

Frühstück täglich bis 16 Uhr

Good Morning Asia (auf Anfrage gerne vegetarisch)	12,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink „Bao Zi“ (Germteigtaschen mit Fleischfüllung) dazu Kraftreis- oder Nudelsüppchen mit Gemüse und Shanghai Rührei sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst	
Market am Meer	13,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Croissant, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Butter, Käse, hausgemachter Marmelade, Blütenhonig, dazu gebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch (hausgemacht) und Algensalat, Oliven, Kapern sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst	
Sunshine in Vietnam	11,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Nudelsuppentopf mit 2 Spiegeleiern und Obst	
Vegetarisch	11,90
Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot mit Melanzani-Aufstrich, Tofu-Avokado-Tatar mit Balsamico Wokgemüse, sowie Obst	

Frühstück täglich bis 16 Uhr

„Speedy“ 3,90

Croissant mit hausgemachter Apfel-Goji-Marmelade und Butter

Espresso dazu + 1,-

Frühstück „Basic“ 7,90

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

mit Butter, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Blütenhonig, Obst

Wiener Frühstück Plus 13,50

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Vollkornbrot und Schwarzbrot

mit Butter, Käse, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Blütenhonig,

Finocchiona „Fiorucci“, Serrano (do Teruel, 24 Monate), Beinschinken

weiches Bio-Freilandeier, sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst

Frühstück mit dir (ab 2 Personen) pro Person 17,90

Prosecco

Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder Soja-Sesamdrink

Handsemmel, Croissant, Vollkornbrot und Schwarzbrot

mit Butter, Käse, hausgemachter Apfel-Goji Marmelade, Blütenhonig,

Schinken, Serrano und Salamieller, weiches Bio-Freilandeier,

dazu gebeizte Fjord-Forelle und Wolfsbarsch (hausgemacht), Fischtatar

sowie 1/8l frischen Orangensaft und Obst

Frühstück täglich bis 16 Uhr

Handsemmel / Croissant / Vollkornbrot / Schwarzbrot	1,90
Apfel-Goji-Marmelade / Blütenhonig	1,50
Butter	0,90
Schinken, Serrano - Salamiteller / Käse Variation	6,90 / 6,20
Goji-Obst-Müsli mit Joghurt (vegetarisch)	5,90
Melanzani Aufstrich (vegan)	4,50
weiches Ei / Spiegelei / knuspriges Ei mit weichem Kern	1,70
Ei mit Tomaten und Zwiebeln aus dem Wok (vegetarisch, scharf)	5,90
Shanghai Rührei (vegetarisch)	5,50
Serrano & Ei „China-Art“	8,00
Omelett gefüllt mit Shrimps / Huhn / Gemüse	9,50 / 8,50 / 7,50
NEU Käseomelett mit Jungzwiebeln (scharf)	6,20
NEU Vegetarische Frühlingsrolle (vegetarisch)	6,90
Frühlingsrollen mit Garnelen und Bärlauch (aus Sojateig)	6,20
Teigtaschen vegetarisch gedämpft (vegetarisch)	6,50
hausgebeizte Fjord-Forelle / Wolfsbarsch	7,90
Fischtatar	8,20
NEU Entenstreifen auf Vollkorntoast mit Spiegelei	6,50
Agedashi Tofu frittiert	6,30
Fisch Wantan Suppe mit Ingwer (scharf)	6,50
Nudelsüppchen / Reissüppchen (vegetarisch)	6,00
Gemüsereis / Gemüsenuudel (vegetarisch)	6,00

Sushi . Maki . Sashimi

Erdnuss-Avokado-Mango Maki (8 Stk, vegan)	10,90
Gebeizte Fjordforelle-Avokado Maki mit Dill (12 Stk)	14,80
Wolfsbarsch-Gurke Maki mit Sesam (12 Stk)	14,80
Chili-Basilikum Riesengarnelen Maki (8 Stk, scharf)	17,60
Spicy Beeftatar Maki (8 Stk, scharf)	12,10
Rainbow Roll (9 Stk)	14,60
NEU Hot Tuna Roll (8 Stk, scharf)	14,60
NEU Spider Roll (Soft Crab, 8 Stk)	17,60
Fjord-Forellen Set (4 Nigiri + 4 Maki / 8 Nigiri + 8 Maki)	9,60 / 17,60
Sushi Market (8 Stk / 10 Stk)	16,60 / 19,90
Jakobsmuscheln Sushi mit Seetang (3 Stk)	8,90
Sushi vegan (6 Nigiri + 8 Maki, vegan)	13,90
Sashimi Fjord-Lachsforelle (8 Stk / 12 Stk)	12,90 / 19,90
Jakobsmuschel Sashimi mit Seetang-Wasabi-Dip	12,10
Chirashi-Sushi	19,20
Thunfisch-Avocado-Rucola Tatar (scharf)	10,30
Dorade-Avocado-Wasabi Tatar (scharf)	9,30

Vorspeise . kalt

Schmor-Rindfleischsalat (scharf) 7,90

Market Beeftatar mit Wachtel-Spiegelei (scharf) 12,80

Marinierte Schweinsmitte (scharf) 6,90

Octopussalat (scharf) 9,50

Thunfisch Tataki auf Bio Couscous und Räuchertofu 11,90

Seetang „süß-sauer“ (vegan, scharf) 5,20

Melanzani Tapas (vegan, scharf) 5,20

Lotuswurzel mit Goji und Koriander (vegan, scharf) 6,20

Marinierter Spinat (vegan) 5,20

Rettichsalat (vegan, scharf) 5,20

Kimchi hausgemacht (vegan, scharf) 4,90

NEU

Eingelegte Morcheln mit Sellerie und Erdnuss (vegan, scharf) 5,90

Salat mit Maishähnchen 8,90

mit Calamari (scharf) 10,30

mit Wolfsbarsch Tempura 10,30

Suppe . Dim Sum . Teigtasche

Misosuppe / Tagessuppe	4,30
Teigtaschen Süsspchen mit Ente oder Gemüse (scharf)	7,60
Nudel-Gemüse Süsspchen (scharf)	6,00
Heilbuttsuppe „Thai Style“ (scharf)	6,50
„Bouillabaisse“ Chinoise	7,60
Fischsuppe mit Grüncurry und Kokosmilch (scharf)	6,90
NEU Topinambur-Kokos-Curry Suppe (vegan, scharf)	6,50
Dim Sum mit Garnelen und Wasserkastanien (3 Stk)	7,50
mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse (3 Stk)	7,20
mit Garnelen und Bärlauch (3 Stk)	7,50
NEU mit Hühnerfleisch und Ingwer (3 Stk)	7,10
Teigtasche mit Fisch und Petersilie (5 Stk)	9,00
mit Gemüse (5 Stk, vegan)	6,50
mit Lamm u. Rettich (5 Stk)	9,20
mit Schwein u. Gemüse (4 Stk)	7,00
NEU mit Gemüse, Nüsse u. Pilze (5 Stk, vegan)	6,90
mit Ente u. Thymian (5 Stk)	8,90
mit Rindfleisch u. Jungzwiebeln (5 Stk)	8,60
Mix (14 Stk)	21,00
Gedämpfte Teigtasche mit Schwein, Gemüse, Babyshrimps (5 Stk)	7,10

Vorspeise . warm

Frittierte Garnelentaschen	7,10
China-Bärlauch-Ravioli mit Shrimps (scharf)	7,50
Ährenfisch Tempura	9,40
Shrimps mit Ingwer und Jungzwiebel (scharf)	8,50
Tom Yun Gon mit Miesmuscheln (scharf)	9,10
NEU Austern mit Jungzwiebel (scharf)	9,20
Spareribs à la Hongkong	7,40
„Gan-Guo“ Froschschenkel (scharf)	9,50
Geschmorte Entenzunge mit Gurken (scharf)	7,90
Entenleber karamelisiert mit Grill-Süßkartoffel (scharf)	10,50
Edamame in Chilisud mariniert (vegan, scharf)	5,50
Frühlingstempura (vegetarisch)	8,50
Wok Gemüse „Market“ (vegan)	7,10
„Tigerpfefferoni“ mit Fisolen (vegan, scharf)	6,90
Japan Seidentofu mit fermentierten Bohnen (vegan, scharf)	6,90
Wasserspinat mit Knoblauch (vegan)	7,90

Hauptspeise . Fleisch

Tagesteller	auf Anfrage
Mango-Limetten Ente (süß-scharf)	15,50
Ente Melanzani Eintopf (scharf)	15,50
Kanton Ente mit Couscous-Gemüsereis	16,90
Hühnerbrust Gemüse Mandel-Tempura	14,30
Kokos-Curry Maishähnchen (scharf)	15,20
„Gan Bien“ Maishähnchen (scharf)	15,20
Rindsfilet mit Wokgemüse (scharf)	18,90
Tafelspitz auf Chinesisch (scharf)	9,90 / 15,90
Ibérico-Schweinsfilet „Yü-Shian“ (scharf)	15,90
Magerer Schweinebauch mit Kimchi und Tofu (scharf)	14,30
Lammstelze à la Szechuan Art mit Gemüse (scharf)	16,80
Ziegenkitzkrone in Schwarzpfeffersauce (scharf)	16,70

Hauptspeise . Innerei . Meeresfrucht

Kalbshoden in Scheiben mit Senfgemüse (scharf)	9,30 / 13,90
Mürbe Hühnerleber aus dem Wok (scharf)	9,30 / 13,90
Lammleber karamelisiert (süß-scharf)	9,30 / 13,90
Kalbszunge sautiert (scharf)	9,30 / 13,90
Schweinsmitte mit Okra und Pfefferoni (scharf)	9,30 / 13,90
Schwarzes Calamari „Risotto“ (scharf)	15,90
Schmor-Oktopus-Tofu in Tomatensud (scharf)	16,50
Riesengarnelen Tempura	19,90
Szechuanpfeffer Riesengarnelen mit Gemüsereis (scharf)	19,90
Garnelen mit Yamswurzel und Pilzen (scharf)	16,90
Reisnudeln mit Meeresfrüchten und Zuckerschoten (scharf)	14,90
Sobanudeln mit Shrimps (scharf)	15,30
Kokos-Curry-Nudeln mit Muscheltrio (scharf)	16,90

Hauptspeise . Fisch . Vegetarisch . Vegan

Lachsfilet in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	14,90
Gegrillter Lachs auf Kokos-Curry-Champagner „Risotto“	19,50
Regenbogenforellenfilet mit Szechuan Pfeffer (scharf)	15,50
Gegrillter Heilbutt „Tokyo Style“	16,20
Dorade im Ganzen à la Shanghai (scharf)	17,90
Fish & Chips „Japan Style“ mit Wolfsbarsch und Süsskartoffel	15,20
Waldviertler Biokarpfen „süß-sauer“ (scharf)	15,30
Reis mit Süßwasserbarsch und Gemüse	14,90
„Wen-Zhou“ Hausmannsnudeln (vegetarisch, scharf)	12,60
NEU Seitan mit Topinambur und Gemüse (vegan, scharf)	13,80
Reisgericht mit Pilzen und Ingwer (vegan, scharf)	13,90
Neo Buddhaspeise mit Tofu Duo (vegan, scharf)	12,60
„Yü-Shian“-Taro-Melanzani-Ragout (vegan, scharf)	13,20
Reisnudeln mit Fisolen und Pfefferoni (vegan, scharf)	13,50

Dessert

Spicy Mango Creme auf Schokomousse 5,90

Reisbrei mit asiatischem Zimt und Karamell 5,50

Klebereisbällchen (vegan) 4,90

Obst im Glas 5,50

Schokofrüchtfondue weiß 6,50

„Nuo-Mi“ Knödel mit Kokos-Ei 5,50

NEU
Tapiokaperlen mit Süsskartoffel und Kokosmilch (vegan) 5,50

Tagestorte auf Anfrage

weitere aktuelle Nachspeisen auf Anfrage

Beilagen

Tagesbrot 2,50

Portion Reis 1,80

Portion Gemüsenudeln / Gemüsereis 6,00

Gemischter Blattsalat 4,70

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäss EU Lebensmittel-Informations-Verordnung 1169/2011. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Speisen können in ihrer Schärfe variiert werden.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. / Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: 27.04.2019