

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung

Buchstabencode

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lipinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel  
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



GOLDENE ZEITEN

## Goldene Zeiten am Dr.-Karl-Lueger-Platz

*Liebe neue und alte Gäste,*

*Genießer und Freunde,*

Seit über dreizehn Jahren hat unser Restaurant den Ruf, das beste chinesische Restaurant des Landes zu sein, und wir wurden von Gourmetkritikern und Kennern gepriesen und geschätzt. Am Dr.-Karl-Lueger-Platz haben wir eine angemessene Bühne für die Präsentation unseres Handwerkes gefunden, und können unsere Liebe zur Kochkunst in stimmungsvoller und edler Ambiente noch prächtiger anbieten. Wir werden Ihnen auch in Zukunft das köstlichste und sinnesberauschendste Geschmackserlebnis bieten, das Sie nicht so schnell vergessen werden.

Wir haben in unserer Speisekarte die herausragendsten regionstypischen Gerichte zusammengestellt und kreativ verfeinert.

Genießen Sie beste chinesische Küche in Begleitung mit erlesenen österreichischen und internationalen Weinen.

Lassen Sie sich in „Goldene Zeiten“ ent- & verführen.

*Mingming & Jian Zhao*



GOLDENE ZEITEN

# Degustationsmenü

## -Tasting Menu -

Wenn Sie sich für unser Degustationsmenü entscheiden, erwartet Sie immer ein *kulinarisches Erlebnis*. Dr. Zhao kocht ganz speziell für Sie ein von ihm persönlich zusammengestelltes Menü. Sie brauchen lediglich uns mitzuteilen, was Sie nicht essen.

---

### Peking Ente

-Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag)-

Ab 4 Personen  
Pro Person € 79,-

Entensuppe mit Glasnudeln und Koriander *oder* pikant-säuerliche

\*

Glasnudelsalat mit marinierten Entenbruststreifen

\*

Im Wok gebratene Entenleber mit Ingwer und Lauch

\*

Pfannengegrillte Teigtaschen gefüllt mit Entenfleisch

\*

Würzig marinierte Entenzungen mit Mango Salat

\*

Peking Ente

mit hausgemachten chinesischen Crêpes, Gurken,Lauch, Fermentierter  
Bohnensauce

\*

Dessertvariation

Ⓐ Ⓒ Ⓕ Ⓖ



GOLDENE ZEITEN

## Suppen

S1	Klassische pikant-süß-säuerliche Suppe mit Entenfleisch und mildem Chili ⓐ ⓕ	6,9
S2	Scharfe Won-Ton Suppe mit Garnelen-Fleischfüllung nach Sichuan Art ⓐ ⓑ ⓕ	7,9
S3	Klare Meeresfrüchte & Glasnudelsuppe mit Koriander und Limetten, pikant-säuerlich ⓑ ⓓ ⓕ	7,9
S4	Tomatencremesuppe mit Garnelen ⓑ	8,9
S5	Hühnerfleisch mit Gemüse, Koriander und mildem Chili	7,9

## Dim Sum

3 Stück/Portion.

Jeweils €3,- für eine Auswahl von drei verschiedenen Füllungen.

8,9/

### ***Gedämpfte hausgemachte Teigtäschchen gefüllt mit***

D1	Garnelen & Wasserkastanien ⓑ	
D2	„Shao-Mai“ (Klebreis, Shitake Pilze, Fleisch) ⓐ ⓕ	
D3	„Shanghai Xiao-Long-Bao“ Ⓝ ⓐ ⓕ (Saftiges Schweinefleisch & chin. Gemüse)	
D4	Bärlauch, Fleisch & Garnelen ⓐ ⓑ	
D5	Curry-Schweinefleisch ⓐ	
D6	Hühnerfleisch & Ingwer ⓐ	
D7	Gemischte Gemüse & Erdnüsse ⓐ ⓔ	
D8	Rindfleisch, Ingwer & Lauch ⓐ ⓕ	
D10	Pochierte Teigtaschen mit feiner, frisch gehackter Fleisch Füllung in Chili Marinade ⓐ ⓔ ⓕ	
D11	Shanghai grüne Pak Choy, Shiitake-Pilze und Bambussprossen ⓐ	



GOLDENE ZEITEN

## Entrées / Vorspeise

V0	<p>Goldene Zeiten Vorspeisenplatte          Selektion der besten Vorspeisen von fünf verschiedene Gerichte Wir kombinieren für Sie. Lassen Sie sich überraschen!          Auch: <b>Vegane Platten</b> sind ebenfalls erhältlich  <b>(ab 2 Personen )</b></p>	<p>Pro          Person:            25,9</p>
	<p>Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓕ Ⓖ Ⓗ Ⓜ Ⓝ Ⓓ Ⓟ Ⓠ Ⓡ</p>	
V1	<p>Exotischer Früchtesalat mit Garnelen in Mandelsplittermantel</p>	11,9
	<p>Ⓐ Ⓒ</p>	
V2	<p>Marinierter Glasnudelsalat mit Ingwer, Koriander, Chili</p>	10,6
	<p>Ⓕ</p>	
V3	<p>Calamari in knuspriger Hülle mit pikanter Mango-Sauce</p>	11,5
	<p>Ⓐ</p>	
V4	<p>Tofu Variationen (für 2 Personen)          Bestehend aus:          a) Gepresstem Tofu fein geschnitten mit Sesamöl und Koriandergrün          b) Zartem Tofu Pudding mit frischen Kräutern, Ingwer-Soja-Sesamöl          c) Mit Sojasauce, Honig und Anis geschmortem Tofu nach Suzhou Art          d) Scharfem Tofu in duftend gewürztem Chili-Knoblauch-Öl          e) Gebackenen Tofuwürfeln mit Erdnüsse und spezielle Soja-Sauce          f) Zarten Tofuscheibchen in sauer-scharfer Sauce</p>	42
	<p>Ⓐ Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>	
*	<p>3 Tofu Variationen aus der obigen Auswahl nach Ihrem Wunsch</p>	21,9
	<p>Ⓐ Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>	
V5	<p>Mariniertes Rindfleisch in klassisch scharfer Sichuan Sauce mit frischen Kräutern</p>	14,9
	<p>Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>	
V6	<p>Original Peking-Enten-Rollen          (mit süßer Bohnensauce, Lauch, Gurken, chin.Crêpes)</p>	19,9
	<p>Ⓐ Ⓑ Ⓕ</p>	
V7	<p>Karamellisierte Kabeljaufilets mit „Five Spice“ Gewürz und Black Chinese Vinaigrette nach Old-Shanghai-Rezept</p>	11,9
	<p>Ⓓ Ⓕ</p>	



V8	Fein marinierte sehr-dünne-Nudeln mit knuspriger Entenbrust & hausgemachtem Chiliöl Ⓐ Ⓕ Ⓖ	15,9
V9	Gänseleber mit chinesischen Datteln, kandierten Walnüssen und süßer Reissessig-Sauce Ⓐ Ⓗ Ⓕ	18,9
VI0	Entenleber mit Frühlingszwiebeln und Ingwer im Wok Ⓐ Ⓕ	11,9
VII	Jakobsmuscheln mit grünen Pfefferoni, und Black-Chinese-Vinaigrette Ⓐ Ⓕ Ⓗ Ⓖ	18,9
VI2	Kurz gegrillter Tunfisch-Carpaccio in Sesamhülle mit Wasabi Sauce Ⓓ Ⓖ Ⓕ <i>Oder</i>	
	Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen Teigblättern, frischem Koriander und dreierlei Sauce Ⓐ Ⓓ Ⓖ Ⓕ	17,9
VI3	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & Saison-Gemüse Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓕ	8,2
VI3a	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch und Gemüse Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓕ	8,2
VI4	Knusprige Hähnchenflügel mit Sichuan-Pfeffer & Salz Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓕ	9,9
VI5	Beeftartar mit Ingwer, koriander und diveser Sauce Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓕ	15,9



GOLDENE ZEITEN

# Hauptspeisen

## Geflügel & Fleisch

H1	Knuspriges Hähnchen mit würziger Sa-Ca-Sauce, Ingwer, Frühlingszwiebel ,Gemüse ① ⑥	18,9
H2	Mandelsplitter-Hühnerfilets mit Bananen und exotischem, süß-säuerlichen Chutney ①	18,9
H3	Pikantes Wok-Hühnerfleisch mit Saisongemüse, auf Wunsch a) knusprig mit gemüse <b>oder</b> b) zart gebraten mit gemüse <b>oder</b> c) mit curry und chili <b>Oder</b> d) süß-sauerlich mit frische Ananas ⑤ ⑥	18,9
H4	Knusprige Entenbrust nach Kanton-Art ① ⑥ mit Wok-Gemüse und <b>Sauce Ihrer Wahl</b> a) Sa-Ca Sauce (würzige chin. BBQ Sauce) b) Ananas-Mango-Tomaten-Sauce c) Chili-Sichuanpfeffer Sauce (leicht scharf)	20,9
R1	zartes gebraten Sichuan-Chili Rindfleisch mit Gemüse und Schwarze Pfeffer ⑥	19,9
R2	Knusprig-würzig-pikantes Wok Rindfleisch mit Cashews und Gemüse ⑥ ⑧	19,9
R3	Zarte Rinderfilets im Wok gebraten mit Ingwer, schwarzem Pfeffer und Saison-Gemüse ⑥	34,9
R4	Knuspriges Schweinefleisch in Streifen mit frischen Früchten in süß-säuerlicher Sauce ①	18,9
R5	Scharf gebratenes, fein geschnittenes Schweinefleisch mit Black Beans, Grünes Pfefferoni und Ingwer ( <b>Mao's Lieblingsgericht</b> ) ⑥	18,9
R6	Gebratener Lammrücken im Wok mit grünen Pfefferoni und Kümmel ⑥	29,0



## Fisch

	Frischer Tagesfisch in Ganze (Wolfsbarsch, Yellow Fisch )	36.0
	<i>Wählen Sie aus 4 verschiedenen, traditionell chinesischen Zubereitungsarten:</i>	
F1	Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Jungzwiebeln nach Kanton Art ⑤	
F2	Gebraten mit Chili, Knoblauch und chinesischen Gewürzen nach Sichuan Art ⑤	
F3	Geschmort mit Shaoxing-Reiswein, Sojasauce, Ingwer und Honig nach Shanghai Art ⑤	
F4	Begrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und Knoblauch-Sojasauce ⑤	
F5	Yellow Fisch nach Shanghai Art (knusprig mit süß-säuerlich gewürzter Spezial-Tomatensauce)	38.0
F6	Gebratene Zanderfilets im Wok mit Ingwer-Frühlingszwiebel-Sauce und Pak Choi Gemüse ④ ⑤	24.9
F6a	Gefangen schwarzer Kabeljau knusprige mit süße-sojasauce	24.9

## Garnelen

F7	Pikant-würzig gebratene Garnelen mit Gemüse nach Gongbao-Art im Wok ④ ⑤	26.9
F8	Garnelen a) gerollte mit süß-säuerliche exotischen Früchten <b>oder</b> b) in knusprige Teige mit süß-säuerlicher sauce ④	26.9
F9	Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem Zhengjiang-Reisessig und Gemüse knusprig gebraten ④ ⑤	26.9



## Gemüse/Vegetarische

G1	gemischte Gemüse in Wok gebraten (auf Wunsch scharf) ⑥ Weiße Tofu & Gemüse nach Sichuan, „Ma-Po“ Art mit rotem	16,9
G2	Sichuanpfeffer-Chiliöl (nach Ihrem Wunsch, original mit fleischsoß) ⑥	16,9
G3	<b>Tagesangebot an Saison-Gemüse</b> ⑥	Ab 16,9
Zu B.	a) Shanghai grüner Pak Choy gebraten mit Knoblauch b) Fisolen mit eingelegte Gemüse-Olive c) Aubergine knusprige mit knoblauch und sojasauce <i>oder</i> süß-sauer-Tomate Sauce d) gebratne Kartoffelseide pikant-säuerlich e) Bittergurke gebraten mit scharfe Chili f) gebratene Sojasprossen mit Sichuanpfeffer und Chili	(12,9)
G4	Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse ⑥	15,9
G5	Gebratener Eierreis mit Gemüse	13,9
G6	Knusprige Tofu auf Gemüse mit Sa-Ca Sauce ⑥	16,9

## Reis & Nudeln

E1	Nudel Suppentopf mit Rindfleisch, <i>oder</i> mit Hühnefleisch Ingwer und Saison-Gemüse) ④ ⑤ ⑥	18,9
E2	Gebratener Eierreis mit Garnelen, Ingwer und Gemüse ③ ④ ⑥	18,9
E3	Gebratene hausgemachte Nudeln nach Shanghai Art mit a) Wok-Hühnerfleisch <i>oder</i> b) Wok-Rindfleisch ⑥ ⑤	17,9

## Beilagen

B1	<i>Yellow.</i> Gebratener Curry-Eierreis	6,9
B2	<i>Red.</i> Gebratener Eierreis mit Tomaten & mildem Chili	6,9
B3	<i>Black.</i> Gebratener Black-Bean-Eierreis ⑥	6,9
B4	<i>White.</i> Gedämpfter Jasmin Reis	3,9
B5	Gebratene Eierreis ⑤ ⑥	6,9



GOLDENE ZEITEN

## Desserts

N1	Süß-Knusprige Maroni Won-Ton Teigtäschchen mit Früchten & Himbeersauce (A)	9,9
N2	Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme (B)	9,9
N3	Birnen-Tofu-Tiramisu (F) (B)	9,9
N4	<b>Klebrige Reismehlkügel</b> 3 Stück mit schwarzer Sesam- <i>oder</i> mit Haselnuss-Nougat- <i>oder</i> mit Eier-Vanillefüllung (N) (B) (H)	9,9
N5	Eiscreme (3 verschiedene Sorten) Cremig <i>oder</i> fruchtiger Sorbert (B) (H) (N)	9,9
N6	Europäische klassische knusprig gebackene Banane, Apfel <i>oder</i> Ananas mit Zimt, Honig	9,9
N7	chinesische flambierte Eis	9,9
N8	Goldene Zeiten Dessert 5 Variation für 2 Personen (A) (C) (E) (B) (H) (N)	45

Größe aus der Küche & Gedeck pro Person (A) (F) 3,9  
 Alle Speisen und Getränke inklusive aller  
 Abgaben und Steuern, exkl. Servicegebühr



GOLDENE ZEITEN