

# 餐牌

SPEISEKARTE · FOOD MENU



HAPPY BUDDHA

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Fehler und Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

# ✿ 飲料 ✿

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Römerquelle prickelnd / still	0,33l	<b>3.50</b>	0,75l	<b>6.90</b>
Soda	0,25l	<b>2.10</b>	0,5l	<b>3.50</b>
Leitungswasser			0,5l	<b>0.80</b>

Cola / Cola Zero			0,33l	<b>3.80</b>
Almdudler / Eistee Zitrone / Fanta	0,25l	<b>3.30</b>	0,5l	<b>5.30</b>

### Säfte

Apfel / Orange	0,25l	<b>3.50</b>	0,5l	<b>5.30</b>
Aloe Vera / Lychee / Mango	0,25l	<b>3.80</b>	0,5l	<b>5.30</b>
Saft gespritzt mit Soda	0,25l	<b>3.20</b>	0,5l	<b>4.90</b>
Saft gespritzt mit Wasser	0,25l	<b>2.90</b>	0,5l	<b>4.20</b>

Kokosmilch / Wong Lo Kat			0,25l	<b>4.00</b>
Wintermelonen Tee (kalt)			0,33l	<b>4.50</b>

### Jugendgetränke

Himbeer / Holunder / Zitrone Soda	0,25l	<b>2.50</b>	0,5l	<b>3.90</b>
Himbeer / Holunder Wasser	0,25l	<b>2.10</b>	0,5l	<b>3.20</b>

### Tee

**4.10 pro Person**

Chrysanthemen Blüten / Chrysanthemen Po-Li / Früchte /  
Genmai / Grün / Ingwer / Jasmin / Wu-Long Ginseng

**8 Schätze**

**4.60 pro Person**

# ☀ 咖啡 ☀

## KAFFEE • COFFEE

Cappuccino	4.50
Espresso	3.50
Kleiner Brauner	4.00
Großer Brauner	5.00
Melange	4.50

# ☀ 酒精 ☀

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### Bier

Stiegl vom Fass	0,3l <b>4.20</b>	0,5l <b>5.20</b>
Radler	0,3l <b>4.00</b>	0,5l <b>4.90</b>
Alkoholfreies Bier Fl.		0,5l <b>5.20</b>
König Ludwig Dunkles Bier Fl.		0,5l <b>5.20</b>
Budweiser Fl.		0,5l <b>5.20</b>
Tsing Tao Fl.		0,3l <b>4.60</b>

### Schnäpse

Bambus / Ginseng / Reis / Rose / Wurzel	2cl <b>4.90</b>
Mao-Tai	2cl <b>5.90</b>

Kirschblüte / Lychee / Mandarine / Pflaume	
Reiswein / Sake	4cl <b>4 .00</b>

### Offene Weine

Grüner Veltliner / Zweigelt / Zweigelt Rosé	1/8l <b>3.20</b>
Wein gespritzt mit Soda	1/4l <b>4.10</b>
Aperol Spritzer / Kaiserspritzer	1/4l <b>4.90</b>

# ✿ 葡萄酒 ✿

## FLASCHENWEINE • BOTTLED WINES

### Weißwein • White wine

<b>Chardonnay</b>	Krug*2022 0,75l	<b>35.90</b>
<b>Cuvée</b>	Mayer am Pfarrplatz*2022 0,75l	<b>28.90</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	Nigl 'Freiheit'*2023 0,75l	<b>28.90</b>
<b>Muskateller</b>	Tschermonegg*2022 0,75l	<b>35.90</b>
<b>Roter Veltliner</b>	Setzer*2023 0,75l	<b>28.90</b>

### Rotwein • Red wine

<b>Blafränkisch</b>	Scheibelhofer*2021 0,75l	<b>24.90</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Sartori*2021 0,75l	<b>32.90</b>
<b>Tempranillo</b>	Marqués de Riscal 0,75l	<b>65.90</b>
<b>Zweigelt</b>	Scheibelhofer*2021 0,75l	<b>26.90</b>

### Prosecco

<b>Prosecco</b>	Sartori Spumante Treviso Brut 0,75l	<b>24.90</b>
	0,20l	<b>5.30</b>

Das Mitbringen von fremden Weinen wird gegen ein Stoppelgeld akzeptiert.  
Diese beträgt pro Flasche €10.00 bzw. €15.00 bei Spirituosen.

# ❀ 套餐 ❀

TAGESMENÜ für 2 Personen  
SET MENU for 2 people

I

**WanTan – Suppe**  
Wonton soup

**Happy Buddha Dim Sum**  
Mixed Dim Sum (F2•F5•F31 • F32)

**Hühnerfleisch mit Gemüse (scharf)**  
Chicken with vegetables (spicy)

**Rindfleisch mit Brokkoli in Austersauce**  
Beef with broccoli in oyster sauce

**Jasminreis**  
Jasmine rice

**Nachtisch**  
Dessert

**55.00**



II

**WanTan-Suppe**  
Wonton soup

**Happy Buddha Dim Sum**  
Mixed Dim Sum (F2•F5•F31 • F32)

**Knusprige Ente & Char Siu**  
Crispy Duck & Char Siu

**Garnelen nach Kun-Po-Art (scharf)**  
Shrimps Kun Po style (spicy)

**Jasminreis**  
Jasmine rice

**Nachtisch**  
Dessert

**65.00**

- F2 水晶鮮蝦餃 *shuǐ jīng xiān xiā jiǎo* - B 6.80  
**Har Gow - Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen**  
Steamed prawn dumplings
- F3 北菇蟹黃賣 *běi gū xiè huáng mài* - A, B, C 6.80  
**Siu Mai - Teigtaschen mit Schweinefleisch & Krabben**  
Steamed pork & crab meat dumplings
- F4 日式燒賣皇 *rì shì shāo mài huáng* - A, B, C, R 6.80  
**Teigtaschen mit Meeresfrüchte nach japanischer Art**  
Steamed japanese-style seafood dumplings
- F5 鮮蝦韭菜餃 *xiān xiā jiǔ cài jiǎo* - B 6.80  
**Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen & Bärlauch**  
Steamed prawn dumplings with chives
- F6 鮮蝦蒸粉果 *xiān xiā zhēng fěn guǒ* - B, L 6.80  
**Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen & Sellerie**  
Steamed prawn dumplings with celery
- F7 香茜魚翅餃 *xiāng qiàn yú chì jiǎo* - A, B, C, L 6.80  
**Schweinefleischtaschen mit Garnelen & Sellerie**  
Steamed pork dumplings with prawn & celery
- F9 黑椒金錢肚 *hēi jiāo jīn qián dǔ* 6.80  
**Kuttelfleck vom Rind mit schwarzer Pfeffersauce**  
Steamed beef tripe in black pepper sauce
- F10 甜酸炸大腸 *tián suān zhà dà cháng* - A 6.80  
**Knuspriger Schweinedarm süß-sauer**  
Crispy sweet and sour pork intestines

- F11 蠔油鮮竹捲 háo yóu xiān zhú juǎn - B, F, R 6.80  
**Gedämpfte Tofurollen mit Garnelen und Schwein**  
 Steamed tofu rolls with prawns and pork in oyster sauce
- F12 海皇紫菜捲 hǎi huáng zǐ cài juǎn - B 6.80  
**Gedämpfte Meeresfrüchterollen in Seetang umhüllt**  
 Steamed seafood rolls wrapped with seaweed
- F13 翡翠蒸蝦球 fěi cuì zhēng xiā qiú - B, C 6.80  
**Gedämpfte Garnelenbällchen**  
 Steamed shrimp balls
- F14 薑蔥牛肉餃 jiāng cōng niú ròu jiǎo - A, R 6.80  
**Rindfleischaschen mit Ingwer, Jungzwiebel&Koriander**  
 Beef dumplings with ginger, spring onion&coriander
- F15 蜜汁叉燒包 mì zhī chā shāo bāo - A 6.80  
**Char Siu Bao - Hefebrötchen mit Schweinefleisch**  
 Steamed barbecue pork buns
- F16 香甜糯米捲 xiāng tián nuò mǐ juǎn - A, B 6.80  
**Süße Klebereisrollen mit Schweinefleisch**  
 Steamed glutinous rice rolls with pork
- F17 女兒紅鳳爪 nǚ ér hóng fèng zhuǎ - N 6.80  
**Marinierte Hühnerfüße in Chili Öl (kalt)**  
 Marinated chicken feet in chili oil (cold)
- F18 豉汁蒸鳳爪 chǐ zhī zhēng fèng zhuǎ - F 6.80  
**Gedämpfte Hühnerfüße mit schwarzen Bohnen**  
 Steamed chicken feet in black bean sauce
- F20 蒜茸白菜蝦餃 suàn róng bái cài xiā jiǎo - B 6.80  
**Reismehltaschen mit Garnelen, Pak Choy&Knoblauch**  
 Steamed Pak Choy prawn dumplings w/ minced garlic

- F21 珍珠糯米雞** zhēn zhū nuò mǐ jī 8.80  
**Klebereis mit Huhn und Schwein im Lotusblatt**  
 Glutinous rice w/ chicken and pork wrapped in lotus leaf
- F22 上海小籠包** shàng hǎi xiǎo lóng bāo - A 6.80  
**Gedämpfte Schweinefleischtaschen nach Shanghai-Art**  
 Steamed Shanghai pork dumplings
- F23 豉汁蒸排骨** chǐ zhī zhēng pái gǔ - F 6.80  
**Gedämpfte Spareribs schwarzen Bohnen**  
 Steamed pork ribs in black bean sauce
- F24 鳳爪排骨飯** fèng zhuǎ pái gǔ fàn - F 15.90  
**Reis mit gedämpften Hühnerfüßen&Spareribs**  
 Rice with steamed chicken feet&pork ribs
- F25 椰汁蒸饅頭** yē zhī zhēng mán tou - A, G 6.80  
**Man Tou - Dampfbrötchen**  
 Steamed buns
- F31 沙律龍蝦角** shā lǜ lóng xiā jiǎo - A, B, G 6.80  
**Gebackene Garnelentaschen mit Mayonnaise Dip**  
 Deep fried shrimp dumplings w/ mayonnaise dip
- F32 芝麻炸蝦筒** zhī má zhà xiā tǒng - B, N 6.80  
**Gebackene Garnelenrollen mit Sesam**  
 Deep fried sesame prawn rolls
- F33 蟹柳百花球** xiè liǔ bǎi huā qiú - A, B, G 6.80  
**Gebackene Garnelenbällchen mit Surimi auf Toast**  
 Deep fried shrimp balls w/ surimi on toast
- F34 蜂巢炸芋角** fēng cháo zhà yù jiǎo - B 6.80  
**Gebackene Schweinefleischtaschen mit Taro**  
 Deep fried minced meat dumplings w/ taro



- F35 酥炸紫菜捲 sū zhà zǐ cài juǎn - B, D 6.80  
**Gebackene Seetangrollen mit Meeresfrüchten**  
 Deep fried seaweed rolls with Seafood
- F36 生煎墨魚餅 shēng jiān mò yú bǐng - B, D 6.80  
**Gebratene Tintenfischlaibchen**  
 Deep fried squid paste
- F37 香煎腐皮捲 xiāng jiān fǔ pí juǎn - B, F 6.80  
**Gebratene Tofu-rollen mit Garnelen**  
 Deep fried tofu rolls w/ shrimp
- F38 珍珠鹹水角 zhēn zhū xián shuǐ jiǎo - B 6.80  
**Gebackene Reisteigtaschen mit Schwein&Pilzen**  
 Deep fried glutinous rice dumplings w/ pork&mushrooms
- F40 香煎蘿蔔糕 xiāng jiān luó bo gāo - B 6.80  
**Gebratener Rettichkuchen mit Schwein&Garnelen**  
 Pan fried turnip paste w/ pork&dried prawn
- F41 魚肉釀茄瓜 yú ròu niàng qié guā - B, D 6.80  
**Melanzani gefüllt mit Tintenfischlaibchen**  
 Eggplant stuffed w/ squid paste
- F42 魚肉釀青椒 yú ròu niàng qīng jiāo - B, D 6.80  
**Paprika gefüllt mit Tintenfischlaibchen**  
 Pepper stuffed w/ squid paste
- F43 椰汁炸饅頭 yē zhī zhà mán tou - A, G 6.80  
**Gebackene Dampfbrötchen mit Kondensmilch**  
 Deep fried steamed buns w/ condensed milk
- F51 大蝦滑腸粉 dà xiā huá cháng fěn - B, F 8.50  
**Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Garnelen**  
 Steamed rice rolls w/ prawns

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| F52 | <b>叉燒滑腸粉</b> chā shāo huá cháng fěn - F<br><b>Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Schwein</b><br>Steamed rice rolls w/ BBQ pork              | 8.50 |
| F53 | <b>皮蛋瘦肉粥</b> pí dàn shòu ròu zhōu - C<br><b>Reissuppe mit tausendjährigen Eier&amp;Schwein</b><br>Congee w/ century eggs&sliced pork               | 8.90 |
| F54 | <b>爽滑蝦球粥</b> shuǎng huá xiā qiú zhōu - B<br><b>Reissuppe mit Garnelen</b><br>Congee w/ shrimp  | 8.90 |
| F55 | <b>清粥</b> qīng zhōu<br><b>Klare Reissuppe</b><br>Congee  | 4.90 |
| F57 | <b>牛肉滑腸粉</b> niú ròu huá cháng fěn - F<br><b>Cheong Fun - Reisteigrollen mit Rindfleisch&amp;Koriander</b><br>Steamed rice rolls w/ beef&coriander | 8.90 |
| F59 | <b>蔬菜滑腸粉</b> shū cài huá cháng fěn - F<br><b>Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Gemüse</b><br>Steamed rice rolls w/ vegetables              | 8.50 |

### Beilagen · Side dishes · 配菜

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 198 | <b>蔬菜炒飯 · Gebratener Eierreis</b> · Egg fried rice | 4.50 |
| 200 | <b>白飯 Jasminreis</b> · Jasmine rice                | 2.00 |

Extra Saucen / frische Chili	1.20
------------------------------	------

# ❀ 前菜類 ❀

## VORSPEISEN • ENTREES

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| V2  | 春捲<br><b>Frühlingsrollen</b> · Spring rolls  | 5.90  |
| V3  | 蝦片 - B<br><b>Hummerchips</b> · Prawn crackers  | 4.90  |
| V4  | 涼拌海蜇 - R<br><b>Marinierter Quallensalat</b> · Marinated jellyfish salad              | 13.90 |
| V5  | 蒜蓉海帶絲<br><b>Marinierter Seetangsalat</b> · Marinated seaweed salad                   | 6.90  |
| V7  | 紅油抄手 - E<br><b>Garnelen Wan Tan in Chili Öl</b> · Shrimp wonton in chili oil         | 7.20  |
| V8  | 甜酸蘿蔔 - F, N<br><b>Rettichsalat</b> · Raddish salad                                   | 5.90  |
| V9  | 辣白菜<br><b>Pikanter Krautsalat</b> · Spicy cabbage salad                              | 5.90  |
| V10 | 皮蛋豆腐 - C, F, N<br><b>1000-Jährige Eier mit Tofu</b> · Century eggs w/ tofu           | 8.90  |
| V11 | 青椒皮蛋 - C, F<br><b>1000-Jährige Eier mit Pfefferoni</b> · Century eggs w/ hot peppers | 7.90  |
| V12 | 椒鹽鴨舌<br><b>Entenzunge mit Salz&amp;Pfeffer</b> · Duck tongue w/ salt&pepper          | 12.90 |
| V13 | 夫妻肺片 - E, F<br><b>Rindfleisch&amp;Kutteln in Chili Öl</b> · Beef&tripe in chili oil  | 7.90  |

- V14** 口水雞 - E, F 7.90  
**Huhn in Chili Öl** · Chicken in chili oil
- V15** 香菜干絲 - F 6.90  
**Getrocknete Tofu mit Koriander** · tofu with coriander

# 🌸 湯類 🌸

## SUPPEN • SOUPS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 11 | 雞茸玉米羹 - C<br><b>Maissuppe mit Hühnerfleisch</b> · Corn soup w/ chicken                                  | 5.50 |
| 12 | 鮮蝦雲吞湯 - A, B<br><b>Garnelen Wan-Tan Suppe</b> · Shrimp wonton soup                                      | 6.90 |
| 13 | 海鮮一品湯 - B<br><b>Klare Meeresfrüchtesuppe</b> · Seafood soup   | 5.90 |
| 14 | 西湖牛肉羹<br><b>Rindfleischsuppe mit Koriander</b> · Beef soup w/ coriander                                 | 5.50 |
| 19 | 鮑參香菇湯 - R<br><b>Suppe mit Abalone, Seegurke&amp;Pilzen</b><br>Soup with abalone, sea cucumber&mushrooms | 7.90 |
| 21 | 酸辣雞肉羹 - C<br><b>Pikante Suppe mit Huhn</b> · Hot&sour soup w/ chicken                                   | 5.50 |
| 22 | 蔬菜豆腐湯 - F<br><b>Klare Suppe mit Gemüse&amp;Tofu</b> · Vegetable soup w/ tofu                            | 4.50 |

# 🌸 海鮮類 🌸

## MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD

- 32 酥炸墨魚丸 - B 13.90  
**Knusprige Tintenfischbällchen** · Crispy squid balls
- 38 生蠔 **Auster (min. 3 Stk)** · Oyster (min. 3 pcs) - R per/each  
 a) 生蠔 **Natur** · Fresh 4.90  
 b) 豉汁 **schwarzen Bohnen** · Black bean sauce 5.50  
 c) 薑蔥 **Ingwer&Jungzwiebel** · Ginger&spring onion 5.50
- 39 海參鮑片 - R 35.90  
**Abalone mit Seegurke** · Abalone w/ sea cucumber
- 42 清蒸草魚 大/中/小 - D, F 31.90 / 28.90 / 26.90  
**Gedämpfter Amur in Sojasauce Gross / Mittel / Klein**  
 Steamed carp with soy sauce Large / Medium / Small
- 49 豉汁蒸帶子 - F, R per/each 5.50  
**Gedämpfte Jakobsmuschel mit schwarzen Bohnen(min.3 Stk)**  
 Steamed Scallop in black bean sauce (min.3 pcs)
- 52 薑蔥炒蟹 - A, B 26.90  
**Krabbe in Ingwer&Jungzwiebel** · Crab w/ ginger&spring onion
- 53 龍蝦 **Hummer** · Lobster - A, B auf Vorbestellung  
 a) 薑蔥 · **Ingwer&Jungzwiebel** · Ginger&spring onion  
 b) 椒鹽 · **Salz&Blütenpfeffer** · Salt&pepper
- 56 香蒜巨蟹鉗 - B 95.90  
**Alaska Krebs mit Knoblauch** · Alaskan king crab w/ garlic

- 蝦 **Garnelen** · Prawns - B 19.90  
**wahlweise mit** · with
- 58 檸汁芝麻 **Zitronen-Sesam** · Lemon&sesame - A, B, N  
 59 油泡 **Gemüse** · Vegetables - B, L  
 61 宮保 **Kung Po-Art mit Erdnuss** · Kung po style w/ peanuts - B, E  
 62 咕嚕 **Süß-sauer** · Sweet&sour - A, B
- 大蝦 (殼) **Riesengarnelen** · King Prawns - B 19.90  
**wahlweise mit** · with
- 63 茄汁 **Tomatensauce** · Tomato sauce - A, B  
 64 椒鹽 **Salz&Pfeffer** · Salt&pepper - A, B
- 鮮魷 **Tintenfisch** · Squid - L, R 14.90  
**wahlweise mit** · with
- 69 油泡 **Gemüse** · Vegetables - L,R  
 70 宮保 **Kung Po-Art** · Kung Po-Style - E, R  
 71 椒鹽 **Salz&Pfeffer** · Salt&Pepper - A, R
- 73 三鮮扒海參 - R 35.90  
**Seegurke mit Fleisch** · Sea cucumber w/ meat
- 76 百花釀豆腐 - A, B, F 17.90  
**Tofu gefüllt mit Garnelen** · Tofu filled w/ prawns
- 79 翠塘豆腐 - B, C, F, R 17.90  
**Gedämpftes Ei mit Tofu, Meeresfrüchte&Gemüse**  
 Steamed egg w/ tofu seafood&vegetables

## ❀ 煲仔菜類 ❀

### AUS DEM TONTOPF • CLAY POT DISHES

- 81 什菜煲 - A, F 12.90  
**Gemüsesuppe mit Tofu** · Soup w/ tofu&vegetables
- 83 蘿蔔牛腩煲 16.90  
**Rindergulasch mit Rettich** · Stewed beef brisket w/ radish
- 84 沙茶粉絲蝦煲 - A, B 19.90  
**Garnelen Malaysischer Art** · Satay vermicelli noodles&prawns
- 87 發財海參煲 - R 31.90  
**Seegurke mit Gemüse** · Sea cucumber w/ vegetables
- 89 薑蔥豆豉雞煲 - F 14.90  
**Huhn mit schwarzen Bohnen, Ingwer&Jungzwiebel**  
Chicken w/ ginger, spring onion&black beans
- 92 家鄉焗田雞煲 16.90  
**Froschschenkel nach Art des Hauses** · Sautéed frog legs
- 95 海鮮豆腐煲 - A, B, F, R 19.90  
**Tofu mit Meeresfrüchten & Gemüse**  
Tofu w/ seafood & vegetables
- 97 梅菜扣肉 - F 16.90  
**Bauchfleisch mit eingelegtem Senfgemüse**  
Pork belly w/ pickled mustard greens



## 🌸 鴨類 🌸

### ENTE • DUCK

- 2 廣東燒鴨 - A 18.90  
**Gegrillte Ente nach Kanton-Art** · Cantonese grilled duck
- 100 北京烤鴨 - A, F auf Vorbestellung/Pre-order  
**Peking Ente inkl. Beilagen** · Peking duck incl. sides 55.90
- 100B 北京烤鴨 - A, F  
**Peking Ente Beilagen** · Peking duck sides 10.90
- 101 糯米鴨 - A, B 50.90  
**Gegrillte Ente auf Klebereis** · Grilled duck on glutinous rice
- 107 薑蔥炒鴨件 - A, F 14.90  
**Ente mit Ingwer&Jungzwiebel** · Duck w/ ginger&spring onion
- 香酥鴨 **Knusprige Ente** · Crispy duck - A, F  
**wahlweise mit** · with
- 103 羅漢 **Gemüse** · Vegetables - A, F 17.90
- 108 麻辣 **Sesamsauce** · Sesame sauce - A, F, N 15.90
- 109 魚香 **Knoblauch-Sojasauce** · Garlic soy sauce - A, F 15.90

## 🌸 田雞類 🌸

### FROSCHSCHENKEL • FROG LEGS

- 田雞 **Froschschenkel** · Frog legs  
**wahlweise mit** · with
- 131 薑蔥 **Ingwer&Jungzwiebel** · Ginger&spring onion - A 16.90
- 134 蜜椒 **Honig-Pfeffer Sauce** · Honey-pepper sauce - A 16.90
- 135 椒鹽 **Salz&Pfeffer** · Salt&pepper - A 16.90

## 🌸 雞肉類 🌸

### HÜHNERFLEISCH • CHICKEN

- 6 百切肥雞 14.90  
**Gedämpftes Huhn mit Ingwer&Jungzwiebel**  
Steamed chicken w/ ginger&spring onion
- 雞 **Hühnerfleisch** · Chicken 13.90  
wahlweise mit · with
- 112 辣味七彩 **Gemüse (scharf)** · Vegetables (spicy) - L
- 113 咕嚕鳳梨 **Süß-sauer** · Sweet&sour - A
- 115 蜜椒香菇 **Pilzen in Pfeffer sauce** · Mushroom pepper sauce
- 116 宮保 **Gong Bao** Kung Po-Style - E
- 120 炸脆皮雞 - A, H 13.90  
**Gebackenes Hühnerfilet** · Baked chicken filet

## 🌸 羊肉類 🌸

### LAMMFLEISCH • LAMB

- 157 黑椒羊排 18.90  
**Lammkotelett mit schwarzer Pfeffersauce**  
Lamb chops with pepper sauce
- 159 蔥爆羊肉 16.90  
**Lammfleisch mit Jungzwiebel** · Lamb with spring onion

# 🌸 牛肉類 🌸

## RINDFLEISCH • BEEF

- 牛肉 **Rindfleisch** · Beef 14.90  
**wahlweise mit** · with
- 142 蘭花蠔油 · **Brokkoli in Austersauce** · Broccoli in oyster sauce - R  
144 薑蔥蠔油 · **Ingwer&Jungzwiebel in Austersauce** - R  
· Beef with ginger&spring onion in oyster sauce
- 145 雙冬 · **Pilzen&Bambus** · mushrooms&bamboo
- 牛柳 **Lungenbraten** · Tenderloin 20.90  
**wahlweise mit** · with
- 150 蜜椒 · **Honig-Pfeffer-Sauce** · Honey-pepper sauce  
153 黑椒 · **Schwarzer Pfeffersauce** · Black pepper sauce  
154 辣味七彩 · **Gemüse (scharf)** · Vegetables (spicy)  
158 蒜 · **Knoblauch** · Garlic
- 155 乾扁牛肉 - A 16.90  
**Knuspriges süß-scharfe Rindfleisch (Gan-Bian)**  
Crispy Sichuan style beef strips

# 🌸 豬肉類 🌸

## SCHWEINEFLEISCH • PORK

- 3 蜜汁叉燒 - F 15.90  
**Char Siu - Schweinefleisch mit Honig** · BBQ Pork
- 161 咕嚕鳳梨肉 - A 13.90  
**Schweinefleisch Süß-Sauer** · Sweet&sour pork
- 排骨 **Rippchen** · Pork ribs 14.90  
**wahlweise mit** · with
- 162 京都 **Süß-sauer** · Sweet&sour Peking-style - A
- 165 椒鹽 **Salz&Blütenpfeffer** · Salt&pepper - A
- 168 八寶辣醬 - E 13.90  
**Acht Schätze** · Eight treasures
- 169 乾煸大腸 - E 15.90  
**Darm mit Zwiebel&Paprika** · Chitlins w/ onion&paprika
- 170 金牌豬腳 - A 17.90  
**Schweinschaxe in Salz&Pfeffer** · Trotters w/ salt&pepper
- 174 麻婆豆腐 - F 13.90  
**Seidentofu mit Schwein nach Szechuan Art (scharf)**  
Japanese silken tofu w/ minced pork Sichuan-style (spicy)

# 🌸 蔬菜類 🌸

## VEGETARISCH • VEGETARIAN

- 173 蠟皇羅漢齋 - F, R 12.50  
**Buddhistische Fastenspeise** · Buddhist Delight
- 174A 麻婆豆腐 - F 12.50  
**Japanischer Seidentofu nach Szechuan Art (scharf)**  
Japanese silken tofu sichuan style (spicy)
- 炒時蔬 · **Gebratenes Gemüse** · Stir fried seasonal vegetables  
wahlweise mit · with
- 175 香菇 · **Shiitake Pilze** · Shiitake mushrooms 13.90
- 177 青剛菜 · **Chinesischer Mangold** · Pok choy 12.50
- 179 芥菜 · **Senfgemüse** · Mustard greens 12.50
- 180 蒜茸空心菜 · **Thai Wasserspinat** · Morning Glory 14.90
- 181 菜心 · **Chinesischer Blütenkohl** · Choy Sum 12.50
- 178 紅燒豆腐 - A, F 13.90  
**Gebratener Tofu mit chinesischen Pilzen**  
Braised tofu w/ chinese mushrooms and vegetables
- 183 荷蘭豆炒墨魚餅 13.90  
**Zuckererbsen (mit Tintenfisch)** · Snap peas (w/ squid paste)
- 184 杏鮑菇炒山藥 15.50  
**Austernpilze mit Yamswurzel** · Oyster mushrooms w/ yam

### Beilagen · Side dishes · 配菜

- 198 蔬菜炒飯 · **Gebratener Eierreis** · Egg fried rice 4.50
- 200 白飯 **Jasminreis** · Jasmine rice 2.00

Extra Saucen / frische Chili 1.20

# ❀ 飯麵類 ❀

## REIS & NUDELGERICHTE • RICE & NOODLE DISHES

炒飯 **Gebratener Reis** · Fried rice - C, F

**wahlweise mit** · with

- 191 揚州炒飯 · **Schwein&Garnelen** · Char Siu&Prawns - B 14.90  
194 雞絲炒飯 · **Hühnerfleisch** · Chicken 10.90  
198 蔬菜炒飯 · **Gemüse** · Vegetables 8.50

- 195 福建燴飯 - B, C 13.90  
**Risotto nach Fuzhou-Art** · Risotto Fuzhou style

河粉 **Reisbandnudeln** · Homemade flat rice noodles

**wahlweise mit** · with

- 201 海鮮燴河 **Meeresfrüchten** · Seafood - B, F, R 17.90  
202 乾炒牛河 **Rindfleisch** · Beef - F 14.90  
205 馬來炒貴刁 **Malaysischer Art** · Malaysian Style - B, F, N 17.90

- 203 廣東燴麵 - A, B, F, R 16.90  
**Knusprige Nudeln Kanton-Art mit Fleisch&Meeresfrüchte**  
Cantonese style crispy noodles w/ seafood&meat

炒麵 **Gebratene Nudeln** · Stir fried noodles - A, C, F

**wahlweise mit** · with

- 194a 雞絲 **Hühnerfleisch** · Chicken 12.90  
204 素菜 **Gemüse** · Vegetables 10.90

炒米粉 **Gebratene Reisnudeln** · Rice vermicelli

**wahlweise nach** · with

- 206 星洲 **Singapur-Art** · Singapore style - B, F 15.90  
210 台式 **Taiwanese-Art** · Taiwanese style - B, F 14.90

湯麵 **Nudelsuppe** · Noodle soup - A, C

**wahlweise mit** · with

- 207 雲吞 **Garnelen Wan Tan** · Shrimp wonton - A, B, C 15.50  
208 牛腩 **geschmorten Rindfleisch** · Beef brisket - A, C 15.50

- |            |   |      |
|------------|---|------|
| <b>F61</b> | <p>椰絲糯米糍<br/> <b>Klebereisbällchen mit roten Bohnen&amp;Kokosflocken</b><br/>                 Glutinous rice balls with red bean&amp;coconut flakes</p> | 6.80 |
| <b>F63</b> | <p>金牌豆沙角<br/> <b>Gebackene Klebereistaschen mit roten Bohnen</b><br/>                 Deep-fried red bean puff pastry</p>                               | 6.80 |
| <b>F64</b> | <p>爵士奶黃包 - A, C, G<br/> <b>Gedämpfte Hefeteig mit Vanillefüllung</b><br/>                 Steamed custard buns</p>                                      | 6.80 |
| <b>F67</b> | <p>香芒凍布丁 - G<br/> <b>Mango Pudding</b> · Mango pudding</p>  | 6.50 |
| <b>F69</b> | <p>香松馬拉糕 - C, G<br/> <b>Biskuitküchlein</b> · Steamed sponge cakes</p>  | 6.80 |
| <b>214</b> | <p>炸香蕉 - A, C, G, H<br/> <b>Gebackene Bananen mit Honig</b><br/>                 Deep-fried bananas w/ honey</p>  | 5.50 |
| <b>215</b> | <p>火燒冰淇淋 - A, C, E<br/> <b>Flambiertes Eis</b> · Flambé ice cream</p>   | 6.50 |