

Willkommen im Restaurant



**Bereiten Sie Ihren Freunden und Bekannten eine Freude mit unseren
Gutscheinen als Geschenkidee!
Gutscheine erhältlich bei unserem Team**

Werte Gäste,
für zusätzliches Take-away Geschirr verrechnen wir pro Stück den
Materialpreis:

650ml Box	EUR 0,20
Stäbchen	EUR 0,10
Sackerl	EUR 0,10

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss

F = Soja
G = Milch & Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie

M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

UNSERE GESCHICHTE

Die Wurzeln des Restaurant Suli reichen von China bis nach Indien. Suli wurde in China geboren und kam 1987 nach Österreich. Domnic, ebenfalls chinesischer Herkunft, wurde in Indien geboren und wuchs dort auf, bevor er 1990 nach Österreich zog.

1995 lernten sich Suli und Domnic kennen, und seit ihrer Hochzeit im Jahr 1999 gehen sie gemeinsam durchs Leben - als Familie und Gastgeber. Ihre beiden Kinder, Valentina und Philipp, vervollständigen das Familienglück.



Unser Restaurant trägt stolz den Namen von Suli und symbolisiert unsere Familie sowie unsere Liebe zur chinesischen Küche.

Die Idee, ein Restaurant zu eröffnen, entstand schon früh und wurde am 08.11.2000 Wirklichkeit, als wir unser Herzensprojekt eröffneten. Der Weg war voller Herausforderungen, der Umbau schwieriger und teurer als geplant, doch wir hielten an unserer Vision fest. Heute blicken wir stolz zurück und freuen uns, unsere Leidenschaft jeden Tag aufs Neue mit unseren Gästen teilen zu dürfen.

In unserem Restaurant sollen Sie sich wie zuhause fühlen - herzlich willkommen wie bei guten Freunden. Seit vielen Jahren ist unser Betrieb familiär geprägt, und viele unserer Gäste sind uns im Laufe der Zeit ans Herz gewachsen.



Wir legen großen Wert auf frische, hochwertige Zutaten und bieten Ihnen neben unserer vielfältigen Speisekarte auch saisonale Köstlichkeiten, inspiriert von den besten Zutaten der jeweiligen Jahreszeit. Ihre Wünsche stehen bei uns an erster Stelle, denn Gastfreundschaft und Qualität sind für uns keine bloßen Worte, sondern gelebte Werte.

Gemeinsam mit unserem großartigen Team, das uns seit Jahren treu und mit Hingabe zur Seite steht, schaffen wir ein Erlebnis, das von Herzlichkeit und Qualität geprägt ist. Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Suli willkommen zu heißen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für die chinesische Küche verzaubern und genießen Sie einen kulinarischen Ausflug nach Asien.

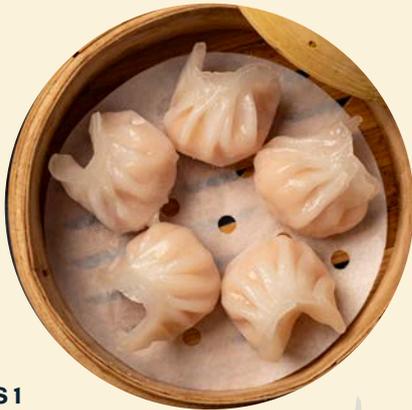
Guten Appetit!

DIM SUM

“Dim-Sum” bedeutet wörtlich “das Herz berühren”.

Tatsächlich kann man beim Genießen dieser kleinen, kunstvoll zubereiteten Teigtäschchen, gefüllt mit Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse das Herz auf besondere Weise erobern.

Gedämpft im Bambuskörbchen oder knusprig frittiert im Wok, Dim Sum begeistern mit ihrer Vielfalt und Raffinesse.



DS1

**Reismehltaschen
gefüllt mit Garnelen (B)** 6.0



DS2

**Gefüllte Fleischtaschen
mit Krabben & Pilzen (A,B)** 5.0



DS3

**Reismehltaschen gefüllt
m. Garnelen & Bärlauch (B)** 5.5



DS4

**Rindfleischtaschen mit
Ingwer & Jungzwiebeln (A,F)** 5.5



DS5

**Knusprig gebackene
Garnelentaschen (A,B)** 5.5



DS6

**Knusprige Garnelenröllchen
in Sesamteig (A,B,N)** 5.0

Einer Legende nach lebte einst ein chinesischer Kaiser, der sich derart nach neuen kulinarischen Erlebnissen sehnte, dass er seine Köche beauftragte, ihm endlich etwas Neues zu kreieren.

Auf diese Weise fanden Dim Sum nicht nur ihren Weg an den kaiserlichen Hof, sondern auch zu uns ins Restaurant Suli.

紅包拿來



DS7

Gebratene Tintenfisch-Laibchen (R,L)

5.5



DS8

Frittierte Meeresfrüchte-Knödel (A,D,H)

5.5



DS9

Knusprig gebackene Hühnertaschen (A)

5.0



DS10

Gebackener Hummertost mit Koriander (A,R,L)

5.5



DS11

Erdnusstaschen gefüllt mit Fleisch (E,F)

6.0



DS12

Gedünstete Tintenfischbällchen mit Mais (L,R)

5.5

SUPPEN

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Pikant, leicht säuerliche Suppe (C,F) | 4 |
| 2. Klare Hühnersuppe mit Bambusstücken und Pilzen | 4 |
| 3. Wan-Tan-Suppe (A)
Fleischteigtaschen | 4 |
| 4. Tofu-Suppe mit Ingwer und Rindfleisch (F) | 4 |
| 5. Klare Fleischklößchen-Suppe mit Glasnudeln (A) | 4 |
| 6. Curry-Suppe mit Hühner- oder Rindfleisch (F) | 4 |
| 7. Eierblumen-Suppe mit Hühnerstücken und Gemüse (C) | 4 |
| 8. Mais-Suppe m. eingeschlagenen Eiern & Huhn (C) | 4 |
| 9. Vier-Schätze-Suppe mit Meeresfrüchten (B,C,D) | 5.5 |
| 10. Fischknödel-Suppe mit Sesamöl und Koriander (D,N) | 5.5 |

VORSPEISEN

- | | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| 11. Knusprige Frühlingsrolle (A) | 4.5 |
| 12. Hummer-Chips (D) | 3.5 |
| 13. Gebackene Wan-Tan (A,F)
Fleischteigtaschen | 4 |
| 14. Hühnerflügel übergossen m. Honigsauce (F) | 4 |
| 15. Gebackene Riesenshrimps (A,B) | 6 |
| 16. Knusprig geb. Gemüse (A,F) | 3.5 |
| 17. Gebackene Tintenfischringe (A,R) | 5 |
| 18. Gebackener Tofu (F) | 3.5 |
| 19. Minifrühlingsrollen gefüllt mit Gemüse (A) | 4 |
| 20. Garnelen in Kartoffelteig (A,B) | 6 |
| 20a Gebackene Melanzani (A) | 4 |



SALATE

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|---|
| 21. Gemischter Salat | 4 |
| 22. Bunter Sojasprossensalat in Essigmarinade (A) | 4 |
| 23. Würziger Gurkensalat (scharf) | 4 |
| 24. Seetangsalat m. Ingwer & Knoblauch (N) | 5 |
| 25. Marinierter Gurkensalat m. Hühnerfleischstreifen (A) | 5 |
| 26. Pikant-säuerlicher Krautsalat | 4 |



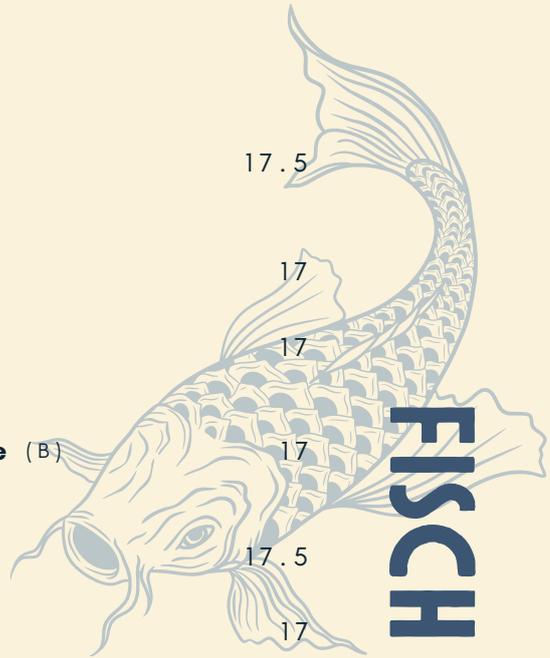
SULI'S EMPFEHLUNGEN

- P1 Peking Ente á la Suli** (A,F) 15.5
mit Fladenbrot, Sauce und Lauch
- P2 Knusprige Ente auf Acht Schätze** (A,F) 13
- P3 Acht Schätze** (E,F) 12.5
verschiedenes Fleisch und Gemüse, scharf
- P4 Knusprige Ente auf Malaysia-Huhn** (A) 13
scharf
- P5 Huhn á la Suli mit exotischen Früchten** (N,H) 12.5
- P6 Knuspriges Hühnerfleisch in Zitronensauce** (N) 12.5
- P7 Knuspriges Huhn in Orangensauce** 12.5
mit Orangenstücken
- P8 Gegrillte Chili-Hühnerflügel** (A,F) 12
- P9 Hühnerfleisch-Spieße auf Hawaii-Reis** 12.5
- P10 Gebackenes Hühnerfleisch** (F) 12.5
serviert auf heißer Platte
- P11 Scharfe Hühner-Spieße auf gebratenem Reis** (C,F) 12.5
- P12 Riesengarnelen aus der Pfanne** (A,B,C) 17
auf gebratenem Reis oder Nudeln
- P13 Scharfe Garnelen-Spieße** (A,B,F) 17
auf gebratenen Nudeln
- P14 Gegrillte, gemischte Meeresfrüchte** (B,D,F,R) 17
mit WOK-Gemüse, Tintenfisch, Garnelen und Fisch
- P15 Knusprige Jakobsmuscheln** (H,R) 18.5
mit Cashewkernen
- P16 Gemischte Meeresfrüchte im Tontopf** (B,D,F,R) 18
- P17 Im Wok gebratene Gyoza** 12.5
gefüllt mit Hühnerfleisch (A,F,N)
- P18 Drei Fleischspezialitäten auf** (A,F) 13
frittiertem Nudelbeet



- | | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| F1 | Gegrillte, würzige Riesengarnelen mit Wok-Gemüse (B,F) | 17.5 |
| F2 | Thai-Curry Garnelen im Tontopf (B,G) | 17 |
| F3 | Manchurian Garnelen (B,F)
scharf | 17 |
| F4 | Garnelen in Zwiebel- und Knoblauchsauce (B)
serviert auf heißer Platte | 17 |
| F5 | Garnelen mit Cashewkernen (H,B) | 17.5 |
| F6 | Garnelen in Orangensauce (B)
mit Orangenstücken | 17 |
| F7 | Gegrilltes Heilbuttfilet mit Wok-Gemüse (D) | 16 |
| F8 | Naturgedünsteter Heilbutt (D, F)
mit Ingwer, Jungzwiebel & Schwarzbohngewürz | 15 |
| F9 | Gegrillter Zander mit Wok-Gemüse (D) | 15 |
| F10 | Knuspriger Fisch in Traubenform (D)
auf heißer Platte mit Sauce übergossen | 16 |
| F11 | “Kanbe” Fisch (D,F)
scharf, knusprige Fischstreifen | 16 |
| F12 | Knuspriger Chili-Fisch (D,F)
Heilbuttfilet mit Chilischoten & Szechuanpfeffer | 13.5 |
| F13 | In Teig gebackene Garnelen (A,B)
mit süß-saurer Sauce | 17 |
| F14 | Gegrillter Lachs (D,F)
mit Teriyaki-Sauce und Wok-Gemüse | 15 |
| F15 | Gegrillter Lachs (D,F)
auf Nudeln mit Teriyaki-Sauce | 15 |
| F16 | Gegrillter Tintenfisch (F,R)
mit asiatischen Gewürzen und Gemüse | 14 |
| F17 | Tintenfisch á la Suli (R) | 14 |
| F18 | Gebackene Tintenfisch-Ringe (A,F,R)
mit süß-saurer Sauce oder Knoblauchsauce | 14 |
| F19 | Pikant-würziger Gongbao-Tintenfisch mit Gemüse (F,R) | 14 |

FISCH & MEERESFRÜCHTE



TOFU & GEMÜSE

T1	Fastenspeise des Buddha (F) gemischtes Gemüse m. Tofu & Glasnudeln	10.5
T2	Gebratene Sojasprossen (F)	10.5
T3	Im Wok gebratenes Gemüse auf frittiertem Nudelbeet (A,C,F) pikant-würzig	10.5
T4	Gemischtes Gemüse nach Art des Hauses (F)	10.5
T5	Knusprig gebackenes Gemüse mit Knoblauchsauce (A,C,F)	10.5
T6	Gebratener Tofu mit Wok-Gemüse (F)	10.5
T7	Tofu mit Bambus und Pilzen (F)	10.5
T8	Tofu mit Ingwer und Jungzwiebel (C,F) serviert im Tontopf	10.5
T9	Mapo Tofu mit Gemüse (F) scharf	10.5
T10	Gegrillter Tofu mit Wok-Gemüse (F)	10.5
T11	Curry-Tofu mit Paprika und Zwiebeln (F)	10.5
T12	"Kanbe" Tofu (F) scharf, knusprige Tofustreifen	10.5
T13	Süß-Sauer Tofu mit Ananasstücken (A,F)	10.5
T14	Thai-Curry Tofu mit Gemüse (G)	10.5

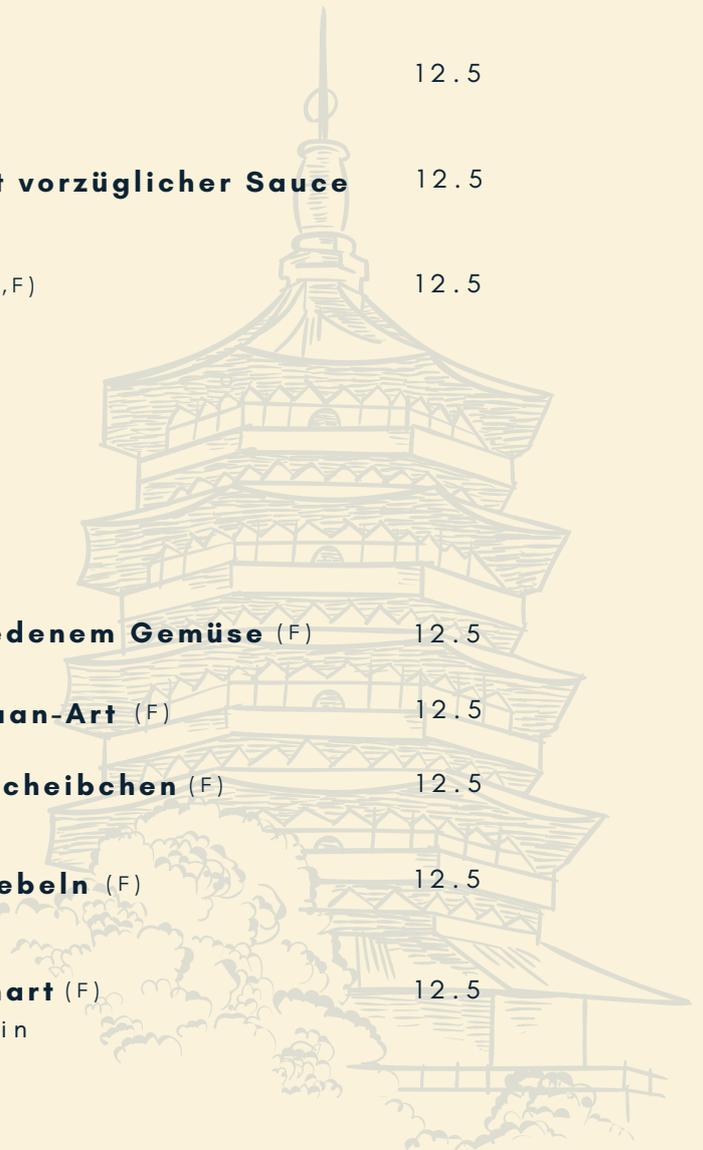


HÜHNERFLEISCH

H1	Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse (F)	12.5
H2	"Kanbe" Hühnerfleisch (F) würzig und knusprig	12.5
H3	Hühnerfleisch mit Melanzani (F) pikant-würzig	12.5
H4	Thai-Curry Hühnerfleisch (F) mit Gemüse im Tontopf	12.5
H5	"He-Tao" Hühnerfleisch mit Cashewkernen (H)	12.5
H6	Huhn Spezial (A,C,F) gebackenes Huhn mit würziger Gemüsesauce	12.5
H7	Gebackenes süß-sauer Hühnerfleisch (A,C)	12.5
H8	Hühnerfleisch mit Bambusstücken & Pilzen (F)	12.5
H9	"Gongbao"-Hühnerfleisch nach Szechuan-Art (F)	12.5
H10	Huhn nach Art des Hauses auf heißer Platte (F)	12.5
H11	Im Wok gebratenes Hühnerfleisch (F) mit Chilischoten und Szechuanpfeffer	12.5
H12	Gegrilltes, würziges Hühnerfleisch (C) auf gebratenem Eierreis	12.5
H13	Hühnerfleisch mit Maroni (F) und Gemüse im Tontopf	12.5
H14	Knuspriges Hühnerfleisch mit vorzüglicher Sauce (A,C,F)	12.5
H15	Manchurian Hühnerfleisch (C,F) scharf	12.5

SCHWEIN

S1	Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse (F)	12.5
S2	Schweinefleisch nach Szechuan-Art (F)	12.5
S3	Knusprige Schweinefleisch-Scheibchen (F) süß-sauer	12.5
S4	Schweinefleisch mit Jungzwiebeln (F) scharf angebraten	12.5
S5	Schweinefleisch nach Bauernart (F) knuspriges Schweinefleisch in Knoblauchsauce	12.5



ENTE



E1	Klassische knusprig gebratene Ente (A,F)	15
E2	Knusprig gebratene Ente auf Wok-Gemüse (A,F)	15
E3	Knusprig gebratene Ente mit Bambusstücken & Pilzen (F)	14
E4	Knusprig gebratene Ente nach Szechuan-Art (F) scharf	14
E5	Knusprig gebratene Ente auf Hawaii Reis (A,F)	14
E6	Knusprig gebratene Ente mit Zitronensauce (A,F)	14
E7	Knusprig gebratene Ente mit Maroni (A,F)	15
E8	Knusprig gebratene Ente auf Ananas (A,F)	14
E9	Knusprig gebratene Ente auf Thai-Curry (A,F,G)	14

RINDFLEISCH

R1	"Kanbe" Rindfleisch (A,F) würzig und knusprig	13.5
R2	Sautiertes Rindfleisch mit Jungzwiebeln (F)	13.5
R3	Rindfleisch mit Melanzani (F) pikant würzig	13.5
R4	Rindfleisch nach Hausrezept (F)	13.5
R5	Rindfleisch in Honig- und Schwarzpfeffersauce (F)	13.5
R6	Gedünstetes Rindfleisch im Tontopf (F) mit Ingwer und Knoblauch	13.5
R7	Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika (F)	13.5
R8	Rindfleisch mit Wok-Gemüse (F)	13.5
R9	Rindfleisch mit Bambus und Pilzen (F)	13.5



NUDELN

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| N1 | Nudeln mit Hühnerfleisch in Erdnusssauce (E,F,N) | 13.5 |
| N2 | Nudeln mit gebratener Ente und Gemüse (A,F) | 13.5 |
| N3 | Nudeln mit Meeresfrüchten (A,B,F,R)
Tintenfisch, Garnelen und Krabbenfleisch | 15 |
| N4 | Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse (A,F) | 13.5 |
| N5 | Nudeln mit Wok-Gemüse und Tofu (A,F) | 13.5 |
| N6 | Nudeln mit Manchurian Hühnerfleisch (A,F)
pikant | 13.5 |
| N7 | Nudeln mit Rindfleisch und Jungzwiebeln (A,F) | 13.5 |
| N8 | Nudeln mit Hühnerfleisch "Mala Art" (A,F)
scharf | 13.5 |
| N9 | Nudeln mit Hühnerfleisch und Jungzwiebeln (A,F)
scharf | 13.5 |
| N10 | Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse (A,F) | 13.5 |
| N11 | Nudeln mit zart knusprigem Huhn
und Gemüse (A,F) | 13.5 |

NUDELSUPPEN

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| N12 | Nudelsuppe mit Gemüse, Shiitake Pilzen & Tofu (A,F) | 13.5 |
| N13 | Nudelsuppe mit drei Sorten Fleisch (A,F) | 13.5 |
| N14 | Nudelsuppe mit Meeresfrüchten
und Gemüse (A,B,F,R)
Tintenfisch, Garnelen und Krabbenfleisch | 15 |





REIS & NUDELN

N15	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse (A,C,F)	11
N16	"Bami Goreng" (A,C) Bratnudeln mit Curry und Hühnerfleisch	11
N17	Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse (A,B,F,R) Garnelen, Tintenfisch und Krabbenfleisch	14
N18	Gebratene Nudeln mit knusprigem Huhn (A,F) scharf	11
N19	Gebratene, feine Reismudeln mit drei Sorten Fleisch (F)	12
N20	Gekochte Glasnudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse (F)	11
N21	Gebratener Curry-Reis (B,C,F) mit Garnelen, Ananasstücken und Zwiebel	11
N22	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse (C,F)	11
N23	"Nasi Goreng" (B,C,F,H) gebratener Reis mit Curry und Hühnerfleisch	11



EXTRAS FÜR CHILI -LIEBHABER

je 1.5

C1	Chili-Kurkuma mit Curry, Ingwer und Senf Samen
C2	Chili-Mango mit Fenchelsamen, Senf und Ingwer
C3	Geröstete Schwarzbohnen in Chili-Öl

C1



C2



C3



BEILAGEN

B1	Jasminreis	2
B2	Blanchierte Nudeln (A)	3
B3	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse (F)	3.5
B4	Gebratener Eierreis (C)	3.5
B5	Gebratene Nudeln mit Gemüse (A,C,F)	3.5
B6	Kartoffeln à la Suli mit Knoblauch	3.5

MENÜS

- A**
- **Suppe** (C) für 2-4 Personen
 - **Frühlingsrolle oder Salat** (A,C) pro Person
 - **Knusprig gebratene Ente** (F) **17**
klassisch mit Knoblauchsauce
 - **"Kanbe" Hühnerfleisch (würzig und knusprig)** (F)
 - **Rindfleisch mit Bambusstücken und Pilzen** (F)
 - **Gebratener Eierreis** (A,C)
 - **Gebackene Bananen mit Honig** (A)
-

- B**
- **Suppe** (C) für 2-4 Personen
 - **Frühlingsrolle oder Salat** (A,C) pro Person
 - **Knuspriges Hühnerfleisch** **16.5**
mit "vorzüglicher Sauce" (F)
 - **Acht Schätze** (E,F)
(verschiedenes Fleisch und Gemüse, scharf)
 - **Scharf angebratene Garnelen mit Jungzwiebel** (B,F)
 - **Gebratener Eierreis** (A,C)
 - **Gebackene Bananen mit Honig** (A)
-

- C**
- **Vier-Schätze-Suppe** (B,C,R) für 2-4 Personen
 - **Knusprig gebackene Garnelentaschen** (C) pro Person
 - **Scharf angebratene Garnelen mit Jungzwiebeln** (B,F) **18**
 - **"Kanbe" Fisch (scharfe, knusprige Fischstreifen)** (D,F)
 - **Gebackene Tintenfischringe** (A,F)
 - **Jasminreis**
 - **Gebackene Bananen mit Honig** (A)
-

- D**
- **Hausgemachte Fischknödelsuppe** (C,D) für 2-4 Personen
 - **Gebackene Riesenshrimps** (A,D) pro Person
 - **mit süßer Chilisauce** (B) **18**
 - **Gegrillte, würzige Riesengarnelen** (D,F)
 - **"Kanbe" Fisch, (scharfe, knusprige Fischstreifen)** (F,R)
 - **Pikantwürziger Gongbao-Tintenfisch mit Gemüse** (A,F,R)
 - **Jasminreis**
 - **Gebackene Bananen mit Honig** (A)

MENÜS

E

- **Suppe** (C)
- **Frühlingsrolle oder Salat** (A,C)
- **Huhn Spezial** (A,F)
- **Schweinefleisch Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse** (F)
- **Gebackene Tintenfischringe mit süß-saurer Sauce** (F,R)
- **Jasminreis**
- **Gebackene Bananen mit Honig** (A)

für 2-4 Personen
pro Person **17**

F

- **Suppe** (C)
- **Frühlingsrolle oder Salat** (A,C)
- **Zick-Zack nach Art des Hauses** (F)
- **Knusprige süß-sauer Schweinefleisch-Scheibchen**
- **Acht Schätze** (E,F)
- **Jasminreis**
- **Gebackene Bananen mit Honig** (A)

für 2-4 Personen
pro Person **17**

G

- **"Xia-Huo" Rindfleischsuppe**
- **Frühlingsrolle** (A, C)
- **Trauben Fisch** (D)
- **"Yu-Xian" Rindfleisch, im Wok gebraten** (F)
- **"He-Tao" Hühnerfleisch mit Cashewkernen** (H)
- **Jasminreis**
- **Gebackene Bananen mit Honig** (A)

für 2-4 Personen
pro Person **17**

H

- **Suppe** (C)
- **Frühlingsrolle oder Salat** (A,C)
- **Schweinefleisch nach Bauernart (knuspriges Schweinefleisch in Knoblauchsauce)** (F)
- **Knusprig gebratene Ente - klassisch mit Knoblauchsauce** (F)
- **Rindfleisch mit Zwiebel und grünem Paprika** (F)
- **Verrücktes Huhn** (A)
- **Gebratener Eierreis** (C)
- **Gebackene Bananen mit Honig** (A)

für 2-4 Personen
pro Person **17**



DESSERT

D01	Eispalatschinke (A,G)	4.5
D02	Nusspalatschinke (A,G)	4.5
D03	Maronipalatschinke (A,G)	4.5
D04	Gebackene Lychee gefüllt mit Maroni-Reis (A,G)	5
D05	Onkel Tucas Traum (A,G) gebackene Bananen mit Eis und Schlagobers	4.5
D06	Erdbeertraum (A,G) gebackene Erdbeeren mit Eis und Schlagobers	4.5
D07	Bananensplit (A,G) frische Bananen mit Eis und Schlagobers	5
D08	Kalter Kuss (G) Lychees, gefüllt mit Maroni-Reis	5
D09	Gebackene Lychees mit Honig (A)	4.5
D10	Gebackene gemischte Früchte mit Honig (A)	4.5
D11	Gebackene Bananen mit Honig (A)	4.5
D12	Gebackene Äpfel mit Honig (A)	4.5
D13	Gebackene Ananas mit Honig (A)	4.5
D14	Flammierte Eiskugel (A,C,G)	4.5
D15	Betrunkene Lychees (G) mit Eis in kaltem Pflaumenwein	5
D16	Gemischtes Kompott	4.5
D17	Lychee-Kompott	4.5
D18	Eine Kugel Eis (G) Vanille oder Erdbeere	1.5



APERITIF & DIGESTIF

Wurzel-Schnaps 2 cl	4.5
Rosen-Schnaps 2 cl	4.5
Mao-Tai-Schnaps 2 cl	4.5
Ginseng-Schnaps 2 cl	4.5
Bambus-Schnaps 2 cl	4.5
Lycheewein 4 cl	4.5
Pflaumenwein 6 cl, warm	4.5
Sake 6 cl, japanischer Reiswein, warm	4.5
Campari Soda 4 cl	4.7
Campari Orange 4 cl	4.7
Martini Dry, Bianco oder Rosso 4 cl	4.5
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl	5
Johnny Walker Black Label 4 cl	5
Stolichnaya 2 cl	4.5
Marillenschnaps 2 cl	4.5
Grappa 2 cl	4.5
Himbeergeist 2 cl	4.5
Underberg 2 cl	3.9

PROSECCO

1 Glas Prosecco 0,1 l	3.9
Lychee Prosecco 0,1 l	3.9
Prosecco mit Aperol 0,1 l	3.9
1 Flasche Prosecco 0,75 l	25



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,33l Flasche	4.1
Coca Cola Zero 0,33l Flasche	4.1
Almdudler 0.33l Flasche	4.1
Fanta 0,33l Flasche	4.1
Schweppes Tonic 0,2l Flasche	3.9
Schweppes Bitter Lemon 0,2l Flasche	3.9
Rauch Eistee Zitrone 0,33l Flasche	4.1
Sodawasser 0,3l	2.2
Römerquelle Classic 0,33l Flasche	3.9
Römerquelle ohne 0,33l Flasche	3.9
Montes perlend 0,75l Flasche	6.7
Himbeersoda 0,5l - Jugendgetränk	3.9
Holunderblüten Himbeer Wasser 0,5l	3.5
Soda-Zitrone 0,5l - Jugendgetränk	3.9
Rauch schwarze Johannisbeere 0,2l Flasche	3.9
Rauch Marille 0,2l Flasche	3.9
Rauch Apfelsaft 0,25l	3.5
Rauch Orangensaft 0,25l	3.5
Lycheesaft 0,25l	3.8
Mangosaft 0,25l	3.8
Kokosmilch 0,25l	3.8
Aloe Vera Getränk 0,25l	3.9
Wiener Hochquellwasser 0,5l	0.5



TEE SPEZIALITÄTEN

TEE, DEN SIE NICHT ÜBERALL BEKOMMEN

Früchtetee

3.5

Schwarzer Tee

mit Zitrone oder Milch

3.5

Chrysanthementee

ein in Asien geschätzter Tee, durstlöschend und gut für das Wohlbefinden

3.5

Acht-Schätze Tee

zum Beispiel mit roter Dattel, Lotuskern, Ginseng, Orangenschalen, Chrysanthemen, Drachenaugen usw.

4.2

Jasmintee

durch die Beigabe von Jasminblüten bekommt dieser Grüntee seinen bezaubernden Blütenduft. Zu asiatischen Speisen empfiehlt sich dieser Tee besonders. Er sollte ohne Zucker getrunken werden.

3.5

Gunpowdertee

handgerollt, der wohl bekannteste chinesische Grüntee. Durch seinen herben Geschmack passt diese Sorte zu vielen Speisen. Auch er sollte ohne Zucker getrunken werden.

3.5

Lycheetea

zu einem besonders zarten chinesischen Schwarztee werden die Blütenblätter des Lycheebaumes beigemischt, um diese leicht orientalische Mischung zu ergeben.

3.5

Rosentee

feiner chinesischer Schwarztee wird mit Rosenblüten vermengt. Mild und blumig in der Tasse, mit zartem Rosenaroma.

3.5

Sweet-Orange mit Schalen

Ceylon-China-Blend mit natürlichem Orangenaroma und Orangenschalen.

3.5

Lotustee

Lotusblüten wurden schon in der Antike als Symbol der Zartheit empfunden. Genießen Sie das zarte Aroma dieses Tees.

3.5

Erdbeertee

Ceylon-China-Blend mit natürlichen Erdbeer-Aromastoffen

3.5





ROTWEINE

Preis pro 0,75l Bouteille

St. Laurent

Weingut Hans Glock, Göttlesbrunn

Leichter fruchtiger Rotwein mit kräftigem Tanningehalt am Gaumen, eignet sich besonders zu Geflügel

26

Zweigelt

Weingut Netzl, Carnuntum

kräftiges Rubingranat, dunkelbeerige Frucht, am Gaumen elegant, bietet Trinkfreude

25

Blaufränkisch, Hochäcker

Weingut Weninger, Horitschon / Mittelburgenland

Ein vielschichtiger Blaufränkischer mit angenehmer Würze im Duft und feinen Beerenaromen am Gaumen

25

Cuvée Paulus

Weingut Paul Lehrner, Horitschon / Mittelburgenland

Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon, süße Vanilleklänge in der Nase, saubere Kirschfrucht, rotbeeriger Charakter

32

Marqués de Riscal Reserva, Rioja DOCa

Marqués de Riscal, Rioja/Rueda

Klassischer, weicher duftiger Rioja Reserva, nuancenreiches Aroma mit ausgeprägtem Balsamcharakter und Zimtanklängen, intensive Farbe mit anhaltendem leichten Violettton, angenehme Tannine

32

Alle Weine enthalten Sulfite (O)



WEISSWEINE

Preis pro 0,75l Bouteille

Sauvignon Blanc

Weingut Hans Glock, Göttlesbrunn

ein leichter fruchtiger Weißwein mit zartem Holunderduft, trocken, eignet sich besonders gut zu Fisch und süß-sauren Speisen.

26

Grüner Veltliner, Federspiel Kollmitz

Domäne Wachau

Der Kollmitz zeigt strahlendes strohgelb in intensiven Noten nach Apfelblüten, Birne und Steinobst. Feiner saftiger Wein mit Eleganz und Harmonie. Füllig am Gaumen und schöner Abgang

26

Chardonnay, Classic

Weingut Gsellmann & Gsellmann, Gols / Neusiedlersee

Sehr aromatisch, würziger Duft, betont würzig, kräftige und dennoch sehr frische Struktur

27

Riesling, Zöbinger

Weingut Hirsch, Kamptal

Pfirsicharomen in der Nase, eleganter Körper und ein äußerst angenehmes Frucht-Säure-Spiel am Gaumen

32

Muskateller

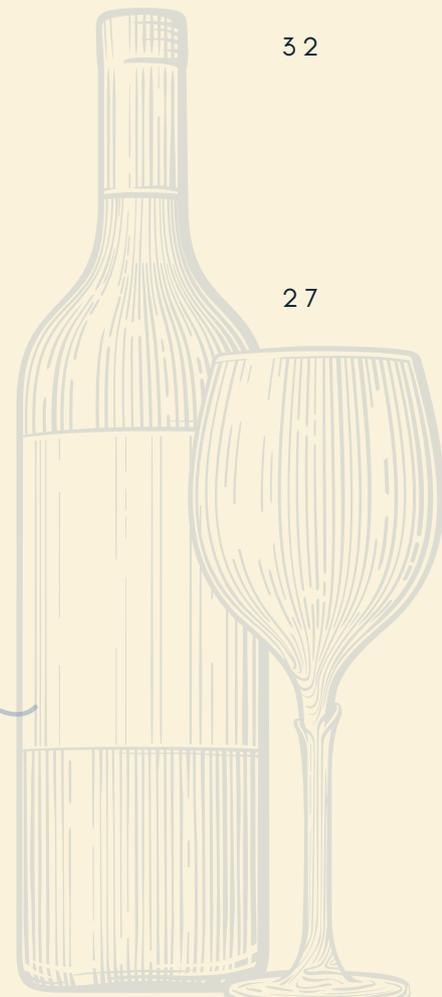
Weingut Krispel, Stradenhof / Südoststeiermark

Das emotionelle-fein strukturierte Frucht-Säurespiel mit eleganter Rosen- und Zitrusnase

27



Alle Weine enthalten Sulfite (O)





BIER VOM FASS & FLASCHE

Stiegl Pils	0,3l / 0,5l vom Fass	3.9 / 4.9
Weizengold Hefefein	0,5l Flasche	4.9
König Ludwig dunkel	0,5l Flasche	4.9
Clausthaler	alkoholfrei - 0,5l Flasche	4.9
Zitronen Radler	0,5l Flasche	4.9
Paracelsus Zwickl Bier	0,5l Flasche	4.9
Chinesisches Bier	0,33 Flasche	4.5



OFFENE WEINE

Weingut Hans Glock, Göttlesbrunn



Grüner Veltliner	1/8l	2.2
Zweigelt	1/8l	2.2

KAFFEE

Kleiner Mocca	3.2
Großer Mocca	4.1
Kleiner Brauner (G)	3.2
Großer Brauner (G)	4.5
Melange (mit Milchschaum) (G)	3.7
Verlängerter (Schwarzer oder Brauner)	3.7
Cappuccino (mit Schlagobers) (G)	3.7
Caffé Latte (G)	4.5

