飲料 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	L	Euro
Sodawasser	0,25/ 0,50	2,00/ 3,20
Soda Zitron oder Soda Himbeer	0,25/ 0,50	2,20/ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,25	2,80
Gespritzt	0,25/ 0,50	2,60/ 4,50
Guavesaft Rosa, Lycheesaft, Mangosaft	0,25	3,00
Gespritzt	0,25/ 0,50	2,90/ 4,80
Calpico (G)	0,25/ 0,50	2,70/ 4,40
Gespritzt (G)	0,25/ 0,50	2,90/ 4,80
Mangolassi (G)	0,25/ 0,50	3,30/ 5,30
Römerquelle (prickelnd oder still)	0,33/ 0,75	2,90/ 5,90
Coca Cola/ Light, Almdudler	0,33	3,10
Makava delighted ice tea	0,33	3,60
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20	3,10

茶 TEE + 咖啡 KAFFEE

Genmai/ Grün/ Schwarz/ Früchte/ Kamille/ Pfefferminz	3,80
Jasmin Bio, Sencha, Ingwer Zitrone mit Honig	4,20
Oolong (Taiwan)	4,60
Espresso/ Espresso doppio	2,20/ 4,00
Espresso macchiato/ Espresso doppio macchiato (G)	2,50/ 4,30
Melange (G), Cappuccino (G)	3,80
Caffè Latte (G)	4,20

甜品 DESSERT

D1. 香蘭布丁 (G)	
Pandan-Pudding	4,20
D2. 芋圓芝麻冰 (G)	
Schwarzes Sesameis mit Taro und Süßkartoffel Bällchen	5,80
D3. 芒果冰 (G)	
Mangoeis mit Mangosauce	4,20

酒精 ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	L	Euro
啤酒 BIER		
Zipfer Pils vom Fass	0,2/ 0,3/ 0,5	2,20/ 3,10/ 4,20
Zipfer Limettenradler	0,33	3,60
Chang Bier, Kirin Bier	0,33	4,80
Edelweiss Hefetrüb	0,50	4,80
Schlossgold (alkoholfrei)	0,33	3,60
酒 WEIN		
Gespritzter weiß oder rot (O)	1/4	3,60
Aperol-Spritzer (O) + Grüner Veltliner/ + Prosecco	1/4	4,80/ 5,60
Prosecco (Zonin)	1/10	5,20
白酒 WEIßWEIN		
Grüner Veltliner Artner (O)	1/8/ 1/4	3,20/ 6,00
Chardonnay Artner (O)	1/8/ 0,75	4,80/ 26,00
Wiener Gemischter Satz DAC, Edlmoser, Wien (O)	1/8/ 0,75	4,20/ 24,00
Welschriesling Polz (O)	1/8/ 0,75	4,80/ 26,00
紅酒 ROTWEIN		
Zweigelt Artner (O)	1/8/ 1/4	3,20/ 6,00
Cuvée Barrique Artner (O)	1/8/ 0,75	4,80/ 26,00
Zweigelt Umathum (O)	1/8/ 0,75	5,20/ 30,00
烏梅酒 PFLAUMENWEIN + 清酒 REISWEIN		
Ume (Pflaumenwein)	4cl	3,50
Sake (Reiswein)	4cl	3,50
烈酒 SCHNAPS		
Chinesischer oder japanischer Schnaps	2cl	3,80
Marillen (Gölles)	2cl	4,80
Grappa (Poli Sarpa Oro)	2cl	4,50
Averna	2cl	3,80

湯類 SUPPEN

01. 味噌湯 (D)(F)
Misosuppe 3,80

02. 餛飩湯 (A)(B)
Wan-Tan Suppe 4,80

03. 泰式酸辣湯 (B)(D)(R)
Tom-Yum-Gong - Thailändische sauer-scharfe Meeresfrüchtesuppe 6,80

04. 泰式椰香湯 (D)
Kokossuppe mit Gemüse nach Thai-Art 4,20
雞肉 mit Hühnchen 5,50
蝦 mit Garnelen (B) 6,50

堂菜小食 KALTE VORSPEISEN

CV2. 酪梨紅薯沙拉 (A)(E)
Avocado-Süßkartoffel Salat 6,20

CV4. 越式春捲
Vietnamesische Sommerrollen mit Gemüse und Sweet Chilisauce (D)
豆腐 mit Tofu (F) 5,50
牛肉 mit Rindfleisch 5,80
蝦 mit Garnelen (B) 6,50

CV5. 鹵水毛豆 (F)
Edamame (Sojabohnenschoten) in Salzwasser gegart 4,20

V5. 芒果沙拉 (N)
Mangosalat nach Art des Hauses 4,60

ALLERGENINFORATION gemäß Codex-Empfehlungen:
(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellt Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

堂菜小食 WARME VORSPEISEN

蒸 餃 ＋ 鍋貼 Gyoza - gedämpft oder gegrillt (Garzeit: 8 Minuten)	4 Stk / 8 Stk/ 12 Stk
G1. Hackfleisch, Gemüse und Jungzwiebeln (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
G3. Garnelen, Faschiertes, Bärlauch und Frühkraut (A)(B)(F)	4,50 / 8,20 / 11,50
G5. Frühkraut, Zucchini, Shitake-Pilze und Morcheln (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
G7. Gemischte Gyoza nach Wahl (A)(B)(F)	4,50 / 8,20 / 11,50

V1. 日式炸豆腐 (A)(D)(F)
Gebackener Tofu nach japanischer Art 4,80

V2. 紅油抄手 (A)(B)(F)(N)
Würzige Wan-Tans 4,80

V3. 炸蝦盒 (A)(B)(N)
Knusprige Garnelen Taschen 5,20

V4. 沙爹雞肉串 (E)(N)
Satéy Hühnerspieße mit pikanter Erdnusssauce 5,80

V7. 擔擔麵 (A)(F)(N)
Dan-Dan Nudeln mit Faschierten und Gemüse in pikanter Sauce geschwenkt 5,20

V8. 薯茸帶子 (A)(R)
In Orangenöl gebratene Jakobsmuscheln auf Süßkartoffel-Kroketten 6,50

CV6. 燒賣 (A)(B)(F)
Shu Mai - Dim Sum, (3 Stk.)
Gedämpfte Teigtaschen mit Faschierten & Garnelen 5,80

CV8. 豉汁虎皮尖椒豆腐 (A)(F)(N)
Lauwarmer Tofu Salat in pikanter schwarzer Sojabohnensauce
& kurz frittierten Pfefferoni 6,20

CV9. 招牌拼盤 (A)(E)(G)(N)
Vorspeisenteller
Dan Dan (Faschiertes) auf Romanasalat, Shu Mai - Dim Sum, Satéy Hühnerspieße,
hausgemachte Frühlingsrollen mit Huhn & Garnelen, Fischkuchen Spieße, Dip 18,00

米飯類 REISGERICHTE (INKL. JASMINREIS)

R7. 豆腐炒時蔬 (A)(F)
Aromatisches Wokgemüse mit Tofu in pikanter Sauce 12,50

R6. 麻婆豆腐（微辣） (A)(F)
Mapo Tofu - Tofuwürfeln mit Gemüse und Glasnudeln
in pikanter Sojabohnensauce (leicht scharf) 12,50

C5. 三杯杏鮑菇 (F)(N)
Geschmorte Kräutersaitlinge im Tontopf mit chinesischen Gewürzen 14,00

R1. 芒果雞肉飯 (A)(E)(N)
Gebackenes Hühnerfleisch mit frischen Mangowürfeln und Gemüse
in süß-saurer Sauce gebraten und Satéy Hühnerspieße 13,80

R2. 五香雞排飯 (A)(F)(N)
In Fünf-Gewürze mariniertes Hühnerfleisch knusprig gebacken,
mit Gemüse und Salat 13,50

C4. 泰式拋豬肉丸 (A)(F)
Pikante Fleischbällchen vom Schwein mit Thai Basilikum, Lemongrass und Gemüse 13,00

C2. 馬來咖哩雞肉鍋 (A)(F)
Malay Curry Huhn im Tontopf mit Zitronenblatt und Gemüse (scharf) 13,80

R8. 蔴椒孜然薯茸牛肉 (A)(F)
Beiried mit Süßkartoffeln und Gemüse in Chili-Cumin Blütenpfeffer gebraten 14,50

R3. 韓式烤牛肉套餐 (A)(F)
Bulgogi Set - Beiried mit Edamame, Nameko, Kräuterseitling, Kimchi und Spiegelei 15,00

R5. 明爐燒鴨 (A)(F)
Chang Grill-Ente mit Pak Choi 16,50

C6. 椰香紅咖哩鴨 (D)
Knusprig gebackene Ente mit Wok-Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce 16,00

C3. 香煎鮭魚 (D)(F)(N)
Gegrillter Lachs auf heißer Platte mit BBQ-Sauce und Wok-Gemüse 17,50

R9. 沙茶粉絲中蝦煲 (B)(D)
Garnelen im Tontopf mit Gemüse und Glasnudeln in pikanter Sha-Cha 18,00

湯麵類 NUDELSUPPEN

11. 魷魚羹 (A)(C)(D)(R)
Nudelsuppe (leicht gebunden) mit gebackenen Kalameres und Gemüse 13,50

12. 香酥雞排湯麵 (A)(F)
Nudelsuppe mit knusprigen Hühnerfleisch, Pak Choi und Seetang-Salat 13,50

13. 咖哩湯麵 (A)(B)
Curry Laksa - Nudelsuppe mit Kokosmilch und Gemüse 12,80
雞肉 mit Hühnerfleisch 13,50
海鮮 mit Meeresfrüchten (R) 15,50

14. 牛肉麵 (A)(F)
Taiwanesische Rindfleisch Nudelsuppe mit Pak Choi und Gurkensalat (scharf) 13,80

15. 燒鴨湯麵 (A)(F)
Nudelsuppe mit Grill-Ente, Pak Choi und Seetang Salat 14,80

16. 韓式泡菜鍋 (A)
Feurige Nudelsuppe mit Kimchi, Gemüse, Tofu 12,80
牛肉 mit Rindfleisch (N) 13,80
海鮮 mit Meeresfrüchten (B)(R) 15,50

17. 什錦湯麵 (A)(F)
Vegetarische Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse 12,50

拌麵 NUDELN IN SAUCE GESCHWENKT

21. 沙爹雞串拌麵 (A)(E)(N)
Nudeln in Satéy-Sauce mit Hühnerspießen und Gurkensalat 13,50

22. 鼓汁牛排蓋麵 (A)(F)(N)
Nudeln mit Beiried in schwarzer Sojabohnensauce und Wan-Tans (scharf) 14,50

23. 香脆鴨拌麵 (A)(E)(F)(N)
Nudeln in würziger Sauce mit Grill-Ente, Gemüse und Gurkensalat 14,50

24. 台式香腸餛飩拌麵 (A)(B)(N)
Nudeln mit hausgemachter Wurst vom Duroc Schwein und gebackenen Wan-Tans 14,80

炒麵 GEBRATENE NUDELN

31. 南洋咖哩烏冬麵 (A)
Udon Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Zitronenblatt in Malay Curry (scharf) 13,50

32. 韮味海陸河粉 (A)(B)(F)(R)
Reis-Bandnudeln mit Rindfleisch, Garnelen und Knoblauchschnittlauch in Austernsauce 15,50

33. 南洋鳳梨雞肉炒麵 (A)(B)(F)
Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und frischen Ananas in südasiatischer Sambal-Sauce 13,50

34. 什錦素炒麵（炒河粉） (A)(F)
Weizennudeln oder Reis-Bandnudeln mit Gemüse und Tofu 12,50

35. 星洲炒米粉 (A)(B)(F)(R)
Dünne Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Babyshrimps und Gemüse 13,80

36. 黑胡椒牛肉炒麵 (A)(F)(L)
Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse und schwarzen Pfeffer 13,80

37. 香煎鐵板麵 (A)(F)
Knusprige Nudeln mit Gemüse auf heißer Platte 12,50
雞肉 mit Hühnerfleisch 13,80
牛肉 mit Rindfleisch 14,00
烤鴨 mit Grill-Ente 15,00
海鮮 mit Meeresfrüchten (B)(D)(F)(R) 15,50

38. 鴨肉炒麵 (微辣) (A)(F)(N)
Nudeln mit Ente und Gemüse in aromatischer Thai-Basilikum-Sauce (leicht scharf) 14,00

北京鴨 BEIJING-ENTE-SET (A)(F)

B1. Grill-Ente mit Crêpes, Jungzwiebeln, Gurkenstreifen und Jing-Jang-Sauce serviert
Dazu feingehackte Ente mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen auf Eisbergsalat 18,00

北京鴨 BEIJING ENTE

Ente nach Beijing-Art kunstfertig tranchiert und in 6 Variationen serviert

北京鴨餅 (A)(F)
Knusprige Entenhaut im Crêpe

七彩炒鴨絲 (A)(F)
Entenbrust mit bunten Gemüse im Wok angebraten

鴨鬆 (A)(F)
Feingehackte Ente mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen

京醬鴨肉 (A)(F)
Ente in süßlicher Jing-Jang-Sauce

鴨肉炒飯 (A)(C)(F)
Gebratener Entenreis

鴨味青菜豆腐湯 (A)(F)
Suppe aus Entenfond mit Pak Choi und Tofu

甜點 (A)(C)(G)
Dessert

EUR 40,-- / pro Person

Ab 2 Personen

Vorbestellzeit 1 Tag