



# Mittagsmenüs

wahlweise mit pikant säuerlicher Suppe  
oder vegetarischen Baby-Frühlingsrollen

**Mittwoch bis Freitag** von 11:30 – 14:30 Uhr,  
ausgenommen an Feiertagen  
oder **neu auch Mittwoch Abend**

			MITTAGS	MITTWOCH ABEND
M1	<b>Hühnerfleisch Chop-Suey</b>	A,B,D,F,R	7,00	9,00
M2	<b>Acht Schätze</b> 	A,B,D,E,F,R	7,50	9,50
M3	<b>Nasi Goreng mit Bali Sateh Lilit</b>  Gebratener Curry-Gemüse-Reis & Spießchen mit Rindsfaschiertem und Zitronengras	C,E,H,M,O	7,50	9,50
M4	<b>Geschmorter Kürbis</b>  mit Tofu im Zitronengras-Fond, weißer Reis	F,O,H	7,00	9,00
M5	<b>Indisches Chili Chicken</b>  Curryreis	A,C,F,H,M	7,50	9,50
M6	<b>Gelber Curry mit Ente</b>  weißer Reis	A,C,O,H	7,50	9,50

## Tagesempfehlungen

	<b>Thai Singha Bier</b> , 0,33 l	A	3,90
A12	<b>Pandan Hühnchen</b> in Pandanblättern, frittiert		3,50
A8R	<b>Bali Sateh Lilit</b>  Spießchen mit Rindsfaschiertem & Zitronengras	C,E,H,M,N,O	3,50
S7S	<b>Lotus-Shrimps Salat</b> mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R	3,50
S7	<b>Lotus Salat</b>  <i>möglich</i> mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R	3,50
AM3	<b>Nasi Goreng mit Bali Sateh Lilit</b>  Gebratener Curry-Gemüse-Reis & Spießchen mit Rindsfaschiertem und Zitronengras	C,E,H,M,O	11,00
AM4	<b>Geschmorter Kürbis</b>  mit Tofu im Zitronengras-Fond, weißer Reis	F,O	10,50
AM5	<b>Indisches Chili Chicken</b>  Curryreis	A,C,F,H,M	11,00
AM6	<b>Gelber Curry mit Ente</b>  weißer Reis	A,C,O	11,00

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Aperitif

Für einen guten Start

<b>neu Hausgemachte Limonade</b> Zitronengras-Pfefferminz		0,25 l	3,00
<b>Zwettler Pils</b>	A	0,2 l	2,50
<b>neu Gelber Muskateller</b> Skoff, Südsteiermark, 2017	0	1/16 l	2,10
<b>Glas Prosecco</b>	0	0,1 l	3,50
<b>neu Glas Prosecco</b> mit Zitronengras, Mango oder Lychee	0	0,1 l	3,80
<b>Glas Hochriegel Sekt</b> trocken	0	0,1 l	4,80
<b>Flasche Hochriegel Sekt</b> trocken	0	0,2 l	8,80
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco	0	0,25 l	4,50

# Bier vom Fass

Für Jung und Alt ab 16 Jahren

<b>Zwettler Pils vom Fass</b>	A	0,33 l 0,5 l	3,00 3,70
<b>Radler</b>	A	0,33 l 0,5 l	3,10 3,80

# Flaschenbiere

Das Beste von Hopfen & Malz in einer Flasche

<b>Weizen Bier, Franziskaner</b>	A	0,5 l	3,90
<b>Dunkles Bier, Zwettler</b>	A	0,5 l	3,90
<b>Weitra Bräu Hadmar, Bio-Bier</b>	A	0,5 l	3,90
<b>neu Thai Singha Bier</b>	A	0,33 l	3,90

# Alkoholfreie Getränke

Immer wach und munter

<b>neu Hausgemachte Limonade</b>		0,25 l	3,00
Zitronengras-Pfefferminz			
<b>neu Hausgemachter kalter Aufguss</b>		0,25 l	3,00
aus Lotuswurzel und Goji-Beeren			
<b>neu Hausgemachter Eistee</b>		0,25 l	3,00
Mango-Himbeer-Grüntee			
<b>Leitungswasser</b>		0,2 l	0,70
		0,5 l	1,00
<b>Soda</b>		0,2 l	1,60
		0,5 l	3,10
<b>Soda</b>		0,2 l	1,90
mit Zitronensaft, Himbeer- oder Holundersirup		0,5 l	3,40
<b>Mineralwasser</b>		0,33 l	2,30
Römerquelle still/prickelnd			
<b>Zwettler Luftikus alkoholfreies Bier</b>	A	0,5 l	3,90
<b>Calpis Soda</b>	G	0,2 l	2,80
		0,5 l	4,30
<b>Calpis Wasser</b>	G	0,2 l	2,20
		0,5 l	3,70
<b>Coca-Cola, Almdudler</b>		0,2 l	2,20
		0,5 l	3,70
		mit Soda 0,2 l	1,90
		0,5 l	3,40
		mit Wasser 0,2 l	1,50
		0,5 l	3,00
<b>Coca-Cola Light Flasche</b>		0,33 l	3,10
<b>Portion Zitronensaft</b>		2 cl	0,30
<b>Leitungswasser mit Himbeer oder Holunder</b>		0,2 l	1,30

## SÄFTE

<b>Lycheesaft</b>			
		0,2 l	2,80
fair zu Umwelt und Menschen		0,5 l	4,30
<b>neu BIO Johannisbeersaft</b>		mit Soda 0,2 l	2,20
		0,5 l	3,70
<b>neu Apfelsaft naturtrüb</b>		mit Wasser 0,2 l	1,70
<b>Fairtrade Orangensaft</b>		0,5 l	3,20
<b>Fairtrade oder Bio Mangosaft</b>			

## JUGENDGETRÄNK

<b>Leitungswasser mit Himbeer oder Holunder</b>		0,5 l	2,50
---	--	-------	------

# Heißgetränke und Tee

Nicht nur in der Winterzeit

<b>neu Hausgemachte heiße Limonade</b> Zitronengras - Pfefferminz	pro Kanne	3,00
<b>neu Hausgemachter lauwärmer Aufguss</b> aus Lotuswurzel und Goji-Beeren	0,25 l	3,00
<b>Bio Sencha Tee</b> grüner Tee	pro Kanne	3,50
<b>Bio Jasmin Tee</b> grüner Tee	pro Kanne	3,50
<b>Bio Ingwer Zitronen Tee</b>	pro Kanne	3,50
<b>Mango Tee</b>	pro Kanne	3,00
<b>neu Fair Trade Schwarztee</b> indische Teemischung	pro Kanne	3,50

# Kaffee

Un espresso per favore!

<b>Kleiner Kaffee mit Grappa</b>	0	5,80
<b>Kleiner Kaffee</b>		2,00
<b>Großer Kaffee</b>		3,50
<b>Milchkaffee</b>	G	3,00
<b>Verlängerter</b>		2,50

# Spritz-Getränke

Wenn's etwas leichter sein soll

<b>Weißer Spritzer</b>	0	2,50
<b>Roter Spritzer</b>	0	2,50
<b>Kaiser Spritzer</b>	0	2,80
<b>Hugo</b> mit frischer Minze & Prosecco	0	4,50
<b>Aperol Spritzer</b> mit Prosecco	0	4,50

# Wein

Die idealen Begleiter unserer Speisen

## WEISSWEIN

<b>Hauswein weiß</b> Grüner Veltliner, Loimer, Langenlois	0	1/8 l	1,80
<b>Bio Riesling</b> Loimer, Langenlois, 2016	0	1/8 l	3,20
<b>Grüner Veltliner D.A.C.</b> Holzer, Nussdorf, 2016	0	1/8 l	3,50
<b>neu Gelber Muskateller</b> Skoff, Südsteiermark, 2017	0	1/8 l	4,20
<b>neu Sauvignon Blanc</b> Dockner, Göttweiger Berg, 2016	0	1/8 l	4,00
<b>neu Grüner Veltliner Smaragd</b> Ried Achleiten, Domäne Wachau, 2017	0	0,375 l	25,00

## ROTWEIN

<b>Hauswein rot</b> Loimer Langenlois	0	1/8 l	1,80
<b>Zweigelt</b> Holzer, Nussdorf, 2015	0	1/8 l	2,80
<b>neu Cuvée Carnuntum</b> Markowitsch, Carnuntum, 2017 (Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir)	0	1/8 l 0,375 l	4,00 12,00
<b>neu Red</b> Gernot Heinrich, Gols, 2015 (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent)	0	1/8 l 0,375 l	4,20 12,40

# Long Drinks, Spirituosen & Schnäpse

Morgen habe ich keinen Dienst...

<b>Campari Soda, Orange oder Mango</b>	0	4 cl	4,20
<b><i>neu</i> Hendrick's Gin</b>	0	2 cl	3,80
		double 4 cl	6,80
<b><i>neu</i> Lemongrass-Mint Gin</b>	0	4 cl	7,80
<b>Tonic Water</b>		0,2 l	3,20
<b>Double Bailey's on the rocks</b>	0	4 cl	7,50
<b>Grappa</b>	0	2 cl	3,80
<b>Obstler</b>	0	2 cl	3,80
<b>Marille</b>	0	2 cl	3,80
<b>Fernet</b>	0	2 cl	3,80
<b>Mao-Tai</b>	0	2 cl	3,80
<b>Bambus</b>	0	2 cl	3,80
<b>Ginseng</b>	0	2 cl	3,80

# Menüs

Egal ob allein oder mit der ganzen Familie

MA1 **MENÜ FÜR 1 PERSON** 14,80

Vorspeise:

**pikante Suppe oder vegetarische Babyrollen**

Hauptspeise:

**Peking Ente**

**Acht Köstlichkeiten**

Dessert oder Kaffee

MA2 **HÜHNER-KOMBI FÜR 1 PERSON** 14,80

Vorspeise:

**pikante Suppe oder vegetarische Babyrollen**

Hauptspeise:

**Knuspriges Hühnerfilet**

**Hühnerfleisch mit Wok Gemüse**

**Hühner Sateh**

Dessert oder Kaffee

MB1 **MENÜ AB 2 PERSONEN** 14,80  
pro Person

Vorspeise:

**pikante Suppe oder vegetarische Babyrollen**

Hauptspeise:

**Acht Köstlichkeiten**

**Knuspriges Entenfilet mit Knoblauchsauce**

**Hühnerfleisch mit Wok-Gemüse gebraten**

Dessert oder Kaffee

PE4 **PEKING-ENTE SET AB 4 PERSONEN** 78,00

1. Gang: **pikante Suppe oder vegetarische Babyrollen**

2. Gang: **gemischte Vorspeisen-Platte**

3. Gang: **Peking Ente mit Mandarinenbrot**

4. Gang: **Kaffee oder Dessert**

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.









NEU AB  
NOVEMBER

JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND

## Asian Delights

Kleine Köstlichkeiten der Küche Asiens.  
Man muss sie alle probieren!

jede Speise 3,50 – ab 10 Stück 3,00

B5	<b>Tom-Sap</b> 	B,D,O,R
	Zitronengras-Suppe mit Garnelen und Pilzen	
A4S	<b>Vietnamesische Garnelen-Rolle</b> 	A,B,D,E,F,O,R
	kühl (Zimmertemperatur)	
A6	<b>Miesmuscheln</b>  in Tom Yamm Sauce	B,D,O,R
A11K	<b>Kalter Tofu mit Seetang</b> 	A,F,N,O
A12	<b>Pandan Hühnchen</b> in Pandanblättern, frittiert	
A13	<b>Hong-Yuo</b>  	A,F,N
	Teigtasche mit Schweinsfaschiertem in Sichuan-Chili-Öl	
A14	<b>Gioza</b>  vegetarische Teigtasche, gebraten	A,F,H,N,O
A15	<b>Lamm-Jiao-zi</b>	A,C,F,M,O
	Teigtasche mit Lammfaschiertem, gebraten	
A16	<b>Misti-Aloo-Chap</b>  Süßkartoffelbällchen	A

### Aus dem Dämpfkorb

A31	<b>Ha-Gow</b> Shrimps-Teigtasche	A,B,C,D,R,N
A32	<b>Siew-Mai</b> Schweinefleisch-Teigtasche	A,C,N
A33	<b>Kao-Choi-Gow</b>	B,C,N
	Shrimps & Schnittlauch Teigtasche	
A34	<b>Sambal-Chang</b>  	H,O
	Klebereis-Teigtasche in Bambusblättern mit Kokos und Sambal	
A35	<b>Char-Siew-Bao</b>	A,F,N
	Schwein BBQ Teigtasche, gedämpft	
K51	<b>Mini-mini Peking Ente</b> in Mandarinenbrot	A,F,N,O




### Sateh-Spießchen mit Erdnusssauce

A8S	<b>Garnelen Sateh</b> 	B,E,H,M,N,O
A8R	<b>Bali Sateh Lilit</b> 	C,E,H,M,N,O
	mit Rindsfaschiertem & Zitronengras	

### kühle Speisen (Zimmertemperatur)

S4	<b>Süßkartoffelsalat mit Ei &amp; Apfel</b>	C,M
S5	<b>Thai Oktopus Salat</b>   im Glas-„Aquarium“	O,R
S6	<b>Sum-Tam</b>  <i>möglich</i>  	B,D,E,N,R
	Kohlrabisalat mit Erdnüssen	
S7S	<b>Lotus-Shrimps Salat</b> mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R
S7	<b>Lotus Salat</b>  <i>möglich</i> mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R
S8	<b>Thai Thunfisch-Salat</b>  	B,D,N,O,R

Die Speisen werden nicht alle gemeinsam, sondern in der Reihenfolge der Fertigstellung serviert.

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.



NEU AB  
NOVEMBER

JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND

jede Speise 6,50, ab 5 Stück 5,00

### Hühnerfleisch

- #1 **Thai Kräuter Hühnerfleisch**  A,C,F,N,O

### Rindfleisch

- #2 **Knuspriges Rindfleisch**  B,D,R  
mit Thai Kräutern, Chili & Knoblauch Sauce, frittiert

### Vegetarisch

- #3 **Knuspriger Tofu auf gebratenem Gemüse**  H,M,N,O  
mit leichten Curry

- #4 **Linsencurry**  H,M,O

### Meeresfrüchte, Riesengarnelen und Lachsfilet

- #5 **Frittierte Garnelen** mit Mangosauce B,C,D,H,O,R

- #6 **Lammkotelett**  auf grüner Curry-Sauce H,O

- #7 **Thai roter-Curry Oktopus**  H,O,R

- #8 **Frittiertes Lachsfilet** mit Mangosauce C,D,H,O

### Ente

- #9 **Entenbrustfilet Natur**  aus dem Wok gebraten A,B,D,R  
mit Chili, Limettenblättern und Gemüse

### Schweinsripperl

- #10 **Ripperl au Chang** A,F,H,M,N,O  
nach Art des alten Chefs

### Beilagen

- R **Weißer Reis**  1,50

- A24 **Curryreis**  H,M 3,50

- A25 **Süßkartoffel-Chips**  A 3,50





### Dessert

- D1 **Kuih Tayap**  *möglich* A,G,H,O 3,50  
indonesische Kokospalatschinken

- D3 **Banane in Kokoscrème**  H,N,O 3,50

- D7 **Matcha-Tiramisu** mit Grüntee, laktosefrei A,O 3,50

Die Speisen werden nicht alle gemeinsam, sondern in der Reihenfolge der Fertigstellung serviert.

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan





Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Suppen

Als Start ins Menü oder einfach so

B1	<b>Pikante Suppe</b> 	A,C,F,N,O	2,50
B2	<b>Frühlingsuppe</b> 	A,H	3,00
B3	<b>Tom-Yamm-Goong</b>  Thai scharf-säuerliche Suppe mit Garnelen & Pilzen	B,D,O,R	4,50
B4	<b>Tom-Kha-Kai</b> Thai-Kokos Suppe mit Hühnerfleisch und Pilzen	H,O	4,00

# Vorspeisen

A1	<b>Frühlingsrolle</b>	A,E,M	2,50
A2	<b>Hummerchips</b>	A,F,N,O	2,50
A1G	<b>Baby Rolle</b>  <i>möglich</i>	A	2,50
A3	<b>Samosa</b>  <i>möglich</i> indische Kartoffelteigtasche mit Tamarindensauce	A,H,M,N	3,80
A5	<b>Kokos Garnelen</b>	A,B,C,D,H,O	4,80
A7	<b>Dal-Puri</b>  <i>möglich</i> indische Linsenbrötchen, mit Tamarinden-Sauce	A,H,O	3,50
A8	<b>Hühner Sateh</b> Hühnerspießchen mit pikanter Erdnusssauce	A,C,E,H,M,N,O	4,20
A8G	<b>Tofu Sateh</b>  <i>möglich</i> mit pikanter Erdnusssauce	E,F,H,M,N,O	3,80
A11C	<b>Sesam Tofu</b>  <i>möglich</i>  mit Thai Kräutern, Chili & Knoblauch-Sauce	A,F,N	3,80
A11T	<b>Sesam Tofu</b>  <i>möglich</i> mit Tamarindensauce	A,F,N	3,80

# Salat

S1	<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing	C,M,O	3,80
S3	<b>Gemischter Salat</b>  mit Knoblauch-Sesam-Öl	N,O	3,80

# Beilagen

R	<b>Portion Thai Jasmin Reis</b> 		1,50
A24	<b>Curry-Gemüserieis</b> 	M	3,50
A25	<b>Süßkartoffel-Chips</b> 	A	3,50

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Haus-Spezialitäten

Das gibts nur bei uns!

W3E	<b>Acht Köstlichkeiten à la KHIM</b> 	A,B,C,D,E,F,R	11,80
	weißer Reis		
W4	<b>Gan-Sau Garnelen</b> 	B,C,D,F,H,N,O,R	16,80
	mit Ingwer & Weißwein flambiert, im Teig, weißer Reis		
W6	<b>Huhn Spezial</b> 	A,F,M,N,O	10,80
	Knuspriges Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse, mit leichter Curry Sauce, Curryreis		
W7	<b>Dragon &amp; Phoenix</b> 	A,B,C,D,F,H,M,N,O,R	15,80
	Hühnerfleisch, Garnelen & Gemüse mit leichtem Curry und Kurkuma gebraten, Curryreis		
W8	<b>Ayam Ros Merah</b> 	A,C,M,N,O	10,80
	Hühnerfleisch mit Kurkuma gebraten, Curryreis		
W12	<b>Chicken Tikka</b> 	F,M,O	10,80
	mariniertes Hühnerfleisch mit Tikka Masala gebraten, Curryreis		
C6H	<b>Kashmir Chicken Curry</b> 	H,M,O	10,80
	mit Erdäpfeln, Cashewnüssen, Rosinen, Curryreis		
R1S	<b>Gebratener Reis</b>	B,C,D,H,O,R	10,80
	mit Garnelen, Ananas und Cashewnüssen		
W18	<b>NEU Entenfilet natur</b> 	A,B,D,R	14,80
	mit Limetten, Chili & Gemüse gebraten, weißer Reis		
K5	<b>Mini Peking Ente</b>	A,F,N,O	12,80
	mit Mandarinenbrot		

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Vegetarische Spezialitäten

Es muss nicht immer Fleisch sein!

C3G	<b>Thai Red Curry</b>  	H,0	9,50
	mit Tofu, Gemüse & Kokosmilch, weißer Reis		
C4G	<b>Thai Green Curry</b>  	H,0	9,50
	mit Tofu, Gemüse & Kokosmilch, weißer Reis		
W1G	<b>Tofu &amp; Gemüse</b>  <i>möglich</i>	A,B,D,F,R	9,50
	im Wok gebraten, weißer Reis		
C2 m	<b>Sabjee Curry</b>  	M,0	9,50
	Gemüse mit Currygewürz gebraten, Curryreis		
C5	<b>Bali Tofu</b>  	E,F,H,M,0	9,50
	mit pikanter Erdnusssauce auf Sojasprossen, Curryreis		
C6G	<b>Kichererbsen Curry</b>  	M,0	9,50
	Curryreis		
MA3	<b>Vegetarisches / Veganes Menü</b>		15,50
	Vorspeise: <b>Babyrolle &amp; Salat</b>		
	Hauptspeise: <b>2 Speisen zur Auswahl</b>		
	Nachtisch oder Kaffee		
			pro Person

## Reis & Nudeln

Mehr als nur Kohlehydrate






R3	<b>Gebratener Reis</b> mit Ei & Gemüse	A,C,F	8,00
R3H	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch	A,C,F	8,80
N4	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Ei & Gemüse	A,C,F	8,00
N4H	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch	A,C,F	8,80

 wenig scharf  scharf   sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Klassiker Asiens

Das Beste aus Süd-Ost-Asien

- C3 Rotes Thai Curry**   
mit Kokosmilch, dazu weißer Reis  
*intensive Farbe, intensiver Geschmack*
- |                             |             |       |
|-----------------------------|-------------|-------|
| wahlweise mit Hühnerfleisch | H,O         | 10,50 |
| Rindfleisch                 | H,O         | 11,50 |
| Riesengarnelen              | B,D,H,O,R   | 16,50 |
| Lachsfilet                  | B,C,D,H,O,R | 12,50 |
| Entenfilet & Ananas         | A,C,H,O     | 12,50 |
- C4 Grünes Thai Curry**   
mit Kokosmilch, dazu weißer Reis  
*intensive Farbe, intensiver Geschmack*
- |                             |     |       |
|-----------------------------|-----|-------|
| wahlweise mit Hühnerfleisch | H,O | 10,50 |
| Rindfleisch                 | H,O | 11,50 |
- K11 Thaikräuter, Chili & Knoblauchsauce**   
dazu weißer Reis  
*der authentische Geschmack Thailands*
- |  |            |       |
|--|------------|-------|
| wahlweise mit knusprig frittiertem Rindfleisch | B,D,R      | 11,50 |
| <b>neu</b> Entenfilet                          | A,B,C,D,FR | 12,50 |
| Riesengarnelen                                 | B,C,D,R    | 16,50 |
- K6 Mangosauce**  
dazu **neu** Süßkartoffeln oder weißer Reis A  
*Mango schmeckt nicht nur als Eis gut*
- |                           |           |       |
|---------------------------|-----------|-------|
| wahlweise mit Hühnerfilet | A,O       | 10,50 |
| Entenfilet                | A,C,O     | 12,50 |
| Riesengarnelen            | C,O       | 16,50 |
| Lachsfilet                | B,C,D,O,R | 12,50 |
- W1 Aus dem Wok gebraten mit Gemüse**  
dazu weißer Reis  
*Kurz gebraten, langer Genuss*
- |                             |             |       |
|-----------------------------|-------------|-------|
| wahlweise mit Hühnerfleisch | A,B,D,FR    | 10,50 |
| Rindfleisch                 | A,B,D,FR    | 11,50 |
| Riesengarnelen              | A,B,D,F,O,R | 16,50 |
| Lachsfilet                  | A,B,C,D,FR  | 12,50 |
| Entenfilet                  | A,B,C,D,FR  | 12,50 |
- Mit Chili gebraten**  
*Wie scharf darf's sein?*
- W2 Indisches Chili Chicken**   
mit Curryreis A,C,F,M 10,50
- W17 Hühnerfleisch mit Cashewnüssen**   
mit weißem Reis B,D,H,R 10,50
- Mit klassischer Knoblauchsauce**  
dazu **neu** Süßkartoffeln oder weißer Reis A  
*Der Klassiker der asiatischen Küche*
- K1 Knusprige Ente** A,C,F,N,O 12,50
- K2 Knuspriges Hühnerfilet** A,F,N,O 10,50
- K10 Kombination von Ente und Hühnerfilet** A,C,F,N,O 13,50

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Desserts

Ein guter Abschluss muss sein!

D1	<b>Kuih Tayap</b>  <i>möglich</i> Indonesische Kokospalatschinken	A,H,O,G	4,50
D2	<b>Gebackene Banane mit Honig</b>	A,N	3,50
D3	<b>Banane in Kokoscrème</b> 	H,N,O	3,50
D5	<b>Volcano</b> flambiertes Eis	A,C,H,O	4,80
D6	<b>Mango Lassi</b>	G,O	3,00
D7	<b>Matcha Tiramisu</b> mit Grüntee, laktosefrei	A,O	3,50

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

# Allergene

Wir kennzeichnen mögliche Allergene in unseren Gerichten mit den folgenden Buchstabencodes gemäß der Codex-Empfehlung.

<b>KURZBEZEICHNUNG</b>	<b>BUCHSTABENCODE</b>
GLUTENHALTIGES GETREIDE	A
KREBSTIERE	B
EI	C
FISCH	D
ERDNÜSSE	E
SOJA	F
MILCH/LAKTOSE	G
SCHALENFRÜCHTE	H
SELLERIE	L
SENF	M
SESAM	N
SULFITE	O
LUPINE	P
WEICHTIERE	R

Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien / Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Servicepersonal!

**NEU AB  
NOVEMBER**

**JEDEN  
SONNTAG  
ABEND**

## **Überraschungsmenü**

Lassen Sie sich zum Wochenausklang von uns  
überraschen und verwöhnen!

### **Wie funktioniert es?**

Sie verraten uns:

- **Ihre Vorlieben:**

Huhn, Rind, Lamm, Meeresfrüchte, Ente, vegan/vegetarisch

- Die gewünschte **Schärfe**

- Etwaige **Allergien**

Den Rest machen wir.

### **Was kostet es?**

<b>Suppe</b>	2,50
<b>Vorspeise warm</b>	3,00
<b>Vorspeise kalt oder Salat</b>	3,00
<b>Hauptspeise inklusive Beilage</b>	6,50
<b>Dessert</b>	3,00

 wenig scharf  scharf  sehr scharf  vegan

Mögliche Allergene in unseren Gerichten sind gemäß Codex-Empfehlung gekennzeichnet.  
Mehr Informationen finden Sie auf der letzten Seite.