

Mittagsmenüs

Montag bis Samstag von 11:30 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)
Wir servieren unsere Menüs mit Peking-Suppe oder Frühlingsrolle.
Monday to Saturday, 11.30am - 15:00 clock (except holidays)
We serve our menus with Peking soup or egg roll.

M1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Ei	5,80
Fried rice with chicken and egg	
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Ei	5,80
Fried noodles with chicken and egg	
M3. Rindfleisch mit Zwiebeln (leicht scharf)	6,90
Beef with onion (little spicy)	
M4. Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in süß-sauerer Soße	6,50
Fried pork with vegetables in sweet & sour sauce	
M5. Hühnerfleisch gebr. mit Curry (leicht scharf)	6,90
Fried chicken in curry sauce (little spicy)	
M6. Gebackene Hühnerbrust mit süß-sauerer Soße	6,90
Baked chicken with sweet & sour sauce	
M7. Knusprige Ente mit Gemüse	7,90
Crispy duck with vegetables	
M8. Knusprige Ente mit süß-sauerer Soße	7,90
Crispy duck with sweet & sour sauce	
M9. Gemüseplatte nach Shanghai Art	6,20
Vegetables in Shanghai style	

Speisekarte

Suppen¹

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Peking-Suppe (sauer-scharf) ²
Sour spicy soup | 2,90 |
| 2. | Kokosmilch Suppe mit Garnelen ²
Coconut soup with prawns | 4,90 |
| 3. | Kung-Fu Suppe (Gemüse Suppe)
Kung-Fu soup (with vegetables) | 2,60 |

Vorspeisen¹

- | | | |
|----|--|------|
| 4. | Frühlingsrolle
Spring roll | 2,90 |
| 5. | Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch)
Mini spring rolls with sweet & sour sauce (without meat) | 2,90 |
| 6. | Krabbenchips ²
Crab chips | 2,50 |
| 7. | Hühnerspieß mit Erdnuss-Soße
Chicken skewer with peanut sauce | 3,80 |
| 8. | Vorspeiseplatte für 2 Personen Mini Frühlingsrolle,
Krabbenchips, Garnelenspieß und Hühnerspieß ²
Starterplate for two (mini spring rolls, crab chips,
prawn skewer, chicken skewer) | 8,90 |

Reisgerichte¹

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 12. | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Ei
Fried rice with chicken and egg | 8,50 |
| 13. | Gebratener Reis mit Riesengarnelen ²
Fried rice with prawns | 11,50 |
| 14. | Nasi Goreng – gebr. Reis mit Curry (scharf)
Nasi Goreng (fried rice with curry, spicy) | 9,50 |

Nudelgerichte¹

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 15. | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Ei
Fried noodles with chicken and egg | 8,50 |
| 16. | Gebratene Nudeln mit Riesengarnelen ²
Fried noodles with prawns | 11,50 |
| 17. | Bami Goreng gebratene Nudeln mit Curry (scharf)
Bami Goreng (fried noodles with curry, spicy) | 9,50 |

Rindfleischgerichte¹

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 20. | Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf)
Beef with onion (spicy) | 11,80 |
| 21. | Rindfleisch mit Gemüse
Beef with vegetables | 11,80 |

Schweinefleischgerichte¹

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 22. | Schweinefleisch mit Gemüse
Pork with vegetables | 8,80 |
| 23. | Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in süß-saurer Soße
Fried pork with vegetables in sweet & sour sauce | 8,80 |

Hühnerfleischgerichte¹

- | | | |
|-----|---|------|
| 25. | Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse
Fried chicken with vegetables | 9,80 |
| 26. | Hühnerfleisch gebr. mit Curry Soße (scharf)
Fried chicken with curry sauce (spicy) | 9,80 |
| 27. | Hühnerbrust gebacken mit süß-saurer Soße
Baked chicken breast with sweet & sour sauce | 9,80 |

Entengerichte¹

- | | | |
|-----|--|-------|
| 28. | Knusprige Ente mit Acht Schätze (scharf) ²
Crispy duck with treasures (spicy) | 13,80 |
| 29. | Knusprige Ente mit süß-saurer Soße
Crispy duck with sweet & sour sauce | 12,80 |
| 30. | Knusprige Ente nach Hongkong Art
Crispy duck in Honkong style | 12,80 |

Fisch und Meeresfrüchte^{1,2}

- | | | |
|-----|---|-------|
| 31. | Riesengarnelen mit Gemüse
Prawns with vegetables | 15,80 |
| 32. | Riesengarnelenspieß mit süß-saurer Soße
Prawns skewer with sweet & sour sauce | 17,80 |
| 34. | Pangasiusfilet gebraten mit Gemüse
Fried pangasius filet in Shanghai style | 11,80 |

Vorspeisen:

- B1. Pfannkuchensuppe^{3,7}** 3,20
pancake soup

Salate:

- B2. Wurstsalat** 7,90
sausage salad
- B3. Gemischter Salat** 3,80
Mixed salad
- B4. Salat mit gebratenen Putenbruststreifen** 7,80
Salad with roasted turkey breast

Hauptspeisen:

- B10. 2 original Bayerische Bratwürste mit Pommes frites** 7,80
2 original Bavarian sausages with French fries
- B11. 6 Nürnberger Bratwürste Kartoffelsalat** 7,80
6 Nuremberg sausages with potato salad
- B12. Spaghetti Bolognese³** 9,80
Spaghetti Bolognese
- B13. Spätzle in Sahne-Champignons-Schinken-Sauce^{3,7}** 9,80
Noodles in a cream mushroom and ham sauce
- B14. Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites³** 10,80
Schnitzel Viennese Style with French fries
- B15. Schweinebraten mit Weißkraut, Knödel und hausg. Soße** 10,80
Roast pork with sauerkraut, dumplings and homemade sauce
- B16. Putensteak mit Pommes frites** 12,80
turkey steak with french fries
- B17. Schweinegeschnetzeltes mit Reis oder Kartoffelpüree⁷** 12,80
Pork with rice or mashed potatoes
- B18. Schweinesteak mit Röstzwiebeln, Pommes oder Kartoffelpüree⁷** 12,80
Pork steak with fried onions, fries or mashed potatoes
- B19. Lammkotelett mit Bratkartoffeln** 18,80
lamb chop with fried potatoes
- B20. Grillteller Lammkoteletts, Riesengarnelenspieße, Schweineschnitzel und Hühnerbrust^{2,3}** 17,80
Mixed grill (lamb chops, Prawn skewer, pork cutlet, chicken breast)

- | | |
|--|-------------|
| B21. Brotzeitbrettl, mit Schinken, Wurst, Käse,
und 2 Scheiben Bauernbrot | 8,80 |
| sausage board, with ham, sausage, cheese,
with 2 slices of brown bread | |

Burger:

- | | |
|---|-------------|
| B22. Chickenburger (pikant gewürzt) mit Pommes frites
mit Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Ketchup | 7,90 |
| Chicken Burger (spicy) with fries
with cheese, cucumbers, tomatoes, onions, lettuce, ketchup | |
| B23. Cheeseburger (Rindfleisch) mit Pommes frites
mit Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Ketchup | 7,90 |
| Cheese Burger (beef) with fries
with cheese, cucumbers, tomatoes, onions, lettuce, ketchup | |

Desserts

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| N1. Tiramisu^{3,7} | 3,20 |
| Tiramisu | |
| N2. Gebackene Banane mit Honig | 3,20 |
| Baked banana with honey | |
| N3. frische Obstplatte | 4,50 |
| Fresh fruit plate | |
| N4. Eis flambiert³ | 3,50 |
| Ice cream (flamed) | |
| N5. Vanilleeis mit Sahne | 3,20 |
| Vanilla ice cream with cream | |

Alle unsere Speisen können sämtliche unten aufgeführten Allergene enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- | | |
|----|--|
| 1 | Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| 3 | Eier und Eierzeugnisse |
| 4 | Fisch und Fischerzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 6 | Soja und Sojaerzeugnisse |
| 7 | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 8 | Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 9 | Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 10 | Senf und Senferzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| 12 | Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse |
| 13 | Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse |
| 14 | Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) |

Wein- und Getränkekarte

Offene Weißweine

W1. Grüner Veltiner Landwein, trocken	0,25 l	4,20
Weingut Höfinger/Kamptal Zarte Pfeffernote, frischer Apfel, gelbe Früchte und Birne, sehr weich am Gaumen.		
W2. Adagio Pinot Grigio	0,25 l	4,50
Cantina la Salute/Veneto Feiner Duft nach Wildblumen und grünen Äpfeln, dezenter, angenehmer Körper.		
W3. Riesling QbA halbtrocken	0,25 l	4,80
Weingut Rauen/Mosel Duft nach Pfirsich und Ananas. Im Mund schöne Mineralität, feine Frucht mit angenehmer Säure.		
W4. Allegro Chardonnay	0,25 l	4,50
Cantina la Salute/Veneto Exotischen Früchte, auch Gewürznelken und nussige Noten. Im Mund voll, trocken und klar.		

Offene Rotweine

W5. Moderato Merlot	0,25 l	4,50
Cantina la Salute/Veneto Feine Aromen von Veilchen, Kirschen und roten Früchten, rund und harmonisch im Geschmack, weich, kaum Tannine.		
W6. Lambrusco Amabile IGT	0,25 l	4,20
omus Vini/Veneto Prickelnde Frische, Duft nach Veilchen und Waldfrüchten, weich und harmonisch mit angenehmer Süße.		
W7. Montepulciano d`Abruzzo	0,25 l	4,50
Pietrantoni/Abbruzzen Fruchtige Sauerkirschen, Quitten und schwarze Johannisbeere im Bouquet, würzig und fruchtig am Gaumen.		
W8. Dornfelder halbtrocken	0,25 l	4,80
Weingut Minges/Pfalz Intensiver Duft nach dunklen Beeren und reifen Kirschen. Lieblich mild, dennoch gehaltvoll mit langem Abgang.		

W9. Bordeaux	0,25 l	5,20
Château la Chataigneraie/Bordeaux		
Im Bouquet Brombeere, etwas Cassis und Nelke. Dichte Struktur, weiche Tannine und langer Abgang.		

Offene Rosèweine

W10. Vino Rosato VdT	0,25 l	4,20
Domus Vini/Veneto		
Zarte Frucht, leicht, im Abgang feine Vanille- und Erdbeere. Mäßige Säure mit schönem Aromenspiel, sehr süffig.		
W11. Bardolino	0,25 l	4,20
Chiaretto Classico/Veneto		
Aromen nach grünen Erdbeeren, Johannisbeere, sehr spritzig und fruchtig am Gaumen, herbe Frische im Abgang.		

Flaschen Weißweine

W12. Adagio Pinot grigio IGT	0,75 l	23,80
Vini Tiscone/Veneto		
Wildblumen und grünen Äpfeln in der Nase, angenehme Säure, weiche Frucht mit frischem Abgang.		
W13. Riesling, sympathisch`	0,75 l	28,80
Halbtrocken Fendel/Rheingau		
Zitrustöne und reifer Weibergspfirsich, vollmundig mit sehr eleganter Säurestruktur und harmonischem Charakter		
W14. Montravel sec blanc	0,75 l	32,80
Château Laulerie/Montravel		
Bestechender Duft nach Grapefruit, Stachelbeeren und Maracuja, im Mund sehr frisch und fruchtbetont, lang im Abgang.		
W15. Riesling Kabinett trocken	0,75 l	28,80
Weingut Rauen/Mosel		
Feiner, leichter Riesling mit Eleganz. Angenehme frische Säure, spritzig mit Zitrus- und Pfirsicharomen.		

Flaschen Rosèwein

W16. Bardolino Chiaretto Classico DOC	0,75 l	24,80
Cantina Valetti/Veneto		
Duft nach Johannis- und Erdbeere, herbe Frische am Gaumen und im Abgang. Vielseitig und elegant, leicht und süffig.		

Flaschen Rotweine

W17. I Leoni Di Puglia Primitivo del Salento IGT	0,75 l	24,80
Cantina la Salute/Veneto		
In der Nase reife dunkle Früchte, rote Feige, etwas Cassis. Im geschmack sehr würzig, fruchtig, mit festen Tanninen.		
W18. Moderato Merlot IGT	0,75 l	22,80
Vini Tiscone/Veneto		
Im Duft Beerennoten, Vanille vom Holz, am Gaumen würzig und weich, sehr vollmundig, langer, fülliger Nachhall.		
W19. Bordeaux	0,75 l	28,80
Château la Chataigneraie/Bordeaux		
Im Bouquet Brombeere, etwas Cassis und Nelke. Dichte struktur, weiche Tannine und langer Abgang.		
W20. Cot. Du Languedoc Cuvée « Passion »	0,75 l	38,80
Château Vaillè/Languedoc		
Aromatischer Verbund aus dunklen Früchten, Kirsche und Kräutern. Kräftige Würze und doch geschmeidig am Gaumen.		

Chocktails (mit Alkohol)

C1. Sex on the Beach	6,90
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft ²	
C2. Maitai	6,90
Weißer Rum, Brauner Rum, Mandelsirup, Limone, Grenadine & Orangensaft	
C3. Swimming Pool	6,90
Weißer Rum, Wodka, Curacao Blue, Coconut-Cream, Sahne, Ananassaft ²	
C4. Tequila Sunrise	6,90
Tequila, Limone, Grenadine, Orangensaft ²	
C5. Long Island Ice Tea	6,90
Rum, Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Limone & Cola ^{1,2,5,6,9}	
C6. Pina Colada	6,90
Weißer Rum, Coconut-Cream, Sahne, Ananassaft	
C7. Blue Lagoon nach Brandl	6,90
Wodka, Zitronensaft, Blue Curacao, Zitronenlimonade	
C8. Hugo	5,90
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup	

Cocktails (ohne Alkohol)

C9. Coco Cabane	5,90
Coconut-Cream, Sahne, Ananassaft ⁵	
C10. Speedy Gonzales	5,90
Maracujasirup, Kokossirup, Sahne, Bananen- Maracujasaft	
C11. Pink Lady	5,90
Kirschsirup, Kokossirup, Sahne, Bananensaft, Kirschschaft	
C12. Kirschkuss	5,90
Kirschschaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff, 3) chininhaltig, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Konservierungsstoff, 7) mit Taurin, 8) Geschmacksverstärker, 9) enthält eine Phenylalinquelle, 10) Phosphate

Biere

Pils	0,30 l	2,60
Hell vom Fass	0,50 l	3,30
Dunkel Bier	0,50 l	3,40
Weißbier Hell	0,50 l	3,40
Weißbier Dunkel	0,50 l	3,40
Weißbier leicht	0,50 l	3,40
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	3,40
Russen	0,50 l	3,30
Radler	0,50 l	3,30
Cola Weißbier ^{1,2,5,6,9}	0,50 l	3,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,5,6,9} / Fanta ^{2,5,6,9}	0,40 l	3,10
Coca Cola ^{1,2,5,6,9} / Fanta ^{2,5,6,9}	0,20 l	1,90
Sprite / Spezi ^{1,2,5,6,9}	0,40 l	3,10
Sprite / Spezi ^{1,2,5,6,9}	0,20 l	1,90
Mineralwasser	0,25 l	1,80
Mineralwasser	0,40 l	2,80
Mineralwasser	0,75 l	4,60
Apfelschorle	0,40 l	3,20
Orangenschorle	0,40 l	3,20
Johannisbeerschorle	0,40 l	3,30
Maracujaschorle	0,40 l	3,50
Mangoschorle	0,40 l	3,50
Lycheeschorle	0,40 l	3,50
Guaveschorle	0,40 l	3,50
Bitter Lemon ³	0,40 l	3,50
Tonic Water	0,40 l	3,50
Red Bull ⁷	0,25 l	3,90
Orangensaftgetränk 100%	0,20 l	2,20
Orangensaftgetränk 100%	0,40 l	3,60
Apfelsaftgetränk 100%	0,20 l	2,20
Apfelsaftgetränk 100%	0,40 l	3,60
Lycheesaftgetränk 18%	0,40 l	3,80
Mangosaftgetränk 18%	0,40 l	3,80
Maracujasaft-Nektar 25%	0,40 l	3,80
Johannisbeere-Nektar 25%	0,40 l	3,80
Guavensaftgetränk 18%	0,40 l	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,30
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		3,20
Espresso		2,30
Jasmin Tee		2,30
Grüner Tee		2,30
Schwarze Tee		1,80

Spirituosen

Williamsbirne	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,50
Absolut Wodka	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Hennessy	2 cl	3,80
Remy Martin	2 cl	3,80
Jonny Walker Red	4 cl	4,60
Jack Daniel	4 cl	4,60
Reisschnaps	2 cl	2,80
Rosenschnaps	2 cl	2,80
Bambusschnaps	2 cl	2,80

Aperitif & Sekt

Martini Bianco/dry	5 cl	3,60
Campari mit Soda ²	5 cl	4,20
Campari Orange ²	5 cl	4,50
Pflaumenwein	0,10 l	2,80
Prosecco	0,10 l	2,50
Sekt Trocken	0,75 l	18,50
Wodka Lemon ³	4 cl	5,30
Wodka Red Bull ⁷	4 cl	5,80
Wodka Cola ^{1,2,5,6,9}	4 cl	5,30
Jacky Cola	4 cl	5,30
Havana Cola	4 cl	5,30