finish, pairs well with raw or grilled fish

### HAKKAISAN

11,70 / 19,50

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku rice

Brewery Hakkaisan | RPR 45% | 15,5% vol.

Mountain water Sake with distinct clarity, the purest flavor, smooth sweetness with floral and earthy accents, dry finish

Pairs well with Sashimi, carpaccio and fresh cheese

### SHUZO DASSAI 23

16,80 / 28,00

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki rice

Brewery Asahi Shuzo | RPR 23% | 16% vol. | SMV +4,0

Precious Sake with a high polishing ratio, intensive, fruity notes of fig and white blossoms. Complex flavor with fine sugar, well integrated acidity and umami flavors, pairs well with fresh seafood

### YUZU SAKE

4,90 / 7,90

### UMESHU

5,80 / 9,60

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben /  
Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

A: Gluten / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Sojabohnen / G: Milch  
/ H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Schwefeldioxid & Sulfite  
/ Ü: Lupine / R: Weichtiere, Schnecke, Muschel, Tintenfisch