

Beilagen



100. Weißer Jasmin Reis	€ 3.00
101. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse (C,F)	€ 4.80
102. Pommes Frites	€ 3.80
103. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse (C,F)	€ 5.00

Desserts



111. Gebackene Bananen mit Vanilleeis	€ 5.50
113. Gebackene Ananas mit Vanilleeis	€ 5.50
114. Flambiertes Eis	€ 6.00
115. Mini - Bananensplitt	€ 4.00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
(*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Empfehlung



A1. Acht Schätze

Das allbekannte Wok-Gericht mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse. (pikant)

€ 14.80

A2. Frühling in Hongkong

Ein „pikantes“ Wok-Gericht mit Garnelen, Huhn und selbstverständlich mit frischem Gemüse.

€ 19.80

A3. Die Mandarin Ente

Knusprige Ente und knuspriges Huhn. Dieses Gericht war eine Lieblingsspeise der kaiserlichen Beamten im alten China.

€ 16.80

A4. Hühnerfleisch auf der Gusseisenpfanne

Zartes Hühnerfleisch mit Bambus und Paprika. (pikant)

€ 15.80

A5. SA-TSA Rindfleisch

Ein Gericht mit mongolische BBQ Sauce und Gemüse. Kräftig-würzig im Geschmack.

€ 18.50

A7. Acht Schätze Huhn

Knuspriges Huhn auf verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

€ 15.50

A8. Gelber Phönix

Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in gelber, feiner indischer Curry.

€ 14.80

E_{nte}



„Unsere hausgemachte Ente wird nach eigenem Hausrezept frisch zubereitet und serviert“

51. Ente der Nacht (A,C,F)

Die beliebte, knusprig gebackene Ente.

Serviert mit einer Knoblauchsauce.

€ 17.80

52. Rauchender Genuss (A,C,F)

Die Ente auf der Gusseisenpfanne wird trotz des Namens nicht allzu scharf gewürzt. Das lässt das knusprige Entengericht selbst nach dem Essen nochmals auf der Zunge zergehen.

€ 19.50

53. Eat – Ente (A,C,F)

Bei dieser Speise harmoniert die knusprige Ente mit Sojasprossen und Wird mit einer hausgemachten Knoblauch-Pflaume Sauce verfeinert.

€ 18.00

54. Vogelgesang (A,C,F)

Das Geheimnis dieser knusprigen Ente ist frisches Gemüse, dass mit einer Szechuan-Sauce zubereitet wird.

€ 16.80

55. Paradies-Apfel (A,C,F)

Der süßer-saure Geschmack in Verbindung mit knusprigen Ente und Anans, bringt selbst Eva in Versuchung.

€ 16.50

56. Acht – Schätze Ente (A,C,F)

Die knusprige Ente wird auf gebratenem Rind-, Hühner- und Schweinefleisch Mit Gemüse serviert. Das lässt keine Wünsche offen.

€ 18.00

Hühnerfleisch



41. Frühlingsblüte (F)

Ein schmackhaftes Pfannengericht aus Hühnerbrust, verschiedenen Gemüsesorten und Gewürzen.

€ 14.50

42. Sesam-Bällchen (A,C,F)

Panierte Hühnerbällchen mit Sesam werden in eine außergewöhnlich feine Sauce Zubereitet.

€ 13.50

43. Spezial Huhn (A,C,F)

Hühnerfleisch im Teigmantel und Knoblauch Sauce.

Sie werden den Genuss dieses Gerichtes nicht so schnell vergessen.

€ 14.50

44. Glückssegen der Göttin (F)

Zartes Hühnerfleisch, Gemüse und Cashewnüsse werden in einer scharfgewürzten Szechuan-Sauce gebraten. (pikant)

€ 15.50

45. Die süße Prinzessin von China (A,C)

Hühnerfleisch „Süß-Sauer“ gehört zu den Lieblingsspeisen der Prinzessin.

Zartes Hühnerfleisch im Teigmantel wird mit einer „Süß-Sauer“ Sauce verfeinert. Ananas gibt dem Gericht eine besondere Note.

€ 13.50

47. Glücksbringer (A,C,F)

„Hühnerfleisch-Knusprig“. Der Teigmantel wird durch unsere spezielle Zubereitungsmethode besonders kross und knusprig.

€ 15.80

Meeeresfrüchte



71. Blumenreich des Meeres (A,C,F,D)

Pikantes Fischgericht aus Sezuan.

Gebackene Zanderfilet mit Cashewnüssen und Gemüse. (pikant) € 17.80

72. Roter Fluss (A,C,D)

Gebackene Zanderfilet in süß-sauren Sauce.

Die Ananaswürfel verleihen das Gewisse Etwas. € 17.50

74. Scharfe Garnelen (B,F)

Scharfe Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten

und Cashewnüssen auf heißer Pfanne € 24.80

75. Garnelen nach Arte des Hauses (B,F)

Dieses Garnelengericht bereitet der Chef immer wieder gerne.

Garnelen in Wok mit einer speziellen Sauce vom Chefkoch. € 25.80

Salat



- | | |
|--------------------------------|--------|
| 11. Pikanter Krautsalat | € 5.50 |
| 12. Gurkensalat | € 6.50 |
| 13. Gemischter Salat | € 6.00 |

Suppe



- | | |
|--|--------|
| 14. Sauer-Scharfe Suppe (C,F)
<i>Pikante „Süß-Saur“ Gemüsesuppe, verfeinert mit Entenfleisch.</i> | € 5.50 |
| 15. Wan-Tan Suppe (C,F)
<i>Sie besteht aus gefüllten Hühnerfleischtaschen, die in einer Hühnerbrühe mit Gemüse und Wein zubereitet werden.</i> | € 5.80 |
| 19. Tom Yun Gong (thailändisch) (B)
<i>Kräftige Zitronengrass-Suppe mit Garnelen.</i> | € 9.20 |
| 20. Tom Ka Gai (thailändisch)
<i>Zart-säuerlich-scharfe Suppe mit Kokosmilch und Hühnerfleisch.</i> | € 6.90 |

Schweinefleisch



23. Nach Art des Hauses (A,C,F)

Schweinefleisch im Teigmantel mit unverwechselbarer süß-pikanter Sauce. Dazu passend: Paprika und Zwiebeln.

€ 13.80

24. Szechauns Schönheit (F)

Schweinefleisch, zweimal gebraten mit Gemüse

€ 12.80

Rindfleisch



31. Himmelsreich (F)

*Zartes Rindfleisch mit scharfe Wok-Gemüse.
der besondere Pfiff kommt durch die scharfen Zutaten.
Ein Schuss Reiswein darf nicht fehlen*

€ 15.80

32. Gan-Bin Rindfleisch (F)

*Geröstetes Rindfleisch mit Paprika, Sojasprossen und Karotten in
scharfer süß-saurer Sauce. (pikant)*

€ 17.80

33. Das mongolische Rind (F,O)

*Nicht nur weil das Fleisch auf einer besonderen Pfanne serviert wird,
sondern auch weil es mit viel Wein, Zwiebeln und
Lauch zubereitet wird, zergeht dieses mongolisches
Gericht auf der Zunge. (pikant)*

€ 23.80

Spezial 4 Gang - Menü



Menü B1 für 1 Person:

- Sauer-scharfe Suppe
 - Frühlingsrolle
 - Acht Schätze / Knusprige Ente mit Gemüse
 - Jasmin Reis als Beilage
 - Gebackene Banane als Dessert
- € 29.80

Menü B2 für 1 Person:

- Sauer-scharfe Suppe
 - Frühlingsrolle
 - Rindfleisch Szechuan / Knuspriges Huhn
 - Jasmin Reis als Beilage
 - Gebackene Banane als Dessert
- € 30.80

Menü C1 für 2 Personen

- Sauer-scharfe Suppe
 - Frühlingsrolle
 - Rindfleisch mit rotem Curry / Hühner „Chop-Suey“ / Ente mit Gemüse
 - Gebratener Reis als Beilage
 - Gebackene Banane als Dessert
- pro Pers. € 27.80

Menü C2 für 2 Personen

- Sauer-scharfe Suppe
 - Frühlingsrolle
 - Knusprige Huhn / Acht Schätze / Scharfe Garnelen
 - Gebratener Reis als Beilage
 - Gebackene Banane als Dessert
- pro Pers. € 29.80

T hailändische Spezialitäten



Gaeng Ped – Muh, Gai, Nuean

Roter Curry mit Kokosnussmilch, Thai Basilikum und thailändischem Gemüse (scharf)

T1. Schweinefleisch € 13.50

T2. Hühnerfleisch € 14.80

T3. Rindfleisch € 15.80

T8. Ped Schu Schi

*Knusprige Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch
Und Thai-Gemüse*

€ 18.80

T9. Kaeng Phanaeng

*Hühnerfleisch mit Thai Gemüse in Curry, Kokosnussmilch
und Erdnuss-Sauce*

€ 15.50

T10. Gaeng Kiw Goong (B)

Garnelen mit rotem Curry, Kokosmilch und Thai-Gemüse (scharf) € 24.80

V egetarische Gerichte



81. Buddha Gericht (F)

Gemüse aus dem Wok. Dieses Gericht bestätigt Chinas Ruf eine sehr gesunde Küche zu haben.

€ 11.80

82. Indische Gemüse

Gemüse werden im Wok mit indischem Curry gebraten.

€ 11.80

83. Gesunder Genuss (F)

Der gebratene Tofu harmoniert bestens mit Gemüse.

€ 13.80

N udeln und Reis



91. Zauberstimmen (C,F)

Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

€ 12.50

92. Goldene Streifen (C)

Curry Nudeln mit feinem Gemüse und Ei.

€ 10.50

93. Schönheit des Meeres (C,F)

Gebratene Nudeln mit Schrimps ist einfach eine gute Kombination

€ 13.80

94. Im Reich des Ming – Kaisers (C,F)

Zu Ehren des Ming – Kaisers wurde an seinem Geburtstag der Reis noch mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei verfeinert

€ 11.80

Vorspeisen



1. Frühlingsrolle (C,A)

*Hausgemachte Frühlingsrolle mit Kraut,
Karotten und Hackfleischfüllung. „Ein Muss“*

€ 5.80

2. Thailändische Rolle (B,A)

Kleine Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch

€ 7.10

3. Goldene Täschchen (C,A)

Gebackene Teigtäschchen gefüllt mit Hühnerfleisch und Karotten

€ 5.80

4. Gebackene Schweinerippchen

€ 7.20

5. Gyoza (C,A)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse

€ 7.80

6. Goldgrube (C,A)

*Gebackenes Gemüse wird goldbraun frittiert und ist die beste
Vorspeise für Freunde vegetarischer Küche*

€ 6.50

8. Meeresgöttin (B,A,C)

Goldene Krebsfleischstäbchen im Teigmantel frittiert

€ 6.90

9. Tempura (B,A,C)

Knusprig, gebackene Riesen-Garnelen

€ 12.50

10. Gebackene Champignons (A,C)

€ 6.80