

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	Hühnerfleisch Chop-Suey	A,B,D,F,R	7,00	9,00
M2	Acht Schätze 	A,B,D,E,F,R	7,50	9,50
M3	Glutenfreies Menü  Rindsfaschiertes, Melanzani, Sechuan-Pfeffer, Chili-Öl	F,H,N	7,50	9,50
M4	Hausgemachte Gioza  <i>möglich</i> Vegetarische Teigtaschen, Salat	A,C,H,M	7,50	9,50
M5	Huhn Spezial  Knuspriges Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse, mit leichter Curry Sauce, Curryreis	A,F,M,N,O	7,50	9,50
M6	Knusprige Ente  Süßkartoffelpüree, Salat, Knoblauchsauce	A,C,F,G,N,O	7,50	9,50

Tagesempfehlungen

	Lychee-Minze-Limonade		0,3 l	3,80
A14	Gioza  Vegane Teigtasche, gebraten			3,50
AM3	Glutenfreies Menü  Rindsfaschiertes, Melanzani, Sechuan-Pfeffer, Chili-Öl	F,H,N		12,80
AM6	Knusprige Ente  Süßkartoffelpüree, Salat, Knoblauchsauce	A,C,F,G,N,O		12,80
A26	Süßkartoffelpüree	G		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.

Aperitif

Für einen guten Start

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

Bier vom Fass

Für Jung und Alt ab 16 Jahren

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

Flaschenbiere

Das Beste von Hopfen & Malz in einer Flasche

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

Alkoholfreie Getränke

Immer wach und munter

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

SÄFTE

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

JUGENDGETRÄNK

Leitungswasser mit Himbeer oder Holunder		0,5 l	2,50
---	--	-------	------

Heißgetränke und Tee

Nicht nur in der Winterzeit

neu Hausgemachte heiße Limonade Zitronengras - Pfefferminz	pro Kanne	3,80
neu Hausgemachter lauwarmer Aufguss aus Lotuswurzel und Goji-Beeren	0,3 l	3,80
Bio Sencha Tee grüner Tee	pro Kanne	3,50
Bio Jasmin Tee grüner Tee	pro Kanne	3,50
Bio Ingwer Zitronen Tee	pro Kanne	3,50
Mango Tee	pro Kanne	3,00
neu Fair Trade Schwarztee indische Teemischung	pro Kanne	3,50

Kaffee

Un espresso per favore!

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

Spritz-Getränke

Wenn's etwas leichter sein soll

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

Wein

Die idealen Begleiter unserer Speisen

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

Hauswein rot Loimer Langenlois	0	1/8 l	1,80
Zweigelt Holzer, Nussdorf, 2015	0	1/8 l	2,80
neu Cuvée Carnuntum Markowitsch, Carnuntum, 2017 (Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir)	0	1/8 l 0,375 l	4,00 12,00
neu Red 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...

Campari Soda, Orange oder Mango	0	4 cl	4,20
<i>neu</i> Hendrick's Gin	0	2 cl	3,80
		double 4 cl	6,80
<i>neu</i> Lemongrass-Mint Gin	0	4 cl	7,80
Tonic Water		0,2 l	3,20
Double Bailey's on the rocks	0	4 cl	7,50
Grappa	0	2 cl	3,80
Obstler	0	2 cl	3,80
Marille	0	2 cl	3,80
Fernet	0	2 cl	3,80
Mao-Tai	0	2 cl	3,80
Bambus	0	2 cl	3,80
Ginseng	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	Tom-Sap 	B,D,O,R
	Zitronengras-Suppe mit Garnelen und Pilzen	
A4S	Vietnamesische Garnelen-Rolle 	A,B,D,E,F,O,R
	kühl (Zimmertemperatur)	
A6	Miesmuscheln  in Tom Yamm Sauce	B,D,O,R
A11K	Kalter Tofu mit Seetang 	A,F,N,O
A12	Pandan Hühnchen in Pandanblättern, frittiert	
A13	Hong-Yuo   	A,F,N
	Teigtasche mit Schweinsfaschiertem in Sichuan-Chili-Öl	
A14	Gioza  vegetarische Teigtasche, gebraten	A,F,H,N,O
A15	Lamm-Jiao-zi	A,C,F,M,O
	Teigtasche mit Lammfaschiertem, gebraten	
A16	Misti-Aloo-Chap  Süßkartoffelbällchen	A

Aus dem Dämpfkorb

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


Sateh-Spießchen mit Erdnusssauce

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

kühle Speisen (Zimmertemperatur)

S4	Süßkartoffelsalat mit Ei & Apfel	C,M
S5	Thai Oktopus Salat    im Glas-„Aquarium“	O,R
S6	Sum-Tam  <i>möglich</i>   	B,D,E,N,R
	Kohlrabisalat mit Erdnüssen	
S7S	Lotus-Shrimps Salat mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R
S7	Lotus Salat  <i>möglich</i> mit Erdnussbröseln	B,D,E,N,O,R
S8	Thai Thunfisch-Salat   	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	Pikante Suppe 	A,C,F,N,O	2,50
B2	Frühlingsuppe 	A,H	3,00
B3	Tom-Yamm-Goong  Thai scharf-säuerliche Suppe mit Garnelen & Pilzen	B,D,O,R	4,50
B4	Tom-Kha-Kai Thai-Kokos Suppe mit Hühnerfleisch und Pilzen	H,O	4,00

Vorspeisen

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

Salat

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

Beilagen

R	Portion Thai Jasmin Reis 		1,50
A24	Curry-Gemüserais 	M	3,50
A25	Süßkartoffel-Chips 	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	Acht Köstlichkeiten à la KHIM 	A,B,C,D,E,F,R	11,80
	weißer Reis		
W4	Gan-Sau Garnelen 	B,C,D,F,H,N,O,R	16,80
	mit Ingwer & Weißwein flambiert, im Teig, weißer Reis		
W6	Huhn Spezial 	A,F,M,N,O	10,80
	Knuspriges Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse, mit leichter Curry Sauce, Curryreis		
W7	Dragon & Phoenix 	A,B,C,D,F,H,M,N,O,R	15,80
	Hühnerfleisch, Garnelen & Gemüse mit leichtem Curry und Kurkuma gebraten, Curryreis		
W8	Ayam Ros Merah 	A,C,M,N,O	10,80
	Hühnerfleisch mit Kurkuma gebraten, Curryreis		
W12	Chicken Tikka 	F,M,O	10,80
	mariniertes Hühnerfleisch mit Tikka Masala gebraten, Curryreis		
C6H	Kashmir Chicken Curry 	H,M,O	10,80
	mit Erdäpfeln, Cashewnüssen, Rosinen, Curryreis		
R1S	Gebratener Reis	B,C,D,H,O,R	10,80
	mit Garnelen, Ananas und Cashewnüssen		
W18	NEU Entenfilet natur 	A,B,D,R	14,80
	mit Limetten, Chili & Gemüse gebraten, weißer Reis		
K5	Mini Peking Ente	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.

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 |
| neu 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.

Vegetarische Spezialitäten

Es muss nicht immer Fleisch sein!

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

Reis & Nudeln

Mehr als nur Kohlehydrate

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

Desserts

Ein guter Abschluss muss sein!

D1	Kuih Tayap  <i>möglich</i> Indonesische Kokospalatschinken	A,H,O,G	4,50
D2	Gebackene Banane mit Honig	A,N	3,50
D3	Banane in Kokoscrème 	H,N,O	3,50
D5	Volcano flambiertes Eis	A,C,H,O	4,80
D6	Mango Lassi laktosefrei	0 0,3 l	3,80
D7	Matcha Tiramisu mit Grüntee, laktosefrei	A,0	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.

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE
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!