

# Konfuzius

## Chinesischer Philosoph (551 - 479 v. Chr.)

Fordere viel von dir selbst und erwarte wenig von den anderen,  
so wird dir Ärger erspart bleiben.

Von Natur aus sind die Menschen fast gleich;  
erst die Gewohnheiten entfernen sie voneinander.

Lernen, ohne zu denken, ist eitel;  
denken, ohne zu lernen, ist gefährlich.

Ist man in kleinen Dingen nicht geduldig,  
bringt man auch die großen Vorhaben zum Scheitern.

An einem edlen Pferd schätzt man nicht seine Kraft,  
sondern seinen Charakter.

Es ist besser, ein einziges kleines Licht anzuzünden,  
als die Dunkelheit zu verfluchen.

Der sittliche Mensch liebt seine Seele,  
der gewöhnliche sein Eigentum.

Nur die Weisesten und die Dümmersten  
können sich nicht ändern.

Die Menschen stolpern nicht über Berge,  
sondern über Maulwurfshügel.

Essen und Beischlaf sind  
die beiden großen Begierden des Mannes.

Wer unsere Träume stiehlt, gibt uns den Tod.

Vergiss Kränkungen, aber nie Freundlichkeiten.

Der Mensch hat dreierlei Wege, klug zu handeln:  
erstens durch Nachdenken;  
zweitens durch Nachahmen, das ist der leichteste;  
und drittens durch Erfahrung, das ist der bitterste.

# 中午客饭

## Mittagsmenüs

### Lunch Set

Mo.-Fr., 11:30 - 14:30, außer Feiertage  
Mo-Fr, 11:30 - 14:30, bank holidays excluded  
周一至周五, 十一点半至两点半, 不包括周末与节日

**Zu Menü M12-M16 wird gekochter Reis gereicht.**  
*M12-M16 with steamed rice*  
**客饭 M12-M16 配有白饭**

#### Vorspeise:

酸辣汤 **Pikant säuerliche Suppe** <sup>a,c,f,o</sup> oder knusprige Frühlingsrolle <sup>a,c,f,r</sup>  
或 春卷 *Hot and sour soup or crispy spring roll*

#### Hauptgerichte:

		EURO
M10	炒饭 <b>Gebratener Reis mit Allerlei</b> <sup>a,b,c,f</sup> <i>Fried rice with assorted vegetables, shrimps and meat</i>	8,70
M11	炒面 <b>Gebratene Nudeln mit Allerlei</b> <sup>a,b,f</sup> <i>Fried noodles with assorted vegetables, shrimps and meat</i>	8,70
M12	宫保鸡丁 <b>Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen à la Gongbao*</b> <sup>a,f,h,o</sup> (nach authentischer Art** + EUR 0,80) <i>Diced chicken with cashew nuts à la Gongbao*</i> (正宗 + 0.80 欧元)	9,70
M13	青椒牛肉 <b>Gebratenes Rindfleisch mit Paprika</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried, shredded beef with green pepper</i>	9,70
M14	麻婆豆腐 <b>Doufu mit faschiertem Fleisch**</b> <sup>a,f</sup> (nach authentischer Art*** + EUR 0,80) <i>Mapo-Doufu**</i> (正宗 + 0.80 欧元)	9,50
M15	八宝辣酱 <b>8-Schätze*</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Eight treasures*</i>	9,70
M16	什锦蔬菜 <b>Gebratenes, buntes Gemüse</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried mixed vegetables</i>	8,70
SM	中午特餐 <b>Dreigängiges Spezial-Mittagsmenü</b> <b>(siehe Tageskarte) Zweigängig</b> <i>3 or 2 courses special quick lunch set</i>	9,90 7,90

\*scharf, hot

# 冷盘 Kalte Vorspeise

## Hors d'oeuvre

			EURO
8	糖醋蜆丝	<b>Süß-saure Seequalle</b> <sup>a,c,o</sup> <i>Sweet and sour jelly fish</i>	7,30
9	盐水虾仁	<b>Schrimps mit Schnittlauch und Sesamöl</b> <sup>b</sup> <i>Shrimps with chives and sesame oil</i>	7,30
10	五香熏鱼	<b>Gewürzte Scholle</b> <sup>a,d,f</sup> <i>Plaice flavoured with five spices</i>	7,30
11	怪味鸡丝	<b>Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen</b> <sup>a,f,n</sup> <i>Chicken strips in sauce of a thousand flavours</i>	5,20
11a	口水鸡	<b>„Mundwasser“ Hühnerkeulenfilet in scharfer Sauce**</b> <i>“Saliva” chicken thigh filet in a hot sauce**</i>	5,20
12	麻辣牛肉	<b>Mit Chili und Bergpfeffer gewürzte Rindfleisch- Streifen*</b> <sup>a,f</sup> <i>Spicy beef with chilli and wild peppers*</i>	5,20
13	夫妻牛肉片	<b>Rindfleisch in Scheiben in scharfer Sauce*</b> <sup>a,f,h,l</sup> <i>(nach authentischer Art** + EUR 0,50)</i> <i>Sliced beef in hot sauce* (正宗 + 0.50 欧元)</i>	5,20
14	蒜泥白肉	<b>Schweinefleisch in Knoblauchsauce*</b> <sup>a,f</sup> <i>(nach authentischer Art** + EUR 0,50)</i> <i>Pork in garlic sauce* (正宗 + 0.50 欧元)</i>	5,20
15	香油腐竹	<b>Fu Zhu (Doufuhaut) in Sesamöl</b> <sup>a,f,n,o</sup> <i>Fu Zhu (doufu skin) with sesame oil</i>	5,10
16	青椒皮蛋	<b>1000-jährige Eier mit Paprika*</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>1000 year-old egg with green peppers*</i>	5,10
17	辣椒鲜笋	<b>Bambussprossen in Paprika-Öl*</b> <sup>o</sup> <i>Bamboo shoots with pepper oil*</i>	4,90
18	鸡丝凉面	<b>Kalte Nudeln mit geschnetzeltem Hühnerfleisch*</b> <sup>a,f,n</sup> <i>Cold noodles with chicken strips*</i>	4,50
19	花生豆干	<b>Sojakäse mit Erdnüssen*</b> <sup>a,e,f,o,h</sup> <i>Dried bean curd with peanuts*</i>	4,90
1a	酸辣三丝	<b>Salat in pikant säuerlicher Sauce (Glasnudeln, Karotten und Huhn)*</b> <sup>a,f,n</sup> <i>Salad in hot and sour sauce (glass noodles, carrots and chicken)*</i>	4,50
1c	蒜泥黄瓜	<b>Gurken in Knoblauchsauce*</b> <sup>a,f</sup> <i>Cucumber in garlic sauce*</i>	4,20
1e	双珊瑚萝卜	<b>Süß-sauer eingelegte Karotten und Rettich</b> <i>Sweet and sour pickled radish and carrots</i>	3,80

# 汤

## Suppen Soup

			EURO
21	鱼翅海鲜汤	<b>Haifischflossensuppe</b> Aus Gründen des Artenschutzes <i>Braised shark's fin soup</i> because of wildlife conservation	<b>5,80</b>
22	四川酸辣汤	<b>Pikant säuerliche Suppe nach Sichuan Art*</b> a,f,o,c <i>Hot and sour soup, Sichuan style*</i>	<b>3,90</b>
23	鸡汁云吞汤	<b>Gekochte Wan-Tan in Hühnerbouillon</b> a,f,o,c <i>Boiled Won-Ton in chicken soup</i>	<b>4,10</b>
24	三丝汤	<b>Hühnerfleischsuppe mit Senfgemüse und Glasnudeln</b> a,f,o <i>Chicken soup with chicken strips, pickled mustard tuber and glass noodles</i>	<b>4,00</b>
25	玉米蛋花汤	<b>Mais-Eiersuppe</b> a,c <i>Sweet corn and egg soup</i>	<b>3,90</b>
26	时菜汤	<b>Klare Suppe mit Saisongemüse</b> f <i>Clear soup with vegetables by the season</i>	<b>3,90</b>
27	竹笙蟹肉汤	<b>Hühnerbouillon mit Bambuspilz und Krebsfleisch- Ersatz</b> a,b <i>Chicken soup with bamboo fungus and surimi</i>	<b>5,30</b>

\*scharf, hot

# 点心

## Dim-Sum

### Warme Vorspeisen

#### *Dim-Sum*

#### *Hot Appetizers*

		<b>EURO</b>	
31	广东虾饺	<b>Teigtäschchen gefüllt mit Garnelen nach Kantonesischer-Art (3 Stück)</b> <sup>a,b,n</sup> <i>Dumplings filled with prawn, Cantonese style (3 dumplings)</i>	<b>5,80</b>
32	韭菜虾饺	<b>Teigtäschchen gefüllt mit Schrimps und Bärlauch (3 Stück)</b> <sup>a,b,n</sup> <i>Dumplings filled with shrimps and bear garlic (3 dumplings)</i>	<b>5,70</b>
33	蟹肉梅花饺	<b>Teigtäschchen gefüllt mit Krebsfleisch in Form von Pflaumenblüten (3 Stück)</b> <sup>a,b,c,n</sup> <i>Dumplings filled with crab meat; in the shape of a flower (3 dumplings)</i>	<b>5,30</b>
34	鸭脯鸳鸯饺	<b>Teigtäschchen gefüllt mit Entenfleisch in Form von Mandarin-Enten (3 Stück)</b> <sup>a,b,c,n,o</sup> <i>Dumplings filled with duck, in the shape of a bird (3 dumplings)</i>	<b>4,60</b>
35	香菇小包	<b>Gedämpfte Brötchen mit Schweinefleisch- und Pilzfüllung (3 Stück)</b> <sup>a,c,n,o</sup> <i>Steamed bread filled with pork and mushrooms (3 dumplings)</i>	<b>4,60</b>
36	咖喱角春卷	<b>Gebackene Mini-Curryspitz (6 Stück)</b> <sup>a,h,l</sup> <i>Deep-fried mini curry pastry (6 pieces)</i>	<b>4,30</b>
37	北京虾饺	<b>Peking Täschchen, gefüllt mit Garnelen (4 Stück)</b> <sup>a,b,n</sup> <i>Beijing dumplings filled with prawn (4 dumplings)</i>	<b>5,20</b>
38	北方水饺	<b>Peking Täschchen, gefüllt mit Schweinefleisch und Bärlauch (6 Stück)</b> <sup>a,c,n</sup> <i>Beijing dumplings filled with pork and bear garlic (6 dumplings)</i>	<b>4,80</b>

# 热点

## Traditionelle Vorspeisen aus Sichuan *Hot Appetizers Sichuan style*

			EURO
39	担担面	<b>Pikant gewürzte gekochte Nudeln nach Sichuan-Art garniert mit faschiertem Schweinefleisch*</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Spicy boiled noodles, Sichuan style*</i> (正宗+0.5 欧元)	4,00
3a	四川水饺	<b>Gekochte Teigtäschchen "Jiaozi", gefüllt mit Schweinefleisch in pikanter Sauce*</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Dumplings "Jiaozi" filled with pork in a spicy sauce*</i>	4,20
3b	红油炒手	<b>Gekochte Teigtäschchen "Chaoshou", gefüllt mit Hühnerfleisch in pikanter Sauce*</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Dumplings "Chaoshou" filled with chicken in a spicy sauce*</i>	4,20
3c	鸡汁锅贴	<b>Gebratene Teigtäschchen "Guotie", gefüllt mit Schweinefleisch (4 Stk.)</b> <sup>a,f,n</sup> <i>Fried dumplings "Guotie" filled with pork garnished with Chinese vinegar (4 dumplings)</i>	4,60
3s	素锅贴	<b>Gebratene vegetarische Teigtäschchen "Guotie" garniert mit chinesischem Essig (4 Stk.)</b> <sup>a,f,n</sup> <i>Fried vegetarian dumplings "Guotie" garnished with Chinese vinegar (4 dumplings)</i>	4,30
3d	酥皮春卷	<b>Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Sojasprossen und faschiertem Schweinefleisch (2 Stk.)</b> <sup>a,c,f,r</sup> <i>Crispy spring rolls filled with soy sprouts and shredded pork (2 pieces)</i>	4,10
3dv	素春卷	<b>Vegetarische Frühlingsrollen (6 Stk.)</b> <i>Vegetarian spring rolls (6 pieces)</i>	4,10
3e	鸡汁云吞面	<b>Nudeln und Wan-Tan in Hühnerbouillon</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Noodles and Won-Ton in chicken soup</i>	4,20
3f	酥炸云吞	<b>Gebackene Wan-Tan (6 Stk.) garniert mit chinesischem Essig</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Fried Won-Ton garnished with Chinese vinegar (6 pcs.)</i>	4,10
3g	炸虾片	<b>Gebackene Hummer-Chips mit süßer Chilisauce</b> <sup>a,o</sup> <i>Deep-fried prawn crackers with sweet chili sauce</i>	3,80
3h	炸豆腐	<b>Gebackener Doufu mit süßer Chilisauce</b> <sup>f</sup> <i>Deep-fried doufu with sweet chili sauce</i>	4,20

\*scharf, hot

# 鱼

# Fisch

## Fish

			EURO
41a	活鱼: 草鱼 大	<b>Frischer Amurkarpfen, gedämpft, groß</b> <sup>d,f</sup> (nach authentischer Art mit faschiertem Schwein gebraten** + EUR 5,00) <i>Fresh steamed carp, large size</i> (正宗干烧+5 欧元)	29,00
41b	小	<b>klein, small size</b>	25,00
42	活鱼: 鱒鱼	<b>Gedämpfte Forelle mit Jungzwiebeln</b> <sup>d,f</sup> <i>Steamed trout with bunching onions</i>	17,50
43	松鼠鱒鱼	<b>Gebackene Forelle in Yuxiang-Sauce mit Pinienkernen*</b> <sup>a,d,f,h,o</sup> <i>Deep-fried trout in Yuxiang-Sauce with pine nuts*</i>	18,50
44	明炉鱒鱼	<b>Gebratene Forelle in scharfer Sauce mit Lauch**</b> <sup>a,d,f,o</sup> <i>Fried trout in a hot sauce with leek**</i>	19,50
45	清蒸鳕鱼	<b>Gedämpfter Heilbutt mit Jungzwiebeln</b> <sup>a,d,f</sup> <i>Steamed halibut with bunching onion</i>	21,50
46	铁板鳕鱼	<b>Heilbutt nach Art des Hauses auf Gusseisenpfanne*</b> <sup>a,d,f</sup> <i>Fried Halibut à la maison on a hot plate*</i>	20,50
47	酸菜鱼片 (白鱼)	<b>Barsch in Scheiben mit eingesalztem Chinakohl</b> <sup>a,d,f,o</sup> (nach authentischer Art*** +EUR 8,00 <sup>a,d,f,l,o</sup> ) <i>Victoria perch with pickled Chinese cabbage</i> (正宗 +8 欧元)	21,80
48	糖醋菊花鱼 (白鱼)	<b>Süß-saurer Viktoriabarsch gebacken in Form von Chrysanthemen</b> <sup>a,c,d,o</sup> <i>Deep-fried sweet and sour Victoria perch, in the shape of chrysanthemum</i>	17,50
49	干烧鱼 (石斑鱼,无骨)	<b>Geröstete Scholle mit Zwiebeln, Chili und faschiertem Schweinefleisch **</b> <sup>a,d,f,o</sup> <i>Roasted plaice with onion, chilli and shredded pork **</i>	20,80
49a	鱼香酥鱼片 (白鱼)	<b>Gebackener Barsch gebraten in "Yuxiang" Sauce*</b> <sup>a,c,d,f,o</sup> <i>Deep-fried perch fried with Yuxiang flavour*</i>	17,80
49b	豆瓣鲜鱼 (石斑鱼,无骨)	<b>Gebratene Scholle nach Sichuan Art*</b> <sup>a,c,d,o</sup> <i>Fried plaice Sichuan-style</i>	20,90
49c	豆腐仔鲶	<b>Wels mit Doufu in scharfer Sauce mit Bergpfeffer***</b> <sup>a,d,f</sup> <i>Catfish with Doufu in a hot sauce with mountain pepper**</i>	18,80
49d	煎三文鱼	<b>Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat, garniert mit Koriander und Nudeln*</b> <sup>a,d,f,o</sup> <i>Salmon with pickled ginger, spinach and noodles*</i>	18,50

\*scharf, hot

# 海鲜

# Meeresfrüchte

## Seafood

			EURO
4a	宫保大虾	<b>Gebratene Riesengarnelen mit Cashewnüssen à la Gongbao*</b> <sup>a,b,f,h</sup> (nach authentischer Art** + EUR 3,00) (正宗 + 3 欧元) <i>Fried king prawns with cashew nuts à la Gongbao*</i>	21,90
4c	青元大虾	<b>Gebratene Riesengarnelen mit frischen Erbsen</b> <sup>b</sup> <i>Fried king prawns with fresh green peas</i>	21,90
4d	酥皮大虾	<b>Knusprig gebackene Riesengarnelen</b> <sup>a,b,c</sup> <i>Crispy fried king prawns</i>	23,50
4e	柠檬大虾	<b>Gebackene Riesengarnelen mit Zitronensauce</b> <sup>a,b,c</sup> <i>Crispy fried king prawns with a lemon sauce</i>	23,50
4f	干烧虾	<b>Geröstete Riesengarnelen mit Zwiebeln, Chili und faschiertem Schweinefleisch</b> <sup>**a,b,c,f</sup> (nach authentischer Art mit Salz und Pfeffer gebraten EUR +3,00) <i>Roasted king prawns with onions, chilli and shredded pork**</i> (椒盐大虾 +3 欧元)	24,50
4g	宫保鱿鱼	<b>Gebratener Tintenfisch à la Gongbao mit Cashewnüssen*</b> <sup>a,f,o,r</sup> (nach authentischer Art** + EUR 3,00) <i>Fried squid à la Gongbao with cashew nuts*</i> (正宗 + 3 欧元)	17,50
4h	葱爆鱿鱼	<b>Gebratener Tintenfisch mit Lauch</b> <sup>a,f,r</sup> (auth. Art +EUR1,50) <i>Fried squid with leeks</i> (正宗+1,50 欧元)	16,90
4i	烤花枝	<b>Gegrillte Calamari in Mangosauce mit Chili gebratene Sojasprossen, garniert mit Sesam und Zitrone*</b> <sup>n,o,r</sup> <i>Grilled calamari in mango-sauce, fried soybean sprouts with chilli*</i>	21,90
4j	什锦海鲜煲	<b>Gemischte Meeresfrüchte im irdenen Tontopf</b> <sup>a,b,f,o,r</sup> <i>Mixed seafood in a earthenware terrine</i>	21,50
4k	海鲜铁板	<b>Ausgewählte Meeresfrüchte auf Gusseisenpfanne*</b> <sup>a,b,f,o,r</sup> <i>Assorted Seafood fried on a hot plate*</i>	21,50
4m	三色鲜贝	<b>Gebratene Jakobsmuscheln mit Gemüse</b> <sup>f</sup> <i>Fried scallop with vegetables</i>	29,90
4n	葱姜肉蟹	<b>Gebratener Krebs mit Ingwer und Lauch</b> <sup>b</sup> <i>Fried crab with ginger and leeks</i>	26,90
4q	龙舟双味虾	<b>Gebackene Riesengarnelen auf einem Boot (große Portion)</b> <sup>a,b,f,o</sup> <i>Deep-fried king prawns on a boat (large portion)</i>	30,90

\*scharf, hot

# 鸡

# Hühnerfleisch

## Chicken

			EURO
50	滑菇鸡片	<b>Hühnerfleisch in Scheiben mit chinesischen Wildpilzen*</b> <sup>a,o</sup> <i>Sliced chicken with Chinese wild mushrooms*</i>	14,20
50a	麻辣火锅鸡	<b>Gebratenes scharfes Hühnerfleisch mit Bakchoi, nach Art des Feuertopfes***</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried hot chicken with bakchoi, in fondue-style***</i>	17,20
51	冬菇鸡丁	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in Würfeln mit Shiitake-Pilz</b> <sup>a,o</sup> <i>Fried diced chicken with Shiitake mushroom</i>	11,00
52	宫保鸡丁	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in Würfeln mit Cashew-Nüssen à la Gongbao*</b> (nach authentischer Art** +EUR 1,50) <sup>a,f,h,o</sup> <i>Fried diced chicken with cashew nuts à la Gongbao*</i> (正宗 +1,5 欧元)	13,10
53	木耳鸡片	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in Scheiben mit schwarzen Morcheln</b> <sup>a</sup> <i>Fried sliced chicken with black fungus</i>	11,00
54	辣子鸡丁	<b>Hühnerfleisch in Würfeln, scharf gebraten*</b> <sup>a,f,o</sup> (nach authentischer Art*** +EUR 3,50) <i>Fried hot diced chicken*</i> (正宗 +3,50 欧元)	11,90
55	鱼香炸鸡	<b>Gebackenes Hühnerfleisch in Yuxiang-Sauce*</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Deep-fried chicken with Yuxiang-sauce*</i>	11,90
55s	甜酸炸鸡	<b>Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Deep-fried chicken with sweet and sour sauce</i>	11,90
55sa	甜酸炒鸡	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried chicken with sweet and sour sauce</i>	11,90
56	锅巴鸡片	<b>Hühnerfleisch und Gemüse mit Reiskrusten</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Sliced chicken and vegetable with a rice crust</i>	13,10
56a	什锦炒鸡	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in Scheiben mit Gemüse „Chop Suey“</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Sliced chicken fried with vegetables “Chop Suey”</i>	11,00
57a	+腰果	+ <b>Caschewnüsse</b> <sup>h</sup> <i>add cashew nuts</i>	4,00
56b	+锅巴	<b>Extra Reiskrusten</b> <i>add rice crust</i>	4,00

\*scharf, hot

# 鸭

## Ente

### *Duck*

			EURO
58	香酥鸭子	<b>Knusprig gebackene Ente mit Mandarin-Sauce</b> <sup>a,c,o</sup> <i>Crispy fried duck with mandarin sauce</i>	15,20
59	鱼香鸭脯	<b>Gebackene Ente in Yuxiang-Sauce*</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Deep-fried duck in Yuxiang sauce*</i>	15,20
59a	铁板鸭子	<b>Gegrillte Ente mit Gemüse auf Gusseisenpfanne*</b> <sup>a,f,r</sup> <i>Grilled duck with vegetables on a hot plate*</i>	15,70
5a	油淋仔鸭	<b>Gebratene Ente in milder Sauce</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried duck with a mild sauce</i>	15,20
5c	广东烧鸭	<b>Gebackene Ente nach Canton-Art</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried duck in Cantonese style</i>	17,30
5d	片皮烤鸭	<b>Gebackene Ente mit chinesischen Brötchen</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Fried duck with Chinese bread</i>	20,30
5e	樟茶鸭	<b>Mit Tee geräucherte Ente, gebacken und garniert mit Gedämpften Chinesischen Brötchen, Enten-Sauce und Jungzwiebeln</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Fried tea smoked duck, Chinese bread, duck sauce and bunching onion</i>	20,50
57e	+荷叶饼 一笼	<b>Zusätzliche gedämpfte Brötchen pro Korb</b> <sup>a,c</sup> <i>+ one additional basket of chinese bread</i>	5,00
57f	+北京鸭饼 一笼	<b>Zusätzliche gedämpfte Palatschinken pro Korb</b> <sup>a,c</sup> <i>+ one additional basket of chinese pancakes</i>	5,00

**\*scharf, hot**

### Gongbao

**Die Zubereitungsart wurde von Herrn Ding Baozhen (1820-86), einem hohen Beamten der Provinz Sichuan während der Qing-Dynastie geschaffen. Der zugleich süß-saure und angenehm scharfe Geschmack ist charakteristisch für dieses Gericht.**

*This style of cooking was invented by Mr. Ding Baozhen (1820-86), a high-ranking official of the province of Sichuan during the Qing dynasty. It is well known for its sweet-sour as well as pleasant hot flavour.*

# 猪肉

# Schweinefleisch

## Pork

			EURO
61	回锅肉	<b>Hui-Guo-Rou*</b> (nach authentischer Art** + EUR 2,50) <sup>a,f,o</sup> (eine Spezialität der Sichuan-Küche: erst gekocht, danach gebratenes Bauchfleisch) <i>Hui-Guo-Rou</i> * (a speciality of the Sichuan kitchen: first cooked, later fried pork belly) (正宗+2,50 欧元)	12,50
62	宫保肉花	<b>Schweinefleisch mit Cashewnüssen à la Gongbao*</b> <sup>a,f,h,o</sup> (nach authentischer Art** + EUR 1,50) <i>Fried pork with cashew nuts à la Gongbao</i> *(正宗+1,50 欧元)	13,50
63	糖醋里脊	<b>Süß-sauer gebackener Schweinslungenbraten</b> <sup>a,c,o</sup> <i>Sweet and sour deep-fried pork tenderloin</i>	13,00
64	鱼香肉丝	<b>Gebratenes geschnitztes Schweinefleisch mit Yuxiang Geschmack*</b> <sup>a,f,o</sup> (nach authentischer Art** + EUR 1,50) <i>Fried shredded pork Yuxiang style</i> * (正宗 +1,5 欧元)	12,90
65	韭菜肉丝	<b>Gebratenes geschnitztes Schweinefleisch mit Bärlauch und schwarzen Morcheln</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried shredded pork with bear garlic and black fungus</i>	13,00
66	梅菜扣肉	<b>Bauchfleisch mit Salzgemüse</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Pork belly with preserved vegetables</i>	13,50
67	水煮猪肉	<b>Schweinefleisch in scharfer Sauce nach Shuizhu Art*</b> <sup>a,f,o</sup> (nach authentischer Art *** + EUR 2,50) <i>Pork in hot sauce, Shuizhu style</i> * (正宗+2,50 欧元)	12,90
68	东坡肘子	<b>Stelze gebraten nach dem Rezept vom Dichter Dongpo aus der Song-Dynastie (10. - 13. Jh.)</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Dongpo's ham hock (Dongpo was a poet who lived during the Song Dynasty)</i>	21,50

\*scharf, hot

**Der Küchenchef empfiehlt zu gebratenem Schwein einen Grünen Veltliner**

*To accompany pork dishes, the chef recommends a Grüner Veltliner.*

# 牛肉

# Rindfleisch

## Beef

			EURO
71	青椒牛肉丝	<b>Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit grünem Paprika</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried beef strips with green pepper</i>	12,80
72	干煸牛肉丝	<b>Trocken gebratenes (Ganbian) Rindfleisch, geschnetzelt, nach Sichuan-Art*</b> <sup>a,c,f</sup> (nach authentischer Art*** + EUR 3,50) <i>Dry fried beef strips Ganbian style*</i> (正宗 +3,50 欧元)	13,80
73	葱爆牛肉	<b>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus</b> <sup>a,f</sup> (nach authentischer Art + EUR 1,50) <i>Fried beef with onion and bamboo</i> (正宗 +1,50 欧元)	12,50
74	京酱牛肉丝	<b>Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch in Pekingsauce</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried beef strips in Beijing sauce</i>	12,80
75	水煮牛肉	<b>Rindfleisch nach Art des Hauses mit Brokkoli und Bambus*</b> <sup>a,f,o</sup> (nach authentischer Art mit Chinakohl*** + EUR 2,50) <i>Beef in a hot sauce à la maison *</i> (正宗 +2,50 欧元)	13,80
75a	菠萝牛肉	<b>Gebackenes Rindfleisch mit Ananassauc</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Deep fried beef with pineapple sauce</i>	13,80
76	陈皮牛肉	<b>Gebackenes Rindfleisch mit Orangen-Sauce</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Deep fried beef with orange sauce</i>	14,80
77	铁板牛肉	<b>Gebratenes Rindfleisch auf Gusseisenpfanne*</b> <sup>a,c,f,o,r</sup> <i>Fried beef on a hot plate *</i>	15,80
70	八宝辣酱	<b>8-Schätze*</b> <b>Das Beste vom Rind, Huhn und Lamm + 5 verschiedene Gemüse</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Eight treasures*</i> <i>Beef, chicken and lamb + 5 kinds of vegetables</i>	13,50

\*scharf, hot

**Der Küchenchef empfiehlt zu einem gebratenen Rind einen Blauen Zweigelt.**

To accompany beef dishes, the chef recommends a Blauer Zweigelt.

# 羊肉

# Lammfleisch

## Mutton

			EURO
78	葱爆羊肉	<b>Gebratenes Lammfleisch mit Lauch und Bambus</b> <sup>a,f,o,r</sup> (nach authentischer Art + EUR 1,50) <i>Fried mutton with leeks and bamboo sprouts</i> (正宗+1,50 欧元)	17,50
79	酥炸羊柳	<b>Knusprig gebackenes Lammfleisch mit Yuxiang-Sauce*</b> <sup>a,c,f,o</sup> <i>Deep fried crispy mutton with Yuxiang-Sauce*</i>	18,50
7a	家常羊肉	<b>Gebratenes Lammfleisch nach Art des Hauses**</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Fried mutton de la maison with vegetables**</i>	17,50
7c	铁板羊肉	<b>Gebratenes Lammfleisch mit assortiertem Gemüse auf Gusseisenpfanne*</b> <sup>a,f,l,o,r</sup> <i>Fried mutton with assorted vegetables on a hot plate*</i>	18,50
7d	孜然羊肉	<b>Mit Kreuzkümmel scharf gebratenes Lammfleisch mit Sellerie und Zwiebeln***</b> <sup>a,f,l,r</sup> <i>Mutton spicy fried with cumin, celery and onion***</i>	19,50

\*scharf, hot

### Jasminreis

*Jasmine rice*

**Der Jasminreis wird hauptsächlich im Norden Thailand, aber auch in Laos und Vietnam angepflanzt. Man nennt ihn „Jasminreis“, weil er beim Kochen angenehm nach Jasmin duftet und im Gegensatz zu vielen anderen Sorten durch eine spezielle Anbaumethode einen besonderen Eigengeschmack entwickelt. Er wird daher auch „Duftreis“ genannt. Wegen seiner außerordentlichen Qualität wird Jasminreis gedämpft und ohne weitere Gewürze zu asiatischen Speisen gereicht.**

*It is mainly plant in the north of Thailand but also in Laos and Vietnam. It is called "Jasmine rice" because when cooked, it smells like jasmine and compared to other sorts, develops its own taste. Because of its excellent quality, Jasmine rice is served steamed without any other ingredients.*

# 特色菜

## Für Chinesen

### For Chinese

			EURO
	水煮草鱼	<b>Amurkarpfen Scheiben gekocht in einer Suppe aus Chiliöl mit Chinakohl ****</b> a,c,f,l <i>Grass carp boiled in chili oil and Chinese cabbage ****</i>	
<b>41ab</b>	大	<b>groß</b> <i>large</i>	<b>34,00</b>
<b>41bb</b>	小	<b>klein</b> <i>small</i>	<b>29,00</b>
	酸菜草鱼	<b>Amurkarpfen in Scheiben gekocht in einer Suppe aus eingelegtem Gemüse***</b> a,c,f <i>Grass carp boiled in a soup made from pickled vegetables</i>	
<b>41ac</b>	大	<b>groß</b> <i>large</i>	<b>34,00</b>
<b>41bc</b>	小	<b>klein</b> <i>small</i>	<b>29,00</b>
<b>49e</b>	酸汤鲈鱼	<b>Wolfsbarsch gekocht in einer sauer-scharfen Suppe mit Shimeji-Pilzen, Tofuhaut und Sojasprossen***</b> a,c,d <i>Bass cooked in a sour-spicy soup with shimeji mushrooms, tofu skin and soy bean sprouts</i>	<b>29,00</b>
<b>K20a</b>	干锅肥肠	<b>Schweinedarm gebraten im Wok mit Gemüse, Sichuan Pfeffer und Chili**</b> a,f,l <i>Pig intestine fried in a wok with vegetables, Sichuan pepper and chili **</i>	<b>20,00</b>
<b>K15f</b>	红焖牛筋	<b>Gebratene Rindersehne mit Erbsen in Chiliöl**</b> a,f <i>Beef tendon fried with green peas in chili oil</i>	<b>15,00</b>
<b>K18a</b>	酸汤牛肉	<b>Gebratenes Rindfleisch in sauer-scharfen Suppe mit Nadelpilzen und Glasnudeln***</b> a,f <i>Fried beef in a sour-spicy soup with needle mushrooms and glass noodles***</i>	<b>18,00</b>
<b>K25a</b>	毛血旺	<b>„Mao Xue Wang“</b> a,f,l,r <b>Roter Tofu – Schweineblut, gekocht mit Gemüse, Schweinefleisch und Tintenfisch in Chiliöl***</b> <i>“Mao Xue Wang”</i> <i>Red tofu – pork blood, fried with vegetables, pork and squid in chili oil***</i>	<b>25,00</b>
<b>K15a</b>	炒空心菜	<b>Gebratener frischer thailändischer Wasserspinat</b> <i>Fried fresh Thai water spinach</i>	<b>15,50</b>
<b>K15b</b>	炒芥菜	<b>Gebratener frischer chinesischer Bitter-Bakchoi</b> <i>Fried fresh mustard green</i>	<b>15,50</b>
<b>V23</b>	佛门小炒	<b>„Aus der Küche des buddhistischen Tempels“</b> <b>Vegetarische Speise mit verschiedenen Edel-Gemüsesorten nach Saison</b> <i>“From the kitchen of the Buddhist temple”</i> <i>Vegetarian meal with assorted seasonal fine vegetables</i>	<b>15,90</b>

\*scharf, hot

# 蔬菜

# Gemüsegerichte

## Vegetables

			EURO
81	醋溜白菜	<b>Chinakohl gebraten mit chinesischem Essig</b> <sup>a</sup> <i>Chinese cabbage fried with black vinegar</i>	10,00
82	麻婆豆腐	<b>Mapo-Doufu mit faschiertem Schweinefleisch</b> ** <sup>a,f</sup> (nach authentischer Art*** + EUR 1,50) <i>Mapo-Doufu with shredded pork</i> ** (正宗*** +1,50 欧元)	11,80
83	冬菇豆腐	<b>Geschmortes Doufu mit chinesischen Pilzen</b> <sup>a,f</sup> <i>Braised Doufu with Chinese mushrooms</i>	10,00
84	八宝豆腐	<b>Gebratenes Doufu mit acht Schätzen</b> <sup>a,f,h</sup> <i>Fried Doufu with assortment of vegetables</i>	10,90
85	口袋豆腐	<b>Geschmortes, chinesisches Doufu in Form eines Sackes</b> <sup>a,c,f</sup> <i>Braised Doufu in the shape of a sack</i>	12,00
K15d	干锅花菜	<b>Karfiol gebraten im Wok mit Sichuan Pfeffer und Chili</b> ** <sup>a,f,l</sup> <i>Cauliflower fried in a wok with Sichuan pepper and chili</i> **	15,50
86	鱼香茄子	<b>Gebratene Melanzani mit faschiertem Schweinefleisch in Yuxiang-Geschmack</b> * <sup>a,f</sup> <i>Fried eggplant in Yuxiang flavour with shredded pork</i> * (正宗 11,50 欧元)	10,90
V15a	酸辣土豆丝	<b>Pikant-säuerliche gebratene Erdäpfel</b> ** <sup>f</sup> <i>Hot-and-sour fried potatoes</i> **	13,50
87	炒青岗菜	<b>Gebratenes frisches chinesisches Gemüse</b> <i>Fried fresh Bakchoi</i>	11,00
88	炒什锦菜	<b>Gebratenes gemischtes Gemüse</b> <sup>o</sup> <i>Fried mixed vegetables</i>	9,90
K18b	香煎杏鲍菇	<b>Gebratener Abalonepilz</b> <sup>f</sup> <i>Fried abalone mushroom</i>	18,00
89	干煸四季豆	<b>Ganbian-gebratene Fisolen mit faschiertem Schweinefleisch oder vegetarisch</b> <sup>o</sup> <i>Ganbian fried string beans with minced pork or vegetarian</i>	11,50
8c	+粉丝	<b>mit extra Glasnudeln</b> <i>add glass noodles</i>	plus 2,50
8d	+豆腐	<b>mit extra Doufu</b> <sup>f</sup> <i>add Doufu</i>	plus 2,50

\*scharf, hot

# 素食

## Vegetarische Speisen

### Vegetarian Dishes

			EURO
<b>冷盘 Kalte Platten</b>			
<b>1d</b>	芽菜沙拉	<b>Cocktail mit Sojabohnensprossen</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Soybean sprouts salad</i>	<b>3,70</b>
<b>V1</b>	双珊萝卜	<b>Süß-sauer eingelegte Karotten und Rettich</b> <i>Sweet and sour pickled radish and carrots</i>	<b>3,70</b>
<b>V2</b>	怪味蚕豆	<b>Grüne Bohnen mit Sauce der tausenden Geschmacksrichtungen*(je nach Saison)</b> <sup>a,f</sup> <i>Green beans in a sauce of a thousand flavours*</i>	<b>5,50</b>
<b>V3</b>	香油腐竹	<b>Fuzhu (aus der getrockneten Haut der Soja-Milch) in Streifen mit Sesamöl</b> <sup>f,n</sup> <i>Fuzhu (Doufu skin) with sesame oil</i>	<b>5,10</b>
<b>V4</b>	牛油果色拉	<b>Avocado mit Tomaten und Apfel</b> <i>Avocado with tomato and apple</i>	<b>5,90</b>
<b>V5</b>	姜汁草菇	<b>Strohpilze in Ingwersauce</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Straw mushrooms in ginger sauce</i>	<b>5,20</b>
<b>V6</b>	香油金针菇	<b>Nadelpilze in Sesamsauce</b> <sup>n</sup> <i>Needle mushrooms in sesame sauce</i>	<b>5,20</b>
<b>V7</b>	辣油笋尖	<b>Bambusspitzen in Chiliöl*</b> <sup>o</sup> <i>Bamboo shoots in chili oil*</i>	<b>4,90</b>
<b>V8</b>	小葱豆腐	<b>Doufu mit Schnittlauch in Sesamöl</b> <sup>f,n</sup> <i>Doufu with chives in sesame oil</i>	<b>5,30</b>
<b>汤 Suppen</b>			
<b>V9</b>	三菇汤	<b>Suppe mit drei Pilzsorten (Austernpilze, Champignons, Nadelpilze)</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Soup with three kinds of mushrooms (oyster, button and needle mushrooms)</i>	<b>4,00</b>
<b>V10</b>	榨菜粉丝汤	<b>Glasnudelsuppe mit Salzgemüse</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Soup with glass noodles and preserved vegetables</i>	<b>3,90</b>

\*scharf, hot

# 素食

## Vegetarische Speisen

### Vegetarian Dishes

		EURO	
<b>热点 Warme Vorspeisen</b>			
V11	素锅贴	<b>Gebratene vegetarische Teigtäschchen "Jiaozi" <sup>a,f</sup></b> <i>Fried vegetarian dumplings "Jiaozi"</i>	<b>4,30</b>
V12	炸豆腐	<b>Gebackener Doufu mit süßer Chilisauce <sup>f</sup></b> <i>Deep-fried Doufu with sweet chili sauce</i>	<b>4,20</b>
V13	素春卷	<b>Vegetarische Frühlingsrollen <sup>a,c,f,r</sup></b> <i>Vegetarian spring rolls</i>	<b>4,10</b>
<b>主菜 Hauptspeisen</b>			
V15	青椒土豆丝	<b>Gebratene Erdäpfelstreifen mit Paprika</b> <i>Fried potato strips with pepper</i>	<b>9,80</b>
V16	炆炒芽菜	<b>Sojasprossen gebraten mit Chili* <sup>f</sup></b> <i>Fried soybean sprouts with chili*</i>	<b>9,50</b>
V17	韭菜炒鸡蛋	<b>Chinesische Eierspeis mit thailändischem Bärlauch <sup>c</sup></b> <i>Chinese scrambled eggs with ramsons from Thailand</i>	<b>13,00</b>
V18	烧二冬	<b>Gedünstete chinesische Pilze und Bambussprossen <sup>o</sup></b> <i>Braised Chinese mushrooms and bamboo shoots</i>	<b>11,00</b>
V19	宫保豆腐	<b>Gebratenes Doufu à la Gongbao mit Cashewnüssen *</b> (nach authentischer Art** + EUR 1,50) <sup>a,f,h,o</sup> <i>Fried doufu with cashew nuts à la Gongbao* (正宗+1,50 欧元)</i>	<b>11,70</b>
V20	麻婆豆腐	<b>Vegetarisches Mapo Doufu** <sup>a,f</sup></b> (nach auth. Art*** + EUR 1,50) <i>Vegetarian Mapo-Doufu**</i> (正宗+1,50 欧元)	<b>11,40</b>
V21	沙锅豆腐	<b>Doufu und Gemüse in irdenem Topf <sup>a,f,o</sup></b> <i>Doufu and vegetables in an earthenware terrine</i>	<b>11,40</b>
V22	熊掌豆腐	<b>Gebackener Doufu scharf gebraten mit Gemüse* <sup>a,f,o</sup></b> <i>Deep-fried doufu spicy fried with vegetables*</i>	<b>11,40</b>
V24	罗汉斋	<b>„Fastenspeise der buddhistischen Mönche“</b> <b>Gebratenes gemischtes Gemüse mit Glasnudeln und Doufu <sup>a,f</sup></b> <i>“Buddha's delight”</i> <i>Stewed mixed vegetables with glass noodles and doufu</i>	<b>12,10</b>

\*scharf, hot

# 酱汁

## Saucen aus dem fernen Osten *Sauces from the Far East*

EURO

8a	水饺汁	<b>Chili-Knoblauch-Sauce*</b> a,f <i>Chili garlic sauce*</i>	2,50
8b	北京鸭汁	<b>Peking Sauce</b> f,o <i>Beijing duck sauce</i>	1,50
8e	甜酸汁	<b>Süß-saure Sauce mit Ananas</b> <i>Sweet and sour sauce with pineapple</i>	2,50
8f	鱼香汁	<b>Yuxiang-Sauce*</b> a,f,r <i>Yuxiang sauce*</i>	2,50
8g	蒜泥辣酱	<b>Knoblauchsauce*</b> a,f <i>Garlic sauce*</i>	2,50
8h	鸡酱	<b>Süße Chilisauce*</b> f <i>Sweet chili sauce*</i>	1,10
8j	油淋汁	<b>Milde Sauce</b> f <i>Mild sauce</i>	2,50
8k	蚝油	<b>Austernsauce</b> f,r <i>Oyster sauce</i>	2,50
8s	芝麻酱	<b>Sesamsauce</b> e,f,h,n <i>Sesame sauce</i>	2,50
8m	香酥鸭汁	<b>Mandarin-Sauce</b> <i>Mandarin sauce</i>	1,50
8n	小辣椒酱	<b>Scharfe Chilisauce aus Mini-Chili***</b> <i>Spicy chili sauce made from mini-chili***</i>	2,50
8o	橙皮汁	<b>Orangensauce</b> f <i>Orange peel sauce</i>	2,50
8p	菠萝汁	<b>Ananas Sauce</b> f <i>Pineapple sauce</i>	2,50
LJ	鲜辣椒	<b>Frische Chili***</b> <i>Fresh Chili***</i>	3,00

\*scharf, hot

# 面饭

## Nudeln und Reisgerichte sowie Beilagen *Noodles and Rice*

			EURO
90	榨菜肉丝面 (大碗)	<b>Nudelsuppe mit chinesischem Salzgemüse und Schweinefleisch, große Portion</b> <sup>a,f,o</sup> <i>Noodle soup with Chinese preserved vegetables and pork, large portion</i>	14,00
91	担担面 (大碗)	<b>Pikant gewürzte Dandan-Nudeln nach Sichuan-Art mit faschiertem Schweinefleisch, große Portion*</b> <sup>a,f,o</sup> (nach authentischer Art + EUR 0,50) <i>Spicy Dandan noodles Sichuan-style with shredded pork, large portion*</i> (正宗 +0.5 欧元)	13,00
92	什锦炒面	<b>Gebratene Nudeln mit verschiedenen Zutaten</b> <sup>a,b,f</sup> <i>Fried noodles with assorted ingredients</i>	8,80
92a	什锦素炒面	<b>Gebratene Nudeln mit Gemüse, als Beilage</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried noodles with vegetables, as a side dish</i>	6,10
93	什锦炒饭	<b>Gebratener Reis mit verschiedenen Zutaten</b> <sup>b,c</sup> <i>Fried rice with assorted ingredients</i>	8,80
93a	什锦素炒饭	<b>Gebratener Reis mit Gemüse und Ei, als Beilage</b> <sup>a,c</sup> <i>Fried rice with vegetables, as a side dish</i>	6,10
94	蛋炒饭	<b>Gebratener Reis mit Ei, als Beilage</b> <sup>c</sup> <i>Fried rice with egg, as a side dish</i>	5,80
95	炸馒头	<b>Gebackene chinesische Brötchen, als Beilage</b> <sup>a,c</sup> <i>Deep-fried Chinese bread, as a side dish</i>	2,50
96	米饭 (泰国香米)	<b>Portion gekochter Jasminreis, als Beilage</b> <i>Boiled jasmine rice, as a side dish</i>	1,80
K15c	蚂蚁上树	<b>„Ameisen am Baum“</b> <sup>a,f</sup> <b>Gebratene Glasnudeln mit faschiertem Schweinefleisch nach Sichuan-Art**</b> <i>“Ants on a tree”</i> <i>Fried glass noodles with shredded pork Sichuan-style</i>	15,00
97	半份粉丝	<b>Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, als Beilage</b> <sup>a,f</sup> <i>Fried glass noodles with vegetables, as side dish</i>	6,10

### Nudeln zum Geburtstag *Birthday's noodles*

**Nudeln gelten in China als ein Symbol für langes Leben. Deshalb dürfen sie nicht geschnitten serviert werden und bei keinem Geburtstagsfestessen fehlen.**

*Noodles are in China a symbol for long life. For this reason, they should not be cut and are a special dish on birthdays.*

# 甜点

# Nachspeisen

## Dessert

			<b>EURO</b>
<b>D1</b>	芒果汁冰球	<b>Mangokomposition aus Vanilleeis und Mangosorbet</b> <sup>g,o</sup> <i>Mango composition with vanilla ice cream and mango sorbet</i>	<b>5,50</b>
<b>D2</b>	麻元	<b>Mondkugeln (Nockerln aus klebrigem Reis mit süßer roter Bohnenfüllung, gebacken)</b> <sup>a,n,o</sup> <i>Moon balls (deep-fried glutinous rice balls with sweet bean paste filling)</i>	<b>4,80</b>
<b>D3</b>	三色汤圆	<b>Drei Zauberkekse (Nockerln aus klebrigem Reis mit süßer schwarzer Sesamfüllung, gekocht)</b> <sup>a,g,n</sup> <i>Three magic balls (boiled dumplings filled with sweet black sesame filling)</i>	<b>5,30</b>
<b>D4</b>	豆沙荔枝	<b>Gebackene Lychee-Früchte mit süßer Bohnenpastenfüllung</b> <sup>a,c,o</sup> <i>Deep fried lychees with sweet, bean paste filling</i>	<b>4,80</b>
<b>D5</b>	炸香蕉	<b>Gebackene Bananen oder Früchte</b> <sup>a,c</sup> <i>Deep fried bananas or assorted fruits</i>	<b>4,60</b>
<b>D7</b>	什锦果盘	<b>Gemischte Früchte</b> <i>Assorted fresh fruits</i>	<b>4,80</b>
<b>D8</b>	糖水荔枝	<b>Lycheekompott</b> <i>Lychee compote</i>	<b>4,20</b>
<b>D9</b>	苹果卷	<b>Apfelstrudel</b> <sup>a,o</sup> <i>Apple strudel</i>	<b>4,70</b>
<b>D10</b>	姜布丁	<b>Ingwer Mousse, umringt von Ribiselsauce</b> <sup>g,o</sup> <i>Ginger mousse with red currant sauce</i>	<b>5,20</b>
<b>D11</b>	奶油杏子冰	<b>Eis-Marillen-Knödel vom Eissalon Tichy</b> <sup>c,e,g,h,o</sup> <i>Tichy ice cream ball with apricot filling</i>	<b>5,50</b>
<b>D12</b>	炸冰球	<b>Gebackenes Eis</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Deep fried ice cream</i>	<b>4,60</b>
<b>D13</b>	腰果泥	<b>Chinesischer Kaiserschmarrn aus Cashewnüssen</b> <sup>g,h</sup> <b>(für 2 Personen)</b> <i>Cashew nuts dessert (for two people)</i>	<b>7,50</b>

**Zu Früchten empfiehlt der Küchenchef Sherry, zum Eis Sekt und zu Süßspeisen einen Prädikatswein.**

*The chef recommends sherry for fruits, champagne for ice cream and special sweet wine for desserts.*

# 豪华套菜 **Luxusmenüs**

## *Set meals*

**P1** 北京鸭套菜两人起，请预订 每人 **EURO 35,00**

冷盘

四川水饺

北京鸭

炸香蕉

**P1 Peking-Ente pro Person 35,00**

**Assortierte kalte Vorspeisen** <sup>a.c.f,n</sup>

**Fleischtäschchen „Jiaozi“ in pikanter Sauce\*** <sup>a.c,f</sup>

**Peking-Ente** <sup>a.c,f</sup>

**Gebackene Banane** <sup>a,c</sup>

**P1 Beijing Duck per person 35,00**

*Assorted appetizers*

*Dumplings “Jiaozi” in a spicy sauce*

*Beijing Duck*

*Deep-fried banana*

# 套餐1: Menü 1: für zwei Personen

## *Menu 1: for two people*

**Zu allen Menüs wird gedämpfter Reis als Beilage serviert**

*All menus with steamed rice*

所有套餐都配有白饭

		<b>EURO</b>
<b>M1</b>	二人份	
	冷盘:	
		麻辣牛肉*
		双珊瑚卜
	汤:	酸辣汤*
	热菜:	宫保鸡丁*
		香酥鸭子
	后果:	炸香蕉
<b>M1</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>58,00</b>
	<b>Kalte Platten:</b>	<b>Mit Chili und Bergpfeffer gewürzte Rindfleisch-Streifen*<sup>a,f</sup></b>
		<b>Süß-saure eingelegte Karotten und Rettich</b>
	<b>Suppe:</b>	<b>Pikant säuerliche Suppe*<sup>a,c,f,d</sup></b>
	<b>Hauptgerichte:</b>	<b>Gebratenes Hühnerfleisch in Würfeln mit Cashew-Nüssen à la Gongbao*<sup>a,f,h,o</sup></b>
		<b>Knusprige gebackene Ente mit Mandarin-Sauce<sup>a,c,o</sup></b>
	<b>Nachspeise:</b>	<b>Gebackene Bananen<sup>a,c</sup></b>
<b>M1</b>	<i>For 2 people</i>	<b>58,00</b>
	<i>Cold appetizer:</i>	<i>Spicy beef with chilli and wild peppers*</i>
		<i>Sweet and sour pickled radish and carrots</i>
	<i>Soup:</i>	<i>Hot and sour soup, Sichuan Style*</i>
	<i>Main course:</i>	<i>Fried diced chicken with cashew nuts à la Gongbao*</i>
		<i>Crispy fried duck with mandarin sauce</i>
	<i>Dessert:</i>	<i>Deep-fried bananas</i>

**\*scharf, hot**

## 套餐2: Menü 2: für zwei Personen

### *Menu 2: for two people*

Zu allen Menüs wird gedämpfter Reis als Beilage serviert

*All menus with steamed rice*

所有套餐都配有白饭

		<b>EURO</b>
<b>M2</b>	二人份	
	冷盘:	
	汤:	
	热菜:	
	后果:	
		<b>63,00</b>
<b>M2</b>	<b>Für 2 Personen</b>	
	<b>Kalte Platten:</b>	
	<b>Suppe:</b>	
	<b>Hauptgerichte:</b>	
	<b>Nachspeise:</b>	
		<b>63,00</b>
<b>M2</b>	<i>For 2 people</i>	
	<i>Cold appetizer:</i>	
	<i>Soup:</i>	
	<i>Main course:</i>	
	<i>Dessert:</i>	
		<b>63,00</b>

**\*scharf, hot**

# 套餐3: Menü 3: für drei Personen

## Menu 3: for three people

Zu allen Menüs wird gedämpfter Reis als Beilage serviert

*All menus with steamed rice*

所有套餐都配有白饭

		<b>EURO</b>
<b>M3</b>	三人份	
	冷盘:	麻辣牛肉*
		怪味鸡丝
		蒜泥黄瓜
	热点:	四川水饺*
	热菜:	鱼香大虾*
		香酥鸭
		干煸四季豆
	后果:	炸菠萝
<b>M3</b>	<b>Für 3 Personen</b>	
	<b>Kalte Platten:</b>	<b>Mit Chili und Bergpfeffer gewürzte Rindfleisch-Streifen*<sup>a,f</sup></b>
		<b>Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000-Geschmacksrichtungen<sup>a,f,n</sup></b>
		<b>Gurken in Knoblauchsauce<sup>a,f</sup></b>
	<b>Warme Vorspeise:</b>	<b>Fleischtäschchen "Jiaozi" in pikanter Sauce*<sup>a,c,f,n</sup></b>
	<b>Hauptgerichte:</b>	<b>Gebratene Riesengarnelen in "Yuxiang"-Sauce*<sup>a,b,f</sup></b>
		<b>Knusprige gebackene Ente mit Mandarin-Sauce<sup>a,c,o</sup></b>
		<b>Gambian-gebratene Fisolen mit faschiertem Schweinefleisch oder vegetarisch<sup>o</sup></b>
	<b>Nachspeise:</b>	<b>Gebackene Ananas<sup>a,c,o</sup></b>
<b>M3</b>	<i>For 3 people</i>	
	<i>Cold appetizer:</i>	<i>Spicy beef with chili and wild peppers*</i>
		<i>Chicken shreds in sauce of a thousand flavours</i>
		<i>Cucumber in garlic sauce</i>
	<i>Warm appetizer:</i>	<i>Dumplings "Jiaozi" in spicy sauce*</i>
	<i>Main course:</i>	<i>King prawns in "Yuxiang" sauce*</i>
		<i>Crispy fried duck with mandarin sauce</i>
		<i>Gambian fried string beans with minced pork or vegeterian</i>
	<i>Dessert:</i>	<i>Deep fried pineapple</i>

\*scharf, hot

## 套餐 4: Menü 4: für vier Personen

### *Menu 4: for four people*

Zu allen Menüs wird gedämpfter Reis als Beilage serviert

*All menus with steamed rice*

所有套餐都配有白饭

		EURO
M4	四人份	139,00
	冷盘:	怪味鸡丝 蒜泥白肉 红油嫩笋* 香油草菇 炸馒头
	汤:	五彩海鲜羹
	热菜:	柠檬大虾 干烧鳟鱼* 葱爆牛肉 干煸四季豆
	后果:	豆沙荔枝
M4	Für 4 Personen	139,00
	Kalte Platten:	Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen <sup>a,f,n</sup> Schweinefleisch in Knoblauchsauce* <sup>a,f</sup> Bambussprossen in Paprika-Öl* <sup>o</sup> Strohpilze in Ingwersauce <sup>n,o</sup> Gebackene chinesische Brötchen <sup>a,c</sup>
	Suppe:	Hühnerbouillon mit Meeresfrüchten <sup>a,b</sup>
	Hauptgerichte:	Gebackene Riesengarnelen mit Zitronensauce <sup>a,b,c</sup> Gebratene Forelle mit Chili, Zwiebeln und faschiertem Schweinefleisch* <sup>a,d,f,o</sup> Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und Lauch <sup>a,f</sup> Fisolen gebraten mit faschiertem Schweinefleisch nach Ganbian-Art <sup>o</sup>
	Nachspeise:	Gebackene Lychee-Früchte mit süßer Bohnenpastenfüllung <sup>a,c</sup>
M4	For 4 people	139,00
	Cold appetizer:	Shredded chicken filet in a sauce of a thousand flavors Pork slices in garlic sauce* Bamboo shoots with pepper oil* Straw mushrooms in ginger sauce Deep-fried Chinese bread
	Soup:	Rainbow seafood soup
	Main course:	Crispy fried king prawns with a lemon sauce Fried trout with chili and onions* Fried beef with onion and bamboo Fried string beans with shredded pork Ganbian-style
	Dessert:	Deep fried lychees with sweet, bean paste filling

\*scharf, hot

# 火锅

# Feuertopf

## Fondue

(ab zwei Personen/starting with two people)

		EURO
<b>C15</b> 毛肚火锅	<b>Feuertopf mit Kuttelfleck**</b> a,b,c,d,f,n,o,r <i>Tripe fondue per person</i>	<b>pro Person 23,80</b>
	火锅底+牛肚, 牛肉, 鱼片, 鸡片, 香菇, 豆腐, 粉丝, 大白菜, +调料	
	<b>Bouillon mit Kuttelfleck, Rinds-, Fisch- und Hühnerfilet sowie chinesischen Pilzen, Doufu, Reismudeln, Chinakohl und verschiedenen Saucen</b> <i>Bouillon with beef, fish, chicken, Chinese mushrooms, doufu, rice noodles and cabbage, with different kinds of sauces</i>	
	+加羊肉, 鱿鱼, 大虾, 香菜, 萝卜, 土豆	
	<b>Wie oben, zusätzlich mit Lammfilet, Tintenfisch, Riesengarnelen, Koriander, Rettich und Kartoffeln</b> <i>Additionally lamb, cuttlefish, king prawns, coriander, radish and potatoes</i>	
		<b>pro Person 27,80</b>
	<b>中国传统食材火锅</b>	<b>35 欧元</b>
<b>C16</b> 鸳鸯火锅	<b>Yinyang Feuertopf pro Person</b> <b>(zweigeteilter Kessel mit milder und scharfer Bouillon**)</b> a,b,c,d,f,g,n,o,r <i>Yin yang fondue per person</i> <i>(pot with both hot and mild soup)</i>	<b>24,80</b>
	火锅底+牛肉, 鱼片, 鸡片, 香菇, 豆腐, 粉丝, 大白菜, 萝卜, 蘑菇, 生菜, +调料	
	<b>Bouillon mit Rinds-, Fisch- und Hühnerfilet sowie chinesischen Pilzen, Champignons, Doufu, Reismudeln, chinesisches Gemüse, Rettich, Eisbergsalat, in verschiedenen Saucen</b> <i>Bouillon with beef, fish, chicken, button and Chinese mushrooms, doufu, rice noodles, Chinese cabbage, radish, green salad and different kinds of sauces</i>	
	+加羊肉, 鱿鱼, 大虾, 香菜, 土豆	
	<b>Wie oben, zusätzlich mit Lammfilet, Tintenfisch, Riesengarnelen, Koriander und Kartoffeln</b> <i>Additionally mutton, cuttlefish, king prawns, coriander and potatoes</i>	
		<b>pro Person 29,80</b>
	<b>中国传统食材火锅</b>	<b>35 欧元</b>

# 茶

# Tee Tea

			<b>EURO</b>
绿茶	<b>Grüner Tee, Kanne</b>	<u>Ziehzeit 2 min</u>	2,90
花茶	<b>Jasmin Tee, Kanne</b>	<u>Ziehzeit 4 min</u>	2,90
普洱茶	<b>Puer Tee, Yixing-Tonkanne</b> <i>Aus fermentierten chinesischen Schwarzteeblättern aus der Provinz Yunnan soll der Puer-Tee</i>	<u>Ziehzeit 1min</u>	3,90
龙井茶	<b>Longjing Tee, Yixing-Tonkanne</b> <i>Der Drachenbrunnen-Tee, ein klassischer Tee aus der Zhejiang-Provinz mit jadegrüner Farbe, köstlichem Aroma und würzigem Duft, der in einer traditionellen Tonkanne serviert wird</i>	<u>Ziehzeit 1 min</u>	3,90
乌龙茶	<b>Wulong Tee, Yixing-Tonkanne</b> <i>Halbfermentierter chinesischer Tee, der in kleinen Tonkannen kräftig aufgebriht wird</i>	<u>Ziehzeit 3 min</u>	3,90
菊花茶	<b>Chrysanthemen Tee, Kanne</b> <i>Chrysanthemen Tee wird oft mit Puer Tee gemischt, damit ein harmonisches Verhältnis zwischen Yin und Yang entsteht</i>	<u>Ziehzeit 3 min</u>	3,50
八宝茶	<b>Acht-Schätze-Tee, Kanne</b> <i>Chrysanthemen und Jasmin Tee mit Fuchsbeeren, Longyan-Früchten, rote Datteln, Zucker, Rosinen und Ginseng</i>	<u>Ziehzeit 3 min</u>	4,50
米茶	<b>Micha / Genmai Reis-Tee</b> <i>Micha ist eine Teesorte, bei der gerösteter brauner Reis mit grünem Tee vermischt wird, uns hat durch den geringeren grünen Teegehalt als andere Teesorten</i>	<u>Ziehzeit 1 min</u>	3,50
罗汉果茶	<b>Luohanguo Tee (gegen Heiserkeit)</b>	<u>Ziehzeit 3 min</u>	3,40
姜茶	<b>Ingwer Tee (gegen Kälte)</b>	<u>Ziehzeit 1 min</u>	3,40
人参茶	<b>Ginseng Tee (gegen Schwäche)</b>	<u>Ziehzeit 2 min</u>	3,90
红茶	<b>Schwarzer Tee</b> <i>English breakfast tea mit Milch oder Zitrone</i>	<u>Ziehzeit 2 min</u>	2,90 +0,30
水果茶	<b>Früchtetee</b>	<u>Ziehzeit 5 min</u>	2,90
德国菊花	<b>Kamillentee</b>	<u>Ziehzeit 6 min</u>	2,90
薄荷茶	<b>Pfefferminztee</b>	<u>Ziehzeit 5 min</u>	2,90

# 酒类

## Schnäpse / Weine / Exotische Säfte

### *Schnapps / Wine / Exotic Juices*

#### Chinesische Schnäpse

(2cl)		EURO
茅台	<i>Reisschnaps Maotai</i>	9,90
玫瑰露酒	<i>Rosenschnaps Meiguilu</i>	5,50
五加皮	<i>Wurzelschnaps Wujiapi</i>	5,50
竹叶青	<i>Bambusschnaps Zhuyeqing</i>	5,50
高粱酒	<i>Kornschnaps Gaoliang</i>	5,50
人参酒	<i>Ginsengschnaps</i>	6,40

#### Chinesische Weine

(5cl)		
乌梅酒	<i>Pflaumenwein</i>	3,90
桂花陈酒	<i>Mandarinenwein</i>	4,10
荔枝酒	<i>Lycheewein</i>	4,30
日本清酒	<i>Sake Reiswein</i>	4,30
绍兴酒	<i>Shaoxing Wein</i>	4,30

#### Exotische Fruchtsäfte

芒果汁	<i>Mangosaft 0,2 l</i>	3,40
荔枝汁	<i>Lycheesaft 0,2 l</i>	3,40
椰奶	<i>Kokosmilch 0,2 l</i>	3,40
可爾必思	<i>Calpis 0,25 l<sup>g</sup></i>	3,80

# 国际饮料

# Internationale Getränke

## International Drinks

EURO

### Aperitif

<i>Sherry medium or dry Sandeman</i> °	5 cl	4,50
<i>Martini extra dry</i> °	5 cl	4,00
<i>Martini Rosso</i> °	5 cl	4,00
<i>Martini Bianco</i> °	5 cl	4,00
<i>Campari Bitter</i>	5 cl	4,30
<i>Campari Orange</i>	6 cl	5,50
<i>Sekt oder Sekt-Orange, Sekt-Mango</i> °	10 cl	6,20
<i>Cocktail Pandabär</i> °	6 cl	6,80

### Spirituosen

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	6,90
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	4 cl	10,70
<i>Chivas Regal, 12 years old</i>	4 cl	10,70
<i>Jack Daniel's Whisky</i>	4 cl	10,70
<i>Gordon's Dry Gin</i>	2 cl	4,00
<i>Stolichnaya Vodka</i>	2 cl	4,00
<i>Bacardi Rum</i>	2 cl	4,00
<i>Cointreau</i>	2 cl	4,10
<i>Underberg oder Fernet</i>	2 cl	4,00
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	5,50
<i>Remy Martin XO</i>	2 cl	10,30

### Sekt und Champagner

<i>Schlumberger Brut</i> °	0,75 l	46,00
<i>Schlumberger Rose Brut</i> °	0,75 l	46,00
<i>Moet &amp; Chandon</i> °	0,75 l	122,00

## 无醇饮料

## Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

		<b>EURO</b>
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,25 l	4,20
<i>Queens's Tonic Water</i>	0,2 l	3,10
<i>Apfelsaft / Orangensaft</i>	0,2 l / 0,5 l	2,70/4,70
<i>Apfelsaft / Orangensaft, gespritzt</i>	0,25 l / 0,5 l	2,50/4,50
<i>Pepsi Cola / Cola Light *</i>	0,33 l / 0,5 l	2,80/4,80
<i>Almdudler / Fanta / Sprite</i>	0,35 l / 0,5 l	2,80/4,80
<i>Eistee (Pfirsich / Zitrone)</i>	0,25 l / 0,5 l	2,80/4,80
<i>Mineralwasser</i>	0,33 l / 1 l (ohne Gas: 0,75 l)	2,30/6,50 (5,50)
<i>Sodawasser (Jugendgetränk)</i>	0,2 l / 0,5 l	2,00/3,20
<i>Himbeer-Soda (Jugendgetränk)</i>	0,25 l / 0,5 l	2,40/3,70
<i>Leitungswasser</i>	0,25 l / 0,5 l / 1,0 l	0,30/0,50/0,90

## 啤酒

## Bier / Beer

		<b>EURO</b>
<i>Gold Fassl vom Fass, Krügel <sup>a,o</sup></i>	0,5 l	4,20
<i>Gold Fassl vom Fass, Seidel <sup>a,o</sup></i>	0,3 l	3,30
<i>Gold Fassl vom Fass, Pfiff <sup>a,o</sup></i>	0,2 l	2,70
<i>Tsingtao Bier, Flasche <sup>a,o</sup></i>	0,33 l	4,20
<i>Clausthaler, Flasche <sup>a,o</sup></i>	0,5 l	3,90
<i>Null Komma Josef, Flasche <sup>a,o</sup></i>	0,3 l	3,60
<i>Schneider Weisse, Weizenbier <sup>a,o</sup></i>	0,5 l	4,20

## 咖啡

## Kaffee / Coffee

<i>Espresso, klein</i>		2,70
<i>Espresso, groß</i>		3,60
<i>Brauner, klein <sup>g</sup></i>		2,80
<i>Brauner, groß <sup>g</sup></i>		3,70
<i>Melange <sup>g</sup></i>		3,40
<i>Cafe Latte <sup>g</sup></i>		4,50
<i>Cappuccino <sup>g</sup></i>		3,90

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*\*) Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

# 葡萄酒

## Offene Weine Wine by the glass

EURO

### Weißweine<sup>o</sup>

0,25l/0,125l

<i>Grüner Veltliner</i>	2017	Marko, Carnuntum	4,90/2,70
<i>Welschriesling</i>	2017	Marko, Carnuntum	4,90/2,70
<i>Gespritzter 0,25l</i>			3,30
<i>Lambrusco</i>		Emilia Romagna, Italien	4,90/2,70

### Rotweine<sup>o</sup>

<i>Blaufränkisch</i>	2017	Marko, Carnuntum	4,90/2,70
<i>Lambrusco</i>		Emilia Romagna; Italien	4,90/2,70

### Roséwein<sup>o</sup>

<i>Rosé</i>	2017	Marko; Carnuntum	4,90/2,70
-------------	------	------------------	-----------

### Bouteillenwein, glasweise

### Weißweine<sup>o</sup>

<i>Grüner Veltliner</i>	2017	Wieninger, Wien	9,00/4,70
<i>Weißburgunder</i>	2016/17	Marko, Carnuntum	9,20/4,80
<i>Gelber Muskateller</i>	2016/17	Artner, Carnuntum	10,40/5,40
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	Erich Polz, Südsteiermark	13,00/6,60
<i>Chardonnay Rosenberg</i>	2015/16	Marko, Carnuntum	9,40/4,80

### Rotweine<sup>o</sup>

<i>Blauer Zweigelt</i>	2015/16	Heinrich, Neusiedlersee	10,40/5,40
<i>St. Laurent</i>	2015	Marko, Carnuntum	9,90/5,10
<i>Shiraz-Cabernet</i>	2016	Rosemount, Australien	12,00/6,30
<i>(Shiraz-Cabernet bouteillenweise)</i>	2016	Rosemount, Australien	35,90

# Qualitätswein aus dem Weingut „Marko“ Carnuntum-Niederösterreich

## Weißweine °

					EURO
<b>1</b>	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>2016/17</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>29,00</b>
	<i>Fruchtig-würziger Duft, harmonisch und saftig, pfeffriger Abgang, ein typischer Veltliner.</i>				
<b>3</b>	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>2016/17</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>29,00</b>
	<i>Hellgelbe Farbe, im Duft fruchtig und zart nussig, elegant am Gaumen, sehr feiner Burgunder mit schönem Abgang.</i>				
<b>4</b>	<b>Chardonnay Rosenberg</b>	<b>2015/16</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>39,00</b>
	<i>Komplexe Fruchtaromen, zart, rauchige Anklänge, cremige Textur.</i>				

## Roséwein °

<b>9</b>	<b>Rosé</b>	<b>2016/17</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>28,00</b>
	<i>Herzhafter Duft nach Kirschen, gute Säure, frisch und fruchtig.</i>				

## Rotweine °

<b>10</b>	<b>Zweigelt</b>	<b>2016</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>30,50</b>
	<i>Enorm fruchtiger, eleganter Zweigelt, mit viel Charakter, tolle Struktur und feines Tannin.</i>				
<b>11</b>	<b>Blaufränkisch</b>	<b>2016</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>30,50</b>
	<i>Kräftige Farbe, duftet nach dunklen Beere, samtig am Gaumen, langer Nachgeschmack.</i>				
<b>12</b>	<b>St. Laurent</b>	<b>2015/16</b>	<i>trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<b>30,50</b>
	<i>Kräftiges Rubinrot, duftet nach Kirschen und dunklen Beeren, dezente Holzwürze, am Gaumen mild und samtig, fruchtiger Abgang.</i>				

# Qualitätsweine aus Österreich

## Weißweine °

		EURO
99	<b>Grüner Veltliner Federspiel, Frauenweingarten, 2016/17</b> , Alzinger, Unterloiben, Wachau <i>Rassiger Veltliner mit schöner Fruchtwürze, feine Aromatik, harmonisch</i>	37,00
100	<b>Grüner Veltliner Wien, 2017, BIO</b> Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien <i>Weinige leichte Kräuternase, angenehme Säurestruktur, erfrischend-trocken</i>	27,80
101	<b>Grüner Veltliner Privat, 2016</b> , Nigl, Senftenberg, Kremstal <i>Kühle Finesse, subtile, extrafeine Mineralik im Duft und Abgang, Veltliner-Würze mit weißem um schwarzem Pfeffer begleitet von exotischen Früchten</i>	49,00
102	<b>Riesling Federspiel Ried Klaus, 2016/17</b> , Jamek, Joching, Wachau <i>Reifer Pfirsichduft, leicht mineralische Anklänge. Eher kräftiger Körper, getragen von der animierenden Säure und der ausgeprägten Frucht</i>	39,00
103	<b>Riesling Zöbinger Heiligenstein, 2016/17</b> , Bründlmayer, Langenlois, Kamptal <i>Fruchtiger Charme in der Nase, Mineralität, Frucht, Rasse und Dichte mit feiner Klinge</i>	39,00
104	<b>Weißburgunder Steirische Klassik, 2016/17</b> , Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark <i>Sehr feine, geschmeidige Apfelnote, harmonisch mit guter Länge</i>	36,00
105	<b>Gelber Muskateller, 2016/17</b> , Artner, Höflein <i>Traubige, feine Muskataromen; klar, feines Aromaspiel mit feiner Säure</i>	31,00
106	<b>Sauvignon blanc Steirische Klassik, 2017</b> , Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark <i>Hollerblüten- Johannesbeerduft, saftige Würzigkeit, reife Frucht und frische Pikanz, toller Sortenvertreter</i>	37,60
107	<b>Chardonnay Darscho, 2015</b> , Velich, Apetlon, Neusiedlersee <i>Darscho kommt aus dem ungarischen und bedeutet so viel wie Warmsee, hier werden nur die besten Trauben selektioniert und verarbeitet. Der Ausbau im kleinen Holzfass ergibt einen fein würzigen Wein mit einem sehr schönen Holz-Vanillearoma</i>	48,00

### Roséwein °

		EURO
109	<b>Zweigelt Rosé 2017</b> , Bründlmayer, Langenlois, Kamptal <i>Ein Rosé, der durch seine zarte Frucht und milde Würze besticht</i>	32,00

### Rotweine °

110	<b>Blaifränkisch Classique 2015/16</b> , BIO Toni Iby, Horitschon, Mittelburgenland <i>Rubinrot, samtig, Kirschen-Weichsel-Nase, leichtfüßig und trocken</i>	29,00
111	<b>Blaifränkisch Hochäcker, 2015</b> , Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland <i>Tiefdunkle Farbe, sehr intensiv nach Beerenfrüchte und feiner typischer Würze, saftig, körperreich und engmaschig</i>	35,00
116	<b>Blauer Zweigelt Rubin Carnuntum, 2015/16</b> , Artner, Höflein <i>Funkelndes Rubinrot, intensive Weichselaromatik und dunkle Beeren, am Gaumen mit kräftigem Abgang, samtige Kirsche, weiche Struktur</i>	32,00
112	<b>Blauer Zweigelt, 2015/16</b> , BIO Heinrich, Gols, Neusiedlersee <i>Dichte Farbe, kräftiger Fruchtkern, Aroma von dunklen Beeren und Kirsche, am Gaumen milder Schmeichler mit Eleganz</i>	32,00
113	<b>St. Laurent Reserve, 2013</b> , Juris, Gols, Neusiedlersee <i>Mittleres Rubingranat, feinwürzige Note, dunkelbeerige Frucht, stark nach Weichseln am Gaumen, sehr konzentriert mit unglaublicher Länge</i>	47,00
117	<b>Heideboden, 2015/16</b> , BIO Nittnaus, Gols, Burgenland <i>Elegante Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Blaifränkisch, fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett, vollmundig, geschmeidige Textur hinterlassen bleibenden Eindruck</i>	36,00
114	<b>Cuvée Quattro, 2013/15</b> , Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland <i>Cuvée aus Blaifränkisch Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot mit attraktiver Fruchtnase und dezentem Holzeinsatz, sehr langer Abgang</i>	49,00

### Prädikatwein °

115	<b>Beerenauslese Cuvée, 2015</b> , Kracher, Illmitz, Neusiedlersee <i>Gelbgold, Anklänge von Honig und zarter exotischer Fruchtnote, dichte Struktur, feine Süße, elegante Textur mit Finesse</i>	38,00
-----	--	-------

# Qualitätsweine aus Italien

## Weißwein °

		<b>EURO</b>
<b>120</b>	<b>Pinot Grigio, 2016/17</b> , Erste + Neue Kellerei, Kaltern/Südtirol <i>Fruchtige, Grapefruit Nase, feingliedrig eleganter Wein</i>	32,00

## Rotweine °

<b>121</b>	<b>Chianti Classico, 2014/15</b> , Castello di Querceto, Greve in Chianti, Toskana <i>Intensives Aroma nach Kirschen und dunklen Beeren; kräftiges Aroma nach Tabak und Gewürzen</i>	39,00
------------	---	-------

# Qualitätsweine aus Frankreich

## Weißwein °

<b>131</b>	<b>Sancerre Grande Réserve, 2015/16</b> , Domaine Henri Bourgeois, Chavignol, Loire <i>Reiches Sauvignonbukett mit Cassistönen, am Gaumen kräftige Frucht, elegant und finessenreich durchaus mineralische Anklänge, großes Potenzial</i>	44,00
------------	---	-------

## Rotweine °

<b>132</b>	<b>Château Boutisse, 2012/15, Grand Cru</b> , Saint Emilion, Bordeaux <i>Dunkle, reife Nase nach Schwarzkirschen und Bitterschokolade, fleischige Frucht, gute Länge, sehr feines Tannin, etwas Walnussöl, kräftiger und überaus langer Abgang</i>	68,00
<b>135</b>	<b>Nuits Saint Georges, 2014</b> , Vincent Dureuil-Janthial, Chalon, Burgund <i>Aromatischer Duft von Brombeeren und Zimt, die satte Beerenfrucht setzt sich am Gaumen fort, Spuren vom schwarzen Pfeffer, sanfte Tannine ein sehr balancierter Wein mit Durchhaltevermögen</i>	75,00

# Kleine Unterschiede in der Etikette

Beim Essen mit Stäbchen wird die Schüssel nahe beim Mund gehalten;  
ansonsten gilt man als „faul“.

Ein Glas oder die Teeschale darf niemals leer werden;  
ansonsten erscheint der Gastgeber als unaufmerksam.

Ausnahme: Beim Prostern, denn „Ganbei“, der chinesische Trinkspruch,  
heißt schlicht und einfach „austrinken“.

Wenn sich ein Chinese vorzeitig von einer Gesellschaft verabschieden muss,  
so entfernt er sich still und leise vom Tisch ohne zu stören.

In Österreich würde dies mit Sicherheit falsch verstanden werden,  
wenn sich ein Gast, den Sie eingeladen haben, ohne Verabschiedung  
und Dank zu sagen, entfernte.

Als Gruß fragen Chinesen oft, ob sie schon gegessen haben.

Zum chinesischen Frühstück werden Reisbrei, gedämpfte Teigtaschen  
und gesalzenes, eingelegtes Gemüse gegessen.

Fische symbolisieren in China Reichtum, Drachen bedeuten Stärke, und Schweine  
stehen für Fröhlichkeit.

Zum Geburtstag werden lange Nudeln in einer Suppe gegessen. Je länger sie sind,  
umso länger wird das Leben sein.

Weiß ist in der chinesischen Kultur die Trauerfarbe, rot hingegen die Farbe der  
Freude. Eine Einladung zu einer Feier in China sollte daher niemals auf weißem  
Papier gedruckt werden. Bei Hochzeiten müssen die Kleider rot sein.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben code	steht für
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	<b>a</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose1; b) Maltodextrine auf Weizenbasis 1; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Krebstiere</b>	<b>b</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Ei</b>	<b>c</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Fisch</b>	<b>d</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
<b>Erdnuss</b>	<b>e</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soja</b>	<b>f</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett 1; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
<b>Milch / Laktose</b>	<b>g</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<b>Schalenfrüchte</b>	<b>h</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Sellerie</b>	<b>l</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	<b>m</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	<b>n</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	<b>o</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	<b>p</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	<b>r</b>	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse