



MEISTER XIAO

Speisekarte

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja, Sojabohnen und Sojasauce
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam, Sesamöl
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere





Willkommen in meiner Sichuan-Küche!

Meine Familie und ich freuen uns, Sie in unserem Lokal begrüßen zu dürfen!

Gerne stelle ich Ihnen unser Haus vor: Sie sitzen in einem der wenigen Restaurants mit authentischer chinesischer Regionalküche.

Als Absolvent der klassischen chinesischen Kochschule stehe ich seit über 25 Jahren für unverfälschte Sichuan-Küche, wie Sie sie auch in Chengdu, der Hauptstadt meiner Heimatprovinz, vorfinden können.

Essen nimmt seit tausenden von Jahren einen wichtigen Platz in der chinesischen Kultur ein. Das Zelebrieren von raffinierten Menüs ist aus unserem Alltagsleben nicht wegzudenken. Nehmen Sie Teil an diesem Abenteuer und entdecken Sie die Vielfalt unserer Küche.

Bei Zutaten und Kochweise lege ich Wert auf überdurchschnittliche Qualität. Jedes Gericht wird für Sie einzeln zubereitet – vom Filetieren des Fisches bis zum Anrühren der Saucen und dem Garen im Wok.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein meisterliches Mahl, oder wie wir in China sagen „Chi fan!“

Xiao Quansheng



Die Essenz von Sichuan

Das Herstellen des „Roten Öls“ will gelernt sein: sorgsam wird reines Öl auf eine exakt definierte Temperatur erwärmt. Wird es dann über die getrockneten und gehackten Chilis gegossen, dürfen die roten Schoten nicht verbrennen sondern müssen zischend an die Oberfläche des Öls schweben und sich erst nach einiger Zeit wieder absetzen.

Die feurig scharfe Essenz ist in der Sichuan-Küche unersetzlich für viele kalte und warme Speisen. Jeder Koch hat sein eigenes Geheimrezept für die Zubereitung des Öls. Denn es kommt nicht nur auf die perfekte Temperatur des Öls und die Verwendung der richtigen Chilischoten aus der Provinz Sichuan an, die dem Öl den typisch scharfen, aber nicht brennenden Geschmack geben. Wahre Meisterköche veredeln die Textur mit Ingwer, Sternanis und anderen Gewürzen.

Das rote Gold

Kalte Vorspeisen

✕1 麻辣牛肉	Mit Chilli und Bergpfeffer gewürztes Rindfleisch	8,80
2 姜汁鱿鱼	Tintenfisch in Ingwersauce <small>D,N</small>	7,80
✕3 怪味鸡	Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen <small>F,N,E,A</small>	7,50
✕4 夫妻肺片	Rindfleisch in Scheiben in pikanter Sauce <small>E,F,L,N,A</small>	7,80
✕6 青椒皮蛋	1000-jährige Eier mit Paprika <small>F,C,O,N,A</small>	6,20
✕7 酸辣粉丝	Glasnudelsalat in scharf-sauer Sauce <small>F,N,A</small>	5,60
8 蒜泥黄瓜	Gurken in Knoblauchsauce <small>N</small>	5,20
9 珊瑚萝卜	Süß-saurer eingelegter Rettich	4,80
✕10 酸辣凉面	Kalte Nudeln in sauer-scharfer Sauce <small>F,A,N</small>	6,50
11 皮蛋豆腐	Tou-Fu mit 1000-jährigen Eiern <small>N,F,C,O</small>	6,20
12 香芹豆干	Tou-Fu mit Stangensellerie <small>N,L,F</small>	5,80
13 二人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 2 Personen <small>D,F,N,C,E,A</small>	18,80
14 四人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 4 Personen <small>D,F,N,C,E,A</small>	28,80
15 六人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 6 Personen <small>D,F,N,C,E,A</small>	45,80



Die Folge der Speisen

Das große Erlebnis am authentischen chinesischen Essen ist seine Vielfalt: je mehr Menschen zu einem Mahl zusammenkommen, desto mehr unterschiedliche Speisen kommen auf den Tisch. Denn das Grundmaß in der Küche ist, was in einen Wok passt.

Und so wird stets gemeinsam bestellt, und gemeinsam von allen Gerichten gegessen. Egal ob von Vorspeisen, Hauptgerichten oder Zwischengängen. Apropos Speisenfolge: anders als in Europa wird in China ein festliches Mahl stets mit einer Suppe anstatt mit Süßspeisen beendet. Sie füllt die letzten Lücken im Magen und sorgt für das wohlige Gefühl, umfassend verköstigt worden zu sein.

Hauptsache gemeinsam

Suppen und warme Vorspeisen

16 枸杞牛尾汤	Ochsenchwanzsuppe mit Bocksdorn	7,20
18 海味竹笙汤	Suppe mit Bambusflachs u. Meeresfrüchten <small>D, B, R, N, E</small>	6,40
19 番茄鱼片汤	Tomatensuppe mit Fischfilet <small>D, N</small>	5,20
✗20 酸辣鱼羹汤	Pikant-säuerliche Suppe mit Fisch <small>C, D, F, O, N, A</small>	5,20
21 时菜豆腐汤	Klare Suppe mit Saisongemüse und Tou-fu <small>N, F</small>	4,90
✗23 担担面	Pikante gewürzte Nudeln nach Sichuan Art <small>A, F, N, O, E</small>	5,80
24 云吞汤	Wan-Tan Suppe <small>N, A, O</small>	5,60
✗25 红油抄手	Wan-Tan in Sichuan Sauce <small>A, F, N</small>	5,80
26 鸡汁锅贴	Hausgemachte Fleischtäschchen „Jiao-zi“geb. <small>A, F, N</small>	6,20
27 锅贴小包	Hausgemachte Germteigbötchen mit Fleischfüllung <small>A, F, N</small>	6,20
28 素春卷	Vegetarische Frühlingsrolle <small>A, F, N</small>	4,80
29 春卷	Knusprige Frühlingsrolle <small>A, F, N, C</small>	5,20
30 虾片	Hummer Chips <small>A, B, O, N</small>	4,20

汤类, 热点



Die Kunst des Schneidens

Mit den Messern halten die Chinesen es nicht kompliziert: Sie verwenden ausschließlich das traditionelle Hackmesser mit breiter Klinge. Mit ihm schneiden sie groß und klein, daher ist seine Verwendung nicht nur Fertigkeit, sondern eine Kunst.

Das Bild zeigt einen Chrysanthemen-Fisch von Meister Xiao. Die Speise wird so genannt, weil das tief angeschnittene Fischfilet beim Garen in heißem Öl einer Chrysanthemenblüte gleicht. Die dazu angewandte Messertechnik: diagonales Schrägschneiden. Die kunstvolle Bearbeitung hat nicht nur ästhetische Gründe – das so eingeschnittene Fleisch kann den Geschmack der süß-sauren Sauce besser aufnehmen.

Der richtige Schnitt

Fisch & Meeresfrüchte

✕ 40	宫保大虾	Riesengarnelen a la Gonbao mit Erdnüssen	B, E, F, C, N, A	22,80
41	腰果大虾	Riesengarnelen mit Cashewnüsse	B, H, C, N, A	22,80
42	酥皮大虾	Knusprig gebackene Riesengarnelen	A, B, N, C	22,80
44	海鲜锅巴	Gebratene Meeresfrüchte mit Knusper-Reis	B, D, R, N, C, O	22,80
✕ 45	宫保鲜贝	Gebratene Muscheln a la Gongbao mit Erdnüssen	E, F, R, C, O, N, A	28,80
✕ 46	宫保鱿鱼	Gebratener Tintenfisch a la Gongbao mit Erdnüssen	E, F, O, R, N, A	17,80
✕✕ 47	家常鱿鱼	Gebratener Tintenfisch nach Art des Hauses	R, L, F, N, A	17,80
48	柠檬大虾	Riesengarnelen gebacken mit Zitronen-Sauce	B, C, N	22,80
✕ 49	鱼香大虾	Riesengarnelen in Yu-Xiang Sauce	B, F, C, N, A	22,80
50	糖醋虾球	Garnelen-Bällchen gebacken mit süß-sauer Sauce	A, B, C, F, O, N	21,80
51	珊瑚锅巴	Riesengarnelen mit Knusper-Reis in süß-sauer Sauce	B, C, O, N	20,80
✕ 101	干烧鳟鱼	Geröstete Forelle mit Zwiebeln und Chilli	F, D, O, N, A	17,80
102	菊花鱼	Süß-saures Fischfilet (Zander) in der Form von Chrysanthemen	D, O, N	16,80
✕ 103	豆腐鳟鱼	Forelle mit Tofu, geröstet	D, F, O, N, A	18,20
105	酸菜鱼	Zander in Scheiben mit eingesalztem Chinakohl	D, C, O, N	16,80
✕ 108	铁板鳕鱼	„Tie-Ban“ Heilbutt, serviert auf heißer Platte	D, F, N, A	18,50



Gerichte mit Geschichte

Fischduft-Schwein, Hauptstädtische Bohnenpaste, Neunmal gedrehter Doufu, Chrysanthemen-Fisch – die Bezeichnungen chinesischer Gerichte übersetzt ins Deutsche klingen blumig bis, nun ja, verwirrend. Die Sichuan-Variante der berühmten Peking-Ente ist die mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente im Bild. Ähnlich komplex ist der Kochvorgang: Die Ente wird in einer geschmacksreichen Bouillon über zwei Stunden zart gekocht. Anschließend wird sie über erhitzten Teeblättern und Kiefernzweige eine halbe Stunde lang geräuchert und wird in einem letzten Schritt noch einmal durch heißes Öl gezogen. Serviert wird Ihnen die Ente mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, einer leicht süß schmeckenden Pflaumensauce und Dampfbrotchen, in die man das Ganze einwickelt. Und am besten mit den Händen isst.

Der Name des Essens

Geflügel

60a 咖喱鸡片	Hühnerfleisch in Scheiben mit Currysauce	G, L, N	13,80
✕ 60 宫保鸡丁	Gongbao-Huhn in Würfeln mit Erdnüssen	E, F, O, N, A	13,80
✕✕ 61 辣子鸡丁	Hühnerfleisch in Würfeln, scharf gebraten	F, L, O, N, A	13,80
✕ 62 鱼香炸鸡	Gebackenes Hühnerfleisch in „Fischduft“-Sauce	A, C, F, O, N, A	13,50
63 锅巴鸡片	Hühnerfleisch in Süß-sauer Sauce mit Knusper-Reis	F, O, N, A	13,50
64 木耳鸡片	Hühnerfleisch in Scheiben mit schwarzen Morcheln	L, N	13,80
✕ 65 松仁鸡米	Fein zerhacktes Hühnerfleisch mit Kiefersamen	F, H, L, O, N, A	14,80
✕ 66 四川鸭脯	Knusprig Entenfleisch nach Sichuan-Art	A, C, F, O, N	16,50
✕ 67 鱼香鸭脯	Knusprig Entenfleisch in „Fischduft“-Sauce	A, C, F, O, N	16,50
68 香酥鸭子	Hausgem. Knusprig geb. Ente mit Knoblauch-Sauce	A, C, F, O, N	17,80
69 樟茶鸭子	Mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente	A, F, N	21,80
69a 铁板鸭子	„Tie-ban“ Ente auf heißer Eisenplatte mit Gemüse	A, C, F, N	17,80

鸡鸭类



Alles aus dem Wok

Mindestens 50 ausgewiesene technische Kochmethoden kennt die chinesische Küche: Schmoren, Sieden, Rösten, Brutzeln, ... und noch einige, für die wir keinen eigenen deutschen Ausdruck haben. Fast alle kann man im Wok anwenden, vor allem das Pfannenrühren: In heißem Öl werden würzige Zutaten wie Ingwer, Knoblauch oder Chili angebraten und danach das klein geschnittene Gemüse oder Fleisch dazu gegeben. „Woken“ ist schnell Garen unter ständigem Rühren. Dabei bleiben Frische und Saft erhalten, für den chinesischen Gaumen eine Grundvoraussetzung. „Wok“ ist übrigens die kantonesische Aussprache von „Guo“, wie die Allerweltpfanne auf Mandarin heißt. Und es war nicht die uralte Weisheit eines Kulturvolkes, die dieses geniale Utensil erfand, sondern schlichte Holzknappheit, die das schnelle Braten notwendig machte.

Die Allerweltpfanne

Rotes Fleisch

✗ 70 鱼香肉丝	Geschnetzeltes Schweinefleisch mit „Fischgeschmack“ F,L,O,N,A	14,50
✗ 71 回锅肉	Hui-Guo Rou – Doppelt gebratenes Bauchfleisch F, O, N, A	15,80
✗ 72 尖椒肉丝	Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Pfefferoni-Julienne F, N, A	14,80
73 糖醋里脊	Süß-sauer gebackener Schweinslungenbraten A, C, F, O, N	14,80
✗✗ 74 干煸牛肉丝	„Gan-bian“ trocken gebratenes Rindfleisch ① F, L, N, A	18,80
✗ 75 水煮牛肉	Rindfleisch ① in scharfer Sauce nach Art des Hauses F, L, O, N, A	16,80
76 葱爆牛肉	Rindfleisch ① mit Jungzwiebeln nach Sichuan Art F, L, N, A	16,80
77 沙茶烤牛肉	Gebratenes Rindfleisch ① mit Sha-Cha-Sauce F, L, Q, N, A	16,80
✗✗ 78 家常牛肉	Rindfleisch ① nach chinesischer Familienart F, N, A	16,80
✗ 80 铁板牛排	Rindslungenbraten, serviert auf heißer Platte F, L, O, N, A	21,90
81 耗油牛排	Rinderfilet gebraten mit Austernsauce F, L, O, N, A	21,90
82 豉椒牛排	Rinderfilet mit fermentierten Bohnen und Pfefferoni F, L, O, N, A	21,90
85 葱爆羊肉	Lammfleisch ② mit Jungzwiebeln nach Sichuan-Art F, L, Q, N, A	19,80
✗✗ 86 家常羊肉	Lammfleisch ② nach Art des Hauses F, L, Q, N, A	19,80
✗ 87 孜然羊排	Gebratenes Lammkotelett, gewürzt mit Kreuzkümmel F, O, N, A	26,90

- ①: Aus der Rinderhüftsteak
Unser Rindfleisch ist zu 100% aus **Österreich**
- ②: Aus der Keule gelöst

猪牛羊



Tofu - der unterschätzte Käse

Ein Grundnahrungsmittel der Chinaküche, hierzulande von Banausen als fad geschmäht. Sojabohnen werden eingeweicht und ausgedrückt, die proteinreiche Sojamilch mit Hilfe von Salzen oder Säuren geronnen. Das Ergebnis ist der Bohnenkäse Tofu, weich und porös und einen Hauch säuerlich.

So ein neutrales Nahrungsmittel lässt sich herrlich würzen, am besten scharf: Ein Klassiker aus Sichuan ist Mapo Tofu, der „Tofu der pockennarbigen Alten“, die das Gericht erfunden haben soll. Gehacktes Rindfleisch, scharfe Bohnenpaste und nach Anis schmeckender, die Zunge leicht betäubender Sichuan-Pfeffer sind die nicht zu überschmeckenden Zutaten dieses einzigartigen Gerichts, das mit seinen hellen Tofu-Würfeln und der roten Soße auch prachtvoll anzusehen ist.

Neutral und doch delikates

Tofu, Gemüse, Reis und Nudeln

XX 90	麻婆豆腐	Ma-Po Tofu mit faschiertem Rindfleisch F, N, A	13,80
XX 91	家常豆腐	Tofu nach Art des Hauses F, N, A	13,80
92	口袋豆腐	Geschmorter Tofu mit Hühnerfleisch in Form eines Sackes C, F, N	13,80
X 93	鱼香茄子	Melanzani mit faschiertem Fleisch und „Fischduft“-Geschmack F, N, A	12,80
94	干煸四季豆	„Gan-Bian“ Fisolen mit faschiertem Fleisch F, N, A	13,80
95	蒜茸青菜	Pak-Choi gebraten mit Knoblauchsauce N	14,80
96	炒时锦菜	Gebratenes gemischtes Gemüse F, N	12,80
97	蒜茸空心菜	Wasserspinat gebraten mit Knoblauchsauce N	15,50
111	什锦炒饭	Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse, gebraten C, N	12,00
112	什锦炒面	Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse, gebraten A, F, N	13,00
113	蛋炒饭	Gebratener Reis mit Ei C, N	8,80
114	素材炒饭	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse C, N	11,00
115	素菜炒面	Gebratene Nudeln mit Gemüse A, F, N	12,00
116	海鲜汤面	Nudelnsuppe mit Meeresfrüchten A, B, D, R, N	16/18,00
R	米饭	Portion Reis	2,70

素菜类

Spezial-Menüs

Menüs für 2 Personen

A 二人份	Menü A	A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O	Gesamt 65,00
前菜: 混合冷拼	Kalte Vorspeisen:	Gemischte kalte Platte	
热点: 时菜豆腐汤	Suppe:	Klare Suppe mit Saisongemüse und Doufu	
正菜: 宫保鸡丁 香酥鸭子	Hauptgerichte:	✗ Hühnerfleisch mit Nüssen á la Gongbao Knusprige Ente mit Spezial-Sauce	
后果: 炸香蕉	Dessert:	Gebackene Bananen	
B 二人份	Menü B	A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O	Gesamt 82,00
前菜: 混合冷拼	Kalte Vorspeisen:	Gemischte kalte Platte	
汤: 枸杞牛尾汤	Suppe:	Ochschwanzsuppe mit Bocksdorn	
正菜: 宫保大虾 樟茶鸭子	Hauptgerichte:	✗ Riesengarnelen á la Gongbao mit Erdnüssen Mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente	
后果: 双色汤圆	Dessert:	Zwei Zauberkegel	

Menüs für 3 Personen

A 三人份	Menü A	A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O	Gesamt 98,80
前菜: 混合冷拼	Kalte Vorspeisen:	Gemischte kalte Platte	
热点: 红油抄手	Warme Vorspeisen:	✗ Gedämpfte Wan-Tan in Sichuan-Sauce	
正菜: 柠檬大虾 孜然羊肉 干煸芸豆	Hauptgerichte:	Riesengarnelen in Limonen-Sauce ✗✗ Gebratenes Lammfleisch, gewürzt mit Kreuzkümmel Gebratene Fisolen mit faschierem Fleisch	
后果: 豆沙荔枝	Dessert:	Gebackene Lychee-Früchte mit süßer Bohnenpastenfüllung	
B 三人份	Menü B	A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O	Gesamt 120,00
前菜: 混合冷拼	Kalte Vorspeisen:	Gemischte kalte Platte	
汤: 冬茸海鲜羹	Suppe:	Dongrong-Suppe mit Meeresfrüchten	
正菜: 鱼香大虾 豉椒牛柳 蒜香菜胆	Hauptgerichte:	✗ Riesengarnelen in Yu-Xiang-Sauce Rinderfilet mit schwarzen Bohnen und Pfefferoni Frisches Aisa-Gemüse in Knoblauchsauce	
后果: 奶油杏子冰	Dessert:	Eis-Marillen-Knödel	

Menüvorschläge

Spezial-Menüs

Für 4 Personen

A 4人份

前菜: 混合冷拼

小吃: 担担面

正菜: 宫保大虾

干烧鳊鱼

葱爆牛肉

炒时菜

后果: 鲜水果

Menü A

Kalte Vorspeisen:

Warme Vorspeisen:

Hauptgerichte:

Dessert:

A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O

Gemischte kalte Platte

✗ Pikante gewürzte Nudeln nach Sichuan-Art

✗ Riesengarnelen á la Gongbao mit Erdnüssen

✗ Geröstete Forelle mit Zwiebeln und Chilli Rindfleisch mit Jungzwiebeln nach Sichuan-Art

Gebrautes Gemüse der Saison

Frische Früchte

Gesamt 135,00

B 4人份

前菜: 混合冷拼

汤: 酸辣鱼羹汤

正菜: 宫保大虾

樟茶鸭子

孜然羊排

空心菜

后果: 奶油杏子冰

Menü B

Kalte Vorspeisen:

Suppe:

Hauptgerichte:

Dessert:

A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O

Gemischte kalte Platte

✗ Pikant-säuerliche Suppe mit Fisch

✗ Riesengarnelen á la Gongbao mit Erdnüssen

Mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente

✗ Gebratenes Lammkotelett, gewürzt mit Kreuzkümmel

✗ Wasserspinat aus dem Wok

Eis-Marillen-Knödel

Gesamt 152,00

Spezial-Menüs

Großes Festtagsmenü für 6 Personen

Für sechs Personen

Gesamt 228,00

六人份

前菜:

姜汁鱿鱼
麻辣牛肉
怪味鸡
青椒皮蛋
蒜茸黄瓜
香芹豆干

Kalte Vorspeisen:

A, B, C, D, E, F, G, H, L, N, R, O

Tintenfisch mit Ingwersauce

✗ Mit Chilli und Bergpfeffer gewürztes Rindfleisch

✗ Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen

✗ 1000jährige Eier mit Paprika

Gurken in Knoblauchsauce

Doufu mit Stangensellerie

汤:

竹笙海鲜汤

Suppe:

Hühnerbouillon mit Bambusflachs und Meeresfrüchten

正菜:

腰果大虾
樟茶鸭子
菊花鱼
水煮海鲜
铁板牛柳
干煸芸豆

Hauptgerichte:

Riesengarnelen mit Cashewnüssen

Mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente

Süß-saures Fischfilet in der Form von Chrysanthemen

Shui-Zhu Meeresfrüchte in scharfer Sichuan-Suppe

✗✗ Tie-Ban-Rinderfilet auf heisser Platte

✗ Gebratene Fisolen mit faschiertem Fleisch

后果:

奶油杏子冰

Dessert:

Eis-Marillen-Knödel

Menüvorschläge