

# 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 **3.50** / 0,75l **6.90**

**Soda** 0,25l **1.80** / 0,5l **3.50**

**Leitungswasser** 0,5l **0.50**

**Cola / Cola Zero** 0,33l **3.80**

**Almdudler / Eistee Zitrone / Fanta** 0,25l **3.00** / 0,5l **4.90**

### Säfte

**Apfel / Orange** 0,25l **3.30** 0,5l **4.60**

**Aloe Vera / Lychee / Mango** 0,25l **3.50** 0,5l **4.90**

**Saft gespritzt mit Soda** 0,25l **2.90** / 0,5l **4.50**

**Saft gespritzt mit Wasser** 0,25l **2.60** / 0,5l **3.90**

**Calpis Soda / Wasser** 0,25l **3.5** 0,5 **4.90** / 0,25l **3.00** 0,5 **4.00**

**Kokosmilch / Wong Lo Kat** 0,25l **4.00**

**Wintermelonen Tee (kalt)** 0,33l **3.90**

### Jugendgetränke

**Himbeer / Holunder / Zitrone Soda** 0,25l **2.10** / 0,5l **3.80**

**Himbeer / Holunder / Zitrone Wasser** 0,25l **1.50** / 0,5l **2.50**

### Tee

**Chrysanthemen Blüten / Chrysanthemen Po-Li / Früchte /  
Genmai / Grün / Ingwer / Jasmin / Schwarz / Wu-Long /  
Wu-Long Ginseng / 8 Schätze**

**3.80 pro Person**



KAFFEE • COFFEE

**Cappuccino 4.50**

**Espresso 3.00**

**Kleiner Brauner 3.50 / Großer Brauner 4.50**

**Melange 4.50**



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC BEVERAGES

## Bier

**Stiegl vom Fass 0,3l 3.90 / 0,5l 4.90**

**Radler 0,3l 3.50 / 0,5l 4.50**

**Alkoholfreies Bier Fl. 0,5l 4.90**

**König Ludwig Dunkles Bier Fl. 0,5l 4.90**

**Budweiser Fl. 0,5l 4.90**

**Tsing Tao Fl. 0,33l 4.30**

## Schnäpse

**Bambus / Ginseng / Reis / Rose / Wurzel 2cl 4.50**

**Mao-Tai 2cl 5.50**

**Kirschblütenwein / Lycheewein / Pflaumenwein /**

**Mandarinenwein / Reiswein / Sake 4cl 4 .00**

## Offene Weine

**Grüner Veltliner / Zweigelt / Zweigelt Rosé 1/8l 2.90 / 1/4l 4.50**

**Wein gespritzt mit Soda 1/4l 3.70**

**Aperol Spritzer / Kaiserspritzer 1/4l 4.50**

**Sartori Veneto Merlot / Chardonnay 1/4l 5.50**

# ✿ 葡萄酒 ✿

WEINE • WINES

## Weißwein • White wine

<b>Cuvée</b>	Asia Mayer am Pfarrplatz 0,75l 13% vol	<b>23.90</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	Müller DAC 0,75l 13% vol	<b>23.90</b>
<b>Roter Veltliner</b>	Setzer 0,75l 12% vol	<b>23.90</b>
<b>Chardonnay</b>	Frescobaldi Albizzia 0,75l 12.5% vol	<b>25.90</b>
<b>Riesling</b>	Felsner 0,75l 12,5% vol	<b>26.90</b>
<b>Muskateller</b>	Felsner 0,75l 12,5% vol	<b>22.90</b>

## Rotwein • Red wine

<b>Cuvée</b>	Dolle 0,75l 13% vol	<b>34.90</b>
<b>Zweigelt</b>	Müller 0,75l 12,5% vol	<b>23.90</b>
<b>St. Laurent</b>	Scheibelhofer 0,75l 14%vol Marques de Riscal 0,75l 14% vol Sartori Valpolicella 0,75l 12,5% vol	<b>23.90</b> <b>65.00</b> <b>24.90</b>

## Prosecco

<b>Prosecco</b>	Sartori Spumante Treviso Brut 0,75l 0,20l	<b>24.90</b> <b>4.90</b>
	Sartori Ti Amo Rosé Spumante Extra Dry 0,75l	<b>22.90</b>

# ❀ 套餐 ❀

## TAGESMENÜ • SET MENU

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 Austernsauce**

Beef with broccoli in oyster sauce

### **Jasminreis**

Jasmine rice

### **Nachtisch**

Dessert

**49.00**



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

**55.00**

- F2 水晶鮮蝦餃 *shuǐ jīng xiān xiā jiǎo* - B 6.30  
**Har Gow - Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen**  
Steamed prawn dumplings
- F3 北菇蟹黃賣 *běi gū xiè huáng mài* - A, B, C 6.30  
**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 6.30  
**Teigtaschen mit Meeresfrüchte nach japanischer Art**  
Steamed japanese-style seafood dumplings
- F5 鮮蝦韭菜餃 *xiān xiā jiǔ cài jiǎo* - B 6.30  
**Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen & Bärlauch**  
Steamed prawn dumplings with chives
- F6 鮮蝦蒸粉果 *xiān xiā zhēng fěn guǒ* - B, L 6.30  
**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 6.30  
**Schweinefleischtaschen mit Garnelen & Sellerie**  
Steamed pork dumplings with prawn & celery
- F9 黑椒金錢肚 *hēi jiāo jīn qián dǔ* 6.30  
**Kuttelfleck vom Rind mit schwarzer Pfeffersauce**  
Steamed beef tripe in black pepper sauce
- F10 甜酸炸大腸 *tián suān zhà dà cháng* 6.30  
**Knuspriger Schweinedarm süß-sauer**  
Crispy sweet and sour pork intestines

- F11 蠔油鮮竹捲 háo yóu xiān zhú juǎn - B, F, R 6.30  
**Gedämpfte Garnelenrollen mit Schwein in Austernsauce**  
 Steamed Shrimp rolls with pork in oyster sauce
- F12 海皇紫菜捲 hǎi huáng zǐ cài juǎn - B 6.30  
**Gedämpfte Meeresfrüchterollen in Seetang umhüllt**  
 Steamed seafood rolls wrapped with seaweed
- F13 翡翠蒸蝦球 fěi cuì zhēng xiā qiú - B, C 6.30  
**Gedämpfte Garnelenbällchen**  
 Steamed shrimp balls
- F14 薑蔥牛肉餃 jiāng cōng niú ròu jiǎo - A, R 6.30  
**Rindfleischtaschen mit Ingwer, Jungzwiebel&Koriander**  
 Beef dumplings with ginger, spring onion&coriander
- F15 蜜汁叉燒包 mì zhī chā shāo bāo - A 6.30  
**Char Siu Bao - Knödel mit Schweinefleisch**  
 Steamed barbecue pork buns
- F16 香甜糯米捲 xiāng tián nuò mǐ juǎn - A, B 6.30  
**Süße Klebereisrollen mit Schweinefleisch**  
 Steamed glutinous rice rolls with pork
- F17 女兒紅鳳爪 nǚ ér hóng fèng zhuǎ - N 6.30  
**Marinierte Hühnerfüße**  
 Marinated chicken feet
- F18 豉汁蒸鳳爪 chǐ zhī zhēng fèng zhuǎ - F 6.30  
**Gedämpfte Hühnerfüße in würziger Sauce**  
 Steamed chicken feet in black bean sauce
- F20 蒜茸白菜蝦餃 suàn róng bái cài xiā jiǎo - B 6.30  
**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 7.90  
**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 6.30  
**Gedämpfte Schweinefleischtaschen nach Shanghai-Art**  
 Steamed Shanghai pork dumplings
- F23 豉汁蒸排骨** chǐ zhī zhēng pái gǔ - F 6.30  
**Gedämpfte Spareribs in würziger Sauce**  
 Steamed pork ribs in black bean sauce
- F24 鳳爪排骨飯** fèng zhuǎ pái gǔ fàn - F 13.90  
**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 6.30  
**Man Tou - Dampfbrötchen**  
 Steamed buns
- F31 沙律龍蝦角** shā lǜ lóng xiā jiǎo - A, B 6.30  
**Gebackene Garnelentaschen mit Mayonnaise**  
 Deep fried shrimp dumplings w/ mayonnaise
- F32 芝麻炸蝦筒** zhī má zhà xiā tǒng - B, N 6.30  
**Gebackene Garnelenrollen mit Sesam**  
 Deep fried sesame prawn rolls
- F33 蟹柳百花球** xiè liǔ bǎi huā qiú - A, B, G 6.30  
**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 6.30  
**Gebackene Schweinefleischtaschen mit Taro**  
 Deep fried minced meat dumplings w/ taro



- F35 酥炸紫菜捲** sū zhà zǐ cài juǎn - B, D 6.30  
**Gebackene Seetangrollen mit Meeresfrüchten**  
 Deep fried seaweed rolls with Seafood
- F36 生煎墨魚餅** shēng jiān mò yú bǐng - B, D 6.30  
**Gebratene Tintenfischlaibchen**  
 Deep fried squid paste
- F37 香煎腐皮捲** xiāng jiān fǔ pí juǎn - B, F 6.30  
**Gebratene Tofu-rollen mit Garnelen**  
 Deep fried tofu rolls w/ shrimp
- F38 珍珠鹹水角** zhēn zhū xián shuǐ jiǎo 6.30  
**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 6.30  
**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 6.30  
**Melanzani gefüllt mit Tintenfischlaibchen**  
 Eggplant stuffed w/ squid paste
- F42 魚肉釀青椒** yú ròu niàng qīng jiāo - B, D 6.30  
**Paprika gefüllt mit Tintenfischlaibchen**  
 Pepper stuffed w/ squid paste
- F43 椰汁炸饅頭** yē zhī zhà mán tou - A, G 6.30  
**Gebackene Dampfbrötchen mit Kondensmilch**  
 Deep fried steamed buns w/ condensed milk
- F51 大蝦滑腸粉** dà xiā huá cháng fěn - B, F 7.50  
**Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Garnelen**  
 Steamed rice rolls w/ prawns

- F52** 叉燒滑腸粉 chā shāo huá cháng fěn - F 7.50  
**Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Schwein**  
Steamed rice rolls w/ BBQ pork
- F53** 皮蛋瘦肉粥 pí dàn shòu ròu zhōu - C 8.50  
**Reissuppe mit tausendjährigen Eiern&Schwein**  
Congee w/ century eggs&sliced pork
- F54** 爽滑蝦球粥 shuǎng huá xiā qiú zhōu - B 8.50  
**Reissuppe mit Garnelen**  
Congee w/ shrimp
- F55** 清粥 qīng zhōu 4.50  
**Reissuppe**  
Congee
- F57** 牛肉滑腸粉 niú ròu huá cháng fěn - F 7.50  
**Cheong Fun - Reisteigrollen mit Rindfleisch&Koriander**  
Steamed rice rolls w/ beef&coriander
- F59** 蔬菜滑腸粉 shū cài huá cháng fěn - F 7.50  
**Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Gemüse**  
Steamed rice rolls w/ vegetables

# ❀ 前菜類 ❀

## VORSPEISEN • ENTREES

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| V1  | 樂口福拼盤 - N<br><b>Happy Buddha Mix Platte (Kalte&amp;Warme Vorspeisen)</b><br>Happy Buddha mixed platter (cold&warm starters) | 26.90 |
| V2  | 春捲<br><b>Frühlingsrollen</b> · Spring rolls   | 4.90  |
| V3  | 蝦片 - B<br><b>Hummerchips</b> · Prawn crackers   | 3.90  |
| V4  | 涼拌海蜇 - R<br><b>Marinierter Quallensalat</b> · Marinated jellyfish salad   | 12.90 |
| V5  | 蒜蓉海帶絲<br><b>Marinierter Seetangsalat</b> · Marinated seaweed salad  | 5.90  |
| V6  | 涼拌土豆絲<br><b>Marinierter Kartoffelsalat</b> · Marinated potato salad   | 5.90  |
| V7  | 紅油抄手 - E<br><b>Wan Tan in Chili Öl</b> · Wonton in chili oil  | 5.90  |
| V8  | 甜酸蘿蔔 - F, N<br><b>Rettichsalat</b> · Raddish salad  | 4.90  |
| V9  | 辣白菜<br><b>Pikanter Krautsalat</b> · Spicy cabbage salad   | 4.90  |
| V10 | 皮蛋豆腐 - C, F, N<br><b>1000-Jährige Eier mit Tofu</b> · Century eggs w/ tofu  | 7.90  |
| 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 11.90  
**Entenzunge mit Salz&Pfeffer** · Duck tongue w/ salt&pepper
- V13 夫妻肺片 - E 6.90  
**Rindfleisch in Chili Öl** · Beef in chili oil
- V14 口水雞 - E 7.90  
**Huhn in Chili Öl** · Chicken in chili oil
- V15 川北涼粉 - E, F 5.90  
**Mungbohnen Nudeln in Chili** · Mung bean jelly in chili
- V16 香菜干絲 - F 5.90  
**Getrocknete Tofu mit Koriander** · Dougan with coriander

# 🌸 湯類 🌸

## SUPPEN • SOUPS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 11 | 雞茸玉米羹 - C<br><b>Maissuppe mit Hühnerfleisch</b> · Corn soup w/ chicken                                  | 4.90 |
| 12 | 鮮蝦雲吞湯 - B<br><b>Garnelen Wan-Tan Suppe</b> · Shrimp Wonton soup   | 5.90 |
| 13 | 海鮮一品湯 - B<br><b>Meeresfrüchtesuppe</b> · Seafood soup   | 4.90 |
| 14 | 西湖牛肉羹<br><b>Rindfleischsuppe mit Koriander</b> · Beef soup w/ coriander                                 | 4.90 |
| 19 | 鮑參香菇湯 - R<br><b>Suppe mit Abalone, Seegurke&amp;Pilzen</b><br>Soup with abalone, sea cucumber&mushrooms | 6.90 |
| 21 | 酸辣雞肉羹 - C<br><b>Pikante Suppe mit Huhn</b> · Hot&sour soup w/ chicken                                   | 4.90 |
| 22 | 蔬菜豆腐湯 - F<br><b>Klare Suppe mit Gemüse&amp;Tofu</b> · Vegetable soup w/ tofu                            | 4.30 |

# 🌸 海鮮類 🌸

## MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD

- 32 酥炸墨魚丸 - B 12.90  
**Knusprige Tintenfischbällchen** · Crispy squid balls
- 36 百花釀蟹鉗 - B per/each  
**Gefüllte Krabbenschere (min. 3 Stk)** 4.50  
 Stuffed crab claw (min. 3 pcs)
- 38 生蠔 **Auster (min. 3 Stk)** · Oyster (min. 3 pcs) - R per/each  
 a) 生蠔 **Natur** · Fresh 4.50  
 b) 豉汁 **schwarzen Bohnen** · Black bean sauce 4.90  
 c) 薑蔥 **Ingwer&Jungzwiebel** · Ginger&spring onion 4.90
- 39 海參鮑片 - R 32.90  
**Abalone mit Seegurke** · Abalone w/ sea cucumber
- 42 清蒸草魚 大/中/小 - D 29.90 / 26.90 / 24.90  
**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 4.90  
**Gedämpfte Jakobsmuschel mit schwarzen Bohnen (min.3 Stk)**  
 Steamed Scallop in black bean sauce (min.3 pcs)
- 52 薑蔥炒蟹 - B 23.90  
**Krabbe mit Ingwer&Jungzwiebel** · Crab w/ ginger&spring onion
- 53 龍蝦 **Hummer** · Lobster - 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 88.90  
**Alaska Krebs mit Knoblauch** · Alaskan king crab w/ garlic

	蝦 <b>Garnelen</b> · Prawns - B	18.90
32	檸汁芝麻 <b>Zitronen-Sesam</b> · Lemon&sesame - B, N	
59	油泡 <b>Gemüse</b> · Vegetables - B, L	
61	宮保 <b>Kung Po-Art mit Erdnuss</b> · Kung po style w/ peanuts - B, E	
62	咕嚕 <b>Süß-sauer</b> · Sweet&sour - B	
	大蝦 (殼) <b>Riesengarnelen</b> · King Prawns	18.90
63	茄汁 <b>Tomatensauce</b> · Tomato sauce - B	
64	椒鹽 <b>Salz&amp;Blütenpfeffer</b> · Salt&pepper - B	
	鮮魷 <b>Tintenfisch</b> · Squid - L, R	13.90
69	油泡 <b>Gemüse</b> · Vegetables - L,R	
70	宮保 <b>Kung Po-Art</b> · Kung Po-Style - E, R	
71	椒鹽 <b>Salz&amp;Blütenpfeffer</b> · Salt&Pepper - R	
73	三鮮扒海參 - R <b>Seegurke mit Fleisch</b> · Sea cucumber w/ meat	32.90
76	百花釀豆腐 - B, F <b>Tofu gefüllt mit Garnelen</b> · Tofu filled w/ prawns	15.90
79	翠塘豆腐 - B, C, F, R <b>Gedämpftes Ei mit Tofu, Meeresfrüchte&amp;Gemüse</b> Steamed egg w/ tofu seafood&vegetables	16.90

## ❀ 煲仔菜類 ❀

### AUS DEM TONTOPF · CLAY POT DISHES

- 81 什菜煲 - F 10.90  
**Gemüsesuppe mit Tofu** · Soup w/ tofu&vegetables
- 83 蘿蔔牛腩煲 14.90  
**Rindergulasch mit Rettich** · Stewed beef brisket w/ radish
- 84 沙茶粉絲蝦煲 - B 18.90  
**Garnelen Malaysischer Art** · Satay vermicelli noodles&prawns
- 87 發財海參煲 - R 28.90  
**Seegurke mit Gemüse** · Sea cucumber w/ vegetables
- 89 薑蔥豆豉雞煲 - F 13.90  
**Huhn mit schwarzen Bohnen, Ingwer&Jungzwiebel**  
Chicken w/ ginger, spring onion&black beans
- 92 家鄉焗田雞煲 15.90  
**Froschschenkel nach Art des Hauses** · Sautéed frog legs
- 95 海鮮豆腐煲 - B, F, R 18.90  
**Tofu mit Meeresfrüchten & Gemüse**  
Tofu w/ seafood & vegetables
- 97 梅菜扣肉 - F 14.90  
**Bauchfleisch mit eingelegtem Senfgemüse**  
Pork belly w/ pickled mustard greens



## 🌸 鴨類 🌸

ENTE • DUCK

- 2 廣東燒鴨 17.90  
**Gegrillte Ente nach Kanton-Art** · Cantonese grilled duck
- 100 北京烤鴨 - F auf Vorbestellung/Pre-order  
**Peking Ente** · Peking duck 52.90
- 101 糯米鴨 - A, B 48.90  
**Gegrillte Ente auf Klebereis** · Grilled duck on glutinous rice
- 107 薑蔥炒鴨件 - F 14.90  
**Ente mit Ingwer&Jungzwiebel** · Duck w/ ginger&spring onion
- 香酥鴨 **Knusprige Ente** · Crispy duck - F, N
- 103 羅漢 **Gemüse** · Vegetables - F 16.90
- 108 麻辣 **Sesamsauce** · Sesame sauce - F, N 15.90
- 109 魚香 **Knoblauch-Sojasauce** · Garlic soy sauce - F 15.90

## 🌸 田雞類 🌸

FROSCHSCHENKEL • FROG LEGS

- 田雞 **Froschschenkel** · Frog legs 15.90
- 131 薑蔥 **Ingwer&Jungzwiebel** · Ginger&spring onion
- 134 蜜椒 **Honig-Pfeffer Sauce** · Honey-pepper sauce
- 135 椒鹽 **Salz&Pfeffer** · Salt&pepper

## ✿ 雞肉類 ✿

HÜHNERFLEISCH · CHICKEN

- 5 豉油皇雞 13.90  
**Huhn mit Sojasauce** · Soy sauce chicken
- 6 百切肥雞 13.90  
**Gedämpftes Huhn mit Ingwer&Jungzwiebel**  
Steamed chicken w/ ginger&spring onion
- 雞 12.90
- 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 12.90  
**Gebackenes Hühnerfilet** · Baked chicken filet

## ✿ 羊肉類 ✿

LAMMFLEISCH · LAMB

- 157 黑椒羊排 17.90  
**Lammkotelett mit schwarzer Pfeffersauce (6 Stück)**  
Lamb chops with pepper sauce (6 pieces)
- 159 蔥爆羊肉 15.90  
**Lammfleisch mit Jungzwiebel** · Lamb with spring onion
- 160 孜然羊肉 16.90  
**Lammfleisch mit Kümmel** · Lamb with cumin

# ❀ 牛肉類 ❀

RINDFLEISCH · BEEF

- 牛肉 **Rindfleisch** · Beef - R 12.90
- 142 蘭花蠔油 · **Brokkoli in Austersauce** · Broccoli in oyster sauce
- 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 19.90
- 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 15.90  
**Knuspriges süß-scharfe Rindfleisch (Gan-Bian)**  
Crispy Sichuan style beef strips

# 🌸 豬肉類 🌸

## SCHWEINEFLEISCH · PORK

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 3   | 蜜汁叉燒<br><b>Char Siu - Schweinefleisch mit Honig</b> · BBQ Pork  | 14.90 |
| 161 | 咕嚕鳳梨肉<br><b>Schweinefleisch Süß-Sauer</b> · Sweet&sour pork   | 12.90 |
|     | 排骨 <b>Rippchen</b> · Pork ribs  | 13.90 |
| 162 | 京都 <b>Süß-sauer</b> · Sweet&sour Peking-style   |       |
| 165 | 椒鹽 <b>Salz&amp;Blütenpfeffer</b> · Salt&pepper  |       |
| 168 | 八寶辣醬 - E<br><b>Acht Schätze</b> · Eight treasures   | 12.90 |
| 169 | 乾煸大腸 - E<br><b>Darm mit Zwiebel&amp;Paprika</b> · Chitlins w/ onion&paprika   | 14.90 |
| 170 | 金牌豬腳<br><b>Schweinshaxe in Salz&amp;Pfeffer</b> · Trotters w/ salt&pepper   | 14.90 |
| 174 | 麻婆豆腐 - F<br><b>Seidentofu mit Schwein nach Szechuan Art (scharf)</b><br>Japanese silken tofu w/ minced pork Sichuan-style (spicy) | 12.90 |

# 🌸 蔬菜類 🌸

VEGETARISCH • VEGETARIAN

- 173 蠟皇羅漢齋 - F 10.90  
**Buddhistische Fastenspeise** · Buddhist Delight
- 174A 麻婆豆腐 - F 10.90  
**Japanischer Seidentofu nach Szechuan Art (scharf)**  
Japanese silken tofu sichuan style (spicy)
- 炒時蔬 · **Gebratenes Gemüse** · Stir fried seasonal vegetables
- 175 香菇 · **Shiitake Pilze** · Shiitake mushrooms 11.90
- 177 青剛菜 · **Chinesischer Mangold** · Pok choy 11.90
- 179 芥菜 · **Senfgemüse** · Mustard greens 11.90
- 178 蒜茸空心菜 · **Thai Wasserspinat** · Morning Glory 13.90
- 181 菜心 · **Chinesischer Blütenkohl** · Choy Sum 11.90
- 178 紅燒豆腐 - F 11.90  
**Gebratener Tofu mit chinesischen Pilzen**  
Braised tofu w/ chinese mushrooms and vegetables
- 183 荷蘭豆炒臘肉 13.90  
**Zuckererbsen (mit Speck)** · Snap peas (with bacon)
- 184 杏鮑菇炒山藥 13.90  
**Austernpilze mit Yamswurzel** · Oyster mushrooms w/ yam
- 186 乾鍋蔬菜 11.90  
**Karfiol, Karotten, Kartoffeln, Paprika&Zwiebel**  
Cauliflower, Carrots, Potatoes, Paprika&Onion

# ❀ 飯麵類 ❀

## REIS & NUDELGERICHTE • RICE & NOODLE DISHES

- 炒飯 - B, C
- 191 揚州炒飯 · **Schwein & Garnelen** · Char Siu & Prawns - C 12.90
- 194 雞絲炒飯 · **Hühnerfleisch** · Chicken - C 9.90
- 199 蔬菜炒飯 · **Gemüse** · Vegetables - C 4.50
- 200 白飯 **Jasminreis** · Rice 1.90
- 
- 195 福建燴飯 - B, C 12.90
- Risotto nach Fuzhou-Art** · Risotto Fuzhou style
- 
- 196 牛腩飯 niú nǎn fàn 11.90
- Rindergulasch mit Reis** · Stewed Beef brisket w/ rice
- 
- 河粉 **Reisbandnudeln** Homemade flat rice noodles
- 201 海鮮燴河 **Meeresfrüchten** · Seafood - B, F, R 16.90
- 202 乾炒牛河 **Rindfleisch** · Beef - F 13.90
- 205 馬來炒貴刁 **Malaysischer Art** · Malaysian Style - B, F, N 14.90
- 
- 203 廣東燴麵 - A 15.90
- Knusprige Nudeln Kanton-Art mit Fleisch&Meeresfrüchte**  
Cantonese style crispy noodles w/ seafood&meat
- 
- 炒麵 **Gebratene Nudeln** Stir fried noodles - A, C, F
- 194a 雞絲 **Hühnerfleisch** · Chicken 11.90
- 204 素菜 **Gemüse** · Vegetables - F 10.90
- 
- 炒米粉 **Gebratene Reisnudeln** · Rice vermicelli
- 206 星洲 **Singapur-Art** · Singapore style - B, F 13.90
- 210 台式 **Taiwanesischer-Art** · Taiwanese style - B, F 13.90
- 
- 湯麵 **Nudelsuppe** · Noodle soup - C 13.90
- 207 上湯餛飩 **Wan Tan** · Wonton - B, C
- 208 牛腩 **Rindsgulasch** · Beef brisket - C

- |            |  |      |
|------------|--|------|
| <b>F61</b> | 椰絲糯米糍<br><b>Klebereisbällchen mit roten Bohnen&amp;Kokosflocken</b><br>Glutinous rice balls with red bean&coconut flakes | 6.50 |
| <b>F63</b> | 金牌豆沙角<br><b>Gebackene Klebereistaschen mit roten Bohnen</b><br>Deep-fried red bean puff pastry                           | 6.50 |
| <b>F64</b> | 爵士奶黃包 - A, G<br><b>Gedämpfte Bao mit Vanillecreme</b> · Steamed custard buns   | 6.50 |
| <b>F67</b> | 香芒凍布丁 - G<br><b>Mango Pudding</b> · Mango pudding  | 6.50 |
| <b>F68</b> | 什果凍豆腐 - H<br><b>Mandel Pudding mit Früchten</b> · Almond pudding w/ fruits   | 6.50 |
| <b>F69</b> | 香松馬拉糕 - C<br><b>Biskuitkuchen</b> Steamed sponge cakes   | 6.50 |
| <b>214</b> | 炸香蕉 zhà xiāng jiāo - A, C, H<br><b>Gebackene Bananen mit Honig</b> · Fried bananas w/ honey                              | 5.50 |
| <b>215</b> | 火燒冰淇淋 huǒ shāo bīng qí lín - A, C, E<br><b>Flambiertes Eis</b> · Flambé ice cream  | 5.90 |