

ChinaBar

an der Wien

■ Kalte Teller

Edamame.....	4,10
Octopussalat mit Sichuan-Pfefferöl <i>scharf</i>	9,90
„Ma-La“ Glasnudelsalat <i>scharf</i>	6,60
Ruccola-Avocado Tofu Salat	7,50
Salat mit marinierten Entenbruststreifen <i>scharf</i>	7,50
„Wasser im Mund zusammenlaufende“ Maishähnchenkeule <i>scharf</i>	8,30
Verzwickte Ehe (zweierlei von Kalb) <i>scharf</i>	8,30
Sichuans Bauch <i>scharf</i>	6,60
„Lu Tofu“ – Salat <i>scharf</i>	6,90
Weiß-Schwarz-Grün (Tofu, Enteneier, Jungzwiebel)	6,90
Sichuans Gurken <i>scharf</i>	6,10
Sauer-scharfer Seetang mit Koriander <i>leicht scharf</i>	5,50
Bambusspitz-Salat <i>scharf</i>	6,20
Ceviche „an der Wien“ <i>leicht scharf</i>	9,90
„Su Sichuan“ Röllchen mit Gemüse und Kräutern <i>scharf</i>	7,20
„Xia Sichuan“ Röllchen mit Shrimps, Wachtelei und Mango <i>scharf</i>	9,90
Beef Tatar mit Wachtelei und Sichuan-Öl.....	10,50
Hausgemachte „Sichuan Ente“ Wrap (lauwarm) <i>scharf</i>	9,40

■ Warme Vorspeisen

Nudeln mit Sojasprossen <i>scharf</i>	5,00
Scharfe Miso-Suppe <i>scharf</i>	3,90
Wenzhou „Wantan“ Soup.....	5,10
Sichuan Rindsuppe <i>scharf</i>	5,80
Heilbuttsuppe mit Sauergemüse <i>scharf</i>	7,30
Okra Tempura.....	7,00
Gedämpfte Mangalitza-Laibchen mit fermentiertem Gemüse <i>scharf</i>	8,20
Viel Lärm um nichts (Entenzunge) <i>leicht scharf</i>	9,30
„Sichuan“ Ravioli mit Wollschwein und Gemüse (5 Stück) <i>scharf</i>	8,00
„Geschwängerte“ Melanzani mit gehackten Shrimps und Schweinefleisch <i>leicht scharf</i>	8,70
Froschschenkel á la „Cheng Du“ <i>scharf</i>	10,20
Röllchen aus Reisteig mit Rindfleisch und Gemüse	8,20
Wok-Früherkraut mit Grammel <i>scharf</i>	6,50
In Pfanne gegrillte Riesengarnelen „Sichuan Style“ <i>scharf</i>	11,20

■ Vorvorletzter Gang / Vorletzter Gang / Hauptgang

„Yü Shian“ Schweinefilet <i>scharf</i>	8,30 / 13,40
„Mapo“ Tofu mit Faschiertem <i>scharf</i>	8,00 / 12,80
„Hui-Guo“ Drei-Schicht-Fleisch <i>scharf</i>	7,00 / 11,90
Hühnerleber „Sichuan“ <i>scharf</i>	8,50 / 12,10
Hausgemachte Teigtaschen aus Bioweizen	5 Stück 9,10 / 10 Stück 15,20
Räuchertofu – chinesischer Bärlauch / Gemüse-Nüsse / Maishähnchen-Shiitake / Lamm-Kümmel Curry-Rind / Kaninchen-Thai-Basilikum / Fisch-Koriander/Schwein-Sellerie / Riesengarnelen-Ingwer/ Ente-Thymian	
Fisch-Meeresfrüchte „Fondue“ Thai Style <i>scharf</i>	14,90
Fisch-Meeresfrüchte-Nudeln <i>scharf</i>	14,90
„ Shui Zhu“ Heilbuttfilet <i>scharf</i>	14,90
In Pfanne gegrillter Octopus auf Bratnudeln und Gemüse <i>scharf</i>	15,90
Calamari mit Zwiebeln <i>scharf</i>	14,20
Schmor-Octopus mit Wollschwein <i>scharf</i>	16,40
Schwein mit Melanzani <i>scharf</i>	14,10
Schwarzer „Risotto“ mit Calamari und Riesengarnelen <i>leicht scharf</i>	16,40
„Gan Bian“ Rinderstreifen <i>scharf</i>	13,90
„Chong Qing“ Maishähnchen <i>scharf</i>	13,20
Wok-Lammfleisch mit Porrée in Schwarzpfeffer-Sauce <i>scharf</i>	14,30
„Gan-Guo“ Lammfleisch <i>scharf</i>	14,50
Rinderfilet – à la Cheng Du / Rotcurry <i>scharf</i>	15,90
Rinderfilet mit Basilikum & Chilli <i>scharf</i>	15,90
Knusprige Ente „Sichuan“ Style auf Reismudeln <i>scharf</i>	14,90
„Gong Bao“ Maishähnchen <i>scharf</i>	13,90
Tofu „Pow“ mit Wokgemüse.....	11,50
Tofu-Gemüse-Curry <i>scharf</i>	11,30
Schmor Melanzani á la Sichuan <i>scharf</i>	13,10
„Gan-Guo“ Riesengarnelen <i>scharf</i>	16,50
Reisgericht mit Süßwasserbarsch und Gemüse <i>scharf</i>	14,20
Ramen à la „Chinabar an der Wien	
Huhn <i>scharf</i>	11,80
Rind <i>scharf</i>	12,50
Gemüse Tofu <i>scharf</i>	10,50
Ente <i>scharf</i>	13,40
Lamm <i>scharf</i>	13,50