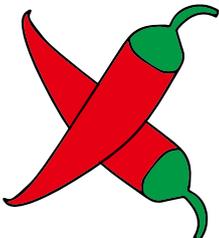




MEISTER  IAO

Speisekarte

Allergeninformation

gem. § 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 Anrichten 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 Chili und Bergpfeffer gewürztes Rindfleisch	9,50
2 姜汁鱿鱼	Tintenfisch in Ingwersauce N, R	7,80
✕3 怪味鸡	Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen F, N, E, A, O	7,50
✕4 夫妻肺片	Rindfleisch in Scheiben in pikanter Sauce E, F, L, N, A	8,20
✕6 青椒皮蛋	1000-jährige Eier mit Paprika F, C, O, N, A	6,20
✕7 酸辣粉丝	Glasnudelsalat in scharf-sauer Sauce F, N, A, O	5,60
8 蒜泥黄瓜	Gurken in Knoblauchsauce N	5,20
9 珊瑚萝卜	Süß-saurer eingelegter Rettich O	4,80
✕10 酸辣凉面	Kalte Nudeln in sauer-scharfer Sauce F, A, N, O	6,50
11 皮蛋豆腐	Tou-Fu mit 1000-jährigen Eiern N, F, C, O	6,20
12 香芹豆干	Tou-Fu mit Stangensellerie N, L, F	5,80
13 二人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 2 Personen D, F, N, C, E, A, O, R	18,80
14 四人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 4 Personen D, F, N, C, E, A, O, R	28,80
15 六人混合冷拼	Gemischte kalte Platte für 6 Personen D, F, N, C, E, A, O, R	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	Ochsenschwanzsuppe mit Bocksdorn A, H	7,20
18 海味竹笙汤	Suppe mit Bambusflachs u. Meeresfrüchten D, B, R, N, E, A, H	6,40
19 番茄鱼片汤	Tomatensuppe mit Fischfilet D, N, A, H	5,20
✗20 酸辣鱼羹汤	Pikant-säuerliche Suppe mit Fisch C, D, F, O, N, A, H	5,20
21 时菜豆腐汤	Klare Suppe mit Saisongemüse und Tou-fu N, F, A, H	4,90
✗23 担担面	Pikante gewürzte Nudeln nach Sichuan Art A, F, N, O, E, M	5,80
24 云吞汤	Wan-Tan Suppe(Schweinefleisch) N, A, O, H	5,60
✗25 红油抄手	Wan-Tan in Sichuan Sauce(Schweinefleisch) A, F, N, M, O	5,80
26 鸡汁锅贴	Hausgemachte Fleischtäschchen „Jiao-zi“ gebr. (4 Stk. mit Schweinefleisch)A, F, N	6,20
27 锅贴小包	Hausgemachte Germteigbrötchen gebr. mit Fleischfüllung (3 Stk. mit Schweinefleisch) A, F, N	6,20
28 素春卷	Vegetarische Frühlingsrolle A, F, N	4,80
29 春卷	Knusprige Frühlingsrolle(Schweinefleisch) A, F, N, C, R, D, O, G	5,20
30 虾片	Hummer Chips A, B, O, N	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 Gongbao mit Erdnüssen	B, E, F, C, N, A, O	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, O	22,80
44	海鲜锅巴	Gebratene Meeresfrüchte mit Knusper-Reis	B, D, R, N, C, O, A, H	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, D, O	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, D, O	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, A, F	20,80
✕ 101	干烧鳟鱼	Geröstete Forelle mit Zwiebeln und Chili	F, D, O, N, A, H	18,80
102	菊花鱼	Süß-saures Fischfilet (Zander) in der Form von Chrysanthemen	D, O, N, A, F	16,80
✕ 103	豆腐鳟鱼	Forelle mit Tofu, geröstet	D, F, O, N, A, H	19,20
105	酸菜鱼	Zander in Scheiben mit eingesalzttem Chinakohl	D, C, O, N, A, H	16,80
✕ 108	铁板鳕鱼	„Tie-Ban“ Heilbutt, serviert auf heißer Platte	D, F, N, A, O, H	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 Dampfbrötchen, 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, H	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, D	13,80
✗ 62 鱼香炸鸡	Gebackenes Hühnerfleisch in „Fischduft“-Sauce (süß-sauer-scharfe Soße)	A, C, F, O, N, D	13,80
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, D	15,80
✗ 66 四川鸭脯	Knusprig geb. Entenfleisch nach Sichuan-Art	A, C, F, O, N, D	16,50
✗ 67 鱼香鸭脯	Knusprig geb. Entenfleisch in „Fischduft“-Sauce	A, C, F, O, N, D	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, O	21,80
69a 铁板鸭子	„Tie-ban“ geb. Ente auf heißer Eisenplatte mit Gemüse	A, C, F, N, D, O	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,D	14,50
✗ 71 回锅肉	Hui-Guo Rou – Doppelt gebratenes Bauchfleisch F, O, N, A, D	15,80
✗ 72 尖椒肉丝	Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Pfefferoni-Julienne F,N,A,O,D	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,D,O	18,80
✗ 75 水煮牛肉	Rindfleisch ^① in scharfer Sauce nach Art des Hauses F, L, O, N, A, D	17,80
76 葱爆牛肉	Rindfleisch ^① gebr. mit Jungzwiebeln und Gemüse F, L, N, A	17,80
77 沙茶烤牛肉	Gebratenes Rindfleisch ^① mit aromatischen Sha-Cha-Gewürzen F,L,O,N,A,D,H,E,B,R	17,80
✗✗ 78 家常牛肉	Rindfleisch ^① nach chinesischer Familienart F, L, O, N, A, D	17,80
✗ 80 铁板牛排	Rindslungenbraten, serviert auf heißer Platte F, L, O, N, A, D	22,90
81 耗油牛排	Rinderfilet gebraten mit Austernsauce F, L, O, N, A, R, D	22,90
82 豉椒牛排	Rinderfilet mit fermentierten Bohnen und Pfefferoni F, L, O, N, A	22,90
85 葱爆羊肉	Lammfleisch ^② mit Jungzwiebeln und Gemüse F, L, O, N, A	19,80
✗✗ 86 家常羊肉	Lammfleisch ^② nach Art des Hauses F, L, O, N, A, D	19,80
✗ 87 孜然羊排	Gebratenes Lammkotelett, gewürzt mit Kreuzkümmel F, O, N, A, D	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 (bei Bedarf ohne Fleisch) F, N, A, H, D, O	13,80
XX 91	家常豆腐	Tofu nach Art des Hauses F, N, A, H, D, O	13,80
X 91a	宫保豆腐	Tofu a la Gongbao mit Erdnüssen E, F, O, N, A	13,80
92	口袋豆腐	Geschmorter Tofu mit Hühnerfleisch in Form eines Sackes C, F, N, A, H	13,80
X 93	鱼香茄子	Melanzani mit faschiertem Fleisch und „Fischduft“-Geschmack (bei Bedarf ohne Fleisch) F, N, A, O, D	12,80
94	干煸四季豆	„Gan-Bian“ Fisolen mit faschiertem Fleisch (bei Bedarf ohne Fleisch) F, N, A, M, O	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	Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse, C, N	12,00
112	什锦炒面	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse, A, F, N	13,00
113	蛋炒饭	Gebratener Reis mit Ei C, N	9,80
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, H	18/20,00
R	米饭	Portion Reis	2,50

素菜类

Spezial-Menüs

Menüs für 2 Personen

A 二人份

前菜: 混合冷拼
热点: 时菜豆腐汤
正菜: 宫保鸡丁
 香酥鸭子
后果: 炸香蕉

Menü A

Kalte Vorspeisen:

Suppe:

Hauptgerichte:

Dessert:

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

✗ Gemischte kalte Platte

Klare Suppe mit Saisongemüse und Doufu

✗ Hühnerfleisch mit Nüssen á la Gongbao

Knusprige Ente mit Spezial-Sauce

Gebackene Bananen

Gesamt 65,00

B 二人份

前菜: 混合冷拼
汤: 枸杞牛尾汤
正菜: 宫保大虾
 樟茶鸭子
后果: 双色汤圆

Menü B

Kalte Vorspeisen:

Suppe:

Hauptgerichte:

Dessert:

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

✗ Gemischte kalte Platte

Ochschwanzsuppe mit Bocksdorn

✗ Riesengarnelen á la Gongbao mit Erdnüssen

Mit duftenden Teeblättern geräucherte Ente

Zwei Zauberkugel

Gesamt 82,00

Menüs für 3 Personen

A 三人份

前菜: 混合冷拼
热点: 红油抄手
正菜: 柠檬大虾
 孜然羊肉
 干煸芸豆
后果: 豆沙荔枝

Menü A

Kalte Vorspeisen:

Warme Vorspeisen:

Hauptgerichte:

Dessert:

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

✗ Gemischte kalte Platte

✗ Gedämpfte Wan-Tan(Schweine Fleisch) in Sichuan-Sauce

Riesengarnelen in Limonen-Sauce

✗✗ Gebratenes Lammfleisch, gewürzt mit Kreuzkümmel

Gebratene Fisolen mit faschiertem Fleisch

Gebackene Lychee-Früchte mit süßer Bohnenpastenfüllung

Gesamt 98,80

B 三人份

前菜: 混合冷拼
汤: 冬茸海鲜羹
正菜: 鱼香大虾
 豉椒牛柳
 蒜香菜胆
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

Dongrong-Suppe mit Meeresfrüchten

✗ Riesengarnelen in Yu-Xiang-Sauce

Rinderfilet mit schwarzen Bohnen und Pfefferoni

Frisches Asia-Gemüse in Knoblauchsauce

Eis-Marillen-Knödel

Gesamt 120,00

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, M

✗ 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

Gebratenes 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

Großes Festtagsmenü für 6 Personen

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

汤: 竹笙海鲜汤

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

后果: 奶油杏子冰

Kalte Vorspeisen:

Suppe:

Hauptgerichte:

Dessert:

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

Tintenfisch mit Ingwersauce

✗ Mit Chilli und Bergpfeffer gewürztes Rindfleisch

✗ Geschnetztes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen

✗ 1000jährige Eier mit Paprika

Gurken in Knoblauchsauce

Doufu mit Stangensellerie

Hühnerbouillon mit Bambusflachs und Meeresfrüchten

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 Fiolen mit faschiertem Fleisch

Eis-Marillen-Knödel

Gesamt 228,00

Menüvorschläge



Das chinesische Fondue (Nur auf Vorbestellung erhältlich)

Die asiatische Variante des Fondue, zu gleichen Bedingungen: Geselligkeit, Zeit und kein Futterneid. Der Unterschied ist, dass hier die Zutaten in Suppenbrühe gegart werden. Bei Meister Xiao gibt es den Feuertopf für zwei Geschmäcker: chilischarf und mild. Mit den Stäbchen versenkt man Meeresfrüchte, Gemüse und hauchdünn gehobeltes Lammfleisch in der Brühe. Gemüse oder Glasnudeln sind in Sekunden gar, bei den Garnelen dauert es ein paar Minuten. Insgesamt lässt sich gut und gern zwei Stunden in den würzigen Fluten angeln.

F1 鸳鸯火锅

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

Yin-Yang Feuertopf, pro Person

35,00

Zweigeteilter Kessel mit milder und scharfer Boullion.

Zutaten, je nach Saison und Verfügbarkeit und Geschmack:

Riesengarnelen, Tintenfisch, Fischfilet, Lammfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Chinakohl, Champignons, Tofu, ...

F2 麻辣火锅

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

Feuertopf mit Chili und Bergpfeffer, pro Person

35,00

Zutaten wie F1.

Gemeinsam nach Köstlichkeiten fischen

Getränke

Aperitiv

Zonin Prosecco Spumante DOC o	0,2l	8,00
Lychee Prosecco o	0,1 l	6,00
Pflaumenwein o	4 cl	4,00
		1/4l
Spritzer Aperol (mit Prosecco) o		6,90
Lychee Spritz o (Weißwein, Lychee, Soda, Limette Minze)		6,50
Mango Maracuja Spritz o (Weißwein, Mango, Maracuja, Soda, Orange, Minze)		6,50
Hugo o(Prosecco, Holunder, Limette, Soda, Minze)		6,90

Hausweine

	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner / Weingut Leo Strahammer o	3,80	5,80
Blaufränkisch / Weingut Leo Strahammer o	4,20	6,80
Weißwein oder Rotwein gespritzt o		4,80

Bier

	0,3l	0,5l
Ottakringer Pils A	4,50	5,50
Edelweiss Hefetrüb A		5,90
Ottakringer Zwickl Dunkel bio A		5,90
Stiegl 0,0 % Alkoholfrei A		5,90
Tsing Tao Bier A	5,20	
Radler A	3,80	5.10

Hausgemachte Limonaden:

		0,5l
Lychee Holunder Limonade		6,50
<i>(Lychee, Holunder, Limette, Soda, Minze)</i>		
Mango Maracuja Limonade		6,50
<i>(Mango, Maracuja, Zitrone, Soda, Minze)</i>		
Erdbeere Lychee Limonade		6,50
<i>(Erdbeer, Lychee, Limette, Soda, Minze)</i>		
Eistee		6,50
<i>(Litchi oder Mango-Maracuja)</i>		

饮料类

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Apfelsaft Naturtrüb/Orangesaft	4,00	6,00
Apfelsaft Naturtrüb/Orangesaft gespritzt mit Wasser	3,00	5,00
Apfelsaft Naturtrüb/Orangesaft gespritzt mit Soda	3,50	5,50
Zitrone/Holunder/Himbeer mit Wasser	2,50	3,50
Zitrone/Holunder/Himbeer mit Soda	2,90	4,50
Lychee- oder Mangosaft	4,50	7,50
Lychee- oder Mangosaft gespritzt mit Wasser	3,50	5,50
Lychee- oder Mangosaft gespritzt mit Soda	4,00	6,00
Eistee (Rauch)	3,00	5,00
Calpico _G mit Wasser	4,00	5,50
Calpico _G mit Soda	4,50	6,00
Fanta / Sprite	3,50	5,00
Almdudler gespritzt mit Wasser	3,00	5,00
Almdudler gespritzt mit Soda	3,50	5,50
Sodawasser	2,20	4,00
Leitungswasser	0,50	0,90
Pago Pfirsich oder Johannisbeere	0,2l	4,50
Pago Pfirsich oder Johannisbeere gespritzt mit Wasser		4,90
Pago Pfirsich oder Johannisbeere gespritzt mit Soda		5,50
Mineralwasser (Vöslauer ohne oder prickelnd)	0,33l / 0,75l	3,90
Coca Cola, Coca Cola Light / Almdudler	0,33l / 0,35l	4,50

饮料类

Wein o

Weißwein

		1/8l / 0,75l
W1	FRITZ Roter Veltliner Wagramterrassen Zaussenberg / Wagram/ In der Nase feine Kräuterwürze, etwas nach Birne und Wiesenkräuter, am Gaumen sehr ausgewogen, saftig, trocken.	5,50 / 32,00
W2	MAYER AM PFARRPLATZ Cuvée Asia Weinland/ Wien/ Verführerische Fruchtextotik, elegantem Muskat- und Rosenduft, halb trocken	5,90 / 34,00
W3	JURTSCHITSCH Riesling Platin Langenlois Kamptal, der Platin zeigt sich elegant, sehr mineralisch, jugendlich und frisch, mit klaren, feinfruchtigen Anklängen nach Pfirsich und Marille, trocken	5,90 / 34,00
W4	MAYER AM PFARRPLATZ Fläulein Rosé von Döbling Nussdorf/Wien, in der Nase feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit mineralischem Nachhall	5,90 / 34,00

Flaschenweine

W5	GATTINGER Grüner Veltliner Federspiel Loiben Weißkirchen Wachau, ein eleganter, sortentypischer Grüner Veltliner mit animierender Mineralik, trocken	32,00
W6	WIENINGER Chardonnay wiener bio Der Wein beginnt in der Nase mit verspielten Zitrusaromen, schwarzer Johannisbeere, und einer feinen Kräuternote. Am Gaumen stoffig mit feiner Säurestruktur, ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu leichten Fischgerichten und Meerestieren.	35,00
W7	TSCHERMONEGG Gelber Muskateller Südsteiermark DAC Südsteiermark DAC, strahlendes helles Gelb floraler Duft erinnert an Holunderblüten und Ananasminze, begleitet von einem Hauch Muskatnuss, am Gaumen feinwürzig, trocken	36,00
W8	NEUMEISTER Sauvignon Blanc Steirische Klassik bio Vulkanland Steiermark, in der Nase Thymian, weißer Pfeffer, Fenchelsamen und Limette, am Gaumen Lorbeer, Petersilienwurzel und etwas Dill, saftig - eleganter und salziger Abgang, trocken	40,00

饮料类

Wein o

Rotwein

1/8l / 0,75l

- | | | |
|----|--|--------------|
| R1 | LEOPOLD AUER Zweigelt bio
Thermenregion/Niederösterreich, fruchtig mit Noten von roten Beeren und etwas Kirsche, zart saftig, leichte Herbe und gewisses Rückgrat, gut zu trinken, sortentypisch, trocken | 5,50 / 32,00 |
| R2 | JALITS Cabernet Sauvignon Merlot
Dunkles Rubinrot, purpurner Schimmer, am Rand aufhellend. Dezente Holznote, frische Beerenfrucht, ein Hauch Kirschen, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, rotbeerige Textur, feine Tannine, mineralisch-zitroniger Abgang, ein lebendiger Speisenbegleiter. | 5,50 / 32,00 |
| R3 | SCHWARZ Cuvée HAUNS
Neusiedlersee / Burgenland, ein Wein mit ausdrucksstarker Struktur - kraftvolles Gipfeltreffen von Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon, trocken | 5,90 / 34,00 |

Flascheweine

- | | | |
|----|--|-------|
| R4 | SCHLOSS HARDEGG Pinot Noir vom Schloss bio
Weinviertel, feingliedrig und delikate. Komplexe Fruchtaromen von roten Beeren, zarte Würze und Mineralik, trocken | 38,00 |
| R5 | GLATZER Merlot Haidacker
Carnuntum, NÖ, tiefdunkles Rubingranat, in der Nase saftige Kirschen, zart kräutrig, Zwetschken, ein Hauch dunkle Schokolade, am Gaumen angenehme Fruchtnoten | 47,00 |
| R6 | GESELLMANN Blaufränkisch vom Lehm
Deutschkreutz/Mittelburgenland, in der Nase präsentiert sich der Wein nach Brombeeren, unterlegt mit Kirschfrucht, am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall, trocken | 38,00 |
| R7 | G&R TRIEBAUMER Blaufränkisch-Cabernet
Neusiedlersee, in der Nase reife Cassis, intensive Herzkirschenaromatik, frischer Thymian, angenehme Röstaromen, zarte After Eight Note, trocken | 40,00 |
| R8 | MARKUS ALTENBURGER Joiser Reben rot
Jois/Neusiedlersee, feine Tabakwürze, etwas nach Kräutern, ein Hauch von Herzkirschen, Schwarze Johannisbeeren, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, straff, dezente Fruchtsüße nach Kirschen, zitroniger Nachhall, trocken | 40,00 |

饮料类

Dessert, Spiritousen, Tee und Kaffee

Dessert

120 双色汤圆	Zwei Zauberkugeln N (Gekochte Klebreisnockerln mit süsser Sesamfüllung)	7,00
121 炸冰球	Gebackene Eiskugel A,C,G,H	5,80
122 豆沙荔枝	Gebackene Lychee-Früchte mit süsser Bohnenpastenfüllung A, F, C, O, E, G, N, H	5,80
123 炸香蕉	Gebackene Bananen A, C	5,80
124 鲜水果	Frische Früchte	5,80
125 炸鲜果	Gebackene gemischte Früchte A, F, C	5,80
126 奶油杏子冰	Eismarillenknödel von Tichy G, A, C, H, E, O	6,20
127 糯米糍冰淇淋	Little Moons Mochi-eis Matcha/Mango/Kokos 2 Stk. G,C,F,O,A,E,H,N (Reisdessert mit cremiger Eisfüllung – außen zart, innen erfrischend.) Erhältlich in wechselnden Sorten – abhängig von der aktuellen Verfügbarkeit.	7,50

Schnäpse

Ginseng Schnaps, Alk. 25%Vol., 2cl	6,40
Reis Schnaps, Alk. 62% Vol., 2cl	5,00
Bambusschnaps, süß, Alk. 45% Vol., 2cl	5,00

Chinesischer Tee

Jasmin-Tee	4,90
Grüner Tee	4,90
Acht-Schätze-Tee	5,50
Chrysanthemen-Tee	4,90
Frischer Minz-Tee	5,50
Oolong-Tee	5,50
Ingwer-Honig-Tee (frischer Ingwer) warm oder kalt	5,50

Kaffee

Espresso	3,00
Double Espresso	4,50
Melange G	4,50
Caffè Latte G	5,00

后果，烈酒，茶和咖啡



Die Familie Xiao

Herr Xiao Quansheng kam 1998 nach Wien, nachdem er mehr als zehn Jahre in chinesischen Sternere-restaurants und -hotels gearbeitet hatte. Er wurde zum Chefkoch des Restaurants „Sichuan“ bei der Uno-City bestellt, das ein Joint Venture der Städte Peking und Wien war und als eines der ersten Lokale echte China-Küche nach Wien brachte.

2004 machte sich Meister Xiao selbstständig und eröffnete das Lokal in der Gersthofenstraße. Seinen Namen trägt das Restaurant von Herrn Xiaos Berufsbezeichnung: Nach den Lehrjahren bei der „Sichuan Food Service Company“, einer führenden Restaurantkette der zentralchinesischen Provinz, darf er sich als Meister („Shifu“) bezeichnen, ein Titel, der in China hohes Ansehen genießt. Diesen Titel veredelte er 2002 bei der „4. Weltmeisterschaft der Chinesischen Küche“ in Kuala Lumpur, wo er Gold in der Kategorie Vorspeisen und Silber für Hauptgerichte gewann. Für Sie kocht also ein Weltmeister!

Herr Xiao betreibt das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Pang Shuling und seiner Tochter Ting, die beide für das Wohlbefinden der Gäste sorgen. Einmal im Jahr reist die Familie Xiao in ihre Heimatstadt Xichong. Dort, in der gebirgigen Landschaft nördlich von Chongqing, holt sich Meister Xiao Inspirationen aus einer ungebrochen vitalen Kochkultur.