

ChinaBar

an der Wien

■ Kalte Teller

Edamame eingelegt	3,50
Octopussalat mit Szechuan-Pfefferöl <i>scharf</i>	9,90
„Ma-La“ Glasnudelsalat <i>scharf</i>	6,10
Ruccola-Avocado Salat.....	6,90
Salat mit marinierter Entenbruststreifen <i>scharf</i>	6,90
„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
„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 „an der Wien“ <i>leicht scharf</i>	9,40
„Su Szechuan“ Röllchen mit Gemüse und Kräutern <i>scharf</i>	6,60
„Xia Szechuan“ Röllchen mit Shrimps, Wachtelei und Mango.....	9,90
Szechuan-Öl Beef Tatar mit Wachtelei, Zwiebeln und Tofu.....	10,50

■ Warme Vorspeisen

Scharfe Miso Suppe <i>scharf</i>	3,30
West Chinese „Wantan“ Soup.....	5,20
Szechuan Rindsuppe <i>scharf</i>	5,20
Heilbuttsuppe mit Sauergemüse <i>scharf</i>	6,80
Hausgemachte „Szechuan Ente“ Wrap <i>scharf</i>	8,80
Okra-Tempura.....	6,50
Gedämpfte Mangalitza-Laibchen mit fermentiertem Gemüse.....	7,60
Viel Lärm um nichts (Entenzunge) <i>leicht scharf</i>	8,80
„Szechuan“ Ravioli mit Wollschwein und Gemüse <i>scharf</i>	7,50
„Geschwängerte“ Melanzani mit gehackten Shrimps <i>leicht scharf</i>	8,10
Froschschenkel á la „Cheng Du“ <i>scharf</i>	9,60
Soft Shell Crab.....	12,10
Röllchen aus Reisteig mit Rindfleisch und Gemüse.....	7,60
Wok-Früherkraut mit Grammel.....	5,90
In Pfanne gegrillte Riesengarnelen „Szechuan Style“.....	10,80

■ Vorvorletzter Gang / Vorletzter Gang / Hauptgang

Wenzhou-Fisch „Kuchen“ mit Wok-Gemüse <i>scharf</i>	8,60 / 13,90
Fisch-Meeresfrüchte „Fondue“ Thai Style <i>scharf</i>	16,10 / 30,00
fertig serviert auf dem Tisch	
Szechuan Gemüse „Tempura“ / Blacktiger <i>scharf</i>	13,20 / 17,10
Sautierte Lammniere „an der Wien“ <i>scharf</i>	8,60 / 13,90
je nach Markt Situation	
„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 / 12,90
Lammkotelett mit „China Rösti“	11,60 / 16,80
Hühnerleber „Szechuan“ <i>scharf</i>	8,50 / 13,70
Hausgemachte Teigtaschen aus Bioweizen.....	4stk. 8,40 / 8stk. 14,20
Gemüse. Curry-Rind . Schwein-Sellerie . Riesengarnelen-Ingwer	
„ Shui Zhu“ Heilbuttfilet <i>scharf</i>	16,70
Hausgemachte Wenzhou Reismudeln mit gehacktem Wollschweinfleisch <i>scharf</i>	14,20
Rinder „Bao“ mit Gemüse <i>scharf</i>	14,80
In Pfanne gegrillter Octopus auf Bratnudeln und Gemüse <i>scharf</i>	15,20
Schmor Octopus mit Wollschwein <i>scharf</i>	16,10
Schwarzer „Risotto“ mit Calamari und Riesengarnelen <i>leicht scharf</i>	18,50
Karpfenfilet in Tomatensauce <i>scharf</i>	15,60
Braunzucker-Essig Maishähnchen „Shanghai“ <i>scharf</i>	14,10
Gan Bian Beiried <i>scharf</i>	16,20
„Chong Qing“ Maishähnchen <i>scharf</i>	14,10
Beiried - á la Cheng Du / Rotcurry <i>scharf</i>	16,30
Knusprige Ente „Szechuan“ Style auf Reismudeln <i>scharf</i>	15,30
„Gong Bao“ Maishähnchen <i>scharf</i>	13,80
Würzige Tofu mit Wokgemüse.....	12,90
Schmor Melanzani á la Szechuan <i>scharf</i>	13,40
„Gan-Guo“ Riesengarnelen <i>scharf</i>	19,90
Soft Shell Crab mit Gemüse Reis.....	16,20
Reisgericht mit Süßwasserbarsch und Gemüse <i>scharf</i>	14,20
Hirsch á la „Chinabar an der Wien“ <i>scharf</i>	14,80

■ Beilagen

Reis.....	1,80
„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
Yamswurzel-Reismaische „Bin“	5,20
Szechuan Pfeffer-Ingwer-Schoko Mousse	5,20
„Basi“ Apfel-Banane.....	6,10