

# Chinesische Gerichte

## Gourmetgerichte des Hauses

- |    |                                                                                                                                                        |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 30 | „Die aufgehende Sonne des Ostens“ (AF)<br>Lammfleisch scharf gewürzt mit Knoblauch                                                                     | 16,90 |
| 31 | Treffen der drei Gelehrten (AF)<br>Lammfleisch mit Streifengemüse (pikant o. scharf )                                                                  | 16,90 |
| 32 | „Schätze des Meeres“ (ABDFR)<br>Großgarnelen, Tintenfisch, Lachs, Krebsfleisch mit Knoblauch,<br>To Fu und div. asiatisches Gemüse im Miniwok serviert | 19,90 |
| 33 | Ente im Obstgarten(A)<br>Ente knusprig mit frischer Obst in Mangosauce – leicht süßlich                                                                | 15,90 |
| 34 | Shan Xian Xian Ling(AF)<br>Schlemmergeheimnis der Gourmets mit drei Sorten Fleisch<br>und Gemüse auf Gußeisenpfanne                                    | 14,90 |
| 35 | Brüllendes Huhn auf Gußeisenpfanne (AF)<br>Roter Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Pilze,<br>Bambusstreifen und Chilischote pikant                      | 13,90 |
| 38 | Des Bauern Liebling(ABEF)<br>Kalbfleisch mit Cashew – Nüssen und Gemüse                                                                                | 16,90 |
| 39 | Tie –Pan Kalb (AF)<br>Kalbfleisch, würzig gebraten auf Gußpfanne mit knackigem Gemüse                                                                  | 16,90 |
| 40 | Freund und Feind(AF)<br>Die kaiserliche Ente und das Huhn vom Lande mit Pak Choi,<br>Pilzen, Süßbohnen und Glasnudeln in Miniwok serviert              | 16,90 |

# Chinesische Gerichte

## Huhn

- |    |                                                                                                                                                                |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 41 | <b>Huhn in den Tropen</b> <sup>(AGF)</sup><br>Hühnerfleisch mit Süßbohnen und rotem Paprika<br>frischen Früchten nach Saison, Kokosnuss milch und Pflaumenwein | 15,90 |
| 42 | <b>Huhn Yokita</b> <sup>(AF)</sup><br>Knusprige Huhn mit japanische Toriyaki Sauce leicht süsslich                                                             | 12,90 |
| 43 | <b>Das gute Huhn von Sechuan</b> <sup>(AF)</sup><br>Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Bambus und Morcheln – scharf                                          | 12,90 |
| 44 | <b>Huhn von Singapur</b> <sup>(AFN)</sup><br>Paniertes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Sesam und Zwiebeln                                                         | 12,90 |
| 45 | <b>Huhn vom Ländle</b> <sup>(AF)</sup><br>Gebratenes Huhn mit frischem Gartengemüse                                                                            | 12,90 |
| 46 | <b>Des Kaisers kleine Freundin</b> <sup>(A)</sup><br>Hühnerbällchen im Teig paniert, süß – sauer                                                               | 12,90 |
| 47 | <b>Das Gelbe Huhn</b><br>Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse                                                                                                    | 12,90 |
| 48 | <b>Hühnerfleisch nach Art des Hauses</b> <sup>(AF)</sup><br>Hühnerbällchen gebacken mit Knoblauch                                                              | 12,90 |
| 49 | <b>Hühnerbrust gebacken</b> mit Sojabohnensprossen <sup>(AF)</sup>                                                                                             | 12,90 |

## Ente

- |    |                                                                                                              |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50 | <b>Pekinger Entenhausen</b> <sup>(AF)</sup><br>Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse auf Gußpfanne         | 14,90 |
| 51 | <b>Die kaiserliche Ente</b> <sup>(AF)</sup><br>Knusprige Ente mit Knoblauch, frischen Champignons und Pilzen | 14,90 |
| 52 | <b>Ba – Bao – Ya</b> <sup>(AF)</sup><br>Knusprige Ente, verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse, pikant       | 14,90 |
| 54 | <b>Shanghai Ente</b> <sup>(AF)</sup><br>Knusprige Ente mit Gemüse der Saison und Curry                       | 14,90 |
| 55 | <b>Knusprige Ente</b> mit Sojabohnensprossen <sup>(AF)</sup>                                                 | 14,90 |

## Rindfleisch

60	<b>Schwarzes Rind<sup>(AF)</sup></b> Gebratenes Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersauce und Gemüse	13,90
61	<b>Rind im Blumengarten</b> mit Broccoli und Sa Tsa Sauce <sup>(ABF)</sup>	13,90
62	<b>Dschingis Khan</b> Knusprig gebratenes Rindfleisch mit Karottenstreifen	13,90
64	<b>Neugieriges Rind</b> Rindfleisch knusprig süß sauer <sup>(A)</sup>	13,90

## Schwein

70	<b>Langlebiges Schwein <sup>(AF)</sup></b> Mit Knoblauch, Süßbohnen, Bambus, Morcheln	12,90
71	<b>Schwein auf Abwegen</b> Mit knackigem Gemüse und Kantonsauce	12,90
72	<b>Fastenschwein</b> Deftiges Schweinefleisch mit spezieller Hot Sin Sauce und Gemüse, im Miniwok serviert	12,90

## Fisch und Meeresfrüchte

83	<b>Lady in Red<sup>(ABF)</sup></b> Gebratene Garnelen mit Schale, Lauch, Pfeffer – Salz – Gewürze	17,90
86	<b>Melodie des Meeres<sup>(ABF)</sup></b> Garnelen gebraten mit Süßbohnen, Bambus, Sojasprossen und Paprika in Gußpfanne (geschält)	17,90

## Vegetarische Gerichte

90	<b>Buddhas Freude<sup>(AF)</sup></b> Mit verschiedenem China Gemüse – gebraten	10,90
92	<b>Gemüsegarten <sup>(AFE)</sup></b> Gemüse nach Saison mit Cashew – Nüssen	10,90
95	<b>Mala Tofu Tofu gebraten</b> mit feinem Gemüse scharf <sup>(AF)</sup>	10,90

## Reis und hausgemachte Nudeln

100	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse (C)	10,90
101	<b>Nasi Goreng</b> (C) Eierreis mit dreierlei Fleisch und Curry	11,90
102	<b>Gebratener Reis</b> mit verschiedenem Gemüse und Eiern (C)	8,90
103	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch und Gemüse(A)	11,90
104	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Rindfleisch (A) auf Gußeisenpfanne dazu Broccoli, Zwiebeln, Bambus, usw.	12,90
105	<b>Bami Goreng Nudeln</b> mit dreierlei Fleisch und Curry (A)	11,90
106	<b>Bratnudeln</b> mit Saisongemüse, vegetarisch (AF)	8,90

## Spezialitäten aus Thailand

T5	<b>Gung Phad Priaw Waan</b> Crevetten mit Gemüse und süß-saurer-scharfer Sauce	15,90
T6	<b>Gaeng Gai Saparod (G)</b> Hühnerbrust an rotem Curry mit Kokosmilch und Gemüse (scharf)	13,90
T11	<b>Gaeng Ped Nüa(G)</b> Rindfleisch an rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)	14,90
T12	<b>Panaeng Nüa (G)</b> Rindfleisch an Panaengcurry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)	14,90
T14	<b>Gaeng Kiaw Wann Mhuu</b> Geschnetzeltes Schweinefleisch an grüner Currysauce	12,90
T15	<b>Knusprige Ente</b> Mit grüner Curry und Gemüse ( scharf )	15,90
T16	<b>Gemüseteller</b> mit Grüner Curry und Kokosmilch(G)	11,90
T17	<b>Tom Kha Gai (G)</b> Hühnerfleisch in Kokosmilch Thailändische Gewürze und Champignon	12,90
T18	<b>Gaeng Kiaw Waan Gai</b> Geschnetzelte Hühnerbrust an grünem Curry und Gemüse (scharf)	12,90



**ACHTUNG, vorläufiges Dokument - die Verabschiedung der Empfehlung durch die Codexkommission ist abzuwarten.**

Allergeninformation		steht für
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code*	
<b>gluten-haltiges 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 Dextrose <sup>(1)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>(1)</sup> ; 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 <sup>(1)</sup> ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), 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 oder 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, Kaschunüsse, 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

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

\*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

\*\*in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

- Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 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 Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.