Goldener Drache

Porzellangasse 33, 1090 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Suan La Tang VEGAN — **4,70 €**
Pikant säuerliche Suppe

Fen Si Ji Rou Tang — **5,70 €**
Glasnudelsuppe mit Hühnerfilet und Gemüse

Hun Dun Tang — **5,90 €**
Schweinefleisch Wantan Suppe mit Gemüse und Koriander (4Stk)

Yezi Tang VEGAN — **5,70 €**
Kokosmilchsuppe mit Gemüse

WARME VORSPEISEN

Chun Juan VEGAN — **5,90 €**
Handgemachte Frühlingsrollen mit Shitakepilze, Glasnudeln, Tofu, Karotten, Chinakohl und Morcheln

Hongyou Chao Shou — **6,90 €**
Schweinefleisch Wantan (5Stk) in scharfer Sauce mit Koriander

Dan Dan Mian — **7,30 €**
Dan Dan Nudeln mit faschiertem Rind und Erdnüssen nach “Sichuan” Art mit Koriander

Hu Pi Jian Jiao VEGAN — **6,90 €**
Sautierte Tigerpfefferoni in scharfer Sauce

Jiao Yan Mo Gu VEGAN — **7,30 €**
Gebackene Austernpilze mit hauseigener Salz-Pfeffermischung

KALTE VORSPEISEN

Lu Niu Rou — 8,50 €
Mariniertes Rindfleisch auf Juliennegurken

Liangpi VEGAN — 7,90 €
Kalte Nudelhaut in Erdnusssauce und Koriander

Jue Gen Fen VEGAN — 8,20 €
Scharf marinierte kalte Farnwurzelnudeln mit frischem Chili und Koriander

Kou Shui Ji — 8,50 €
Kaltmarinierte Hühnerkeule mit frischem Chili, Koriander und Chengdu-Sauce

Cong You Ji — 8,20 €
Pochierte Hühnerkeule mit Frühlingszwiebelsauce

Song Ren Xiang Gu VEGAN — 7,20 €
Shitakepilze mit Chili und Pinienkernen und Jungzwiebel

Fu Qi Fei Pian — 8,90 €
Kaltmariniertes Rindfleisch und Kutteln nach “Sichuan” Art mit Koriander, Erdnüssen, Sellerie und Sesam

Yan Shui Xia — 8,90 €
In Jungzwiebelöl gekochte Riesengarnelen (5Stk.)

Liang Ban Mian — 12,90 €
Kalte Nudeln in scharfer Sauce mit gezupftem Hühnerfilet und Erdnüssen

SALATE

Pai Huang Gua VEGAN — 7,40 €
Knackige Gurken mit Knoblauch mariniert

Mu Er VEGAN — 7,40 €
Morcheln mit Knoblauch und Koriander mariniert

Xi Lan Hua VEGAN — 7,40 €
Brokkoli mit Sichuanpfeffer mariniert

Xiang Cai Gan Si VEGAN — 7,20 €
Gepresster Tofu fein geschnitten mit Sesamöl und Koriander

Xiang You Hai Dai Si VEGAN — 7,20 €
Süßlicher Algensalat mit Jungzwiebeln und Koriander

BEILAGEN

Bai Fan VEGAN — **2,10 €**
Natur Reis

Hua Juan VEGAN — **4,50 €**
Warmes Dampfbrot mit Jungzwiebeln

Dan Chao Fan VEGAN — **6,50 €**
Gebratener Eierreis mit Gemüse

Shi Jin Shu Cai VEGAN — **7,50 €**
Wok gebratenes Saisongemüse

TEIGTASCHEN

Ji Rou Jiao — **8,90 €**
Hühnerfleisch mit Chinakohl, Jungzwiebeln und Ingwer

Zhu Rou Jiao — **8,90 €**
Schweinefleisch mit Chinakohl und Bärlauch

Jiu Cai Jiao — **9,20 €**
Garnelen mit Bärlauch und Ei

Shu Cai Jiao VEGAN — **8,20 €**
Shitakepilze, Glasnudeln, Tofu, Karotten, Chinakohl und Morcheln

GEDÄMPFTE BRÖTCHEN

Zhu Rou Bao — **8,90 €**
Gefüllt mit Schweinefleisch, Chinakohl und Bärlauch, Ingwer

Shu Cai Bao VEGAN — **8,50 €**
Gefüllt mit Shitakepilze, Glasnudeln, Tofu, Karotten, Chinakohl und Morcheln

NUDELN

Niu Rou Tang Mian — 14,70 €
Hausgemachte Rindsnudelsuppe mit Pak Choi und Rinderwade

Ma Yi Shang Shu — 13,90 €
Gebratene Glasnudeln mit faschiertem Rindfleisch nach “Sichuan” Art

Chao Su Mian VEGAN — 13,50 €
Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse

Ji Rou Chao Mian — 14,90 €
Gebratene hausgemachte Nudeln mit Hühnerfilet und Gemüse

Niu Rou Chao Mian — 15,50 €
Gebratene hausgemachte Nudeln mit Rindsbeiried und Gemüse

Ya Chao Mian — 16,10 €
Gebratene hausgemachte Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse

EIERREIS

Shu Cai Chao Fan VEGAN — 11,90 €
Gebratener Eierreis mit Gemüse

Ji Rou Chao Fan — 12,90 €
Gebratener Eierreis mit Hühnerfilet und Gemüse

Niu Rou Chao Fan — 13,50 €
Gebratener Eierreis mit Rindsbeiried und Gemüse

Yan Zhou Chao Fan — 14,90 €
Gebratener Eierreis nach “Yangzhou” Art mit Garnelen und Rindsbeiried

HAUPTSPEISEN

Yao Guo Ji — 15,90 €
Hühnerfilet mit Cashew und Saisongemüse

Xing Ren Ji Pai — 16,50 €
Knuspriges Hühnerfilet in Mandelmantel auf Hummerchips mit Erdnusskokosdip

Gong Bao Ji Ding — 15,90 €
Ausgelöste Hühnerkeule nach “Gongbao” Art mit Gemüse und Erdnüssen

Sichuan La Zi Ji — 15,90 €
Ausgelöste Hühnerkeule nach “Sichuan” Art mit Gemüse

Mang Guo Ga Li Ji — 15,90 €
Hühnerfiletcurry mit Mango mit Gemüse

Cong Bao Niu Rou — 16,50 €
Gebratenes Rindsbeiried mit Jungzwiebeln und Gemüse

Shui Zhu Niu Rou — 19,90 €
Pochiertes Rindsbeiried nach “Sichuan” Art mit Gemüse

Hei Jiao Niu Rou — 16,90 €
Wok Rindsbeiried mit Saisongemüse in Schwarzpfeffersauce

Ma Po Dou Fu — 15,50 €
Mapo Tofu mit faschiertem Rindfleisch

Jing Jiang Rou Si — 15,90 €
Gebratenes Schweinskarree in süßlicher Pekingsauce auf Gurken- und Karottenjulienne

Dong Po Rou — 16,90 €
Geschmortes Bauchfleisch mit Pak Choi

Hui Guo Rou — 16,50 €
Gekocht und kurz angebratener Schweinebauch mit Gemüse

Yu Xiang Rou Si — 15,90 €
Geschmortes Schweinskarree nach “Yu Xiang” Art

Tang Cu Pai Gu — 16,20 €
Schweinerippchen in süß-sauer Sauce glasiert

Shuang Dong Ya — 16,50 €
Knusprige Ente mit Bambus, Pilzen, Karotten und Zucchini

Jiang Bao Ya Ding — 16,90 €
Gewürfelte Ente mit Gurke und Gemüse in süßlicher Pekingsauce

Shu Cai Xiang Su Ya — 16,50 €

GARNELEN

Qing Chao Xia Qiu — **18,90 €**
Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse

Jiao Yan Da Xia — **18,50 €**
Gebackene Riesengarnelen in hausgemachten Salz- & Pfeffermischung

Gong Bao Da Xia — **18,90 €**
Riesengarnelen nach “Gongbao” Art mit Erdnüssen

Hong Ga Li Da Xia — **18,90 €**
Rotes Curry mit Riesengarnelen und Gemüse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

He Ye Bao — **24,90 €**
Knusprige Ente mit hausgemachten “Lotusblatt” Brötchen, Jungzwiebel, Gurken und Pekingsauce

Shui Zhu Yu — **29,90 €**
Pangasius Filet gekocht in einer scharfen Suppe mit Gemüse

Suan Cai Yu — **29,90 €**
Pangasius Filet gekocht mit Suan Cai (chin. Sauerkraut)

Qing Zheng Yu — **29,90 €**
Ganzer Wolfsbarsch gedämpft mit Ingwer und Jungzwiebeln

Sichuan Ma La Kao Yu — **29,90 €**
Ganzer Wolfsbarsch Filet in scharfer Sichuan Sauce

VEGETARISCH

Luo Han Zhai VEGAN — **13,70 €**
Buddhistische Fastenspeise aus Bambus und Gemüse

Di San Xian VEGAN — **13,90 €**
Dreierlei Gemüse, Melanzani, Paprika und Kartoffeln

Yu Xiang Qie Zi VEGAN — **13,90 €**
Geschmorte Melanzani nach “Yu Xiang” Art

Suan La Bai Cai VEGAN — **13,90 €**
Wok gegarter Chinakohl in sauer scharfer Sauce

Fan Qie Chao Dan VEGAN — **13,90 €**
Hausmannskost aus Tomaten und Ei

Suan Rong Qing Gang Cai VEGAN — **13,90 €**
Wok gebratene Pak Choi in Knoblauch

Xiang Wei Hua Cai VEGAN — **14,90 €**
Wok sautierter Blumenkohl nach „Hunan“ – Art (wahlweise mit faschiertem Rindfleisch)

He Tang Yue Se VEGAN — **14,90 €**
Mild angebratene Lotuswurzeln, Zuckerschoten, Morcheln und Paprika

DESSERTS

Xi Mi Lu — **7,20 €**
Kokosmilch mit Tapiokaperlen & Beeren

Xiang Jiao Chun Juan VEGETARISCH — **6,90 €**
Knusprige Rollen gefüllt mit Bananen serviert mit Kondensmilch & Beeren

Dou Sha Bao VEGETARISCH — **6,90 €**
Gedämpfte Brötchen mit hausgemachter roter Bohnenpaste 2 Stk.

Zhi Ma Qiu — **7,20 €**
Hausgemachte gebackene Sesambällchen gefüllt mit roter Bohnenpaste 3 Stk.