

# MITTAGSMENÜ

Mittwoch bis Samstag von 11:30 bis 14:00 Uhr (außer Sonn- und Feiertage)

Wahl aus folgenden Vorspeisen

Pekingsuppe<sup>f</sup>

Mini-Frühlingsrollen<sup>a</sup>

Große Frühlingsrolle<sup>a</sup>

EUR

|      |   |      |
|------|---|------|
| M 1  | Gebratenes Gemüse in süß-saurer Soße <sup>a</sup> vegetarisch                                 | 9,-  |
| M 2  | Gebratenes Gemüse in roter Thai-Curry-Soße vegetarisch, scharf                                | 9,-  |
| M 3  | Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras in pikanter Soße <sup>f</sup> vegetarisch, pikant | 10,- |
| M 4  | Rindfleisch mit Gemüse und Ananas gebraten in süß-saurer Soße <sup>a</sup>                    | 11,- |
| M 5  | Rindfleisch mit Gemüse <sup>f</sup> leicht pikant   | 11,- |
| M 6  | Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Soße <sup>e</sup> scharf                                  | 10,- |
| M 7  | Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen <sup>e</sup> leicht scharf                         | 10,- |
| M 8  | Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße <sup>a</sup>  | 10,- |
| M 9  | Hühnerfleisch mit Gemüse in gelber Curry-Soße <sup>a</sup> pikant                             | 10,- |
| M 10 | ¼ Ente in süß-saurer Soße <sup>a</sup>  | 12,- |
| M 11 | ¼ Ente in leicht scharfer Soße mit Gemüse nach Hong Kong Art <sup>a,f</sup>                   | 12,- |
| M 12 | ¼ Ente mit Gemüse nach Zsechuan Art <sup>a,e</sup> pikant                                     | 12,- |
| M 13 | ¼ Ente in roter Thai-Curry-Soße <sup>a</sup> scharf   | 12,- |
| M 14 | Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und Cashew-Nüssen <sup>a,e</sup> pikant                 | 11,- |
| M 15 | Gebratene Nudeln mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse <sup>e,f</sup>                              | 10,- |
| M 16 | Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>c,f</sup>                               | 10,- |

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# SUPPEN

|   | EUR  |
|---|------|
| 1 <b>Pekingsuppe</b> <sup>a</sup> <i>sauer-scharf</i>   | 4,-  |
| 2 <b>Gemüsesuppe</b> <i>vegetarisch</i>   | 5,-  |
| 3 <b>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch</b> <sup>a</sup>  | 6,-  |
| 4 <b>Wan Tan Suppe</b> <sup>a</sup><br>Suppe mit Teigtaschen mit Hackfleischfüllung   | 6,50 |
| 5 <b>Tom Yum Gung</b> <sup>l</sup> <i>scharf</i><br>Säuerlich scharfe Suppe mit Garnelen, Koriander, Limettenblatt, Zitronengras, Cocktailtomaten und Austernpilzen   | 7,50 |
| 6 <b>Tom Kar Kay</b> <i>raffiniert scharf</i><br>Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblatt, wildem Ingwer, Cocktailtomaten und Austernpilzen | 6,50 |

## GROSSE SUPPEN UND SCHALEN

|  |      |
|--|------|
| G1 <b>Jiang Mei Mien</b> <sup>a</sup><br>Nudeln in Kokos-Curry-Suppe mit Hühnerfleisch und Bambustreifen   | 15,- |
| G2 <b>Asia-Snack</b> <sup>a</sup><br>Traditionelle Nudelsuppe mit Wan Tan und Char Siu   | 16,- |
| G3 <b>Ramen Erdnuss Veggie</b> <sup>a,e,f</sup> <i>vegan</i><br>Ramensuppe mit mariniertem Tofu, Pakchoi und Pilzen  | 16,- |
| G4 <b>Ramen Erdnuss</b> <sup>a,e,f</sup><br>Ramensuppe mit Char Siu, Pakchoi und Pilzen  | 16,- |
| G5 <b>Udonschale</b> <sup>a,l</sup><br>Udon mit Char Siu, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse   | 16,- |
| G6 <b>La La Mien</b> <sup>a</sup> <i>scharf</i><br>Scharfe Nudeln mit Rinderscheiben und Pakchoi   | 16,- |
| G7 <b>Phở</b> <sup>a</sup> <i>vegan möglich</i><br>Typisch vietnamesische Rinderkraftbrühe mit Reisbandnudeln, Rinder-Carpaccio, Frühlingszwiebeln und Koriander | 16,- |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



# GEDÄMPFTE VORSPEISEN

*Dumplings*

|  | EUR         |
|--|-------------|
| <b>10 Jiao Zi Gemüse</b> <sup>a,f</sup> <i>vegetarisch</i><br>Zweierlei vegetarische Teigtaschen mit Soja-Ingwer-Dip | <b>6,50</b> |
| <b>11 Jiao Zi Huhn</b> <sup>a,f</sup><br>Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung und Soja-Ingwer-Dip                    | <b>6,50</b> |
| <b>12 Jiao Zi Garnelen</b> <sup>a,f,l</sup><br>Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Ingwer-Dip                   | <b>7,50</b> |

# WARME VORSPEISEN

|  |             |
|--|-------------|
| <b>20 Krabbenchips</b> <sup>l</sup>  | <b>3,-</b>  |
| <b>21 Frühlingsrolle</b> <sup>a</sup><br>Gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse  | <b>3,50</b> |
| <b>22 Mini-Frühlingsrollen</b> <sup>a</sup> <i>vegetarisch</i>   | <b>3,-</b>  |
| <b>23 Vietnamesische Frühlingsrollen in Reispapier</b> <sup>a</sup> <i>vegan möglich</i><br>Mit Hackfleisch und Gemüse • mit Seitan und Gemüse ( <i>vegan</i> )  | <b>6,-</b>  |
| <b>24 Wan Tan</b> <sup>a</sup><br>Gebackene Teigtaschen mit Hackfleischfüllung und süß-sauerem Dip   | <b>6,-</b>  |
| <b>25 Satee-Spieße</b> <sup>e</sup><br>Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße  | <b>6,-</b>  |
| <b>26 Hähnchenflügel in scharfer Soße</b> <i>scharf</i>  | <b>6,50</b> |
| <b>27 Garnelen im Frühlingsrollenteig mit pikantem Dip</b> <sup>a,l</sup>  | <b>6,50</b> |
| <b>28 Gemüsespieße im Teigmantel mit pikantem Dip</b> <sup>a</sup> <i>vegetarisch</i>  | <b>6,-</b>  |
| <b>29 Vorspeiseplatte</b> <sup>a,e,l</sup> <i>für 2 Personen</i><br>Krabbenchips, Mini-Frühlingsrollen, Satee-Spieße,<br>Garnelen im Teigmantel, Wan Tan, vietnamesische Frühlingsrollen<br>und Krautsalat mit Hühnerfleisch | <b>28,-</b> |

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



## SALATE

|   | EUR  |
|---|------|
| <b>30 Chinesischer Krautsalat</b> <i>vegetarisch</i>  | 4,-  |
| <b>31 Chinesischer Krautsalat</b> <sup>e,l</sup><br>Mit Hühnerfleisch, Garnelen und Cashew-Nüssen   | 6,50 |
| <b>32 Chinesischer Klatschgurkensalat</b> <sup>f,k</sup> <i>vegetarisch, leicht scharf</i><br>Mit Knoblauch und Sesamöl                           | 6,-  |
| <b>33 Morchelsalat</b> <sup>f,k</sup> <i>vegetarisch</i><br>Mit Knoblauch und Sesamöl   | 6,-  |
| <b>34 Seetangsalat</b> <sup>f,k</sup> <i>vegetarisch</i><br>Mit Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesamöl                                 | 6,-  |
| <b>35 Entensalat</b> <sup>a</sup> <i>scharf abgeschmeckt</i><br>Entenscheiben auf frischem Salat  | 9,-  |
| <b>36 Knusperhuhn-Salat</b> <sup>a</sup> <i>scharf abgeschmeckt</i><br>Gebackene Hühnerbrust auf frischem Salat                                   | 8,-  |
| <b>37 Glasnudelsalat</b> <sup>j,l</sup> <i>scharf</i><br>Mit Hühnerhackfleisch, Garnelen, Gurken, Cocktailtomaten,<br>Sellerie und roten Zwiebeln | 9,-  |

## KALTE VORSPEISEN

|  |      |
|--|------|
| <b>40 Sommerrollen mit mariniertem Tofu</b> <sup>a,e,f</sup> <i>vegan</i><br>Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip | 6,50 |
| <b>41 Sommerrollen mit gegrilltem Hühnerfleisch</b> <sup>a,e</sup><br>Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip        | 6,50 |
| <b>42 Sommerrollen mit gegrilltem Rindfleisch</b> <sup>a,e</sup><br>Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip          | 7,-  |
| <b>43 Sommerrollen mit Garnelen</b> <sup>a,e,l</sup><br>Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip                      | 7,50 |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



# MENÜS

EUR

## Shanghai für 2 Personen

pro Person 26,-

|              |  |
|--------------|--|
| Vorspeise    | Wan Tan Suppe <sup>a</sup>   |
| Hauptspeisen | Hong-Kong-Ente <sup>a,f</sup><br>Gebackenes Hühnchen <sup>a</sup> <i>süß-sauer</i><br>Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und Cashew-Nüssen <sup>a,e</sup> <i>pikant</i> |
| Nachspeise   | Honig-Banane mit Vanille-Eis <sup>a</sup>  |

## Asia-Reise für 2 Personen

pro Person 30,-

|              |  |
|--------------|--|
| Vorspeisen   | Tom Kha Gai Suppe<br>Vietnamesische Frühlingsrolle <sup>a</sup>  |
| Hauptspeisen | Garnelen in Thai-Curry <sup>l</sup><br>Verschiedene Fleischsorten und Gemüse auf knusprigen Nudeln <sup>a</sup><br>nach Singapur Art <i>pikant</i> |
| Nachtisch    | Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße <sup>a</sup> <i>warm</i>   |

## Peking-Ente für 4 Personen

pro Person 38,-

Bitte zwei Tage vorher bestellen

Unsere 2,4 kg schwere Ente wird unter den Flügeln durch eine kleine Öffnung mit Luft aufgeblasen, wobei sich die Haut leicht vom Fleisch löst und das Volumen vergrößert wird. Danach wird die Ente in eine Marinade gelegt und kurz gegart. Nun muss sie 24 Stunden lang hängen, bevor sie im Enten-Ofen gebacken werden kann. So wird die Ente serviert:

|              |  |
|--------------|--|
| Aperitif     | Lychee-Sekt  |
| Vorspeisen   | Peking-Ente-Suppe <sup>a</sup><br>Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen und Salat <sup>a</sup>   |
| Hauptspeisen | Entenfleisch gebraten mit Gemüse in Spezial-Soße <sup>a,k</sup>  |
| Nachspeise   | Freie Wahl aus folgenden Nachspeisen<br>Honig-Banane mit Vanille-Eis <sup>a</sup><br>Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße <sup>a</sup> <i>warm</i><br>Gebackenes Eis <sup>a</sup><br>Lychee<br>Cappuccino, Espresso, Kaffee<br>Chinesische Schnäpse |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## AUF HEISSER PLATTE SERVIERT

|              |  | EUR  |
|--------------|--|------|
| <b>SP 1</b>  | <b>Doppelt hält besser<sup>a</sup></b> <i>raffiniert würzig und scharf</i><br>Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in scharfer Soße | 15,- |
| <b>SP 2</b>  | <b>Vergangene Liebe<sup>a</sup></b> <i>pikant</i><br>½ knusprige Ente auf Saisongemüse, mit Rum flambiert<br>und serviert mit pikanter Soße  | 19,- |
| <b>SP 3</b>  | <b>Des Prinzen Leibgericht<sup>a</sup></b><br>Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in fein würziger Soße  | 15,- |
| <b>SP 4</b>  | <b>Heiße Lady<sup>a,e</sup></b><br>Zartes Rindfleisch in Satay-Soße mit vielerlei Gewürzen und Gemüse  | 16,- |
| <b>SP 5</b>  | <b>Phönixschwanz<sup>a,f</sup></b> <i>scharf</i><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Knoblauch und Gemüse                          | 15,- |
| <b>SP 6</b>  | <b>Feuer der Mongolei<sup>f</sup></b><br>Rindfleisch mit Gemüse in spezieller Soja-Soße auf<br>heißer Gusseisenplatte serviert               | 17,- |
| <b>SP 7</b>  | <b>Kampf des Phönix und Drachen<sup>a,f</sup></b><br>Verschiedene Fleischsorten und Entenfleisch mit Gemüse in Kung Fu Soße                  | 17,- |
| <b>SP 8</b>  | <b>Schwarze Diamanten<sup>a,f</sup></b> <i>leicht sauer-scharf</i><br>½ knusprige Ente auf Sojasprossen mit pikanter Shanghai Soße           | 19,- |
| <b>SP 9</b>  | <b>Perlen der Meere<sup>l</sup></b> <i>leicht scharf</i><br>Riesengarnelen (mit Schale), Ingwer und Saisongemüse<br>im Wok geschwenkt        | 23,- |
| <b>SP 10</b> | <b>Die vier Giganten<sup>a,l</sup></b> <i>leicht scharf</i><br>Verschiedene Fleischsorten und Garnelen gebraten mit Gemüse                   | 16,- |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# REGIONALE SPEZIALITÄTEN

|              |  | EUR  |
|--------------|--|------|
| <b>SP 11</b> | <b>Land und Meer<sup>l</sup> leicht scharf</b><br>Würzig gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, Tomaten und Frühlingszwiebeln        | 15,- |
| <b>SP 12</b> | <b>Feuriger Drache<sup>a</sup> scharf</b><br>Entenscheiben mit Gemüse, Ingwer und Pfeffer  | 19,- |
| <b>SP 13</b> | <b>Glücksschwein<sup>a,k</sup> sauer-scharf</b><br>Zarte Hackbällchen in sauer-scharfer Soße geschwenkt, auf Saisongemüse serviert               | 15,- |
| <b>SP 14</b> | <b>Blitz aus heiterem Himmel<sup>a</sup></b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse und Pilzen auf zischendem Reis  | 16,- |
| <b>SP 15</b> | <b>Manche mögen es heiß<sup>a</sup> feurig scharf</b><br>Rindfleisch gebraten mit Gemüse und grünem Pfeffer                                      | 16,- |
| <b>SP 16</b> | <b>König des Waldes<sup>a</sup></b><br>Rindfleisch mit Broccoli und Pilzen in Austernsoße  | 16,- |
| <b>SP 17</b> | <b>Mapo Tofu<sup>a,f</sup> vegan möglich, scharf</b><br>Gehacktes Hühnerfleisch und zarter Tofu in feurigem Chiliöl sautiert                     | 16,- |
| <b>SP 18</b> | <b>Mahl der vollen Hoffnung<sup>a,e</sup></b><br>Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße, im Teigkorb serviert | 17,- |
| <b>SP 19</b> | <b>Shanghai Surprise<sup>a,e</sup></b><br>Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Nüssen und Gemüse  | 16,- |
| <b>SP 20</b> | <b>Luxus à la Peking<sup>a</sup></b><br>Gebackene Ente und Hühnerbrustfilet auf verschiedenen Fleischsorten und Gemüse in würziger Soße          | 20,- |
| <b>SP 21</b> | <b>Aus der Spinnerei<sup>a,f</sup> leicht sauer-scharf</b><br>Glasnudeln mit Gemüse, serviert mit gegrillten Mekong-Garnelen                     | 18,- |
| <b>SP 22</b> | <b>Melodie des Meeres<sup>l</sup> raffiniert sauer-scharf</b><br>Gegrilltes Fischfilet auf Saisongemüse  | 19,- |

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

|  | EUR  |
|--|------|
| <b>V1</b> <b>Sweetie Veggie</b> <sup>a</sup> <i>vegan</i><br>Gemüse in süß-saurer Soße geschwenkt  | 12,- |
| <b>V2</b> <b>Curry-Gemüse</b> <i>vegetarisch, leicht scharf</i><br>Gemüse in leicht scharfer Curry-Soße  | 12,- |
| <b>V3</b> <b>Erdnuss-Gemüse</b> <sup>e</sup> <i>vegan</i><br>Gemüse gebraten in Erdnuss-Soße   | 12,- |
| <b>V4</b> <b>Kung Fu Tofu</b> <sup>a,f</sup> <i>vegan, pikant</i><br>Tofu mit Gemüse gebraten in pikanter Kung Fu Soße                                       | 13,- |
| <b>V5</b> <b>Thai Tofu</b> <sup>f</sup> <i>vegan, scharf</i><br>Tofu mit Gemüse in scharfem Thai-Curry und Kokosmilch  | 13,- |
| <b>V6</b> <b>Lohans Entzücken</b> <sup>f</sup> <i>vegan</i><br>Verschiedenes Gemüse gebraten, auf zischendem Reis serviert                                   | 14,- |
| <b>V7</b> <b>Wilder Kaiser</b> <sup>f</sup> <i>vegan</i><br>Tofu mit Champignons, Morcheln, Austernpilzen, Tongku-Pilzen und etwas Gemüse in feiner Sauce    | 14,- |
| <b>V8</b> <b>Kleiner Mönch auf Wanderschaft</b> <sup>f</sup> <i>vegan</i><br>Würzig marinierte Tofu-Scheiben mit Zitronengras an Pakchoi und Saisongemüse    | 15,- |
| <b>V9</b> <b>Im Reich des Buddhas</b> <sup>f</sup> <i>vegan, pikant</i><br>Tofu gebraten mit Zitronengras und Gemüse   | 13,- |
| <b>V10</b> <b>Gebratene Nudeln mit Gemüse</b> <sup>a,c</sup> <i>vegan</i>  | 12,- |
| <b>V11</b> <b>Gebratener Reis mit Gemüse</b> <sup>a,c</sup> <i>vegan</i>   | 12,- |
| <b>V12</b> <b>Pad Thai Tofu</b> <sup>c,f</sup> <i>vegetarisch, vegan möglich</i><br>Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu und Gemüse in Soja- und Tamarindensoße | 15,- |

*Zu jedem vegetarischen und veganen Gericht kann eine Portion vegane Ente zum Aufpreis von 6,- dazu bestellt werden.*

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# AUS DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

|   | EUR         |
|---|-------------|
| <b>T1</b> <b>Glasiertes Hühnerfleisch<sup>a</sup></b><br>Mit Ananas, Tomaten, Bohnen und Gurken in süß-saurer Soße  | <b>14,-</b> |
| <b>T2</b> <b>Rindfleisch mit Tongku-Pilzen<sup>a</sup> leicht scharf</b><br>Würzig mit schwarzen Bohnen, Zitronengras und Gemüse,<br>säuerlich durch Limettensaft | <b>15,-</b> |
| <b>T3</b> <b>Tintenfisch mit Tongku-Pilzen<sup>a,l</sup> sauer-scharf</b><br>Gemüse, schwarzen Bohnen, Zitronengras und Limettensaft                              | <b>14,-</b> |
| <b>T4</b> <b>Rotes Garnelen-Curry<sup>l</sup> scharf</b><br>Garnelen mit Gemüse in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch  | <b>20,-</b> |
| <b>T5</b> <b>Grünes Hühnchen-Curry scharf</b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry mit Kokosmilch  | <b>15,-</b> |
| <b>T6</b> <b>Rotes Hühnchen-Curry scharf</b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch  | <b>15,-</b> |
| <b>T7</b> <b>Rotes Fisch-Curry<sup>a,l</sup> scharf</b><br>Gebackenes Fischfilet mit Gemüse in roter Thai-Curry-Soße<br>mit Kokosmilch                            | <b>16,-</b> |
| <b>T8</b> <b>Rotes Rind-Curry scharf</b><br>Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch und grünem Pfeffer  | <b>15,-</b> |
| <b>T9</b> <b>Rotes Enten-Curry<sup>a</sup> scharf</b><br>½ knusprige Ente auf rotem Curry mit Kokosmilch und Gemüse   | <b>19,-</b> |
| <b>T10</b> <b>Pad Thai<sup>a,f,l</sup></b><br>Reisbandnudeln mit Gemüse, Hühnerfleisch und Garnelen gebraten<br>mit Soja- und Tamarindensoße                      | <b>16,-</b> |

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

## RINDFLEISCHGERICHTE

|   | EUR  |
|---|------|
| <b>50 Rind Chop Suey<sup>f</sup></b><br>Rindfleisch in würzig feiner Sauce und Gemüse                       | 15,- |
| <b>51 Rind Curry</b><br>Rindfleisch mit Saisongemüse in Curry-Soße  | 15,- |
| <b>52 Roter Sonnenschein<sup>a</sup></b><br>Rindfleisch mit Gemüse in süß-saurer Soße                       | 15,- |
| <b>53 Dschingis Khan<sup>f</sup></b><br>Rindfleisch gebraten mit Lauch und Zwiebeln in spezieller Soja-Soße | 15,- |
| <b>54 Rind auf der Weide<sup>f</sup></b><br>Rindfleisch mit Paprika und Tongku-Pilzen                       | 15,- |

## HÜHNERFLEISCHGERICHTE

|  |      |
|--|------|
| <b>60 Chop Suey Huhn<sup>a,f</sup></b><br>Hühnerfleisch gebraten in würziger Soße                                  | 14,- |
| <b>61 Glückliches Huhn<sup>a</sup> pikant</b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse in pikanter Curry-Soße                   | 14,- |
| <b>62 Sommerfrische<sup>a</sup></b><br>Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Soße                                 | 14,- |
| <b>63 Drachenfeuer<sup>a,e</sup> leicht scharf</b><br>Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Karotten und Cashew-Nüssen | 14,- |
| <b>64 Kung Fu Huhn<sup>a,f</sup> pikant</b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse in pikant würziger Soße                    | 14,- |
| <b>65 Huhn Erdnuss<sup>a,e</sup></b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße               | 14,- |
| <b>66 Hong Kong Huhn<sup>a,f</sup></b><br>Gebackenes Hühnerbrustfilet auf Gemüse in Austern-Soße                   | 14,- |
| <b>67 Gumbao Huhn<sup>a,e</sup></b><br>Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Hoisin-Soße                   | 14,- |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

# ENTENFLEISCHGERICHTE

*Wir servieren eine halbe Ente in Scheiben, ohne Knochen*

|  | EUR         |
|--|-------------|
| <b>70 Ente im Glück<sup>a,e</sup></b><br>Knusprige Ente mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße              | <b>19,-</b> |
| <b>71 Ente vom Hof<sup>a,f</sup></b><br>Knusprige Ente mit Gemüse in dunkler Spezial-Sauce                             | <b>19,-</b> |
| <b>72 Liebesfrüchte des Gelben Phönix<sup>a</sup></b><br>Knusprige Ente mit Ananas und etwas Gemüse in süß-saurer Soße | <b>19,-</b> |
| <b>73 Tanz des Phönix<sup>a,e</sup> pikant</b><br>Knusprige Ente auf Gemüse und Cashew-Nüssen nach Szechuan Art        | <b>19,-</b> |
| <b>74 Volltreffer des Glückspiels<sup>a</sup> leicht scharf</b><br>Knusprige Ente mit Gemüse in Curry-Soße             | <b>19,-</b> |
| <b>75 Betrunkene Ente<sup>a,f</sup></b><br>Knusprige Ente auf Sojasprossen in Reiswein-Soja-Soße                       | <b>19,-</b> |
| <b>76 Hong Kong Ente<sup>a,f</sup> leicht scharf</b><br>Knusprige Ente mit Gemüse in Austern-Soße                      | <b>19,-</b> |

# GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN

|  |             |
|--|-------------|
| <b>80 Drachentanz<sup>l,f</sup> leicht scharf</b><br>Hummerkrabben mit Gemüse und Cashew-Nüssen                                | <b>20,-</b> |
| <b>81 Meeresrauschen<sup>a,l</sup> sauer-scharf</b><br>Hummerkrabben mit Gemüse in sauer-scharfer Soße                         | <b>20,-</b> |
| <b>82 Gefangene des Meeresdrachen<sup>e,l</sup> leicht scharf</b><br>Tintenfisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Szechuan Soße | <b>14,-</b> |
| <b>83 Drachenschwanz<sup>j,l</sup> sauer-scharf</b><br>Tintenfisch mit Cocktailtomaten, Stangensellerie und Gemüse             | <b>14,-</b> |
| <b>84 Einsamer Goldfisch<sup>a,e,l</sup> scharf</b><br>Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen                      | <b>15,-</b> |
| <b>85 Gelber Fisch<sup>a,l</sup></b><br>Gebackenes Fischfilet auf Gemüse in Curry-Soße   | <b>15,-</b> |

## Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.  
Andere Beilagen werden separat berechnet.

## NUDEL- UND REISGERICHTE

|   | EUR  |
|---|------|
| 90 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>a,c</sup>                                       | 13,- |
| 91 Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse <sup>a,c,l</sup>  | 13,- |
| 92 Gebratene Fleischsorten und Gemüse auf knusprigen Nudeln <sup>a</sup>                              | 14,- |
| 93 Nasi Goreng <sup>a,c,e,l</sup><br>Curry-Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee-Spieß   | 15,- |
| 94 Bami Goreng <sup>a,c,e,l</sup><br>Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee-Spieß | 15,- |
| 95 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>c</sup>  | 13,- |
| 96 Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse <sup>a,c</sup>                                     | 16,- |

## KINDERTELLER

|   |     |
|---|-----|
| 110 Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch <sup>a,c</sup>    | 7,- |
| 111 Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in feiner Soße <sup>a</sup> | 7,- |
| 112 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>c</sup>       | 7,- |
| 113 Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße <sup>a</sup>       | 7,- |

## BEILAGEN

|  |     |
|--|-----|
| 114 Gebratener Reis mit Gemüse <sup>a,c</sup>  | 5,- |
| 115 Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>a,c</sup> | 5,- |
| 117 Schale Soße nach Wahl <sup>a</sup>         | 2,- |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



## NACHSPEISEN

|     |  | EUR  |
|-----|--|------|
| 120 | Gebackene Bananen mit Mandel, Honig und Kugel Vanille-Eis <sup>a</sup> | 6,50 |
| 121 | Gebackene Äpfeln mit Mandel, Honig und Kugel Vanille-Eis <sup>a</sup>  | 6,50 |
| 122 | Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße <sup>a</sup> <i>warm</i>           | 6,-  |
| 123 | Sticky Rice mit Kokossoße und frischer Mango <i>nur saisonal</i>       | 9,-  |
| 124 | Lychee   | 5,-  |

## EIS - VARIATIONEN

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 130 | Gebackenes Eis an Erdbeerssoße und Sahne <sup>a,c</sup>                    | 6,-  |
| 131 | Vanille-Eis mit Wan Tan Teig, Schokossoße und Sahne <sup>a</sup>           | 6,-  |
| 132 | <b>Heiße Liebe</b><br>Vanille-Eis in heißer Himbeerssoße                   | 6,-  |
| 133 | <b>Affogato</b> <sup>8</sup><br>Espresso mit Vanille-Eis                   | 4,50 |
| 134 | <b>Eierlikör-Becher</b> <sup>c</sup>                                       | 6,-  |
| 135 | <b>Kleines Früchtchen</b><br>Obstsalat mit Kugel Vanille-Eis               | 5,-  |
| 136 | <b>Schokokuss</b><br>Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladensoße und Sahne | 6,-  |
| 137 | <b>Eiskaffee</b> <sup>8</sup>  | 5,50 |
|     | <b>Eine Kugel Eis nach Wahl</b>  | 2,50 |
|     | Vanille • Schokolade • Erdbeere  |      |
|     | <b>Eine Kugel Spezial-Eis nach Wahl</b>                                    | 3,50 |
|     | Sesam • Ingwer   |      |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



### Zusatzstoffe

2: Antioxidationsmittel Askobinsäure  
3: Farbstoff Carotine / 4: Chinin / 5: Phosphorsäure  
8: Koffein

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|  | EUR               |
|--|-------------------|
| <b>Flasche Wasser Still 0,5l / Flasche Sprudelwasser 0,75l</b>   | <b>4,- / 6,50</b> |
| <b>Softgetränk 0,2l / 0,4l</b><br>Mineralwasser • Cola <sup>3,5,8</sup> • Cola Light <sup>3,5,8</sup> • Fanta <sup>2,8</sup> • Zitronenlimo • Spezi <sup>3,5,8</sup> | <b>2,50 / 4,-</b> |
| <b>Tonics 0,4l</b><br>Bitter Lemon • Ginger Ale • Tonic Water  | <b>4,-</b>        |
| <b>Saft und Nektar / Saftschorle 0,4l</b><br>Apfel <sup>3</sup> • Orange • Guave • Lychee • Johannisbeere • Ananas • Mango • Maracuja                                | <b>4,-</b>        |

# HEISSGETRÄNKE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Tee</b><br>Jasmin-Tee • Grüner Tee                      | <b>3,-</b>  |
| <b>Frischer Tee</b><br>Ingwer-Tee • Minze-Tee <sup>8</sup> | <b>3,50</b> |
| <b>Tasse Kaffee<sup>8</sup></b>                            | <b>3,-</b>  |
| <b>Espresso<sup>8</sup></b>                                | <b>2,50</b> |
| <b>Cappuccino<sup>8</sup></b>                              | <b>3,50</b> |

# HOMEMADE LIMONADE

|  |            |
|--|------------|
| <b>Lime Virgin Mojito</b><br>Mit Zitrone, Limette, Minze und braunem Zucker                | <b>7,-</b> |
| <b>Raspberry Virgin Mojito</b><br>Mit Himbeere, Limette, Zitrone, Minze und braunem Zucker | <b>7,-</b> |
| <b>Mango Lime Limonade</b><br>Mit Mango, Limette, Honig und Minze                          | <b>7,-</b> |
| <b>Guave Passionsfrucht Coco</b><br>Mit Guave, Passionsfrucht und Kokossirup               | <b>7,-</b> |



#### Zusatzstoffe

2: Antioxidationsmittel Askobinsäure

3: Farbstoff Carotine / 4: Chinin / 5: Phosphorsäure

8: Koffein

## BIERE

|   | EUR  |
|---|------|
| <b>Schweiger Weißbier</b> 0,5l<br>Hell • Dunkel • Alkoholfrei | 4,20 |
| <b>Schweiger Helles Bier</b> 0,5l                             | 4,20 |
| <b>Schweiger Alkoholfreies Helles Bier</b> 0,5l               | 4,20 |
| <b>Schweiger Pilsener</b> 0,3l                                | 4,-  |
| <b>Schweiger Altbayrisch Dunkel</b> 0,5l                      | 4,20 |
| <b>Schweiger Sportweißbier</b> 0,5l                           | 4,20 |
| <b>Radler</b> 0,5l  | 4,20 |
| <b>Weißbier mit Cola oder Limo</b> 0,5l                       | 4,20 |
| <b>Asia Biere</b> 0,3l<br>Tsing-Tao Bier • Singha Bier        | 4,50 |

## LONGDRINKS UND COCKTAILS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Gin Tonic</b><br>Gin und Tonic                                       | 9,- |
| <b>Cuba Libre</b><br>Rum, Cola und Limette                              | 9,- |
| <b>Hurricane</b><br>Rum, Maracuja, Orange, Limette und Geradine         | 9,- |
| <b>Pina Colada</b><br>Rum, Ananas, Kokosmilch und Sahne                 | 9,- |
| <b>Virgin Colada</b> <i>alkoholfrei</i><br>Ananas, Kokosmilch und Sahne | 9,- |



## APERITIFS UND DIGESTIFS

|   | EUR         |
|---|-------------|
| <b>Weinschorle</b> 0,2l / 0,5l                          | 5,50 / 10,- |
| <b>Campari Orange oder Soda</b> <sup>c</sup> 0,3l       | 7,-         |
| <b>Aperol Spritz</b> 0,3l                               | 7,-         |
| <b>Hugo</b> 0,3l  | 7,-         |
| <b>Lillet Vive</b> 0,3l<br>Lillet blanc mit Tonic Water | 7,-         |
| <b>Crémant</b> 0,1l<br>französischer Schaumwein         | 8,-         |
| <b>Lychee-Sekt</b> 0,1l                                 | 5,-         |
| <b>Ramazotti</b> 4cl                                    | 3,50        |
| <b>Wodka</b> 2cl  | 3,20        |
| <b>Williamsbirne</b> 2cl                                | 3,20        |
| <b>Baileys</b> 4cl                                      | 3,50        |

## CHINESISCHE SCHNÄPSE UND WEINE

|  |     |
|--|-----|
| <b>Mei-Kwei-Lu</b> 2cl<br>Rosenbrandy, 54%       | 3,- |
| <b>Bambusschnaps</b> 2cl<br>46%                  | 3,- |
| <b>Wu-Chai-Pi</b> 2cl<br>Kräuterschnaps rot, 62% | 3,- |
| <b>Kao Liang</b> 2cl<br>Reisschnaps, 63%         | 3,- |
| <b>Karaffe Japanischer Sake</b> 10cl             | 6,- |
| <b>Karaffe Pflaumenwein</b> 10cl                 | 6,- |

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier  
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse  
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen  
l: Weichtiere / m: Lupine



## WEISSWEINE

|           |  | EUR        |
|-----------|--|------------|
| <b>W1</b> | <b>Rivaner Kabinett 0,2l</b><br><i>Deutschland</i><br>Weingut Philipp Lang Freiburg<br>Mit Aromen von Apfel, Birne und Muskat, leicht und harmonisch | <b>6,-</b> |
| <b>W2</b> | <b>Grüner Veltliner 0,2l</b><br><i>Österreich</i><br>Weingut Arkadenhof Buchmayer Pillersdorf<br>Fruchtiger, pfeffriger Wein mit feinem Bukett       | <b>6,-</b> |
| <b>W3</b> | <b>Pinot Grigio 0,2l</b><br><i>Italien</i><br>Erz.-Abf. Cantina Danese, Verona<br>Feinfruchtig, weich im Abgang                                      | <b>6,-</b> |
| <b>W4</b> | <b>Chardonnay 0,2l</b><br><i>Italien</i><br>Cantina Campagnola Veneto Erz.Adf.<br>Frisch und fruchtig mit leichter Säure                             | <b>6,-</b> |

## ROSÉWEIN

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>W8</b> | <b>Spätburgunder Weißherbst 0,2l</b><br><i>Deutschland</i><br>Bötzingen am Kaiserstuhl<br>Weicher und vollmundiger Roséwein | <b>6,-</b> |
|-----------|---|------------|

## ROTWEINE

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| <b>W9</b>  | <b>Merlot 0,2l</b><br><i>Italien</i><br>Cantina Villa Rocca Veneto<br>Weicher vollmundiger Rotwein mit intensivem Geschmack                                   | <b>6,-</b> |
| <b>W10</b> | <b>Blauer Zweigelt 0,2l</b><br><i>Deutschland</i><br>Weingut Ebner Mitterhauser Weinviertel Erz.Abf.<br>Feines fruchtbetontes Sortenbukett, kräftiger Rotwein | <b>6,-</b> |



## FLASCHENWEINE WEISS

|             |  | EUR         |
|-------------|--|-------------|
| <b>W 20</b> | <b>Weißburgunder Kabinett 0,75l</b><br><i>Deutschland</i><br>Weingut Philipp Lang, Freiburg<br>Duftet nach Birne und gelbem Apfel,<br>harmonisch ausgewogen, trocken | <b>28,-</b> |
| <b>W 21</b> | <b>Lugana Cirati DOC 0,75l</b><br><i>Italien</i><br>Cantina Citari Lombardei<br>Fruchtiger, frischer Weißwein, zart im Abgang  | <b>36,-</b> |

## FLASCHENWEIN ROSÉ

|             |   |             |
|-------------|---|-------------|
| <b>W 22</b> | <b>Spätburgunder Rosé Kabinett 0,75l</b><br><i>Deutschland</i><br>Weingut Philipp Lang, Freiburg<br>Frisch und fruchtig | <b>26,-</b> |
|-------------|---|-------------|

## FLASCHENWEINE ROT

|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| <b>W 23</b> | <b>Cabernet Sauvignon DOC 0,75l</b><br><i>Italien</i><br>Cantina Castel Firmian, Trentino<br>Intensiver und komplexer Rotwein mit Kirscharomen | <b>34,-</b> |
| <b>W 24</b> | <b>Nero d'Avola DOC 0,75l</b><br><i>Österreich</i><br>Cantina Feudo Avancio, Sizilien<br>Kräftiger, vollmundiger und feinfruchtiger Rotwein    | <b>38,-</b> |

## PERLWEIN

|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| <b>W 25</b> | <b>Zweiklang Secco 0,75l</b><br><i>Deutschland</i><br>Schimmert lachsrosa, schmeckt nach Erdbeeren und<br>Zitrusfrüchten, feine Perlage, halbtrocken | <b>26,-</b> |
|-------------|--|-------------|

