

Willkommen im Kendang

Wien und Musik gehören zusammen – genauso wie Indonesien und Geschmack.

Unser Name stammt von der Kendang, einer kleinen Trommel, die in der traditionellen indonesischen Musik den Takt angibt. Sie ist der Herzschlag eines Gamelan-Orchesters und das Symbol unseres Restaurants. Bei Kendang vereinen wir Rhythmus, Gewürze, Seele und natürlich die Gastfreundschaft Österreichs und Indonesiens in jedem Gericht.

Das Herz der indonesischen Küche

Jedes unserer Gerichte beginnt mit „Bumbu Dasar“ – eine Gewürzbasis, die die Seele ihrer Herkunftsregion trägt. Ob Bumbu Putih (weiß: Knoblauch-Schalotte), Kuning (gelb: Kurkuma-Zitronengras) oder Merah (rot: Chili-Schalotte) – jede Basis erzählt ihre eigene Geschichte.

Diese über Generationen weitergegebenen Gewürzmischungen sind der Grund, warum die indonesische Küche zu den geschmacksintensivsten der Welt zählt.

Wir laden Sie ein, sie zu schmecken, zu teilen und zu erleben.



Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |
P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Beginnen Sie Ihre Reise

Gedeck

€ 2,00 pro Person

Unser *Kendang-Ritual*: ein hausgemachter Willkommensdrink, inspiriert von Indonesiens Kräutertradition serviert mit unseren Cassava Chips und hausgemachten Sambal Bajak. So wie das Gedeck in der österreichischen Haute Cuisine den Beginn einer Mahlzeit markiert, bringt unser Ritual die Wärme und die Aromen des indonesischen Archipels zum Ausdruck – je nach Jahreszeit warm oder kalt zubereitet.

Indonesisch genießen – Family Style

In echter indonesischer Tradition werden alle Speisen gleichzeitig serviert – keine Vorspeisen oder Hauptgerichte.

Wir empfehlen 2–4 Gerichte pro Tisch für das beste gemeinsame Erlebnis.

Tasting Experience (mindestens 2 Personen pro Menü)

6-Gänge Family Style Sharing Menu

€ 55,00 / Pers.

6-Gänge Family Style Sharing Menu vegan

€ 43,00 / Pers.

Degustationsmenü mit Weinbegleitung:

Erleben Sie, wie unsere ausgewählten Weine mit indonesischen Gewürzen harmonieren.

6-Gänge Degustationsmenü inklusive Weinbegleitung

€ 78,00 / Pers.

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |
P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Evergreen Hauptgerichte – Grillgerichte – Beilagen (Herzhafte Klassiker)

Denken Sie an fantastische Streetfood-Gerichte von indonesischen Nachtmärkten.

Nasi Goreng oder Mie Goreng Spesial – im Wok gebratener Reis oder gebratene Nudeln^{A, C, F, H, N, O}

Wok-gebratener Reis oder gebratene Nudeln, gewürzt mit unserem KENDANG Bumbu Putih, verfeinert mit gemischtem Gemüse und einer speziellen Sojamischung. Serviert mit eingelegtem Gemüse, Zwiebelchips und einem Spiegelei – ein Teller voller Glück.

Sayur – Gemüse € 14,50

Ayam – Hühnerfleisch € 16,50

Gado-Gado^{A, C, E, F} € 14,00

Ein bunter Mix aus blanchiertem Gemüse, Gurke, Erdäpfel, gebratenem Tofu, knusprigem Tempeh und Ei – alles großzügig in cremiger Erdnusssauce, abgerundet mit süßer Sojasauce und knusprigen Zwiebelchips.

Rendang Sapi^A € 24,50

Dieses zarte, karamellierte Rindfleischgericht wird über mehrere Stunden langsam in aromatischen Gewürzen und cremiger Kokosmilch gekocht. Ein zeitloser Minang-Klassiker und somit ein „All Time Favorit“ auf unserer Karte. Ob es Ihr erster Bissen oder ein wiederholter ist, Rendang ist immer ein Genuss.

Sate Tahu & Tempe^{A, E, F, H} (17:00–21:00)  € 13,00

Fester Tofu und Tempeh werden in einer Marinade aus balinesischer süßer Sojasauce, Knoblauch, Koriander und Limettenblatt eingelegt und goldbraun gegrillt, bis sie karamellisieren. Serviert mit unserer hausgemachten Erdnusssauce, bietet dieses vegane Sate einen großartigen Geschmack.

Sate Ayam^{A, E, F, H} (17:00–21:00) € 15,00

Zarte, gegrillte Hühnerspieße, mit einer süßen Sojaglasur bestrichen und serviert mit cremiger Erdnusssauce. Saftig, rauchig und einfach unwiderstehlich! - 160g

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeloxid und Sulfite |

P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Beilagen & Sambal

Nasi Putih

€ 2,70

Jasminreis - weich und aromatisch – die perfekte Basis für jedes Sambal oder Curry.

Lontong

€ 4,40

Reiskuchen - gepresster Reis, zart und leicht nussig. Perfekt zu gegrillten Hauptgerichten.

Tempe Goreng ^F

€ 6,00

Knusprig gebratener Tempe – nussig, eiweißreich und goldbraun frittiert. Ein veganes Muss.

Tahu Goreng ^F

€ 6,00

Knusprig gebratener Tofu – außen kross, innen weich. Ideal mit süßer Sojasauce oder Sambal.

Kendang Signature Sambals. „Feurige Geschmacksreisen. Ein unverzichtbarer Bestandteil jeder indonesischen Tafel.“

Wählen Sie Ihr Geschmackserlebnis – von mild bis feurig. Alle Sambals werden hausgemacht, nach traditionellen Techniken.

Schärfegrad 1 - Sambal Kecap ^F

€ 3,50

Mild und leicht rauchig – süße Sojasauce mit Chili, Schalotten & Limette.

Schärfegrad 2 - Sambal Bajak ^{B, D, R, O}

€ 4,50

Fermentierte Garnelensauce – unsere Spezialität! - komplex, süß und herzhaft.

Schärfegrad 4 - Sambal Matah

€ 4,00

Balis Kult-Sambal - frisches Zitronengras, Schalotten, Limette & Chili in heißem Kokosöl.

Dessert

Indonesien hat eine lange Tradition an Süßspeisen.

Einige Desserts werden außerhalb der Speisekarte angeboten und wechseln regelmäßig.

Bitte fragen Sie unser Team.

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |

P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Sulawesi & Maluku – Saisonale Spezialitäten

Kräftig und aromatisch

In dieser Saison entdecken wir die lebendigen regionalen Aromen von Sulawesi und Maluku – von den feurigen Kräuterpasten aus Manado über die herzhaften Suppen aus Makassar bis hin zu den rauchigen Kokosnussgerichten aus Ternate.

Gohu Ikan Tuna ^{B, D, O} € 17,00

Das berühmte „indonesische Sashimi“ aus Nord-Maluku. Hochwertiger roher Thunfisch, mariniert in Chili, Kaffir-Limette und Gewürzen.
Frisch, würzig, belebend.

Kohu-Kohu ^{B, D} € 11,00

Gemüse-Kokos-Gericht nach Maluku-Art mit *Kemangi* und geräuchertem Thunfisch.
Frisch, herzhaft und knackig.

Bebek Paniki ^{B, D} € 23,50

Inspiziert von einem traditionellen Gericht aus Ternate. Entenkeule langsam in Paniki-Gewürzen mit Kokosmilch gegart, anschließend für eine knusprige Note leicht gebraten.
Reichhaltig, würzig, wohltuend wärmend.

Coto Makassar ^{E, F} € 17,90

Die legendäre Rindfleisch-Erdnuss-Suppe aus Makassar. Serviert Reiskuchen.
Reichhaltig, herzhaft, aromatisch

Konro Bakar ^{E, F} (17:00–21:00) € 29,50

Ursprünglich wurde Konro normalerweise als würzige, reichhaltige Suppe serviert, heute gibt es jedoch eine neue Variante von Konro, das Konro Bakar (gegrilltes Konro). Gegrillte Rinderrippchen, glasiert mit einer würzigen Soja-Barbecue-Sauce.
Rauchig, kräftig, unvergesslich.

Ikan Bakar Bumbu Raja ^{D, F} (17:00–21:00) € 30,00

Ein Gericht, das in der königlichen Küche von Ternate und Tidore, den alten Gewürzinseln, die einst die Welt veränderten, entstanden ist. Unsere Version würdigt dieses Erbe. Ein ganzer Fisch wird sanft in einer Mischung aus warmen Gewürzen, Kokosnussöl und einer der typischen Pasten von Kendang mariniert und dann gegrillt, bis die Gewürze ihre Wirkung entfalten und die Aromen wie eine erweckte Geschichte freigesetzt werden. *Rauchig, sinnlich und reichhaltig gewürzt.*

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |
P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Pflanzenbasierte & vegetarische Spezialitäten

Tahu & Sayur Woku ^F

€ 13,90

Weich gebratener Tofu und Gemüse, gekocht in Manado-Woku-Gewürzen – Kurkuma, Zitronengras, Chilischoten, Tomaten und Kemangi.

Frisch, aromatisch, mit einer Zitrusnote.

Sayur Putungo

€ 14,90

Bananenblüte, gekocht mit Gewürzen aus Gorontalo.

Herzhaft, erdig und aromatisch.

Sulawesi & Maluku Sambals

Schärfegrad 3 – Sambal Colo-Colo

€ 3,50

Rohe Tomate – Limette – Chili-Sambal

Schärfegrad 5 – Sambal Tauco ^{F, O}

€ 4,50

Chili Sambal, fermentierte Sojabohnen, Knoblauch und Schalotten – *intensiv würzig, kräftig und aromatisch*

Hidangan Pentup - Dessert

„Süße Genüsse, die das Warten wert sind.“

Unsere Desserts werden frisch auf Bestellung zubereitet – bitte 15 Minuten einplanen!

Bubur Ne

€ 8,00

Bubur Ne ist ein süßes Dessert aus bunten Perlensago, das mit Kokosmilch, braunem Zucker, Pandanblättern, Zimt und Cashewnüssen gekocht wird. Es kann warm oder kalt mit Eis genossen werden.

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeloxid und Sulfite |

P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Getränke des Archipels

Klassischer Genuss & Inselinspirationen von Maluku & Sulawesi

Unsere Getränke werden mit authentischen indonesischen Zutaten zubereitet – vom traditionellen Jamu bis zum modernen Cocktail. Ob tropischer Mocktail oder nostalgischer heißer Tee – jeder Schluck bringt die Aromen der Inseln ein Stück näher.

Sulawesi & Maluku Vibes

Radler & Cocktails

Spice Island Radler ^A

Bier vom Fass | Kalamansi | Gewürznelke | Muskatnuss | Palmzucker – *helle Zitrusfrüchte mit warmen Gewürznoten – eine erfrischende Hommage an die historischen Gewürzinseln*

0,3l € 4,30

0,5l € 5,90

Sunset Over Wakatobi

€ 9,90

Passionsfrucht | Kokosrum | Attapsamen | Palmzucker | Muskatnuss | pinker Pfeffer – *seidig und tropisch, sanft unterlegt mit warmen Gewürzen – inspiriert von den goldenen Sonnenuntergängen von Wakatobi.*

Banda Old Fashioned

€ 11,00

Batavia Arak | Pandan infusierter Palmzucker | Orangenschale | Banda Gewürze – *warm, aromatisch und dezent kraftvoll – inspiriert von der historischen Gewürzinsel Banda*

Mocktails

Rempah Ternate (kalt oder warm)

€ 8,50

Tamarinde | Kokospalmzucker | Gewürznelke | Zimt | Orangenschale – *beruhigend, aromatisch und traditionsreich*

Banda Breeze ^H

€ 7,60

Kalamansi | Palmzucker | basilikum Samen | Soda | Muskatnuss – *würzig und tropisch*

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |

P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Kendang Classic – Cocktails

Weißer Spritzer° € 3,90

Weißwein | Soda

Hugo-Kendang° € 8,00

Rosé Wein | Soda | Gewürzsirup | Minze

Signature-Mocktails und typische indonesische Getränke

Virgin Kendang Signature € 8,00

Guave | Limette | Kokos | Soda | Blue Curacao Sirup – ein Haus-Mocktail mit tropischer Guave, frischen Zitrusfrüchten und sanften Kokosnussnoten – *süß, lebendig und unverkennbar Kendang*.

The Dream of Bali € 8,00

Mango | Limette | Orange | Kokos | Grenadine – eine sanfte und sonnenverwöhnte Mischung aus Mangosaft, zarten Zitrusfrüchten und Kokosnuss – sie erinnert an die Wärme und Süße von Nachmittagen auf einer Insel.

Es Jeruk € 4,90

Frischer Mandarinenensaft mit Eis - *spritzig und durstlöschend*

Jeruk Panas (warm) € 4,90

Frischer, warmer Mandarinenensaft - *beruhigend und zitrusartig*

Teh Manis (kalt oder warm) € 4,20

Süßer schwarzertee - *klassischer indonesischer Tee*

Teh Lemon (kalt oder warm) € 4,90

Süßer schwarzertee mit Zitrone - *klassischer indonesischer Tee*

Es Jamu Temulawak € 4,90

Erfrischen und revitalisieren Sie sich mit Es Jamu Temulawak, einem traditionellen indonesischen Kräutergetränk aus der erdigen Temulawak-Wurzel. Dieses erfrischende Getränk ist bekannt für seine natürlichen entzündungshemmenden, verdauungsfördernden und immunstärkenden Eigenschaften und bietet eine einzigartige Mischung aus würzigen, erdigen Aromen für ein revitalisierendes Erlebnis!

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |

P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Alkoholfreie Getränke

Soft Getränke

Coca Cola 0,33l	€ 4,60
Coca Cola Zero 0,33l	€ 4,60
Schweppes Indian Tonic 0,2l	€ 4,60

Säfte

Rauch Apfelsaft 0,2l	€ 4,30
Rauch Orangensaft 0,2l	€ 4,30
Rauch Johannisbeersaft 0,2l	€ 4,30

Wasser (Jugendgetränke)

Vöslauer Mineral 0,33l prickelnd/still	€ 3,90
Vöslauer Mineral 1l prickelnd/still	€ 6,50

Gespritzt (Jugendgetränke)

Soda Zitron 0,25l	€ 2,50
Soda Zitron 0,5l	€ 4,20
Apfelsaft gespritzt 0,5l	€ 5,50
Johannisbeersaft gespritzt 0,5l	€ 5,50
Orangensaft gespritzt 0,5l	€ 5,50

Spirits

Arak - indonesische Spirituose mit weichem und erdigem Abgang	€ 4,80
Arak Kumquat - Arak mit kandierten Kumquats, süß und lebendig	€ 4,80
Java Spiced Rum - Rum mit aromatischen Inselgewürzen	€ 4,60
Java White Rum - klar und subtil, perfekt zum Mixen	€ 4,10
Vakuum-Bananenschnaps - klarer Schnaps, einzigartig und aromatisch	€ 6,50
Pisang Ambon - Bananenlikör, leuchtend grün und nostalgisch	€ 4,00

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeloxid und Sulfite |
P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.

Bier

Vom Fass ^A

0,3l	€ 4,30
0,5l	€ 5,90

Flaschenbier

Bintang ^A 0,33l (indonesisches Bier)	€ 6,50
Clausthaler ^A alkoholfrei 0,5l	€ 4,90

Heißgetränke

Kopi Susu ^o	€ 4,50
indonesischer-Kaffee mit süßer Milch (warm oder kalt) - <i>cremig und sanft</i>	

Kopi Tubruk	€ 4,00
Traditioneller indonesischer schwarzer Kaffee Kokospalmzucker – <i>stark und frech</i>	

Espresso	€ 3,00
Schwarztee	€ 4,50
Grüner Tee	€ 4,50
Früchtetee	€ 4,50

Hinweise zu Allergenen

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose |
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulfite |
P: Lupine | R: Weichtiere |  Glutenfrei |  Vegan

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne sind wir bei der Bestellung behilflich.