

Traditionelles aus Guangdong 广东传统菜肴

Hinweis: Einige dieser Gerichte werden mit regionalen und saisonalen Zutaten in BIO-Qualität - unter anderem mit Produkten vom Wochenmarkt, zubereitet. Die Verfügbarkeit kann daher variieren und ist begrenzt.

请注意：这些菜肴中的部分菜肴是用当地和季节性的有机优质食材烹制而成，其中包括每周市场上的产品。因此，供应情况可能会有所不同，而且数量有限。

Mapo Tofu / 麻婆豆腐	15,30€
Traditionelles chinesisches Gericht aus Tofu, Hackfleisch (Schwein) und einer scharfen, würzigen Sauce aus fermentierter Bohnenpaste, Chili und Szechuan-Pfeffer	
Hong Shao Rou / 红烧肉	23,80€
Traditionelles chinesisches Gericht aus langsam geschmortem Schweinebauch in einer reichhaltigen, süß-salzigen Sauce aus Sojasauce, Zucker, Reiswein, Knoblauch und Ingwer	
Gedämpfte Schweinerippchen / 豉汁排骨	23,80€
Schweinerippchen, mariniert in einer würzigen Mischung aus fermentierten schwarzen Bohnen und Sojasoße, schonend gedämpft	
Gebackene Schweinerippchen / 蒜香排骨	23,80€
Zart gebackene Schweinerippchen. Marinade aus chinesischem 5-Gewürze-Pulver (Sternanis, Szechuan Pfeffer, Zimtkassie, Fenchelsamen, Gewürznelke), Salz und Knoblauch	
Guangdong-Huhn / 啫啫鸡	30,50€
Halbes Bio-Huhn (mit Knochen), mariniert in Salz, Pfeffer, Sojasoße und Austernsoße, auf einem Bett aus Jungzwiebeln und Ingwer im Keramiktopf schonend gegart	
Gedämpfte Forelle / 清蒸鱼	30,50€
Frische Forelle vom Wochenmarkt, schonend gedämpft und serviert mit einer aromatischen Soße aus Sojasoße, Ingwer und Frühlingszwiebeln	
Geschmorter Goldbarsch / 红烧鱼	30,50€
Zarter Goldbarsch, geschmort in einer würzigen Soße aus fermentierter Chillibohnenpaste, Austernsoße und Sojabohnenpaste. Verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln	
Geschmortes Lamm / 红烧羊肉	30,50€
Zartes Lammfleisch (mit Knochen), geschmort in einer aromatischen Mischung aus Sojasoße, Reiswein, Ingwer, Knoblauch, Sternanis, Chenpi (getrocknete Mandarinenschale) und Dang Gui (chinesischer Engelwurz)	
Rührei mit Tomaten / 番茄炒蛋	13,50€
Tomaten und locker geschlagene Eier, im Wok mit Salz, Zucker, Sojasoße und Pfeffer angebraten	
Frisches saisonales Gemüse / 新鲜时蔬	13,50€
Saisonales Gemüse (Wasserspinat, Pak Choi, etc.) im Wok angebraten mit Knoblauch/Ingwer	
Laziji / 辣子鸡丁	18,90€
Knusprig gebratene Hähnchenwürfel mit getrockneten Chillischoten, Szechuan-Pfeffer und Knoblauch	
Guangdong-Rindfleisch / 豆鼓炒牛肉	19,50€
Gebratene Reismudeln mit Gemüse / 素菜炒米粉	15,30€

炸鸡翅	15,50€	N8 炒面加脆皮鸭	18,50€
黑椒牛柳	19,50€	R1 素菜炒飯	13,20€
S13 脆皮鸭	19,90€	R2 猪肉炒飯	14,20€
N1 素菜炒面	13,20€	R3 牛肉炒飯	14,20€
N2 猪肉炒面	14,20€	R4 鸡肉炒飯	14,20€
N3 牛肉炒面	14,20€	R5 鸡肉虾仁炒飯	16,30€
N4 鸡肉炒面	14,20€	R6 大虾炒飯	19,90€
N5 鸡肉虾仁炒面	16,30€	R8 炒飯加脆皮鸭	18,50€
N6 大虾炒面	19,90€	J1 炒大虾	23,90€

Offenweine weiß

	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>
Heuriger (0)	4.20	7.00
Grüner Veltliner-Weinviertel/Niederösterreich		
-bukettreich, spritzig, von unverkennbarer Fruchtigkeit		
Burgtal Chardonnay	5.20	8.00
Landwein vom Burgenland		
-fruchtig lieblich, mit feiner Harmonie und Eleganz		

Offenweine rosé

Wachauer Rosé (0)	4.20	7.00
Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau		

Offenweine rot

Blaifränkisch (0)	4.20	7.00
Qualitätswein aus dem Mittelburgenland		
-kräftig, vollmundig, mit rubinroter Farbe		
Fürst Bismarck Zweigelt (0)	4.20	7.00
Qualitätswein vom Neusiedler See-Hügelland		
-fruchtig, feinwürzig, kräftig		
gespritzt		4.20
süß gespritzt		4.50

Biere

Zipfer Premium vom Fass	<i>0.30l</i>	4.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Edelweiß Hefetrüb	<i>0.50l</i>	5.30
Radler	<i>0.30l</i>	4.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Schlossgold – alkoholfreies Bier	<i>0.50l</i>	5.30
Tsing Tao – Chinesisches Bier	<i>0.33l</i>	4.60

Alkoholfreie Getränke

Mango Aloe Vera & Kokosmilch	<i>0.25l</i>	4.20
	<i>0.50l</i>	6.90
Lychee Aloe Vera & Zitrone	<i>0.25l</i>	4.20
	<i>0.50l</i>	6.90
Cola Light (Flasche)	<i>0.33l</i>	3.90
Cola, Spezi, Fanta, Sprite	<i>0.25l</i>	3.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Mineral	<i>0.25l</i>	2.70
	<i>0.50l</i>	4.20
Mineral ohne Kohlensäure (Flasche)	<i>0.30l</i>	4.20
Orangensaft, Apfelsaft	<i>0.25l</i>	3.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Orangensaft/Apfelsaft/Johannisbeere/Mango/Lychee g'spritzt	<i>0.25l</i>	3.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Lychee Saft, Mango Saft	<i>0.25l</i>	4.20
	<i>0.50l</i>	6.90
Aloe Vera	<i>0.25l</i>	4.20
	<i>0.50l</i>	6.90
Eistee Pfirsich/Zitrone	<i>0.25l</i>	3.50
	<i>0.50l</i>	5.30
Leitungswasser	<i>0.50l</i>	1.00

Tee

Jasmin/Grüner/Reis Tee	4.20
Schwarztee mit Milch/Zitrone	3.90
Früchte/Kamillen Tee	3.90
Verlängerter	3.60
Cappuccino mit Schlagobers	4.00
Kleiner Kaffee	3.40

Vorspeisen /Appetizers

A1.	Frühlingsrolle (A, C) <i>spring roll</i>	5.10
A1k.	Kleine Gemüserollen (A) <i>vegetable spring roll</i>	5.10
A2.	Hummer Chips (B) <i>prawn crackers</i>	4.10
A4.	Gebackene Wan Tan (A, C) <i>fried Wun-Tun</i>	6.10
A5.	Gebratene Hühnerflügel (A, F) <i>fried chicken wings</i>	6.70
A9.	Pikanter Salat <i>spicy cabbage salad</i>	5.10
A13.	Gurkensalat mit Knoblauch & Sesamöl (N) <i>cucumbersalad with garlic and sesame-oil</i>	5.70
A19.	Panierte Garnelen mit süßer chilli Soße <i>fried prawns with sweet chili-sauce</i>	7.30

Suppen

B1.	Gemüse Suppe <i>vegetable soup</i>	4.70
B2.	Hühnersuppe mit Gemüse <i>chicken soup with vegetables</i>	5.10
B3.	Pikant-säuerliche Suppe (C, F) <i>sour and pepper soup</i>	5.10
B8.	Wan Tan Suppe <i>wonton soup</i>	5.10
W4.	Japanische Miso-Suppe (F) <i>mit Tofu und Seetang</i>	5.70

Beilagen/Side dishes

Gebratener Reis / <i>fried rice</i>	5.70
Gebratene Nudeln / <i>fried noodles</i>	6.20
Reis / <i>rice</i>	1.10

Sonderwünsche erfüllen wir gerne mit geringem Aufpreis
We'll gladly fulfill special requests with a small additional charge

Hauptspeisen/Main dishes

Chinesisch/Chinese Cuisine:

Reis im Preis nicht inkludiert

Spezialitäten/Specialties:

S2.	Acht Schätze (F)	14.50
	<i>eight treasures</i>	
S13.	Knusprige Ente mit hausgemachter Soße (AF)/mit süßsaurer Soße (A)	19.90
	<i>fried duck with homemade sauce/sweet & sour sauce</i>	
S15.	Hühnerfleisch mit Chilli (scharf) (A, F)	17.50
	<i>chicken with chilli (spicy)</i>	
S16.	Paniertes Hühnerfleisch mit süßsaurer Soße (A)	17.50
	<i>breaded chicken with sweet & sour sauce/mushroom sauce</i>	
S19.	Hühnerfleisch aus dem Wok mit Cashew-Nüssen auf Spatzennest (E, F)	17.50
	<i>stir-fried chicken with cashew-nuts on sparrow nest</i>	
S21.	Ente mit Zwiebeln auf heißer Platte (A, F)	19.90
	<i>Fried duck with onions on hot plate</i>	
S22.	Acht Schätze mit Ente auf heißer Platte (scharf) (A, F)	19.90
	<i>fried duck with eight treasures on hot plate (spicy)</i>	
S23.	Manchurian Huhn mit Knoblauch-Ingwer-Koreander-Soße (scharf) (A, F)	17.50
	<i>Manchurian chicken with garlic-ginger-coriander sauce (spicy)</i>	
S24.	„Ghengis-Khan“ auf heißer Platte (scharf) (F)	19.90
	<i>Ghengis-Khan's special (spicy)</i>	
S25.	Gebackenes Lammfleisch mit Chilli & Knoblauch (scharf)/Brokkoli & Bambus (scharf) (A, F)	19.50
	<i>fried lamb with garlic & chili (spicy)/broccoli & bamboo</i>	
S26.	Gebackenes Lammfleisch nach Szechuan-Art (scharf) (A, F)	19.50
	<i>fried lamb Szechuan-style (spicy)</i>	
S29.	Hong Kong Ente mit gebackenem Gemüse & Champignonsoße (A, F)	19.90
	<i>Hong Kong duck with fried vegetables & mushroom sauce</i>	
S30.	Knuspriges Schweinefleisch/Rindfleisch mit Pflaumensoße & Gemüse (scharf) (A, F)	17.50
	<i>crispy pork/beef with plum sauce & vegetables</i>	

S32.	gebackenes Hühnerfleisch mit Pflaumensoße & Gemüse (scharf) (A, F)	17.50
	<i>fried Chicken with plum sauce & vegetables</i>	
S33.	Rindfleisch/Hühnerfleisch aus dem Wok mit Gemüse (scharf) (F)	18.50
	<i>stir-fried beef/chicken with vegetables (spicy)</i>	
S34.	Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer auf heißer Platte (F)	18.50
	<i>beef with black pepper on hot plate</i>	
S35.	Knusprige Ente & paniertes Huhn auf heißer Platte (A, F)	18.50
	<i>crispy duck & breaded chicken on hot plate</i>	

Ente/Duck:

E1.	Ente Chop-Suey (A, F)/Szechuan (scharf) (A, F)/süßsauer (A)	19.90
	<i>duck Chop-Suey/Szechuan-style (spicy)/sweet & sour</i>	
E2.	Ente mit Bambussprossen und Pilzen (A, F)	19.90
	<i>duck with bamboo shoots & mushrooms</i>	
E4.	Ente mit Curry & Gemüse (scharf) (A)	19.90
	<i>duck with curry & vegetables (spicy)</i>	
E7.	Ente mit Champignons & Morcheln (A, F)/Bambussprossen & Brokkoli (A, F)	19.90
	<i>duck with champignons & morels/bamboo shoots & broccoli</i>	

Schweinefleisch/Pork:

C4.	Schweinefleisch süßsauer (A)/Szechuan (scharf) (F)	14.50
	<i>sweet & sour pork/Szechuan-style pork (spicy)</i>	
C9.	Schweinefleisch mit Zwiebeln (F)/grünem Paprika (scharf) (F)	14.50
	<i>pork with onions/green paprika (spicy)</i>	
C13.	Schweinefleisch mit Knoblauch & Chilli (scharf) (A, F)	17.50
	<i>pork with garlic & chili (spicy)</i>	

Rindfleisch/Beef:

D1.	Rindfleisch Chop-Suey (F)/Szechuan (scharf) (F)	16.50
	<i>beef Chop-Suey/Szechuan-style (spicy)</i>	
D2.	Rindfleisch mit Bambussprossen & Pilzen (F)/Morcheln (F)/Brokkoli (F)	16.50
	<i>beef with bamboo shoots & mushrooms/morels/broccoli</i>	

D9.	Rindfleisch mit Zwiebeln (F) <i>Beef with onions</i>	16.50
D10.	Rindfleisch mit grünem Paprika (scharf) (F) <i>Beef with green pepper (spicy)/garlic & chili (spicy)</i>	16.50
D11.	Gan-Ben Rindfleisch (scharf) (A, F)/knuspriges Rindfleisch mit Knoblauch & Chilli (A, F) <i>Gan-Ben beef (spicy)/Crispy beef with garlic and chilli sauce (spicy)</i>	17.50

Vegetarisch/Vegetarian:

G1.	Fastenspeise der Buddhisten (F) <i>Monk's dish</i>	12.50
G2.	Gebratene Sojakeime (F)/Brokkoli, Bambussprossen & Morcheln (F) <i>stir-fried bean sprout/broccoli, bamboo shoots & morels</i>	12.50
G4.	Gebratene Glasnudeln & Gemüse (F) <i>fried glass noodles & vegetables</i>	13.60
G5.	Gemüse Curry (scharf) <i>vegetables with curry (spicy)</i>	12.50
G9.	Gebackener Tofu süßsauer mit Sesam (scharf) (A, C, N) <i>fried Tofu sweet & sour with sesame (spicy)</i>	13.60

Riesengarnelen/King prawns

J1.	Garnelen Chop-Suey (B, F)/Szechuan (scharf) (B, F) <i>prawns Chop-Suey/Szechuan-style (spicy)</i>	23.90
J2.	Garnelen mit Bambussprossen & Pilzen (B, F)/Brokkoli (B) <i>prawns with bamboo shoots & mushrooms/broccoli & bamboo shoots</i>	23.90
J3.	Curry Garnelen mit Gemüse (scharf) (B) <i>curry prawns with vegetables (spicy)</i>	23.90
J4.	Gebackene Garnelen mit süßsaurer Soße (A, B) <i>fried prawns with sweet & sour sauce</i>	23.90
J7.	Garnelen mit grünem Paprika & Ingwer (scharf) (B, F) <i>prawns with green paprika & ginger</i>	23.90

Fisch/Fish:

F1.	Fisch Chop-Suey (A, F)/Szechuan (scharf) (A, D, F) <i>fish Chop-Suey/Szechuan-style (spicy)</i>	14.50
F2.	Fisch mit Bambussprossen & Pilzen (A, D, F) <i>fish with bambooshoots & mushrooms</i>	14.50
F3.	Fisch süßsauer (A, D, F) <i>sweet & sour fish</i>	14.50
F4.	Curry Fisch mit Gemüse (scharf) (A, D, F) <i>curry fish with vegetables (spicy)</i>	14.50
F7.	Lachs mit Gemüse auf heißer Platte (D, F) <i>salmon with vegetables on hot plate</i>	20.90

Hühnerfleisch/Chicken:

H1.	Hühnerfleisch Chop-Suey (F)/Szechuan (scharf) (F) <i>chicken Chop-Suey/Szechuan-style (spicy)</i>	14.50
H2.	Hühnerfleisch mit Bambussprossen & Pilzen (F)/Champignons & Morcheln (F)/Sojakeimen(F) <i>chicken with bamboo shoots & mushrooms/morels/soybean sprouts</i>	14.50
H4.	Hühnerfleisch mit Curry & Gemüse (F) <i>chicken with curry & vegetables</i>	14.50
H8.	Hühnerfleisch mit Mandeln/Cashew-Nüssen & Gemüse (E, F) <i>chicken with almonds/cashews & vegetables</i>	15.50
H10.	Hühnerfleisch nach Hunan-Art mit Knoblauch (scharf) (F) <i>Hunan-style chicken with garlic</i>	15.50
H11.	Gebackenes Hühnerfleisch mit scharfer Soße (A, F) <i>fried chicken with spicy sauce</i>	15.50
H13.	Hühnerfleisch mit Brokkoli & Bambussprossen (F)/Erbsen (F)/grünem Paprika (scharf) (F) <i>chicken with broccoli & bamboo shoots</i>	14.50
H15.	Gebackene Hühnerflügel mit süßsaurer Soße (A) <i>fried chicken wings with sweet & sour sauce</i>	14.50

Gebratene Nudeln/Fried noodles:

N1.	mit Gemüse (A, F) <i>with vegetables</i>	13.20
N2.	mit Schweinefleisch/Hühnerfleisch/Rindfleisch & Gemüse (A, F) <i>with pork/chicken/beef & vegetables</i>	14.20
N3.	mit Curry, Rindfleisch & Gemüse (scharf) (A, F) <i>with curry, beef & vegetables (spicy)</i>	14.20
N5.	mit Hühnerfleisch u. Shrimps (A, F) <i>with chicken & prawns</i>	16.30
N6.	mit Garnelen u. Gemüse (A, F) <i>with prawns & vegetables</i>	19.90
N7.	Bami-Goreng (scharf) (A, F) <i>Bami-Goreng (spicy)</i>	16.30
N8.	mit knuspriger Ente (A, F) <i>with crispy duck</i>	18.50

Gebratener Reis/Fried rice:

R1.	mit Gemüse (C, F) <i>with vegetables</i>	13.20
R2.	mit Schweinefleisch/Hühnerfleisch/Rindfleisch & Gemüse (C, F) <i>with pork/chicken/beef & vegetables</i>	14.20
R3.	mit Curry, Rindfleisch & Gemüse (scharf) (C, F) <i>with curry, beef & vegetables (spicy)</i>	14.20
R5.	mit Hühnerfleisch & Shrimps (C, F) <i>with chicken & prawns</i>	16.30
R6.	Gebratener Reis mit Garnelen & Gemüse (C, F) <i>with prawns</i>	19.90
R7.	Nasi-Goreng (scharf) (C, F) <i>Nasi-Goreng (spicy)</i>	16.30
R8.	mit Ente (A, F) <i>with duck</i>	18.50

Indisch/Indian Cuisine:

Reis im Preis nicht inkludiert

K9.	Butter Chicken Masala (scharf) (G)	18.50
K10.	Chicken Tikka auf heißer Platte (scharf) (A)	18.50

Thailändisch/Thai Cuisine:

Reis im Preis nicht inkludiert

W11.	Thailändisches rotes Hühner-Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch & Basilikum (D, G) <i>Thai red/yellow chicken curry with fresh vegetables, coconut milk & basil</i>	18.50
W12.	Thailändisches rotes Rind-Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch & Basilikum (D, G) <i>Thai red/yellow beef curry with fresh vegetables, coconut milk & basil</i>	18.50
W13.	Thailändisches rotes Ente-Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch & Basilikum (D, G) <i>Thai red/yellow duck curry with fresh vegetables, coconut milk & basil</i>	20.50
W14.	Thailändisches rotes Tofu-Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch & Basilikum (D, G) <i>Thai red/yellow tofu curry with fresh vegetables, coconut milk & basil</i>	16.50

Japanisch/Japanese Cuisine:

Reis im Preis nicht inkludiert

W6.	Hühnerfleisch Terriyaki mit frischem Gemüse (F) <i>chicken with terriyaki Sauce & fresh vegetables</i>	18.50
W7.	Lachs Terriyaki mit frischem Gemüse (F) <i>salmon with terriyaki sauce & fresh vegetables</i>	20.90
W8.	Ente Terriyaki mit frischem Gemüse (A, F) <i>duck with terriyaki sauce & fresh vegetables</i>	20.50
W20.	Yaki Soba – Udon Nudeln mit Garnelen & frischem Gemüse (D, F) <i>Udon noodles with shrimps & vegetables Japanese style</i>	20.50

Sushi

1	Sushi Set klein (6 Nigiri mit 4 Maki) <i>Sushi set small</i>	16.90
2	Sushi Set mittel (8 Nigiri mit 4 Maki) <i>Sushi set medium</i>	19.90
3	Sushi Set groß (10 Nigiri mit 6 Maki) <i>Sushi set big</i>	23.90

Maki

Allergene: B, D, N

		8 Stück / 16 Stück / 24 Stück
4	Kappa Maki (Gurke)	6.90 / 12.10 / 19.50
5	Avocado Maki	7.90 / 13.20 / 20.50
6	Sake Maki (Lachs)	9.00 / 17.50 / 25.90
7	California Ebi Maki (gebackene Garnelen)	12.50 / 22.50 / -
8	California Maki (Lachs & Avocado)	14.50 / 26.90 / -

Nigiri

Allergene: D

9	Sake (Lachs)	17.50 / 33.50 / -
----------	--------------	-------------------

Sojasauce / Wasabi / Gari

Für besondere Anlässe:

Peking Ente (A, F)

Preis p. Person 27.50

Muss am Vortag bestellt werden!

Ab 4 Personen.

Inklusive einer pikanten Suppe/Frühlingsrolle, sowie einer Nachspeise Ihrer Wahl.