



## VORSPEISEN

---

1	Frühlingsrolle ( <i>hausgemacht</i> )	3,0	AC
2	Mini Frühlingsrollen ( <i>vegetarisch</i> )	3,3	A
3	Gebackene Hühnerflügel	4,6	AC
4	Mini Tempura	5,4	B
5	Tempura ( <i>in Eierteig gebackene Garnelen</i> )	7,0	ABC
6	Herbstrolle mit Garnelen	5,9	ABCF
6b	Herbstrolle mit Ente	5,0	ACF
7	Hummer Chips	3,0	B
8	Gebackene Wan-Tan	3,9	AC
9	Jiao-Zi mit Fleisch gefüllt ( <i>hausgemacht</i> )	5,0	A
9b	Jiao-Zi mit Garnelen gefüllt ( <i>hausgemacht</i> )	5,9	AB
10	Bao-Zi mit Hühnerfleisch gefüllt ( <i>hausgemacht</i> )	5,0	A
11	Jiaozi mit Gemüse ( <i>vegetarisch</i> )	5,0	A
12	Gebackene Hühnerstücke	4,3	ACF
13	Gebackenes Gemüse	4,0	AC

## SAUCEN

---

SS	Knoblauch Sauce 🌶️	1,2	F
SS2	Süßsauer Sauce	1,2	
SS3	Sweet-Chili Sauce 🌶️	1,8	
SS4	Ketchup	1,2	





## SALATE

---

V1	Pikanter Krautsalat 🌶️	3,5	
V2	Sojasprossen Salat	3,5	F
V3	Salat mit Drei-Sorten-Fleisch	4,9	F
V5	Chinesischer Gurkensalat	3,8	N
V6	Gemischter Salat 🌶️	3,8	F

## SUPPEN

---

14	Sauer-scharfe Suppe 🌶️	3,0	CF
15	Wantan Suppe	3,5	AF
16	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln	4,0	F
17	Hühnersuppe mit Bambus und Pilzen	3,5	
18	Haifischflossen Suppe ( <i>Dorsch</i> )	4,0	AC
21	Vier Schätze Suppe	4,0	
22	Hühnerfleisch Eiern Suppe	3,7	C
23	Pikante Garnelen Suppe 🌶️	4,5	B
25	Maissuppe	3,5	C
26	Gemüsesuppe	3,5	F
27	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch	3,7	ACF





## SPEZIALITÄTEN




S1	Acht Schätze 	10,0	
S2	Acht Schätze mit knuspriger Ente 	12,5	A
S3	Liebe der Mandarine Knusprige Ente, Knuspriges Hühnerfleisch und Gebackenes Gemüse	11,9	AC
S4	Gan-Bian Rindfleisch (knusprig, trocken) 	11,0	
S5	Knusprige Nudeln mit Drei-Sorten-Fleisch	10,0	AC
S6	Gebackenes Rindfleisch mit Salat	10,6	ACF
S7	Gebackenes Schweinefleisch mit Salat	10,4	ACF
S8	Gegrilltes Hühnerfilet mit Knoblauch Sauce und Salat	10,5	F
S9	Heilbutt in Sojasauce geschmort	13,9	CDF
S10	Gebackenes Hühnerfleisch mit pikanter Sauce 	10,0	AC
S11	Guo-Ba für 2 Personen Knuspriger Reis mit Gemüse und Drei-Sorten-Fleisch	20,0	
S12	Peking-Ente für 4 Personen mit Suppe oder Frühlingsrolle, Salat mit Drei-Sorten-Fleisch Knusprige Ente, Acht Schätze, Fisch süßsauer und Nachtisch	80,0	ACDF







## SCHWEINEFLEISCH

---

29	Gebackenes Schweinefleisch in Mala-Sauce 	9,6	ACN
31	Schweinefleisch mit Wok-Gemüse	9,6	F
33	Schweinefleisch mit Zwiebeln	9,6	
34	Schweinefleisch mit Bambus und Morcheln	10,0	
35	Schweinefleisch mit Bambus mit Pilzen	10,0	
36	Schweinefleisch mit Paprika	9,8	
37	Schweinefleisch Sichuan 	9,9	
38	Gebackenes Schweinefleisch mit Pikant-Sauce 	9,8	AC
39	Schweinefleisch süßsauer ( <i>gebacken</i> )	9,8	AC

## RINDFLEISCH

---

41	Rindfleisch mit Wok-Gemüse	10,2	F
42	Rindfleisch mit Sojasprossen	10,2	F
43	Rindfleisch mit Zwiebeln	10,2	
44	Rindfleisch mit Bambus und Morcheln	10,9	
45	Rindfleisch mit Bambus und Pilzen	10,9	
46	Rindfleisch mit Paprika	10,5	
47	Rindfleisch Sichuan 	10,5	
49	Rindfleisch mit Gemüse und Pikant-Sauce 	10,5	
50	Rindfleisch mit Brokkoli	10,5	
51	Rindfleisch mit Champignons	10,5	



## HÜHNERFLEISCH

---

55	Knuspriges Hühnerfleisch	10,5	ACF
56	In Eierteig gebackenes Hühnerfleisch	10,5	AC
57	Hühnerfleisch süßsauer ( <i>gebacken</i> )	10,0	AC
59	Gebackenes Hühnerfleisch nach Guangdong-Art 🌶️	10,0	AC
61	Hühnerfleisch mit Wok-Gemüse	10,0	F
62	Hühnerfleisch mit Mandeln	10,5	H
64	Hühnerfleisch mit Bambus und Morcheln	10,5	
65	Hühnerfleisch mit Bambus und Pilzen	10,5	
66	Hühnerfleisch mit Paprika	10,0	
67	Hühnerfleisch Sichuan mit Erdnüsse 🌶️	10,5	E
68	Hühnerfleisch Curry	10,0	
69	Hühnerfleisch mit Champignons	10,0	
70	Hühnerleber mit Zwiebeln	11,0	
71	Hühnerleber nach Sichuan-Art 🌶️	11,0	

## ENTEN

---

72	Ente mit Wok-Gemüse	11,5	AF
73	Ente mit Bambus und Pilzen	11,5	A
74	Knusprige Ente mit Sojasprossen	11,5	AF
75	Ente Sichuan 🌶️	11,5	A
76	Ente mit Ananas ( <i>süßsauer</i> )	11,5	A
77	Knusprige Ente mit Nudeln	11,9	ACF



## GARNELEN

---

81	Garnelen mit Wok-Gemüse	15,0	BF
82	Garnelen in Eierteig gebacken	15,0	ABC
83	Garnelen mit Bambus und Pilzen	15,0	B
84	Garnelen Sichuan 🌶️	15,0	B
86	Shrimps süßsauer ( <i>gebacken</i> )	14,0	ABC

## FISCH (GEBACKEN)

---

91	Fisch mit Wok-Gemüse	10,2	ACDF
92	Fisch süßsauer	10,2	ACD
93	Fisch mit Bambus und Pilzen	10,5	ACD
94	Fisch Sichuan 🌶️	10,5	ACD

## TINTENFISCH

---

96	Tintenfisch mit Wok-Gemüse	11,0	FR
97	Tintenfisch Sichuan 🌶️	11,0	R
98	Gebackene Tintenfischringe	11,0	ACR

## EIERSPEISEN


---

101	Mit Garnelen gefüllte Furong-Eiomelette	16,5	BC
102	Mit Fleisch gefüllte Furong-Eiomelette	12,0	C



## GEMÜSE & TOFU (BOHNENKÄSE)

---

111	Gebratenes Sojasprossen	8,3	F
112	Fastenspeise der Buddhisten	9,5	F
113	Glasnudeln mit Bambus und Morcheln	9,8	F
114	Tofu gebraten mit Bambus und Pilzen	9,9	F
116	Tofu nach Sichuan-Art 	10,0	F
117	Gebackenes Gemüse	8,9	AC

## REIS

---

121	Eierreis mit Schweinefleisch	9,0	CF
122	Eierreis mit Hühnerfleisch	9,2	CF
123	Eierreis mit Drei-Sorten-Fleisch	9,2	CF
124	Eierreis mit Shrimps	11,5	BCF
125	Curry-Eierreis mit Hühnerfleisch	9,5	CF

## NUDELN (HAUSGEMACHT, MIT EI)

---

126	Bratnudeln mit Schweinefleisch	9,0	ACF
127	Bratnudeln mit Hühnerfleisch	9,2	ACF
128	Bratnudeln mit Drei-Sorten-Fleisch	9,5	ACF
129	Bratnudeln mit Shrimps	11,5	ABCF
130	Curry-Bratnudeln mit Hühnerfleisch	9,5	ACF



## SPEISEN AUF EISENPLATTEN

---

G1	Guo-Ba mit Schweinefleisch und Wok-Gemüse	10,8	
G2	Guo-Ba mit Huhn, Bambus und Pilzen	11,0	
G3	Guo-Ba mit Drei-Sorten-Fleisch	11,0	
G4	Guo-Ba mit Garnelen	15,5	B
G5	Xiang-Ling mit Schweinefleisch und Wok-Gemüse	10,8	AC
G6	Xiang-Ling mit Huhn, Bambus und Pilzen	11,0	AC
G7	Xiang-Ling mit Drei-Sorten-Fleisch	11,0	AC
G8	Xiang-Ling mit Garnelen	15,5	ABC
G9	Ameisen auf dem Baum	11,0	
G10	Eisenplatten-Heilbutt mit Fleisch 🌶️	14,5	CD
G11	Eisenplatten-Heilbutt in Mala-Sauce 🌶️	14,2	CDN

**Guo-Ba:** Knuspriger Reis

**Xiang-Ling:** Gebackene Wan-Tan (Knusprige Tortellini mit Fleisch)





## BEILAGEN

---

141	Jasmin Reis	1,9	
142	Gebratener Eierreis	4,4	CF
143	Gebratener Curry-Reis	4,5	CF
144	Bratnudeln	4,5	ACF
145	Gekochte Glasnudeln	4,8	F
146	Knuspriger Reis	3,5	

## NACHSPEISEN

---

201	Gebackene Banane mit Honig	3,6	AC
202	Gebackene Früchte mit Honig	3,8	AC
202b	Gebackene Früchte mit Mandeln und Honig	4,6	ACH
203	Gebackene Ananas mit Schokosauce	3,8	AC
204	Gebackene Pfirsiche mit Honig	3,8	AC
205	Lychee Kompott	3,6	
206	Gemischte Früchte Kompott	3,6	
207	Gebackenes Eis ( <i>flambiert</i> )	4,0	AG
208	Frische Mango gebacken <i>mit Honig</i>	4,0	AC
209	Eis mit Lychees <i>Vanilleeis, Schlago, Erdbeersauce</i>	5,0	G
210	Eis mit Pfirsiche <i>Vanilleeis, Schlago, Himbeersauce</i>	5,0	G
211	Eis mit Schokosauce <i>Vanille-, Schokoladeneis, Schlago</i>	4,4	G
212	Bananensplit <i>Vanilleeis, Banane, Schlago, Schokosauce</i>	5,0	G
213	Eiskaffee <i>Espresso, Vanilleeis, Schlago</i>	4,8	G
214	Schoko Karamellkuchen <i>Schlago, Schokosauce</i>	4,0	AG
215	Brandteigkrapferl <i>Schlago, Schokosauce</i>	4,0	AG