



## Asiatisches Restaurant

Maria-Theresienstr. 84 A-6890 Lustenau  
Tel.: +435577-89050 Fax: +435577-89850

# *Herzlich Willkommen*

*Liebe Gäste,*



*Gastgeber zu sein und Gäste so zu bewirten, das diese rundum zufrieden sind, gilt schon immer als Ausdruck einer besonderen Lebensart.*



*Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und so die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.*

*Die Familie Wu wünscht Ihnen gemütliche Stunden - oder seien es auch nur Minuten - in unserem Restaurant.*



## Vorspeisen

- 
- 1. Frühlingsrolle** **€ 3.20**
  
  - 2. Thailändische Rolle**  
Kleine Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch **€ 4.20**
  
  - 3. Goldene Täschchen**  
Gebackene Teigtäschchen gefüllt mit zartem Hühnerfleisch und Karotten. **€ 3.60**
  
  - 4. Gebackene Schweinerippchen** **€ 4.20**
  
  - 5. Kleiner Phönix**  
Knusprige, zarte Hühnerflügel mit süß-pikantem Dip. **€ 4.00**
  
  - 6. Goldgrube**  
Gebackenes Gemüse wird goldbraun frittiert und ist die beste Vorspeise für Freunde vegetarischer Küche. **€ 3.80**
  
  - 7. Hummerchips**  
Knusprig und knackig mit Biss: dieses Hummerkrabbengericht wird zu einem wahren Fest (mild). **€ 2.60**
  
  - 8. Meeresgöttin**  
Goldene Krebsfleischstäbchen im Teigmantel frittiert. **€ 4.60**
  
  - 9. Gebackene Garnelen** **€ 7.90**
  
  - 10. Gebackene Champignons** **€ 3.90**

## Salate und Suppen

- 
- 11. Pikanter Krautsalat** € 3.00
- 12. Gurkensalat** € 3.60
- 13. Gemischter Salat** € 3.60
- 14. Sauer-Scharfe Suppe**  
Pikant zubereitete süß-saure Gemüsesuppe; verfeinert mit Entenfleisch. Eine Peking-Suppe der besonderen Art (pikant). € 3.00
- 15. Wan-Tan Suppe**  
Die Wan-Tan Suppe gehört zu den beliebtesten chinesischen Suppen. Sie besteht aus gefüllten Hühnerfleischtaschen, die in einer Hühnerbrühe mit Gemüse und Wein zubereitet werden. € 3.50
- 16. Vietnamesische Tomatensuppe**  
Leicht, fein-säuerlich und erfrischend: Diese Suppe mit Eierblumen. Schmeckt auch an heißen Sommertagen. € 3.30
- 17. Miso Suppe**  
Die berühmte japanische Tofusuppe wird mit Meeresalgen und in einer besonderen japanischen Brühe serviert. € 3.20
- 18. Weiße Jade**  
Krebsfleisch-Suppe mit Ei und Gemüse € 4.20
- 19. Tom Yum Goong (thailändisch)**  
Bei dieser Suppe wird alles andere zur Nebensache. Zart-säuerlich-scharfe Zitronengrassuppe mit Garnelen und Strohpilzen € 6.60
- 20. Tom Kha Gai (thailändisch)**  
Eine unverwechselbare thailändische Suppe. Kräftige Zitronensuppe mit Kokosmilch und zartem Hühnerfleisch. € 4.30

## Spezial - Menü

### Für 1 Person

#### **Menü B1: € 19.80**

Sauer-scharfe Suppe  
Frühlingsrolle  
Acht Schätze  
Eat-Ente  
Gebackene Banane als Dessert

#### **Menü B2: € 19.80**

Sauer-scharfe Suppe  
Frühlingsrolle  
Rindfleisch Szechuan  
Knuspriges Hühnerfleisch  
Gebackene Banane als Dessert

### Für 2 Personen

#### **Menü C1: € 38.80**

Sauer-scharfe Suppe  
Gebackene Gemüse  
Hühnerfleisch mit rotem Curry  
Rindfleisch mit Gemüs  
Eat-Ente  
Gebackene Banane als Dessert

#### **Menü C2: € 40.80**

Sauer-scharfe Suppe  
Frühlingsrolle  
Knuspriges Hühnerfleisch  
Acht Schätze  
Scharfe Garnelen mit Gemüse  
Gebackene Banane als Dessert

### Für 4 Personen

#### **Peking Ente: € 88.80**

Sauer-scharfe Suppe  
Spezial Salat  
Ente mit spezial Beilage  
Gebackene Banane als Dessert





## *Eine besondere Empfehlung*

### **A1. Acht Schätze**

Das allbekannte Wok-Gericht mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse (pikant)

€ 9.90

### **A2. Frühling in Hongkong**

Dieses Gericht beweist, wie schön es zur dieser Zeit im Hongkong ist. Ein pikantes Wok-Gericht mit Garnelen, Tintenfisch, Huhn und selbstverständlich mit frischem Gemüse (pikant)

€ 13.80

### **A3. Mandarin Ente**

Knusprige Ente und knuspriges Huhn  
Dieses Gericht war eine Lieblingsspeise der kaiserlichen Beamten im alten China

€ 11.80

### **A4. Hühnerfleisch auf Gusseisenpfanne**

Zartes Hühnerfleisch mit Bambus, Paprika und Zwiebeln (pikant)

€ 9.90

### **A5. SA-TSA Rindfleisch**

Ein mongolisches Gericht mit würziger Sauce und Gemüse

€ 10.80

### **A6. Heißer Tontopf**

Verschiedene Fleischsorten mit frischem Gemüse werden in einem heißen Tontopf serviert

€ 10.80

### **A7. Acht Schätze Huhn**

Knuspriges Huhn auf verschiedenen Fleischsorten und Gemüse

€ 10.80

### **A8. Japanische Hühnerkeule**

Knusprige Curry-Hühnerfleischkeule auf Sojasprossen. Dazu wird eine passende Satay-Sauce serviert.

€ 10.80



## Hühnerfleisch

### 41. Frühlingsblüte

Hühnerfleisch "Chop Suey". Ein schmackhaftes Pfannengericht aus Hühnerbrust, verschiedenen Gemüsesorten und Gewürzen, wird innerhalb weniger Minuten zu einem köstlichen Gericht zubereitet.

€ 9.50

### 42. Sesam-Bällchen

Panierte Hühnerbällchen mit Sesam werden in eine außergewöhnlich feine Sauce zubereitet.

€ 9.60

### 43. Spezial Huhn

Wer Knoblauch mag, liebt dieses Gericht. Durch unsere spezielle Zubereitungsmethode, werden sie den Genuss dieses Gerichtes nicht so schnell vergessen.

€ 9.80

### 44. Glückssegen der Göttin

Zartes Hühnerfleisch und Cashewnüsse werden in einer scharfgewürzten Szechuan-Sauce gebraten (pikant).

€ 9.80

### 45. Die süße Prinzessin von China

Hühnerfleisch „Süß-Sauer“ gehört zu den Lieblings Speisen der Prinzessin. Zartes Hühnerfleisch im Teigmantel wird mit einer süß-sauren Sauce verfeinert. Ananas gibt dem Gericht eine besondere Note.

€ 9.80

### 47. Glücksbringer

„Hühnerfleisch-Knusprig“. Der Teigmantel wird durch unsere spezielle Zubereitungsmethode besonders kross und knusprig.

€ 10.50



## Schweinefleisch

### 22. Babi Pangang

Probieren geht über Studieren: geröstetes Schweinefleisch auf Sojabohnensprossen in scharfer süß-saurer Sauce.

€ 11.80

### 23. Nach Art des Hauses

Schweinefleisch im Teigmantel mit unverwechselbar süß-pikanter Sauce zubereitet. Dazu passend: Paprika und Zwiebeln

€ 9,50

### 24. Szechuans Schönheit

Berühmtestes Gericht Szechuans: Schweinefleisch, zweimal gebraten – der besondere Pfiff kommt durch die scharfen Zutaten. Ein Schuss Reiswein darf nicht fehlen (scharf).

€ 9.60

Vom Lamm € 12.90

## Rindfleisch

### 31. Himmelsreich

In ganz China ist es beliebt: Zartes Rindfleisch mit scharfe Wok-Gemüse.

€ 9.80

### 32. Gan-Bin Rindfleisch

Geröstetes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Karotten in scharfer, süß-saurer Soße (pikant).

€ 10.80

### 33. Das mongolische Rind

Nicht nur weil das Fleisch auf einer besonderen Pfanne serviert wird, sondern auch weil es mit viel Wein, Zwiebeln und Lauch zubereitet wird, zergeht dieses mongolisches Gericht auf der Zunge (pikant).

€ 13.80

Vom Lamm € 13.80



## Ente

### 51. Ente der Nacht

Die beliebte, knusprig gebackene Ente. Serviert mit einer Knoblauchsauce.

€ 11.80

### 52. Rauchender Genuß

Die Ente auf der Gusseisenpfanne wird trotz des Namens nicht allzu scharf gewürzt. Das lässt das knusprige Entengericht selbst nach dem Essen nochmals auf der Zunge zergehen (pikant).

€ 11.80

### 53. Eat-Ente

Bei dieser Speise harmoniert die knusprige Ente mit Sojasprossen, und wird mit einer hausgemachten Sauce verfeinert.

€ 11.80

### 54. Vogelgesang

Das Geheimnis dieser knusprigen Ente ist frisches Gemüse, das mit einer Szechuan-Sauce zubereitet wird. (pikant).

€ 10.80

### 55. Paradies-Apfel

Der süß-saure Geschmack in Verbindung mit einer knusprigen Ente bringt selbst Eva in Versuchung (mild).

€ 10.80

### 56. Acht Schätze Ente

Die knusprige Ente wird auf gebratenem Rind-, Hühner- und Schweinefleisch mit Gemüse serviert. Das lässt keine Wünsche offen (pikant)

€ 11.80





## Meeresfrüchte

### 71. Blumenreich des Meeres

Pikantes Fischgericht aus Szechuan: Zander mit Cashewnüssen und Gemüse (pikant).

€ 11.60

### 72. Roter Fluss

Zanderfilet in süß-sauren Sauce. Die Ananaswürfeln verleihen das Gewisse Etwas .

€ 11.60

### 73. Garnelen aus Singapur

Entdecken sie die süße Seite Singapurs.

Die Garnelen werden im Wok mit Ananas gebraten. Serviert wird dieses Gericht mit einer besonderen süßlichen Sauce.

€ 17.80

### 74. Scharfe Garnelen

Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten und Cashewnüssen

€ 16.80

### 75. Garnelen nach Art des Hauses

Dieses Garnelengericht bereitet der Chef immer wider gerne. Garnelen in Wok mit einer speziellen Sauce vom Chefkoch.

€ 17.80

### 76. Tempura

Gebackene Garnelen mit Knoblauch-Dip.

Als Inbegriff der japanischen Kochkunst haben diese Appetitanreger Freunde in aller Welt gefunden.

€ 16.80



## Thailändische Spezialitäten

*Die thailändische Küche hat den berechtigten Ruf, dass sie eine der besten Küchen der Welt ist.*

*Sie zeichnet sich insbesondere durch ihre frischen und gesunden Zutaten und nicht zuletzt durch ihre für Europäer enorme Schärfe aus. Und dieser Begriff "scharf" ist tatsächlich in seiner Bedeutung ernst zu nehmen.*

*Wenn Sie die Speisen eher leicht gewürzt mögen, erwähnen Sie das bitte bei der Bestellung.*

### **Gaeng Ped – Muh, Gai, Nuean**

Roter Curry mit Kokosnussmilch, Thai Basilikum und thailändischem Gemüse (scharf)

#### **T1. Schweinefleisch**

#### **T2. Hühnerfleisch**

#### **T3. Rindfleisch**

€ 11.80

### **Gaeng Kiew Warn – Muh, Gai, Nuean**

Grüner Curry mit Kokosnussmilch, Thai Basilikum und thailändischem Gemüse (scharf)

#### **T4. Schweinefleisch**

#### **T5. Hühnerfleisch**

#### **T6. Rindfleisch**

€ 11.80

#### **T7. Satay Gai**

Leckere Hühnerspieße mit gelbem Curry mariniert. Dazu wird eine passende Nussauce serviert.

€ 12.80

#### **T8. Ped Schu Sschi**

Knusprige Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch und Thai-Gemüse (scharf)

€ 12.80

#### **T9. Ma Muaang Yang**

Knusprige Ente mit frischen Mango und Kokosnussmilch.

€ 12.80

#### **T10. Gaeng Kiew Goong**

Garnelen mit rotem Curry, Kokosnussmilch und Thai-Gemüse (scharf)

€ 17.80



## Vegetarische Gerichte

### 81. Buddha Gericht

Gemüse aus dem Wok. Dieses Gericht bestätigt Chinas Ruf eine sehr gesunde Küche zu haben.

€ 8.20

### 82. Eine indische Versuchung

Feine Kartoffelstücke mit Gemüse werden im Wok mit indischem Curry gebraten.

€ 8.20

### 83. Gesunder Genuss

Tofu und Chop Suey. Der gebratene Tofu harmoniert bestens mit Gemüse.

€ 8.20

## Nudeln & Reis

### 91. Zauberstimmen

Nudeln in einer Komposition mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse ergeben ein appetitliches Gericht.

€ 8.60

### 92. Goldene Streifen

Curry Nudeln mit feinem Gemüse und Ei.

€ 7.80

### 93. Schönheit des Meeres

Gebratene Nudeln mit Schrimps ist einfach eine gute Kombination.

€ 8.80

### 94. Im Reich des Ming-Kaisers

Zu Ehren des Ming-Kaisers wurde an seinem Geburtstag der Reis noch mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei verfeinert.

€ 8.20

### 95. Vergangene Liebe

Feiner Duftreis mit Schrimps, Ei und Gemüse machen dieses Gericht zu etwas besonderem.

€ 8.80



## *Beilagen*

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>100. Weißer Jasmin Reis</b>                 | <b>€ 1.20</b> |
| <b>101. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse</b>  | <b>€ 3.20</b> |
| <b>102. Gebratener Eierreis mit Sojasauce</b>  | <b>€ 3.20</b> |
| <b>103. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse</b> | <b>€ 3.50</b> |

## *Desserts*

- 
- |  |               |
|--|---------------|
| <b>111. Gebackene Bananen mit Vanilleeis</b> | <b>€ 4.00</b> |
| <b>112. Gebackene Lychee mit Vanilleeis</b>  | <b>€ 4.00</b> |
| <b>113. Gebackene Ananas</b>                 | <b>€ 3.80</b> |
| <b>114. Flambiertes Eis</b>                  | <b>€ 4.00</b> |
| <b>115. Lychee Kompott</b>                   | <b>€ 3.80</b> |



## Chinesische Aperitifs

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| <b>Reis Schnaps</b>    | 2cl  | € 3,20 |
| <b>Rosen Schnaps</b>   | 2cl  | € 3,20 |
| <b>Ginseng Schnaps</b> | 2cl  | € 3,20 |
| <b>Pflaumen Wein</b>   | 5cl  | € 3,20 |
| <b>Zimtblüten Wein</b> | 4cl  | € 3,20 |
| <b>Lychee Wein</b>     | 4cl  | € 3,20 |
| <b>Sake</b>            | 4cl  | € 3,20 |
| <b>Lychee Sekt</b>     | 0,1l | € 3,20 |

## Nationale Aperitifs



|                                 |     |        |
|---------------------------------|-----|--------|
| <b>Campari Orangen</b>          | 4cl | € 3,30 |
| <b>Campari Soda</b>             | 4cl | € 3,00 |
| <b>Cynar Orangen</b>            | 4cl | € 3,30 |
| <b>Cynar Soda</b>               | 4cl | € 3,00 |
| <b>Martini Bianco</b>           | 4cl | € 3,00 |
| <b>Ramazotti</b>                | 4cl | € 3,50 |
| <b>Obstler</b>                  | 2cl | € 2,90 |
| <b>Williams</b>                 | 2cl | € 2,90 |
| <b>Williams mit Bienenhonig</b> | 2cl | € 2,90 |
| <b>Grappa</b>                   | 2cl | € 2,90 |
| <b>Remy Martin Cognac</b>       | 2cl | € 4,20 |

## Warme Getränke

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tasse Kaffee</b>  | € 2,20 |
| <b>Espresso</b>  | € 2,20 |
| <b>Cappuccino</b>  | € 2,50 |
| <b>Grüner Tee, Jasmin Tee, Reis Tee</b>                        | € 2,20 |
| <b>Früchtetee, Kamillentee,<br/>Pfefferminztee, Schwarztee</b> | € 1,90 |

## Alkoholfreie Getränke

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>Apfelsaft pur</b>                               | 0,25l<br>0,50l | € 2,00<br>€ 3,30 |
| <b>Apfelsaft gespritzt</b>                         | 0,25l<br>0,50l | € 1,70<br>€ 2,80 |
| <b>Orangensaft pur</b>                             | 0,25l<br>0,50l | € 2,00<br>€ 3,30 |
| <b>Orangensaft gespritzt</b>                       | 0,25l<br>0,50l | € 1,70<br>€ 2,80 |
| <b>Almdudler, Cola light</b>                       | Fl. 0,35l      | € 2,30           |
| <b>Cola, Spezi, Fanta, Sprite</b>                  | 0,25l<br>0,50l | € 1,90<br>€ 3,00 |
| <b>Eistee Pfirsich</b>                             | 0,25l<br>0,50l | € 1,90<br>€ 3,00 |
| <b>Mineralwasser</b>                               | Fl. 0,33l      | € 2,00           |
| <b>Mineralwasser<br/>mit oder ohne Kohlensäure</b> | Fl. 0,75l      | € 4,20           |
| <b>Johannisbeersaft</b>                            | Fl. 0,20l      | € 2,20           |
| <b>Cocos-Ananas Saft</b>                           | Fl. 0,20l      | € 2,20           |
| <b>Bitter LemonFl.</b>                             | 0,20l          | € 2,20           |
| <b>Lychee, Mango Saft</b>                          | 0,25l          | € 2,20           |

## Braugetränke

|   |                |                  |
|---|----------------|------------------|
| <b>Vom Faß:</b>                           |                |                  |
| <b>Föhrenburger Pfiff</b>                 | 0,20l          | € 2,00           |
| <b>Föhrenburger</b>                       | 0,30l          | € 2,40           |
| <b>Föhrenburger</b>                       | 0,50l          | € 2,90           |
| <b>Radler</b>                             | 0,30l<br>0,50l | € 2,40<br>€ 2,90 |
| <b>Hefeweizen</b>                         | Fl. 0,50l      | € 3,00           |
| <b>Föhrenburger Alkoholfrei</b>           | Fl. 0,33l      | € 2,40           |
| <b>Tsing Tao Bier (chinesisches Bier)</b> | Fl. 0,33l      | € 3,20           |
| <b>Singha Bier (thailändisches Bier)</b>  | Fl. 0,33l      | € 3,20           |
| <b>Kirin Bier (japanisches Bier)</b>      | Fl. 0,33l      | € 3,20           |

# Mittagsmenü

(11:30 – 13:45 Mo. – Fr., außer Feiertag)

Jedes Menü besteht aus einer Vorspeise Ihrer Wahl und einer Portion Reis

## Vorspeisen

Frühlingsrolle

Gebackenes Gemüse

Sauer – Scharfe Suppe

Pikanter Krautsalat

## Menü

### M 1. SA-TSA Rindfleisch (*mongolisch*)

Ein Gericht mit sehr würziger Sauce und Gemüse (pikant)

€ 7,20

### M 2. Sesam-Bällchen

Panierte Hühnerbällchen mit Sesam werden in einer außergewöhnlich feine Sauce zubereitet

€ 6,50

### M 3. Größe aus Singapur

Hühnerfleisch und Schrimps werden mit einem weißen süß-sauer Sauce kombiniert. Ananas-Stückchen dürfen natürlich nicht fehlen

€ 7,60

### M 4. Gaeng Ped Gai (*thailändisch*)

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Thai-Gemüse (scharf)

€ 7,20

### M 5. Vogelgesang

Das Geheimnis dieser knusprigen Ente ist frisches Gemüse, das mit einer Szechuan-Sauce zubereitet wird (pikant)

€ 7,20

### M 6. Kim's Nudel (*koreanisch*)

Frische Reisenudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse

€ 6,20

### M 7. Gemüse aus Indien

Frisches Wok-Gemüse, das mit einem indischen Curry verfeinert wird. (pikant)

€ 5,90

### M 8. Acht –Schätze

Das allbekannte Wok-Gericht mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse (pikant)

€ 6,80