

ChinaBar

an der Wien

■ Kalte Teller

„Lu“ Riesentintenfischsalat	8,60
„Pffiffige“ Hühnerbrust <i>leicht scharf</i>	7,10
„Wasser im Mund zusammenlaufende“ Maishähnchenkeule <i>scharf</i>	7,30
Verzwickte Ehe (zweierlei von Kalb) <i>scharf</i>	7,80
Szechuans Bauch <i>scharf</i>	6,10
Schwammerl-„Lu Tofu“-Salat <i>scharf</i>	6,30
Weiß-Schwarz-Grün (Tofu, Enteneier, Jungzwiebel)	6,40
Szechuans Gurken <i>scharf</i>	5,50
Sauer-scharfer Seetang mit Koriander <i>leicht scharf</i>	4,90
Soja-Reis-Nudeln in Chillidressing <i>scharf</i>	4,80
Bambusspitz-Salat <i>scharf</i>	5,60
Ceviche „Szechuan“ <i>leicht scharf</i>	8,60
„Su Szechuan“ Röllchen mit Gemüse und Kräutern <i>scharf</i>	6,60
„Xia Szechuan“ Röllchen mit Shrimps, Wachtelei und Mango	9,90
Beef Tatar „New Style“ <i>leicht scharf</i>	9,80

■ Warme Vorspeisen

Scharfe Misosuppe <i>scharf</i>	3,30
West Chinese „Wontan“ Soup	5,20
Szechuan Rindsuppe <i>scharf</i>	5,20
Heilbuttsuppe mit Sauergemüse <i>scharf</i>	6,80
Fleischbällchen mit fermentiertem Gemüse	4,80
Viel Lärm um nichts (Entenzunge) <i>leicht scharf</i>	8,80
„Würschtli“ mit Schwarzreis und Lammfleisch <i>leicht scharf</i>	7,50
„Szechuan“ Ravioli mit Wollschwein und Gemüse <i>scharf</i>	7,10
„Geschwängerte“ Melanzani mit gehackten Shrimps <i>leicht scharf</i>	7,60
Froschschenkel à la „Cheng Du“ <i>scharf</i>	9,60
„Shui Zhu“ Heilbuttfilet <i>scharf</i>	9,60
Entenbrustscheibe mit Pekingbrot	9,40
Hausgemachte Wenzhou Reismudeln mit gehacktem Wollschweinfleisch <i>scharf</i>	7,60
Sautierter Blutpudding <i>scharf</i>	7,90
Soft Shell Crab	12,10

ChinaBar

an der Wien

■ Vorvorletzter Gang / Vorletzter Gang / Hauptgang

„Chong Qing-Tempura“ aus Riesengarnelen mit Reismudeln <i>scharf</i>	13,10	19,80
„Cheng Du“ Beiried <i>scharf</i>		15,80
„Chong Qing“ Maishähnchen <i>scharf</i>		14,10
Knusprige Ente „Szechuan“ Style auf Reismudeln <i>scharf</i>		15,30
„Gong Bao“ Maishähnchen <i>scharf</i>		13,80
Sautierte Lammniere „an der Wien“ <i>scharf</i>	8,60	13,90
„Tofu Pow“ Gemüse	8,30	12,90
„Yü Shian“ Wollschwein <i>scharf</i>	8,70	14,10
„Mapo Tofu“ mit Wollschwein <i>scharf</i>	8,20	12,80
„Hui-Guo“ Drei-Schicht-Fleisch <i>scharf</i>	7,60	11,70
Vegan-Melanzani Wok-Gemüse <i>leicht scharf</i>		12,70
Gebratene Reismudeln mit Hackshrimps und Wokgemüse		14,20
„Gan-Guo“ Riesengarnelen <i>scharf</i>		19,90
„Jang Tse River“ Weißfisch im Ganzen <i>scharf</i>		16,10
Lammkotelett mit „China Rösti“	11,60	16,80
Hühnerleber „Szechuan“ <i>scharf</i>	8,50	13,70

■ Beilagen

Reis		1,50
„Bang“ Nudeln		3,50
„China Rösti“		3,70
Gebratener Reis		3,50

■ Süßes

Bananen-Süßkartoffel „Palatschinken“ mit Kokos- und Mangomarmelade		6,50
Klebereisbällchen im Sesammantel		4,90
Jamswurzel-Reismaische „Bin“		5,20