

Familie Jin freut sich, Sie begrüßen zu dürfen
und wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Ein Augenblick der Geduld kann vor großem Unheil bewahren.
Ein Augenblick der Ungeduld kann ein ganzes Leben zerstören.

Chinesische Weisheit

Allergen-Kennzeichnung

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

Weißwein Offen

G'Spritzer	1/4	2,60
Grüner Veltliner	1/8	2,50
Welschriesling	1/8	2,40
Weißburgunder	1/8	2,90

Rotwein Offen

Zweigelt	1/8	2,60
Blaufränkischer	1/8	2,70
G'Spritzer	1/4	2,70
Pfirsichspritzer	1/4	2,90

Bier

Tsingtao chn. Bier (Fl.)	3,80
Glas Bier (0,33l)	3,10
Krögerl (0,5l)	3,80
Radler	3,80
Alkoholfreies Bier	3,80
Dunkles Bier (Fl.)	3,90
Krögerl Mischbier	3,80
Märzen (Fl.)	3,80
Edelweiß (Fl.)	3,90

Long Drinks

Bacardi Cola	3,90
Campari Orange	3,90
Campari Soda	3,80
Gin Orange	3,90
Martini Soda	3,80
Vodka Orange	3,90
Johnnie Walker	3,90
Remy Martin VSOP	4,90

Alkoholfreie Getränke 0,25l

Cola, Fanta, Sprite	2,60
Almdudler	2,60
Rotes Kracherl	2,60
Tonic Water	2,80
Bitter Lemon	2,80
Apfelsaft	2,60
Orangensaft	2,60
Ananassaft	2,80
Kokosnusssaft	2,80
Mangosaft	2,80
Lycheesaft	2,80
Pago (div. Sorten)	2,80
Kombucha	2,90
Eistee 0,33l	2,80
Mineralwasser	1,80
Soda	1,70
Mineralwasser ohne 0,33l	2,10
Leitungswasser	0,70

Tee

Grüner Tee	2,70
Jasmintee	2,70
Roter Tee	2,70
Ingwer Tee	2,70
Reistee	2,90
Ginsengtee	2,90
Schwarzer Tee mit Zitrone	2,50
Kamillentee	2,50
Pfefferminztee	2,50
Früchtetee	2,50

Café

Kleiner Brauner	2,50
Verlängerter	2,60
Großer Brauner	2,90
Cappuccino	3,20

Chinesische Aperitifs 4cl

Lychee (süß)	2,70
Pflaume	2,70
Reis (herb)	2,70
Sake (herb)	2,70
Tsang Tseng	3,20
Zimtblüte (süß)	2,70

Chinesische Schnäpse 2cl

Bambus	3,20
Ginseng	3,80
Kräuter	3,20
Mao Tai	4,70
Reis	3,20
Rose	3,20

Schnäpse 2cl

Barac	2,80
Marille Hausmarke	2,80
Steirischer Obstler	2,80
Williams	2,80
Zirben	2,80
Zwetschke	2,80

Bitters 2cl

Fernet Branca	2,80
Kräuter Hausmarke	2,80
Rosbacher	2,80
Underberg	2,80

Sekt

Prosecco	0,22l	3,90	0,75l	19,00
Henkell Piccolo			0,22l	4,60
Henkell halbtrocken			0,75l	22,90
Henkell trocken			0,75l	22,90

Spezialmenüs für mehrere Personen

Mit pikanter Suppe oder Frühlingsrolle, Reis, Salat und Dessert

A1 für 2 Personen

a	Schweinefleisch süß-sauer Rindfleisch Chop Suey Acht Schätze mit Chilisauce		AC F EF	28,00
b	Fisch süß-sauer Hühnerfleisch mit Mandeln Rindfleisch in Sha Cha-Sauce mit Broccoli		ACD FH F	28,00
c	Garnelen gegrillt Pute knusprig mit Knoblauchsauce Ente nach Hongkonger Art		ABC ACF ACF	34,00

A2 für 3 Personen

	Rindfleisch nach Szechuan Art	Scharf	F	
	Schweinefleisch süß-sauer		AC	
	Ente knusprig ohne Sauce		ACF	
	Hühnerfleisch mit Bambus und Pilzen		F	40,00

A3 für 4 Personen

	Hühnerfleisch mit Mandeln		FH	
	Fisch süß-sauer		ACD	
	Rindfleisch nach Szechuan Art	Scharf	F	
	Schweinefleisch mit Champignons		F	
	Ente knusprig ohne Sauce		ACF	
	Hühnerfleisch nach Hunau Art		ACF	56,00

Spezialmenüs nur auf Vorbestellung*

Telefon: 0316/48 28 38

B1 Peking-Ente für 4 Personen

Pflaumenwein-Aperitif (4cl)	
Suppe oder Frühlingsrolle	
Salat	
Peking-Ente und zwei Hauptspeisen	Preis pro Person:
Flammbierte Früchte als Nachspeise	16,50

B2 Chinesisches Festessen ab 4 Personen

Pflaumenwein-Aperitif (4cl)	
Suppe	
Großplatte mit sechs verschiedenen Gängen:	
Gemischter chinesischer Teller (verschiedene Vorspeisen)	
Rindfleisch nach Szechuan Art	Scharf
Hühnerfleisch nach Hunau Art	
Ente gebraten mit Sojasprossen	
Fisch-Teller	
Giao Zi (chinesische Teigtäschchen)	Preis pro Person:
Flammbierte Früchte als Nachspeise	16,50

B3 Chinesisches Kaiser-Festessen ab 4 Personen

Chinesischer Schnaps	
China-Rolle nach Art des Hauses	
gefüllt mit Fleischhaschee, Pilzen und Glasnudeln	
Wang Tang Suppe	
Chinesische Teigtäschchen	
gefüllt mit Fleischhaschee und Gemüse	
Gemischte Salatschüssel	
Fisch nach Art des Hauses	
Rindfleisch gebraten mit Knoblauchsauce	
Hühnerfleisch nach Hunau Art	
Ente nach Hongkonger Art	Scharf
Garnelen nach Art des Hauses	
Chinesischer Tee	
Flammbierte Früchte als Nachspeise	Preis pro Person:
Pflaumenwein	19,50

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in diesen Gerichten.

Vorspeisen

1.	Frühlingsrolle	2,70	ACF
1a.	Vegetarische Frühlingsrolle	2,70	ACF
2.	Hummer-Chips	2,70	AB
3.	Wang Tang gebacken	3,60	A
	Teigtaschen gefüllt mit pikant gewürztem Schweinefleisch		
7.	Schweinsripperl gebraten	3,80	C
8.	Hühnerflügel gebacken	3,80	C
9.	Gemüse gebacken	3,10	ACF
10.	Meeresfrüchte gebacken mit süß-saurer Sauce	3,80	ABCDR

Suppen

11.	Suppe sauer-scharf	2,80	CF
12.	Maiskornsuppe mit Ei und Hühnerfleisch	2,80	C
13.	Wang Tang Suppe	2,80	AF
	mit pikant gefüllten Teigtäschchen		
14.	Klare Senfgemüsesuppe mit Hühnerfleisch	2,80	F
15.	Klare Eiersuppe mit Hühnerfleisch	2,80	CF
16.	Klare Glasnudelsuppe mit Fleischknödel	2,80	F
17.	Klare Hühnerfleischsuppe mit Bambus und Pilzen	2,80	F
19.	Klare Gemüsesuppe	2,80	F
20.	Tsang Tseng Suppe	3,70	BFHR
	mit Shrimps, Muscheln, Bambus, Pilzen und Fleischknödel		

Salate

S1.	Sojabohnensprossensalat	2,80	F
S2.	Pikanter chinesischer Weißkrautsalat	2,80	
S3.	Grüner Salat	2,80	
S4.	Shrimpssalat auf Sojabohnensprossennest	4,30	BF
S5.	Gemischte Salatschüssel	3,70	F
S6.	Salatschüssel Konfuzius	4,90	BF
	Salat nach Saison mit Shrimps, Hühnerfleisch und Soja-Dressing		
S7.	Tintenfischsalat	4,50	R

Schweinefleisch

21.	Chop Suey	8,30	F
22.	mit Sojabohnensprossen	8,30	F
23.	süß-sauer	8,30	AC
24.	nach Gung Bao Art	Scharf 8,80	F
25.	mit Bambus und Pilzen	8,80	F
26.	mit Erbsen und Champignons	8,30	F
27.	nach Szechuan Art	Scharf 8,30	F
28.	gebraten mit Ei und Morcheln	8,30	CF

Rindfleisch

31.	Chop Suey	8,50	F
32.	mit Sojabohnensprossen	8,50	F
33.	mit Erbsen und Champignons	8,50	F
34.	nach Szechuan Art	Scharf 9,50	F
35.	mit Bambus und Pilzen	9,50	F
36.	mit Zwiebeln	9,50	F
37.	mit Curry	9,50	
38.	in Sha Cha-Sauce mit Broccoli	9,50	F
39.	Gang Bien mit Karotten	9,50	F
39a.	Tien Ban	Scharf 14,30	F
	Gewürzte Rindfleischstückchen zum Selberbraten am Tisch		

Hühnerfleisch

40.	knusprig gebacken ohne Sauce		8,30	ACF
40a.	knusprig gebacken mit pikanter Knoblauchsauce		8,90	ACF
40b.	nach Art des Hauses	Scharf	9,90	ACF
	knusprig gebacken auf Eisenplatte mit pikantem Salat und Sauce			
41.	Chop Suey		8,30	F
42.	mit Sojabohnensprossen		8,30	F
43.	nach Hunau Art	Scharf	8,30	ACF
	gebacken mit Knoblauchsauce			
45.	mit Bambus und Pilzen		8,30	F
46.	gebacken süß-sauer		8,30	ACF
47.	mit Ananas		8,30	
48.	mit Curry		8,30	
49.	nach Gung Bao Art	Scharf	8,30	EF
50.	mit Mandeln		8,90	FH
50a.	mit Cashewnüssen		8,90	FH

Hühnerleber

44.	mit Zwiebeln		8,50	F
44a.	gebacken mit Knoblauchsauce		8,50	ACF

Ente

51.	Chop Suey		10,90	ACF
52.	süß-sauer		10,90	AC
53.	mit Bambus und Pilzen		10,90	ACF
54.	mit Mandeln		10,90	ACFH
54a.	mit Cashewnüssen		10,90	ACFH
55.	knusprig ohne Sauce		10,90	ACF
56.	knusprig mit Tsang Tseng-Sauce	Scharf	10,90	ACF
58.	knusprig mit Fastenspeise Hongkong	Scharf	10,90	ACF
59.	nach Art des Hauses		11,90	ACF
	knusprig auf Eisenplatte mit pikantem Salat und Sauce			

Spezialitäten vom Fisch

61.	Fisch Chop Suey		8,30	ACDF
62.	Fisch süß-sauer		8,30	ACD
64.	Fisch mit Curry		8,30	ACD
65.	Fischteller		11,90	ACDF
	Lachsfilet, Riesenmuscheln, Garnelen und Calamari mit Gemüse und Seetang			
66.	Lachsfilet gegrillt		9,90	DF
	mit Tomaten, Ingwer, Zucchini und Zwiebel			
69.	Tintenfisch gebacken mit pikantem Salat		9,20	ACR
70.	Riesenmuscheln in Knoblauchsauce		9,20	FR

Garnelen

71.	Garnelen Chop Suey		14,70	BF
72.	Garnelen gegrillt mit chin. Blütenpfeffer und Salat		15,70	B
73.	Garnelen gebacken süß-sauer		14,70	ABC
75.	Garnelen nach Szechuan Art	Scharf	14,70	BF
76.	Garnelen mit Schale gebraten nach Art des Hauses		15,70	BF
	mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Sauce			

Tofu

81.	Chop Suey vegetarisch		8,30	F
82.	nach Szechuan Art	Scharf	8,30	F
	mit geschnetztem Schweinefleisch			
83.	nach Art des Hauses	Scharf	8,30	F
	mit geschnetztem Schweinefleisch			

Gemüse-Spezialitäten

91. Gebratene Sojabohnensprossen	8,30	F
92. Gebratener Bambus mit Pilzen	8,30	F
93. Fastenspeise	8,30	F
94. Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	8,30	F
95. Gemüseplatte nach Art des Hauses Gemüsesorten nach Saison auf pikante Art	Scharf 8,30	FL

Reis als Hauptgericht

100. Gebratener Reis Chop Suey	8,30	F
101. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse	8,30	CF
102. Gebratener Reis mit Schweinefleisch	8,30	CF
103. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	8,30	CF
104. Nasi Goreng mit Shrimps, Hühnerfleisch und Currygemüse	8,70	BCF
106. Gebratener Reis Tsang Tseng mit Shrimps, Hühnerfleisch, Gemüse und Spiegelei	8,70	BCF
105. Reis	1,70	

Nudeln als Hauptgericht

110. Gebratene Nudeln mit Gemüse	8,30	AF
111. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	8,30	AF
112. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	8,30	AF
113. Nudeln auf Spezialart mit Shrimps, Hühnerfleisch und Gemüse	Scharf 8,70	ABF
114. Bami Goreng mit Shrimps, Hühnerfleisch und Currygemüse	8,70	ABF
115. Gebratene Nudeln Tsang Tseng mit Shrimps, Hühnerfleisch, Gemüse und Spiegelei	8,70	ABCF

Spezialitäten

118. Schwimmender Drache spielt mit Phönix gebratener Tintenfisch, gebratenes Hühnerfleisch und Gemüse	Scharf 9,40	FR
119. Rindfleisch gebraten mit Knoblauch	10,90	F
120. Hühnerfleisch gebraten mit Spargel und Erbsen	9,40	
121. Knusprig gebratene Hühnerflügel mit chinesischem Blütenpfeffer	9,40	
123. Giao Zi (chinesische Teigtäschchen) gefüllt mit Fleischhaschee und Gemüse	9,40	AF
125. Eieromelett Fu Yung gefüllt mit Gemüse und drei Sorten Fleisch	9,40	CF
126. Schweinerippchen süß-sauer	9,40	C
127. Schweinerippchen gebraten in Sojasauce	Scharf 9,40	CF
128. Knusprige Glasnudeln mit Gemüse und drei Sorten Fleisch	9,40	F
129. Xiang Ling mit Gemüse und drei Sorten Fleisch	9,40	F
130. Acht Schätze in Chillisauce	Scharf 9,40	EF
131. Gebratene Reismudeln nach Szechuan Art mit Gemüse, Shrimps und Hühnerfleisch	Scharf 9,40	BCF
132. Gebratene Reismudeln Tsang Tseng mit Gemüse, Shrimps, Hühnerfleisch und Spiegelei	9,40	BCF
134. Familienglück für 2 Personen Pikante Suppe oder Frühlingsrolle Spezial Familienplatte Dessert	32,00	ABCF

Nachspeisen

140.	Gebratene Mandeln mit Honig	3,50	H
140a.	Cashewnüsse mit Honig	3,50	H
141.	Gebackene Bananen mit Honig	3,50	AC
141a.	Gebackene Bananen mit Vanilleeis und Honig	4,40	ACG
142.	Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln, flambiert	4,40	ACH
143.	Gebackene Ananas mit Honig	3,70	AC
144.	Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln, flambiert	4,30	ACH
145.	Gebackene Früchte mit Honig und Mandeln, flambiert	4,50	ACH
146.	Eiscreme Alaska, flambiert	3,90	ACG
147.	Gebackene Äpfel mit Honig	3,70	AC
149.	Gebackene Äpfel mit Honig und Mandeln, flambiert	4,30	ACH
151.	Lychees	3,80	
152.	Gebackene Himbeeren mit Honig	3,80	AC
153.	Gebackene Erdbeeren mit Honig	3,80	AC
154.	Gemischte Früchte	4,30	
155.	Gemischte Früchte mit Eis	4,90	G
156.	Eisschale Vesuv	4,90	GH
	Vanille- und Schokoladeneis mit in Honig gebratenen Mandeln übergossen und mit Zimtblütenwein verfeinert		
157.	Chinesische Überraschungs-Palatschinken, flambiert	4,90	ACGH
157a.	Chinesische Überraschungs-Palatschinken, flambiert mit Vanilleeis	4,90	ACGH
158.	Eispalatschinken	4,50	ACG

Mittagsmenüs von 11:30 bis 15:00

Von Montag bis Freitag - außer an Feiertagen

Die Menüs bestehen aus:

Suppe (CF) oder Frühlingsrolle (ACF) oder Salat

Hauptgericht

Dessert

Die Menüs M3 bis M14 beinhalten Reis als Beilage

M1.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	6,80	CF
M2.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	6,80	AF
M3.	Schweinefleisch süß-sauer	7,30	AC
M4.	Fisch süß-sauer	7,30	ACD
M5.	Rindfleisch mit Zwiebeln	7,30	F
M6.	Curryhuhn	7,30	
M7.	Hühnerfleisch Chop Suey	7,30	F
M8.	Schweinefleisch Chop Suey	7,30	F
M9.	Rindfleisch mit Sojabohnensprossen	7,30	F
M10.	Schweinefleisch nach Szechuan Art	Scharf 7,30	F
M11.	Acht Schätze in Chillisauce	Scharf 7,30	FE
M12.	Fastenspeise	7,30	F
M13.	Hühnerfleisch nach Hunau Art	Scharf 7,30	ACEF
	Hühnerfleisch gebacken mit Knoblauchsauce und pikantem Salat		
M14.	Spezialteller	7,30	ACF
	Schweinsrippchen, Hühnerfleisch, Fisch		