

张和邓

**Zum kaiserlichen Thron - Zhang & Deng**  
Restaurant und Teehaus

Restaurant: Di. bis So. 11.30 – 14.30 und 18.00 – 23.00 Uhr  
Teehaus: 11.00 – 18.00 Uhr  
Montag Ruhetag

Hofmobiliendepot, 1070 Wien, Andreasgasse 7  
Tel./Fax: (01) 526 44 12  
Internet: [www.ZumKaiserlichenThron.at](http://www.ZumKaiserlichenThron.at)

Februar 2010

Sehr geehrte Gäste!

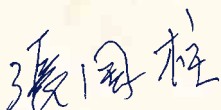
Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, und präsentieren eine Speisekarte, in der wir etliche neue Gerichte und vermehrt auch Menüs für 2-4 Personen anbieten, die neben den "grossen" Menüs besonderen Anklang gefunden haben.

Die Küche von Sichuan genießt unter den zahlreichen regionalen Küchen Chinas hohes Ansehen. Sie zeichnet sich vor allem durch die reichliche Verwendung von Gewürzen aus. Die Gerichte sind so zwar häufig, aber keineswegs ausschließlich "scharf". Der ganze Aromenreichtum der Sichuan-Küche erschließt sich erst in der Vielfalt der Geschmacksrichtungen und deren gelungener Kombination im Ablauf der Speisenfolge eines Menüs.

Ein Menü der Sichuan-Küche beginnt mit einigen "kalten Speisen" (Vorspeisen), es folgen "weiße Speisen" (Teigwaren), dann eine Suppe und schließlich die "roten Speisen" (Hauptspeisen) sowie das abschließende Dessert. Die Gerichte werden nach Möglichkeit auf Platten oder Drehtellern für die ganze Tischgesellschaft gemeinsam aufgetragen, sodaß jeder Teilnehmer das gesamte Geschmacksangebot verkosten kann. Traditionell ißt man in Sichuan bevorzugt vielgängige Menüs und, wenn immer möglich, in Gesellschaft.

Um der Besonderheit dieser Küche Rechnung zu tragen, empfehlen wir im folgenden eine Reihe von fertig zusammengestellten Menüs. Individuell gestaltete Menüs in gewünschter Preislage können Sie zwei Tage im voraus bestellen; unseren Menüvorschlag bekommen Sie per FAX. Sollten Sie jedoch vorziehen, à la carte zu speisen, beraten wir Sie gerne bei der Auswahl der Gänge.

Schließlich bieten wir Ihnen - ebenfalls auf Bestellung - Bankette in der Tradition der imperialen chinesischen Küche an. Sie bilden den Höhepunkt der chinesischen Kochkunst; es wird dabei, ganz abgesehen von der hohen Qualität der Speisen, besonderer Wert auf deren Dekoration gelegt: Blumen, Tiere, ja ganze Landschaften werden mit Hilfe einer nur noch von wenigen beherrschten Schnitztechnik aus Gemüse u.a. angefertigt. Die so geschmückten Speisen bieten einen exquisiten und originellen Rahmen für festliche Anlässe auch in unseren Breiten.



**Zhang Guozhu**

Chefkoch der ersten Sonderklasse  
Internationaler Richter  
der chinesischen Küche



**Deng Caizhu**

Chefköchin im ersten Rang

und

# Menüs

## Saisonales Menü lassen Sie sich überraschen!

*Dieses Menü bitte zwei Tage im voraus bestellen*

ab 2 Personen

pro Person 50.00 - 100.00

## Grünes Menü für 2-5 Personen (vegetarisch) pro Person 23.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- ✓ Salat aus Enteneier- und Tofuwürfeln mit Pfefferoni und Erdnüssen  
Süß-saurer eingelegter Rettich und Karotten  
Gurken mit Jungzwiebeln
- ✓ Eingelegtes Gemüse (in Salzwasser mit Sichuan-Pfeffer und Reisschnaps)

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

Frühlingsgemüserolle und vegetarische Jiaozi

### *Suppe*

Glasnudelsuppe

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

zur Auswahl je nach Anzahl der Personen: 2 für 2, 3 für 3, 4 für 4 und  
5 für 5 Personen

- ✓ Sichuan-Tofu  
Fisolen gebraten mit Sichuan-Gewürzen
- ✓ Melanzane in Yuxiang-Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)  
Gebratener Tofu mit Pinolen
- ✓ Gebratenes Gemüse nach Saison  
Gebratener Reis (oder Nudeln) mit Gemüse  
Reis

### *Dessert*

Gemischte Früchte nach Saison

## Weisses Menü für 2-4 Personen

pro Person 27.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- ✓ Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen
- Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen
- Geräucherter Zander mit Gewürzen
- Gurken mit Knoblauch
- Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

- ✓ Dan dan Mian (Nudeln mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, Sichuan-Pfeffer, Chiliöl, Sesamöl und Sesambutter)

### *Suppe*

Hühnersuppe mit Taschen-Tofu

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

zur Auswahl je nach Anzahl der Personen: 2 für 2, 3 für 3, 4 für 4

Entenbrust knusprig gebacken mit Salat serviert

- ✓ Schweinefleisch-Streifen (Schale) gebraten, mit Yuxiang-Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- Gebratenes Gemüse nach Saison
- Hühnerbrust in süß-saurer Sauce
- Reis

*Dessert* Verschiedene gebackene Früchte

## Erdbraunes Menü für 2-4 Personen

pro Person 33.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- ✓ Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Sichuan-Gewürzen und Chiliöl
- Tintenfisch mit Ingwersauce
- ✓ Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer
- ✓ Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni
- Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

Jiaozi (Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt) und Baozi (Germteigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt)

### *Suppe*

Hühnersuppe mit Bambuspilzen (*Dictyophora indusiata*)

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

Ente mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert (mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert)

- ✓ Lammkoteletts geröstet mit Kreuzkümmel und Chili, mit Yuxiang Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- Fisolen gebraten mit Sichuan-Gewürzen
- Reis

*Dessert* Mandelmilch-Pudding

## Meeresblaues Menü für 2-4 Personen pro Person 37.50

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- Geräucherter Zander mit Gewürzen
- Tintenfisch mit Ingwersauce und Shrimps in Salzwasser gekocht
- Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni
- Eingelegtes Gemüse (in Salzwasser mit Sichuan-Pfeffer und Reisschnaps)
- Stangensellerie mit Ingwer, Reissessig und Sesamöl

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

- Jiaozi mit Shrimps gefüllt und Klebreiskugeln mit Wels gefüllt

### *Suppe*

- Meeresfrüchtesuppe

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- Garnelen geröstet mit Sauce nach Art des Hauses
- Gongbao Tintenfisch (mit Erdnüssen und Chili)
- Reis gebraten mit Garnelen und Eiern

### *Dessert*

- Gebackenes Eis mit Rum flambiert

## Perlenfarbenedes Menü für 2-4 Personen pro Person 46.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Ingwersauce und Reissessig
- Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen
- Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni
- Quallensalat mit Sojasprossen, Ingwer und Sesamöl
- Zuckererbsen mit Jungzwiebeln

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

- Blumenravioli (gedämpfte Teigtäschchen mit Garnelen gefüllt) und gebackene Jiaozi mit Garnelen gefüllt

### *Suppe*

- Hühnersuppe mit jungen Bambuspilzen (*Dictyophora indusiata*)

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- Garnelen in Perlenreis frittiert, mit Salat serviert
- Lammkoteletts geröstet mit Kreuzkümmel und Chili, mit Yuxiang Sauce (Reissessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- Wels gekocht in scharfer Sauce auf Gemüse serviert
- Schmalblättriger China-Kohl mit Taschen-Tofu (mit faschiertem Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse)
- Reis

### *Dessert*

- Dreifarbige Sesamkugeln (aus Klebreis) gefüllt mit Sesam, Bohnenpaste und Nüssen

## Gelbes Menü für 2-4 Personen

pro Person 60.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- ✓ Hühnerfleisch-Streifen mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen  
Zuckererbsen mit Jungzwiebeln
- ✓ Quallensalat mit Sojasprossen, Ingwer und Sesamöl  
Wels mit Chiliöl  
Gemüse nach Saison oder Entenmagen mit Chiliöl

### *Suppe*

Hühnersuppe mit Ginseng

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- Wildente mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert, mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert  
Garnelen eingewickelt in Kartoffelstreifen und gebacken, dazu Klebreiskugeln mit Zander gefüllt
- ✓ Gegrilltes Rehfilet und gebackene Jiaozi mit Garnelen gefüllt  
Schmalblättriger China-Kohl mit Shitakepilzen
- ✓ Gebratene Kaninchenfleischwürfel in Yuxian-Sauce mit gebratenem Eierreis

### *Dessert*

Wollmispel (Pipa) gefüllt mit süßer Bohnenpasta und Mandelmilch-Pudding

## Rosa Menü für 4-5 Personen

pro Person 35.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Sichuan-Pfeffer und Jungzwiebeln  
Tintenfisch und Garnelen mit Chiliöl
- ✓ Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer
- ✓ Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni  
Gurken mit Knoblauch

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

Jiaozi (Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt), Baozi (Germteigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt) und Frühlingsgemüserolle

### *Suppe*

Ochsenschwanzsuppe mit Lyciumbeeren

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- Ente mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert, mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert  
Zander (geschnitten in Form von Chrysanthemen) in süß-saurer Tomatensauce
- ✓ Gongbao Riesengarnelen (mit Erdnüssen und Chili)  
Gebratenes Gemüse nach Saison  
Reis

### *Dessert Klebreis mit kandierten Früchten*

## Rotes Menü für 5-6 Personen

pro Person 36.00

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- ✓ Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Sichuan-Gewürzen und Chiliöl  
Tintenfisch mit Ingwersauce
- ✓ Geräucherter Zander mit Chiliöl
- ✓ Salat aus Enteneier- und Tofuwürfeln mit Pfefferoni und Erdnüssen  
Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

Jiaozi mit Garnelen gefüllt und Frühlingsgemüserolle

### *Suppe*

Scharf-saure Fischsuppe

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- ✓ Entenbrust gebacken, auf Yuxiang-Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- ✓ Guoba (Reiskrusten) mit Meeresfrüchten in scharf-saurer Sauce gekocht
- ✓ Wels gekocht in scharfer Sauce auf Gemüse serviert  
Gebratenes Gemüse nach Saison  
Reis

*Dessert* Verschiedene gebackene Früchte

## Türkisfarbenes Menü für 6 Personen

pro Person 36.50

### *Kalte Speisen (Vorspeisen)*

- Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen  
Geräucherter Zander mit Gewürzen
- ✓ Salat aus Enteneier- und Tofuwürfeln mit Pfefferoni und Erdnüssen  
Trockene Tofustreifen mit Gewürzen
- ✓ Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer

### *Weisse Speisen (Teigwaren)*

Klebreiskugeln mit Zander gefüllt

### *Suppe*

Ochschwanzsuppe mit Lyciumbeeren

### *Rote Speisen (Hauptspeisen)*

- Gänsebrust mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert, mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert
- ✓ Guoba (Reiskrusten) mit Hühnerfleisch in scharf-saurer Sauce gekocht
- ✓ Lammkoteletts geröstet mit Kreuzkümmel und Chili, mit Yuxiang Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)  
Gebratene Rindfleischstreifen mit Peking Sauce  
Gebratener Reis mit Gemüse

### *Dessert*

Gemischte Früchte nach Saison

# Menüs mit Tischdekoration aus Gemüseschnitzerei

## Goldenes Menü für 8-10 Personen

pro Person 80.00

*Dieses Menü bitte zwei Tage im voraus bestellen*

### **Kalte Speisen (Vorspeisen)**

- ✂ Kaninchenfleisch in Würfel geschnitten und gekocht, mit Chiliöl  
Geräucherte Entenbrust  
Tintenfisch und Garnelen mit Ingwersauce  
Seidentofu mit Sesam und Gewürzen
- ✂ Quallensalat mit Reissessig  
Gemüse nach Saison

### **Suppe**

Seegurkensuppe

### **Rote Speisen (Hauptspeisen)**

- Gänsebrust mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert, mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert
- ✂ Gongbao Hummer (mit Chili und Erdnüssen) mit Garnelen in Perlenreiskruste
- ✂ Guoba (Reiskrusten) mit Meerohren in scharf-saurer Sauce gekocht, dazu Garnelen eingewickelt in Kartoffelstreifen
- ✂ Lungenbraten mit Reisgriess in Mandarinenschalen gedämpft, dazu Klebreiskugeln gefüllt mit faschiertem Rindfleisch
- ✂ Rehkotelettes in Yuxiang Sauce, dazu Wonton gefüllt mit Garnelen
- ✂ Trocken gebratene Straußenfleischstreifen mit Stangensellerie, dazu gebratener Reis mit Eiern  
Pfau aus schmalblättrigem China-Kohl mit Taschentofu

### **Dessert**

Silberohrsuppe (Weisser Gelee-Pilz, Tremella Fuciformis)

*Nach der Tradition der imperialen chinesischen Küche sind die Vorspeisen um einen Teller mit Gemüseschnitzerei gruppiert. Je nach Anlaß des Banketts kann unter fünf Motiven für diese Schnitzerei gewählt werden:*

- 1) *Zwei Elstern mit einem blühenden Pflaumenzweig. Bedeutung: Ankündigung kommenden Glücks, insbesondere häuslichen Glücks in der Ehe. Passend für Verlobungen, Hochzeiten, Gedenktage der Ehe etc.*
- 2) *Kraniche mit Blumen. Sinnbild des langen Lebens. Passend zur Feier von Geburtstagen.*
- 3) *Kraniche und alte Kiefer. Stehen ebenfalls für langes Leben. Für Geburtstage ab 60.*
- 4) *Adler mit Landschaft und Sonne. Der Adler ist ein Symbol der Stärke. Für Feiern unter Freunden (da Freundschaft stark macht).*
- 5) *Drache. Das Symbol des Kaisers, steht für Macht und Erfolg. Für Feiern von beruflichen und geschäftlichen Erfolgen, Studienabschluß etc., aber auch Geburten (da das neugeborene Kind der wahre Herr des Hauses ist).*

# Feuertopf-Menü

(Spezialität aus Chongqing, Sichuan)

---

## Kalte Speisen (Vorspeisen)

- Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Sichuan-Pfeffer und Jungzwiebeln
- ✓ Wels mit Sichuan-Pfeffer und Chili
- Gurken mit Knoblauch
- ✓ Salat aus Enteneier- und Tofuwürfeln
- Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten

---

## Feuertopf

**Kessel mit scharfer Bouillon** zum Garen bei Tisch verschiedener Fleisch- und Fischarten und Gemüse. Rind-, Lamm-, Schweine-, Hühnerfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Glasnudeln, Tofu, Chinakohl, Porree, Pilze.  
Reis

---

## Dessert

Klebreiskugeln mit Sesam gefüllt

Ab 2 Personen

pro Person 28.00

*Der Feuertopf, „Huo guo“, war ein charakteristisches Gericht der Hafendarbeiter von Chongqing (der größte Binnenhafen in Sichuan), die billig die Innereien von Wasserbüffeln kauften und sie in einer sehr scharfen Brühe kochten. Mit der Zeit entwickelte sich daraus ein sehr geschätztes Gericht aus vielen Zutaten, das in zahlreichen Restaurants (z.B. in der „Feuertopfstrasse“) angeboten wurde.*

*Das Gericht fand schließlich auch Eingang in die imperiale Küche: bei den Krönungsfeierlichkeiten für Jia Qing im Jahre 1796 wurden für die Gäste 1500 Feuertöpfe zubereitet!*

# Feuertopf-Menü

(Spezialität aus Chongqing, Sichuan)

---

## Kalte Speisen (Vorspeisen)

Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Ingwersauce und Reissessig  
Gurken mit Jungzwiebeln  
Stangensellerie mit Ingwer, Reissessig und Sesamöl  
Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen

---

## Feuertopf

**Zweigeteilter Kessel mit milder und scharfer Bouillon** zum Garen bei Tisch verschiedener Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten: Rind-, Lamm-, Schweine-, Hühnerfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Glasnudeln, Taschentofu, Tofu, schmalblättriger Chinakohl, Champignons, Chinakohl, schwarze Morcheln.

**Besonders geeignet für die milde Bouillon sind:** Taschentofu, Glasnudeln, Garnelen, Tintenfisch, Chinakohl.

**Besonders geeignet für die scharfe Bouillon sind:** alle Fleischsorten.

Reis

---

## Dessert


Mandelmilch-Pudding







Ab 2 Personen

pro Person 32.00

## Kalte Speisen


(Vorspeisen)

1. Geschnitztes Hühnerfleisch mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen  4.80
2. Tintenfisch mit Ingwersauce 4.80
3. Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer  5.50
4. Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni  5.20
5. Quallensalat mit Sojasprossen, Ingwer und Sesamöl 6.80
6. Shrimps in Salzwasser gekocht 5.80
7. Gurken mit Knoblauch 3.20
8. Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten 3.50
9. Eingelegtes Gemüse   
(in Salzwasser mit Sichuan-Pfeffer und Reisschnaps) 3.80
10. Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen 5.80
11. Tofu mit Sesampaste und Chili  4.20
- 12a. Gemischte Vorspeisen für 2 Personen (4 Arten) 13.50  
Geschnitztes Hühnerfleisch mit Sichuan-Pfeffer und Jungzwiebeln  
Tofu mit Sesampaste und Chili   
Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen  
Gurken mit Sesamöl
- 12b. Gemischte Vorspeisen für 2 Personen (6 Arten) 16.50  
Geschnitztes Hühnerfleisch mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen   
Geräucherter Zander  
Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer   
Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni   
Gurken mit Knoblauch  
Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten
- 12c. Gemischte Vorspeisen für 3 Personen (5 Arten) 22.50  
Hühnerfleisch-Streifen mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen   
Enteneier in Zypressenblätter gepackt und eingelegt, mit Pfefferoni   
Rindfleisch mit Chili und Sichuan-Pfeffer   
Gurken mit Jungzwiebeln  
Eingelegtes Gemüse 



- |   |       |
|---|-------|
| 12d. Gemischte Vorspeisen für 4 Personen (5 Arten)  | 28.00 |
| Geschnetztes Hühnerfleisch mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen            |       |
| Shrimps und Tintenfisch mit Chiliöl                                      |       |
| Eingelegtes Gemüse (in Salzwasser mit Sichuan-Pfeffer und Reisschnaps)  |       |
| Wels mit Chili und Sichuan-Pfeffer  |       |
| Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten   |       |
|   |       |
| 13. Gemischte Vorspeisen für 6 Personen (6 Arten)   | 36.00 |
| Geschnetztes Hühnerfleisch mit verschiedenen Sichuan-Gewürzen            |       |
| Tintenfisch mit Ingwersauce   |       |
| Salat aus Enteneier- und Tofuwürfeln mit Pfefferoni und Erdnüssen        |       |
| Süß-saurer eingelegter Rettich mit Karotten   |       |
| Getrocknetes Rindfleisch mit fünf Gewürzen  |       |
| Shrimps mit Chiliöl    |       |

## Weiße Speisen

(Teigwaren)






- |  |      |
|--|------|
| 14. Dan dan Mian                                        | 3.80 |
| Nudeln mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, Sichuan-Pfeffer, Chiliöl, Sesamöl und Sesambutter)  |      |
|  |      |
| 15. Gebratene Jiaozi (Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, 4 St.)<br>oder Baozi (Germteigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, 4 St.) | 5.00 |
|  |      |
| 16. Gemischte Teigtäschchen (Jiaozi, Baozi, Frühlingsgemüserollen)   | 6.50 |
|  |      |
| 17. Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimps gefüllt (4 St.)  | 5.00 |
|  |      |
| 18. Frühlingsgemüserollen (vegetarisch)  | 3.50 |

## Suppen

- |   |      |
|---|------|
| 19. Ochsenchwanzsuppe mit Lyciumbeeren  | 5.80 |
|   |      |
| 21. Meeresfrüchtesuppe       | 4.80 |
|   |      |
| 22. Hühnersuppe mit Bambuspilzen (Dictyophora indusiata)  | 5.60 |
|   |      |
| 23. Scharf-saure Fischsuppe  | 4.20 |
|   |      |
| 24. Klare Suppe mit Tofu und Gemüse (vegetarisch)   | 3.50 |



## Rote Speisen (Hauptspeisen)

### Geflügel



- |   |       |
|---|-------|
| 25. Gongbao Hühnerkeule (mit Erdnüssen und Chili)    | 13.50 |
| 26. Guoba (Reiskrusten) mit Hühnerbrust <br>in scharf-saurer Sauce gekocht   | 14.50 |
| 27. Hühnerkeule mit eingelegten roten Pfefferoni und Ingwer    | 13.50 |
| 28. Hühnerbrust in Scheiben geschnitten und gebraten, mit <br>Yuxiang-Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer) | 12.80 |
| 29. Hühnerbrust gebraten mit schwarzen Morcheln und Silberohr<br>(Weisser Gelee-Pilz, Tremella Fuciformis)  | 12.00 |
| 31. Ente mit Tee- und Kampferbaumblättern geräuchert,<br>mit gedämpften Brötchen und Jungzwiebeln serviert  | 19.50 |
| 32. Entenbrust knusprig gebacken, auf Yuxiang-Sauce <br>(Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)                   | 13.50 |
| 33. Entenbrust knusprig gebacken, mit Salat serviert  | 13.50 |

## Rote Speisen (Hauptspeisen)



### Schwein

- 34. Schweinefleisch-Streifen (Schale) gebraten, mit  13.20  
Yuxiang-Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- 35. Schweinefilet in süß-saurer Sauce 12.00
- 38. Schweinebauchfleisch gekocht und gebraten  12.80  
(Spezialität der Sichuan-Küche)

### Rind

- 39. Rindfleisch-Streifen (Lungenbraten) trocken gebraten 16.80  
mit Stangensellerie und Chili 
- 40. Gebratenes Rindfleisch mit Pfefferoni 14.50
- 41. Lungenbraten gekocht, in scharfer Sauce  16.50  
auf Gemüse serviert

### Lamm




- 42. Lammkeule gebraten mit Jungzwiebeln 15.50
- 43. Lammkoteletts geröstet mit Kreuzkümmel und Chili, mit  16.00  
Yuxiang Sauce (Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- 44. Lammkeule gebraten mit Yuxiang-Sauce  15.50

## Rote Speisen (Hauptspeisen)

### Meeresfrüchte und Fisch

- 45. Gongbao Riesengarnelen (mit Erdnüssen und Chili)  18.50
- 46. Guoba (Reiskrusten) mit Meeresfrüchten,  in scharf-saurer Sauce gekocht 18.50
- 47. Meeresfrüchte geröstet, mit Sauce nach Art des Hauses  18.50
- 48. Gongbao Tintenfisch (mit Erdnüssen und Chili)  13.80
- 49. Seegurken gekocht mit Sichuan-Gewürzen und Sojasauce  28.00
- 50. Zander gegrillt mit Salat serviert 14.00
- 51. Barsch gebraten mit fermentierten Saubohnen und Chili  15.00
- 52a. Riesengarnelen mit Tomaten-Sauce 16.00
- 52b. Gebratene Garnelen, mit Yuxiang-Sauce  und schwarzen Morcheln 14.50
- 53. Gedämpfte Meerohren (Haliotis) mit schmalblättrigem China-Kohl 32.00

### Gemüse und Tofu

- 54a. Mapo Tofu mit faschiertem Schweinefleisch und Chili  9.20  
(Spezialität der Sichuan-Küche)
- 54b. Sichuan-Tofu (vegetarisch)  8.90
- 55. Fisolen gebraten mit Sichuan-Gewürzen 8.90
- 56. Melanzane mit faschiertem Schweinefleisch in Yuxiang-Sauce  8.90  
(Reisessig, Sojasauce, Chili, Zucker, Knoblauch, Ingwer)
- 57. Schmalblättriger China-Kohl (Pak choi) 8.90

## Beilagen

61. Gedämpfte Brötchen	2.00
62. Reis	1.50
62a. Gebratener Reis mit Hühner-, Rind- oder Schweinefleisch	11.00
62b. Gebratener Reis mit Shrimps und Eiern	12.50
62c. Gebratener Reis mit Gemüse	8.00
62d. Gebratener Reis mit Eiern	7.00

## Desserts

64. Mandelmilch-Pudding	3.90
65. Gebackenes Eis	3.90
66. Verschiedene gebackene Früchte	3.90
68. Wollmispel (Pipa) gefüllt mit süßer Bohnenpasta und gebacken	4.20
69. Gemischte Früchte nach Saison	3.40

# Getränke

## Chinesische Schnäpse

<b>Mao Tai</b> (Sorghum- und Weizenschnaps, Alk. 53 % Vol.)	2 cl	5.80
<b>Wu Lian Ye</b> (Schnaps aus 5 verschiedenen Getreidesorten, Alk. 52 % Vol.)	2 cl	6.00
<b>Zhu Ye Qing</b> (Bambusblätterschnaps, süß, Alk. 45 % Vol.)	2 cl	3.80
<b>Gao Lian</b> (Sorghumschnaps, Alk. 62 % Vol.)	2 cl	3.80
<b>Mei Guei Lu</b> (Rosenschnaps, Alk. 54 % Vol.)	2 cl	3.80
<b>Wu Jia Pi</b> (Sorghumschnaps, Alk. 54 % Vol.)	2 cl	3.80

## Reisweine

<b>Shaoxing Huadiao</b> (Alk. 13 % Vol.), China	5 cl	4.00
<b>Sake</b> (Alk. 15 % Vol.), Japan	5 cl	4.50

## Chinesische Obstweine

<b>Pflaumenwein</b> (Alk. 13 % Vol.)	5 cl	3.50
<b>Mandarinenwein</b> (Alk. 14,5 % Vol.)	5 cl	3.50
<b>Lycheewein</b> (Alk. 14 % Vol.)	5 cl	3.50

## Getränke

### Chinesischer Tee

Kanne 3.80 – 5.20  
Die angebotenen Sorten entnehmen Sie bitte unserer Teekarte

### Kaffee Illy

Mokka/Brauner, klein 2.00  
Mokka/Brauner, groß 3.30  
Melange/Capuccino 2.70  
Caffè Latte 3.20

### Spirituosen

Jack Daniel's 4 cl 6.00  
Remy Martin VSOP 2 cl 4.50  
Remy Martin XO 2 cl 8.00  
Absolut Vodka 2 cl 2.50  
Bacardi Rum 2 cl 2.50  
Gordon's Gin 2 cl 2.50  
Edelbrand Weintraube Muskat-Ottonel, Stainer Eisenstadt 2 cl 3.00  
Edelbrand Marille, Stainer Eisenstadt 2 cl 3.30  
Edelbrand Quitte, Stainer Eisenstadt 2 cl 3.30  
Edelbrand Dirndl (Kornelkirsche), Stainer Eisenstadt 2 cl 5.00  
Edelbrand Felsenbirne, Stainer Eisenstadt 2 cl 5.00  
Edelbrand Himbeere, Stainer Eisenstadt 2 cl 5.00

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Römerquelle, Classic oder pur)	0,33 l	2.30
Mineralwasser (Römerquelle, Classic)	0,75 l	4.90
Sodawasser	0,25 l	1.50
Soda Zitrone (klein)	0,25 l	1.70
Soda Zitrone (groß)	0,50 l	3.00
Soda mit Himbeer	0,25 l	1.70
Tonic Water	0,20 l	2.30
Coca Cola / Cola Light	0,35 l	2.60
Pago Apfel- oder Orangensaft	0,20 l	2.60
Pago Marillen- oder Pfirsichnektar	0,20 l	2.60
Pago Erdbeer Cocktail	0,20 l	2.60
Pago Mango	0,20 l	2.60
Pago Multivitaminsaft Gold	0,20 l	2.60
Almdudler	0,35 l	2.60
Eistee, Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	2.60
Sprite / Fanta	0,35 l	2.60
Apfel- oder Orangensaft gespritzt (klein)	0,25 l	2.10
Apfel- oder Orangensaft gespritzt (groß)	0,50 l	3.40
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3.40
Lycheesaft / Guavesaft	0,25 l	2.70
Calpis mit Soda	0,25 l	2.80
Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	2.20

## Getränke

Grüner Veltliner, gespritzt	1/4 l	2.40
Zweigelt - Blauburger, gespritzt	1/4 l	2.40

## Bier

Gösser vom Faß	0,20 l	2.00
Gösser vom Faß, Seidel	0,30 l	2.50
Gösser vom Faß, Krügel	0,50 l	3.50
Edelweiss Hefetrüb, Flasche	0,50 l	3.50
Schlossgold, alkoholfreies Bier, Flasche	0,50 l	3.30
Tsingtao Bier, Flasche	0,35 l	3.20
Radler	0,50 l	3.20

## Aperitifs

Martini extra dry	5 cl	3.00
Martini Rosso	5 cl	3.00
Martini Bianco	5 cl	3.00
Campari Soda oder Orange	4 cl	3.70
Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene D.O.C.	1/10 l	3.00
Sherry Sandemann Medium Dry	5 cl	3.00
Pflaumenwein Cocktail	5 cl	4.50

## Weißweine

	0,75 l	1/8 l
<b>Grüner Veltliner L + T 2008</b> Bründlmeyer, Langenlois, Kamptal, trocken	19.20	3.20
<b>Grüner Veltliner Heiligenstein 2007</b> Hirsch, Kammern, Kamptal, trocken	23.00	—
<b>Grüner Veltliner Faß 4 2008</b> Bernhard Ott, Feuersbrunn, Donauland, trocken	23.00	—
<b>Langenloiser Grüner Veltliner Berg-Vogelsang 2008</b> Bründlmeyer, Langenlois, Kamptal, trocken	25.00	—
<b>Grüner Veltliner Smaragd Stein am Rain 2007</b> Bäuerl, Joching, Wachau, trocken	26.00	4.30
<b>Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2007</b> Alzinger, Unterloiben, Wachau, trocken	35.00	—
<b>Grüner Veltliner Lamm 2007</b> Hirsch, Kammern, Kamptal, trocken	36.00	—
<b>Auslese Welschriesling 2005</b> Josef Lentsch, Podersdorf am See, Burgenland, süß	18.00	3.00
<b>Welschriesling klassik 2008</b> Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, trocken	19.00	3.10
<b>Gelber Muskateller Klassik 2008/2009</b> Weinhof Platzer, Tieschen, Südsteiermark, trocken	21.60	3.60
<b>Gelber Muskateller „Steirische Klassik“ 2008</b> Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, trocken	23.80	—

## Weißweine

	0,75 l	1/8 l
<b>Riesling Zöbinger Heiligenstein 2007 / 2008</b> Bründlmeyer, Langenlois, Kamptal, trocken	29.00	—
<b>Riesling Smaragd, Freiheit 2005</b> Jamek, Dürnstein, Wachau, trocken	35.00	—
<b>Dürnsteiner Riesling Smaragd Ried Schütt 2007</b> Knoll, Unterloiben, Wachau, trocken	39.00	—
<b>Sauvignon blanc klassik 2008</b> Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, trocken	27.00	—
<b>Sauvignon blanc Steinmühle 2008</b> Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, trocken	29.00	—
<b>Morillon klassik 2008</b> Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, trocken	23.00	—
<b>Pinot gris 2007</b> Josef Lentsch, Podersdorf am See, Burgenland, trocken	26.00	—

## Eiswein

<b>Eiswein 1997</b> Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, süß	0,375 l	28.00
---	---------	-------

## Sekt

<b>Sekt Bründlmayer Brut 2005</b> Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	28.00
<b>Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene D.O.C.</b> Tonon, Vittorio Veneto (TV), trocken	0,75 l	20.00

## Rotweine

	0,75 l	1/8 l
<b>Blaufränkisch 2007</b>	19.20	3.20
Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, trocken		
<b>„1906“ Blaufränkisch 2004</b>	28.00	—
Rohrer, Lutzmannsburg, Mittelburgenland, trocken		
<b>Blauer Zweigelt Carnuntum Classic 2006</b>	21.00	3.50
Hans Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
<b>Rubin Carnuntum Zweigelt 2006</b>	24.00	—
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
<b>Pinot Noir vom Steinfeld 2007</b>	21.00	3.50
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
<b>Pinot Noir Reserve Grillenhügel 2003</b>	29.00	—
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
<b>Roter Muskateller 2004 (Rosé)</b>	23.00	3.80
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland, lieblich		
<b>Carnuntum Cuvée (Zweigelt u. Pinot noir) 2007</b>	21.00	3.50
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
<b>Merlot „Quo vadis“ 2007</b>	33.00	—
Hans Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
<b>St. Laurent Grande Cuvée 2000</b>	35.00	—
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
<b>Cabernet Sauvignon Merlot 2005</b>	37.00	—
Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, trocken		
<b>Steinzeiler (Blaufränkisch, Cabernet u. Zweigelt) 2005</b>	49.00	—
Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, trocken		