

## 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)

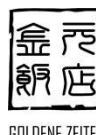
\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*) 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** am Dr.-Karl-Lueger-Platz,Wien

**Liebe neue und alte Gäste,**

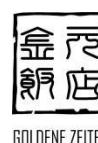
**Genießer und Freunde,**

Seit über dreizige Jahren (seit 1993) 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 im stimmungsvollen und edlen Ambiente noch prächtiger ambieten. 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*



# 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 Menü 欧式北京鸭套餐

-Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag)-

Ab 2 Personen

Pro Person € 89,-

Suppe mit Entefleisch pikant-säuerliche

Glasnudelsalat mit marinierten Entenbruststreifen

Im Wok gebratene Entenleber mit Ingwer und

Lauch

Pfannengegrillte Teigtaschen gefüllt mit Gemischtfleisch

Würzig marinierte Entenzungen mit Mango Salat

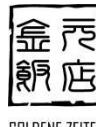
Peking Ente mit hausgemachten chinesischen

Crêpes, Gurken, Lauch, Fermentierter

Bohnensauce

Dessertvariation

Ⓐ ⓒ Ⓟ Ⓢ



GOLDENE ZEITEN

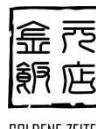
## **Dim Sum** *Homemade Chinese Dumplings*

3 Stück/Portion, 3 pieces/portion

点心

*Gedämpfte hausgemachte Teigtäschchen gefüllt mit*

D1	Garnelen & Wasserkastanien ⑧ <b>glutenfrei</b>	11.9
	<b>Shrimps &amp; water chestnuts</b>	水晶虾饺
D2	„Shao-Mai“ (Klebreis, Shitake Pilze, Fleisch) ④ ⑤ <b>sticky rice, shiitake mushrooms, pork</b>	9.3
	„Shanghai Xiao-Long-Bao“	糯米猪肉香菇烧麦
D3	(Saftiges Schweinefleisch & chin. Gemüse) ④ ⑤ ⑩ <b>Juicy pork &amp; chinese vegetables</b>	9.3
D4	Bärlauch, Fleisch & Garnelen ④ ⑧ <b>wild garlic, shrimps, pork</b>	9.2
D5	Curry-Schweinefleisch & Gemüse ④ <b>Curried pork &amp; vegetables</b>	9.2
D6	Hühnerfleisch & Ingwer ④ <b>Chicken &amp; ginger</b>	9.0
D7	Gemüse & Erdnüsse ④ ⑥ <b>Vegetables &amp; peanuts</b>	9.0
D8	Rindfleisch, Ingwer & Lauch ④ ⑤ <b>Beef, ginger &amp; leeks</b>	9.2
D9	Pfannengegrillte saftige „Sheng Jian“ gemischtes Fleisch <b>Pan-fried Juicy "Sheng Jian"</b> ④ ⑥ ⑤ 本店生煎	9.3
	Pochierte Teigtäschchen mit feiner, frisch gehackter Fleisch	
D10	Füllung in Chili Marinade ④ ⑥ ⑤ <b>with a Delicate Filling of Freshly-Chopped Meat In Chilli Marinade</b>	9.5
	川味辣水饺	



GOLDENE ZEITEN

## Suppen 汤类

Klassische pikant–süß–säuerliche Suppe mit Entenfleisch und mildem Chili © Ⓜ 酸辣汤 7.2			
S1	<i>Classic Spicy Sweet &amp; Sour Soup with Duck and Mild Chili</i>	Ⓐ Ⓛ Ⓝ	
Scharfe Won–Ton Suppe mit (Hühnerefleisch oder) Garnelen–Fleischfüllung nach Sichuan Art 8.3			
S2	<i>Spicy won-ton soup with shrimp-meat filling, sichuan style</i>	Ⓐ Ⓛ Ⓝ	馄饨汤
Klare Meeresfrüchte & Glasnudelsuppe mit Koriander und Limetten, pikant–säuerlich 8.3			
S3	<i>Clear seafood &amp; glass noodle soup, seasoned with cilantro and limes</i>	Ⓐ Ⓛ Ⓝ	粉丝海鲜汤
Tomatencremesuppe mit Garnelen 9.2			
S4	<i>Tomato cream soup with shrimp</i> Ⓛ		番茄虾仁汤
Hühner–Gemüsesuppe, Koriander ,oder mildem Chili 7.9			
S5	<i>Chicken veggie soup, coriander, or chili</i>		鸡肉素菜汤
Vegane Miso Suppe, Tofu,Seetang 7.9			
S6	<i>vagan miso soup ,tofu,seaweed</i>		味增汤



GOLDENE ZEITEN

# Entrées 前餐

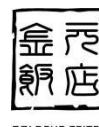
## V0 Vorspeisenplatte ab 2 Person

Selektion der der besten Vorspeisen von fünf verschiedene Gerichte.

wir kombinieren für sie. lassen Sie sich überraschen !

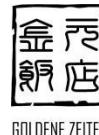
Ⓐ ⓒ Ⓛ Ⓝ Ⓟ Ⓡ Ⓢ      **pro Person** 29,0

V1	Exotischer Früchtesalat nach Saison mit Garnelen in Mandelsplittermantel <i>Exotic seasonal fruit salad with almond-coated shrimps</i>	12,9
V2	Marinierter Glasnudelsalat mit chinesischem Ingwer, Koriander, Chili <i>Marinated vermicelli salad combined with ginger, cilantro, chili</i>	10,6
V3	Calamari in knuspriger Hülle mit pikanter Mango-Sauce <i>Crispy-coated calamari stuffed with spicy mango sauce</i>	12,5
V4	Tofu Variationen (6 Einheit) Bestehend aus: a) Gepresstem Tofu fein geschnitten mit Sesamöl und Koriandergrün 香菜干丝 b) Zartem Tofu Pudding mit frischen Kräutern, Ingwer-Soja-Sesamöl 凉拌豆腐 c) Mit Sojasauce, Honig und Anis geschmortem Tofu nach Suzhou Art 苏州豆腐干 d) Scharfem Tofu in duftend gewürztem Chili-Knoblauch-Öl 辣油豆腐丁 e) Gebackenen Tofuwürfeln mit Erdnuß und spezielle Soja-Sauce 香菜炸豆腐 f) Zarten Tofuscheibchen in sauer-scharfer Sauce 酸辣豆花 Ⓐ ⓒ Ⓛ Ⓝ Ⓟ Ⓡ Ⓢ	45



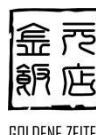
GOLDENE ZEITEN

*	3 Tofu Variationen aus der obigen Auswahl nach Ihrem Wunsch	22,9
	(Ⓐ ⓒ Ⓟ Ⓢ)	
V5	Mariniertes Rindfleisch in klassisch würziger Sichuan Sauce	15,9
	(Ⓔ Ⓟ Ⓢ)	
	<i>marinated beef in classic spicy sichuan sauce</i> 川味涼拌牛肉	
	Original Peking–Enten–Rollen	
V6	(mit süßer Bohnensauce, Lauch,Gurken, chin.Crépes)	20,9
	(Ⓐ ⓒ Ⓟ)	
	<i>original peking duck roll , (served with sweet bean sauce, leeks, chinese crêpes)</i>	
		北京鴨卷
	Karamellisierte Kabeljafilets mit „Five	
V7	Spice“ Gewürz und Black Chinese	12,9
	Vinaigrette nach Old–Shanghai–Rezept	
	<i>caramelized cod filets seasoned with “Five Spices” and black chinese vinaigrette from an old shanghai recipe</i> (Ⓓ Ⓟ)	
		五香熏鱼
	Fein marinierte sehr–dünne–Nudeln mit	
V8	knuspriger Entenbrust & hausgemachtem	16,9
	Chiliöl	
	(Ⓐ Ⓟ Ⓢ)	
	<i>marinated thin noodles with crispy duck Breast seasoned with chilli oil (hot)</i>	
		拌面香酥鸭
	Gänseleber mit chinesischen Datteln,	
V9	kandierten Walnüssen und süßer	19,9
	Reisessig–Sauce	
	(Ⓐ Ⓞ Ⓟ)	
	<i>Foie gras with chinese dates, candied walnuts and rice–vinegar ginger sauce</i>	
		核桃红枣鹅肝
V10	Entenleber mit Frühlingszwiebeln und Ingwer im Wok	11,9
	(Ⓐ Ⓟ)	
	<i>Stir-Fried duck liver with scallions &amp; ginger</i>	
		姜葱炒鸭肝



GOLDENE ZEITEN

V11	Jakobsmuscheln mit grünen Pfefferoni, und Black–Chinese–Vinaigrette <i>Scallops cooked with green feferoni and black chinese vinaigrette, chilli chutney</i> ☺ ☹ ☻ ☼	19,9
V12	Kurz gegrillter Tunfisch in Sesamhülle mit Wasabi Sauce ☺ ☻ ☹ ☼ 香煎芝麻金枪鱼 <i>briefly grilled tuna in sesame coating with wasabi sauce</i>	19,9
	<i>Oder/Or</i>	
	Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen Teigblättern, frischem Koriander und dreierlei Sauce ☺ ☻ ☹ ☼ <i>Tuna tartar with crispy dough sheets, coriander,three kinds of sauce</i>	
	脆皮金枪鱼塔	
V13	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & Saison–Gemüse ☺ ☻ ☹ ☼ 奶酪生菜春卷 <i>Crispy egg roll filled with cheese and iceberg lettuce</i>	8.5
V13	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch a und Gemüse ☺ ☻ ☹ ☼ 奶酪生菜春卷 <i>crispy egg Roll filled with meat and cabbage</i>	8.2
V14	Knusprige Hähnchenflügel, <i>Sichuan–Pfeffer &amp; Salz</i> <i>crispy chickenwings with sichuan–pepper, salt</i> ☺ 椒盐鸡翅	9.9
V15	Gurkensalat mit knoblauch,Sesamöl, <i>cucumber salad with garlic,sasame oil</i> ☺ 蒜味黄瓜沙拉	7.9



GOLDENE ZEITEN

# Hauptspeisen Maincourses

主菜

## Geflügel & Fleisch 家禽 & 肉类

### Poultry & Meat

Knuspriges Hähnchen mit würziger

- H1 Sa-Ca-Sauce, Ingwer, Frühlingszwiebel und 19,9  
Saison-Gemüse Ⓐ Ⓛ

*crispy chicken with sa-ca-sauce, ginger & scallions, seasonal vegetables*

油淋脆皮鸡

Mandelsplitter-Hühnerfilets mit Bananen

- H2 und exotischem, süß-säuerlichen Chutney 19,9  
Ⓐ  
*almond flakes chicken filets with banana and exotic sweet-sour chutney*

香蕉杏仁鸡

Pikantes Wok-Hühnerfleisch mit  
Saisongemüse, auf Wunsch

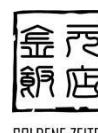
- H3 a) knusprig **oder** b) zart gebraten **oder** 19,9  
b) mit curry und chili **oder**  
d) süß-sauerlich mit frischer Ananas Ⓛ Ⓛ  
*stir-fried chicken with vegetables, as desired*  
a) *crispy* 干煸鸡 b) *gently fried* 什锦鸡 c) *With curry chili* 辣咖喱  
d) *sweet sour & ananas* 菠萝鸡

Knusprige Entenbrust nach Kanton-Art

- H4 *crispy duck breast, canton style* 香酥鸭 Ⓛ Ⓛ 21.9  
mit Wok-Gemüse und **Sauce Ihrer Wahl**.

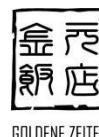
*with stir-fried vegetables and sauce of your choice:*

- Sa-Ca Sauce (würzige chin. BBQ Sauce)
- Ananas-Mango-Tomaten-Sauce
- Chili-Sichuanpfeffer Sauce (leicht scharf)  
a) 沙茶汁 b) 菠萝芒果汁 c) 川味辣汁



GOLDENE ZEITEN

R1	zartes gebraten Sichuan–Chili Rindfleisch mit Gemüse	⑤	22,9
	<i>tender fried sichuan chilli beef with vegetables</i>	川味牛肉	
R2	Knusprig–würzig–pikantes Wok Rindfleisch mit Cashews und Gemüse	⑤ ⑧	22,9
	<i>crispy spicy wok beef with cashews and vegetables</i>	干煸牛肉	
R3	Zarte Rinderfilets im Wok gebraten mit Ingwer, schwarzem Pfeffer	⑤	36.9
	<i>Stir-fried beef fillet, seared with ginger, scallions and black pepper</i>	黑胡椒牛柳	
R4	Knuspriges Schweinefleisch in Streifen mit frischen Früchten in süß–säuerlicher Sauce <i>oder mit scharfes Gemüse &amp; chin. Pfeffer</i>	18,9	
	<i>crispy pork combined with fresh exotic fruits in sweet sour sauce or with spicy vegetables and sichuan peppercorns</i>		
	⑤ ⑥	干煸肉片 菠萝咕咾肉	
R5	Scharf gebratenes, fein geschnittenes Schweinefleisch mit Black Beans, Grünes Pfeffer und Ingwer ( <i>Mao's Lieblingsgericht</i> )	18,9	
	<i>Seared finely-sliced pork with black beans, chili pods and ginger (Mao's favorite dish)</i>	豆豉青椒肉丝	
R6	Gebratener Lammrücken im Wok mit grünen Pfefferoni und Kümmel	⑤	29.0
	<i>Stir-fried lamb, cut from the rack, with green feferoni, herbs and caraway</i>	青椒孜然羊里脊	



GOLDENE ZEITEN

# Fisch & Garnelen Fish & Schrimps

## 鱼虾类

Frischer Tagesfisch in Ganze oder Filets ab  
(Wolfsbarsch oder goldbrase) 38.0

**Wählen Sie aus 4 verschiedenen, traditionell chinesischen Zubereitungsarten:**

*Choose from 4 different, traditional Chinese styles of preparation:*

Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch,

F1 Jungzwiebeln nach Kanton Art Ⓛ

*Steamed with soy sauce, ginger, garlic and scallions*

清蒸

Gebraten mit Chili, Knoblauch und

F2 chinesischen Gewürzen nach Sichuan Art Ⓛ

*Fried with chili, garlic and chinese spices, sichuan style*

干烧

Geschmort mit Shaoxing–Reiswein,

Sojasauce, Ingwer und Honig nach Shanghai

F3 Art Ⓛ

*Braised with shaoxing rice wine, soy sauce, ginger and honey, shanghai style*

红烧

Gegrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und

F4 Knoblauch–Sojasauce Ⓛ

*Grilled with sichuan pepper, cilantro and garlic soy sauce*

锅煎

Yellow Fish nach Shanghai Art (knusprig mit

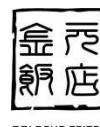
süß–säuerlich gewürzter

F5 Spezial–Tomatensauce)

39.0

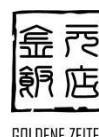
*shanghai yellow fish (crispy, Seasoned with special sweet and sour tomato sauce)*

松鼠黄鱼



GOLDENE ZEITEN

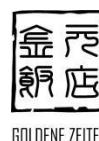
	Gebratene Zanderfilets im Wok mit		
F6	Ingwer–Frühlingszwiebel–Sauce und Pak Choi Gemüse Ⓛ Ⓜ	25,9	
	<i>Stir-fried pike-perch filets with ginger and scallions</i>		葱姜河鲈鱼
	Gefange schwarzer Kabeljau knusprige mit		
F6a	süße–sojasauce Ⓛ Ⓜ	28,9	
	<i>Caught black cod crispy with sweet sour soy sauce or with onions and black beans</i>		蜜汁鳕鱼 或 豉汁鳕鱼
	Pikant–würzig gebratene Garnelen mit		
F7	Gemüse nach Gongbao–Art im Wok Ⓛ Ⓜ	28,9	
	<i>Hot and spicy stir-fried shrimps, gongbao style</i>		宫保虾
	Gerollte Garnelen mit süß–säuerliche		
	exotischen Früchten <b>oder</b> b) in knusprige		
F8	Teige mit süß–säuerlicher sauce Ⓛ	28,9	
	<i>Shrimps rolled or in crispy batters with sweet and sour fruit sauc</i>		玉簪虾 面拖大虾
	Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem		
	Zhengjiang–Reisessig und Gemüse knusprig		
F9	gebraten Ⓛ Ⓜ	28,9	
	<i>Crispy stir-fried hot and spicy shrimps with chinese zhengjiang rice vinegar</i>		干煸虾



GOLDENE ZEITEN

# Gemüse Vegetables 蔬菜类

	gemischte Gemüse in Wok gebraten (auf Wunsch scharf) Ⓛ	17,9
G1	<i>Stir-fried mixed vegetables with ginger and garlic (hot if desired)</i> 什锦蔬菜	
	Weisse Tofu & Gemüse nach "Ma-Po" Art mit rotem Sichuanpfeffer-Chiliöl (nach Ihrem Wunsch, original mit fleisch soß) Ⓛ	17,9
G2	<i>"Ma-Po" tofu with Sichuan-pepper-red-chilli oil (with meat sauce, if desired)</i> 麻婆豆腐	
G3	Tagesangebot an Saison-Gemüse Ⓛ <i>daily choice of vegetables</i>	ab 时鲜蔬菜 17.9
	a) Shanhai grüner Pak Choy gebraten mit Knoblauch <i>stir-fried shanghai chinese cabbage pak choy</i> 上海青菜	
	b) Fisolen mit eingelegte Olive-Gemüse <i>green beans with pickled olive-vegetable</i> 榄菜四季豆	
	b) Aubergine knusprige mit knoblauch und sojasauce oder süß-sauer-Tomate Sauce <i>crispy eggplant with garlic and soy sauce or tomato sweet sour sauce</i> 抓炒茄子 蒜汁或茄汁	
	c) gebratne Kartoffelseide pikant-säuerlich <i>fried hot and sour potato shreds</i> 酸辣土豆丝	
	d) Bittergurke gebraten mit scharfe Chili <i>bitter melon fried with hot chilli</i> 辣炒苦瓜	
G6	Knusprige Tofu auf Gemüse <i>crispy tofu on vegetables</i> Ⓛ Ⓜ Ⓛ	18.9 酥炸豆腐块



GOLDENE ZEITEN

# Reis & Nudeln

# 米饭面条

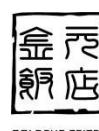
	Nudel Suppentopf mit Rind-, oder	
E1	Hühnefleisch und Gemüse) Ⓛ Ⓜ Ⓟ 牛肉汤面	19,9
	<i>Noodle soup pot with Beef, or chicken and vegetables 鸡肉汤面</i>	
	Gebratene hausgemachte Nudeln mit	
E2	Gemüse, Ingwer Ⓛ Ⓜ Ⓟ 蔬菜炒面	15,9
	<i>fried homemade noodles with vegetable , ginger</i>	
	Gebratener Eierreis mit Garnelen, Ingwer und	
E3	Gemüse Ⓛ Ⓜ Ⓟ 虾仁蛋炒饭	20,9
	<i>egg-fried rice with shrimps, ginger and vegetables</i>	
	Gebratener Eierreis mit Gemüse	
E4	Fried egg rice with vegetables Ⓛ Ⓜ Ⓟ 蔬菜蛋炒饭	15,9
	Gebratene hausgemachte Nudeln nach	
	Shanghai Art mit a)Hühnerfleisch oder	19,9
E5	b)Rindfleisch c) Garnelen Ⓛ Ⓜ Ⓞ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ 21,9	
	<i>Fried homemade noodles with chicken or Beef or schrimps and vegetables 鸡肉 或 牛肉 或 虾仁 炒面</i>	24,9

# Beilagen

# Side Dishes

小份配盘

B1	<b>Yellow</b> : Gebratener Curry–Eierreis Egg fried rice with curry Ⓥ 咖哩蛋炒饭	7,5
B2	<b>Red</b> : Gebratener Eierreis mit Tomaten & mildem Chili Egg fried rice with tomatoes and mild chill Ⓥ 辣味蛋炒饭	7,5
B3	<b>Black</b> : Gebratener Black–Bean–Eierreis Egg Fried Rice with Black Beans Ⓥ Ⓟ 豆豉蛋炒饭	7,5
B4	<b>White</b> : Gedämpfter Jasmin Reis Steamed Jasmine Rice 白米饭	4,2
B5	Gebratene Eierreis Egg fried rice with Vegetables	7,5



GOLDENE ZEITEN

# Desserts

# 甜品

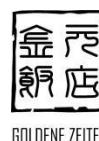
	Süß-Knusprige Maroni Won-Ton	
N1	Teigtäschchen mit Früchten & Himbeersauce Ⓐ	10,9 香脆栗子馄饨 <i>Sweet chestnut won-ton with fruit &amp; raspberry sauce</i>
N2	Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme ⑤	11,9 姜味奶冻糕
N3	Birnen-Tofu-Tiramisu Ⓛ ⑤	11,9
	Reismehlknödel (Alias: moche) mit schwarzer Sesam oder Haselnuss Nougat oder Eier-Vanillefüllung ⑩ ⑤ ⑪	3 Stück <i>Glutinous rice balls with</i> a) <i>black sesame filling</i> ⑩ 黑芝麻汤圆 b) <i>with Vanilla-Egg Filling</i> ⑤ 香草椰丝球 c) <i>with Hazelnut-Nougat Filling</i> ⑤ ⑪ 巧克力榛子汤圆
N4	Eiscreme (3 verschiedene Sorten)	12,9
N5	Cremig oder fruchtiger Sorbet ⑤ ⑪ ⑩ <i>Ice Cream (3 different kinds) creamy or sorbet</i>	11,9 冰淇淋
	Europäische klassische knusprig gebackene Banane, Apfel oder Ananas mit Zimt, Honig 炸 (香蕉, 苹果, 菠萝) <i>crispy baked banana, apple, pineapple with cinnamon honey</i>	10,9
N6	chinesische flambierte Eis <i>flambéed ice cream</i>	10,9 火烧冰淇淋
N7	Goldene Zeiten Dessert Variation	
N8	für (for) 2 Personen Ⓐ ⑤ ⑩ ⑪ ⑩	36 甜品拼盘

Alle Speisen und Getränke inklusive aller Abgaben und Steuern

Grüße aus der Küche & Gedeck

pro Person Ⓛ Ⓛ

4,9



GOLDENE ZEITEN

# Getränk

## Aperitiv

### Ming's Cocktail

Sekt mit Mango, Sichuanpfeffer, 0,15l 13,9  
frischen Koriander, Limettensaft

### Aloe Vera Cocktail

Aloe Vera Juice, Gin, frische Zitrone 0,15l 13,9

Aperol spritz (*prosecco oder Wein*) 0,25 9,9

### Exotische Bellini

Prosecco mit Mango, Guave oder 1/8l 9,9  
Lychee

Prosecco *pur* 1/8l 8,9

Cremant de Loire *Brut Rosé/weiss* 1/8l 10,9  
0,75l 58

Champagne Gobillard & Fils 1/8l 15  
*Tradition*

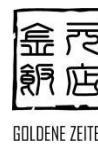
Kir Royal *Beerentlikör & Cremant d'Alsace* 0,15l 8,9

Martini Bianco 6cl 8,9

Gin Tonic 4cl 12.0

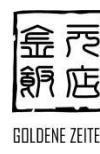
Campari Soda 4cl 9,9

Campari (frischer Orange saft) 11.9



## **Champagner**

Gobillard & Fils	<i>Rosé</i>	0,75l	89
Louis Roederer	<i>Brut Premier</i>	0,75l	119
Laurent-Perrier	<i>demi sec</i>	0,75l	95
Pol Roger	<i>Reserve</i>	0,75l	95
Dom Pérignon	<i>Vintage 2004</i>	0,75l	320
Moët & Chandon	<i>Brut Impérial</i>	0,75l	96
Deutz	<i>Brut Classic</i>	0,75l	96
Taittinger	<i>brut</i>	0,75l	96
Schloss Gobelsburg	<i>blanc de blancs</i>	0,75l	79



# **Before or After**

## **Chinese Selection**

Mao Tai

Bekanntester chinesischer  
Getreide–Edelbrand

2 cl 18

Wu Liang Ye

Edelbrand aus 5 verschiedenen  
Getreidesorten

2 cl 15

Gao Liang Jiu

Edelbrand aus roten Hirsen und Reis

2 cl 8,9

Mei Guei Lu

Edelbrand mit Rosendaroma

2 cl 8,9

Wu Jia Pi

Kräuter–Edelbrand

2 cl 8,9

Ginseng Likör

Edelbrand aus Heilwurzel

2 cl 8,9

Zhu Ye Qing

Edelbrand mit Bambusaroma

2 cl 8,9

Huang Jiu – Chinesischer Reiswein

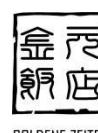
8 cl 8,9

Sake – Japanischer Reiswein

8 cl 8,9

Lychee, Mandarin oder Pflaumen Likör

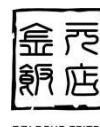
8 cl 8,9



GOLDENE ZEITEN

## **Western Selection**

Absolut Vodka	4 cl	8,9
Russky Standard Vodka Plantinum	4 cl	9,5
Rémy Martin	4 cl	10,5
Averna	4 cl	6,9
Fernet Branca	4 cl	6,9
Gordon's Gin	4 cl	6,9



GOLDENE ZEITEN

## Bier vom Fass

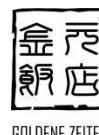
Zwettler <i>original</i>	0,2l	3,9
Zwettler <i>original</i>	0,33l	4,9
Zwettler <i>original</i>	0,5l	6,5

## Flaschenbier

Paulaner Weißbier naturtrüb	0,5l	6,5
Alkoholfrei	0,33l	5,9
Tsingtao Bier (China)	0,33l	5,9

## Kaffee (*Hausbrandt oder Nespresso*)

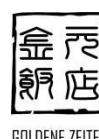
Espresso klein	3,4
Espresso groß	5,9
Melange / Cappuccino	5,5
Caffè Latte	6,5
Caffè Macchiato	3,9



GOLDENE ZEITEN

## Teespezialitäten 0,5L

Jasmin Tee	6,9
<i>Junge feindduftende Teeblätter werden sorgfältig mit Jasminblüten gedämpft.</i>	
Bio "LongJing" Spezial Grüner Tee	6,9
<i>Die jungen Teetriebe werden traditionsgemäß in der heißen Pfanne in aufwändiger Handarbeit zu seiner typischen länglichen Form gepresst. Charakteristisch: mild-rauchiges Aroma, zart-bitterer Geschmack.</i>	
"Mu Dan" Jasmingrüner Tee	7,9
<i>Grüne Blattspitzen werden mit Jasminblüten zu einer Blume gebunden. Eine Rarität.</i>	
Mango Grüner Tee	6,9
<i>Feine grüne Blätter mit Mango Stückchen, leicht süßlich duftend, mit exotischem Aroma.</i>	
Ginseng U-Long Tee	6,9
<i>U-Long ("schwarzer Drache"): Halbfermentierter Tee nach alter Tradition. Teeblätter werden in Ginseng Pulver eingehüllt und verströmen ein ausgeprägtes Aroma.</i>	
Chrysanthemen-Tee	6,9
<i>Weiße Chrysanthemenblüten aus Hangzhou. Diesen überaus wohlschmeckenden Tee empfahl bereits der berühmte Arzt Li Shi Zhen aus der Ming-Dynastie wegen seiner Heilkraft.</i>	
Ingwer Tee <i>mit / ohne citrone</i>	6,9
<i>Der einzige versüßte Tee in China. Kein Teeingehalt, cholesterinsenkend und wärmend</i>	
Genmai Tee	6,9
<i>Feiner Sencha-Grüntee mit geröstetem Reis</i>	
Rosen Darjeeling Tee	6,9
<i>Darjeeling-Schwarztee mit Rosenblüten</i>	
Bio Weißer Tee	6,9
Haus Tee <i>(schwarztee, zimt, honig, igwer)</i>	7,5



## **Alkoholfrei**

Römerquelle	0,33l	3,9
	0,75l	8,5
Römerquelle ohne	0,33l	3,9
	0,75l	8,5
Almdudler	0,33l	4,5
Coca Cola / Coca Cola Light	0,33l	4,5
Coca Cola / Coca Cola Light mit frischgepresstem	0,33l	5,5
Zitronensaft		
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	4,5
Soda	0,25l	2,6
	0,5l	5,2
Soda mit frischgepresstem	0,25l	3,6
Zitronensaft	0,5l	6,2
Hausgemachte		
Minz–Honig–Limetten–Soda	0,5l	6,9
Hausgemachter		
Zintronen–Eistee mit Ingwer und Honig	0,5l	6,9

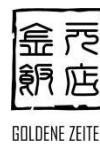
## **Fruchtsäfte**

Frischgepresster Orangensaft	0,25l	6,9
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	4,5
Orangensaft	0,25l	4,5
Kokos,Mango,Guva,Lychee	0,25l	4,5
Fruchtsäfte gespritzt	0,25l	3,3
	0,5l	6,5



## OBSTBRAND

Williams	Reisetbauer	2cl	8,5
Rote Williams	Skiclub Arlberg Reisetbauer	2cl	8,5
Marille	Holzapfel	2cl	6,5
Zwetschke	Reisetbauer	2cl	7,0
Weichsel	Holzapfel	2cl	8,0
Wildkirsche	Reisetbauer	2cl	11,9
Himbeere	Reisetbauer	2cl	10,5
Schwarze Ribisl	Holzapfel	2cl	10,5
Elsbeere	Reisetbauer	2cl	19,5
Vogelbeere	Reisetbauer	2cl	10,5
Quitte	Holzapfel	2cl	9,5
Kirsche	Reisetbauer	2cl	8,0
Holunder	Reisetbauer	2cl	10,5
Apfel im Eichenfass Reisetbauer		2cl	8,0



Maschansker 100% reiner  
Apfelbrand Göllers 2cl 8,0

## GEMÜSEBRAND

Karotte Reisetbauer 2cl 7,5

Ingwer Reisetbauer 2cl 9,5

Paradeiser Reisetbauer 2cl 9,0

## TRESTERBRAND

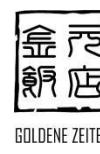
Olivin Tresterbrand  
Winkler–Hermaden 2cl 7,8

Tresterbrand von Riesling  
„Moosburgerin“ 2cl 6,4  
Buchegger

Grappa di Vin Santo  
Avignonesi, Italien 2cl 8,0

Grappa di Brunello  
Altesino, Italien 2cl 6,5

Grappa di Moscato Poli,  
Schiavon, Italien 2cl 6,8



## **SCOTCH WHISKY**

Highland Single Malt The Macallan	4cl	10,5
Chivas 12 years	4cl	9,5
Ballantine's	4cl	8,5
Johnny Walker Red/Black Label	4cl	7/10

## **WEINBRAND**

Armagnac <i>XO</i> Chateau de Laubade, Frankreich	4cl	13,5
Veltlinerbrand Reserve Freie Weingärtner Wachau	4cl	14,0

