

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,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 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 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

Gemischtefleisch

Würzig marinierte Entenzungen mit Mango Salat

Peking Ente mit hausgemachten chinesischen

Crêpes, Gurken,Lauch, Fermentierter

Bohnsauce

Dessertvariation

Ⓐ Ⓒ Ⓕ Ⓖ Ⓝ



GOLDENE ZEITEN

Dim Sum *Homemade Chinese Dumplings*

3 Stück/Portion, 3 pices/portion

点心

Gedämpfte hausgemachte Teigtäschchen gefüllt mit

D1	Garnelen & Wasserkastanien (B) glutenfrei		11.9
	Shrimps & water chestnuts	水晶虾饺	
D2	„Shao-Mai“ (Klebreis, Shitake Pilze, Fleisch) (A) (F)		9.3
	sticky rice, shitake mushrooms, pork	糯米猪肉香菇烧麦	
	„Shanghai Xiao-Long-Bao“	上海小笼包	
D3	(Saftiges Schweinefleisch & chin. Gemüse) (A) (F) (N)		9.3
	juicy pork & chinese vegetables		
D4	Bärlauch, Fleisch & Garnelen (A) (B)	韭菜肉虾饺	9.2
	wild garlic, shrimps, pork		
D5	Curry-Schweinefleisch & Gemüse (A)	咖喱猪肉饺	9.2
	Curried pork & vegetables		
D6	Hühnerfleisch & Ingwer (A)	姜汁鸡肉饺	9.0
	Chicken & ginger		
D7	Gemüse & Erdnüsse (A) (E)	花生蔬菜饺	9.0
	Vegetables & peanuts		
D8	Rindfleisch, Ingwer & Lauch (A) (F)	葱姜牛肉饺	9.2
	Beef, ginger & leeks		
D9	Pfannengegrillte saftige „Sheng Jian“ gemischtes Fleisch		9.3
	Pan-fried juicy „Sheng Jian“ (A) (E) (F)	本店生煎	
	Pochierte Teigtaschen mit feiner, frisch gehackter Fleisch		
D10	Füllung in Chili Marinade (A) (E) (F)		
	with a Delicate Filling of Freshly-Chopped Meat in Chili Marinade		9.5
		川味辣水饺	



GOLDENE ZEITEN

Suppen 汤类

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



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 Ⓐ Ⓒ 12,9

Exotic seasonal fruit salad with almond-coated shrimps

芒果沙拉杏仁虾

- V2 Mariniert Glasnudelsalat mit chinesischem
Ingwer, Koriander, Chili Ⓔ 10.6

Marinated vermicelli salad combined with ginger, cilantro, chili

粉丝沙拉卷

- V3 Calamari in knuspriger Hülle mit pikanter
Mango-Sauce Ⓐ 12.5

Crispy-coated calamari stuffed with spicy mango sauce

剑鱿香芒汁

- V4 Tofu Variationen (6 Einheit) 豆腐六味拼盘 45

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

Ⓐ Ⓔ Ⓔ Ⓔ



GOLDENE ZEITEN

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



GOLDENE ZEITEN

V11 Jakobsmuscheln mit grünen Pfefferoni, und 19,9
 Black-Chinese-Vinaigrette
Scallops cooked with green feferoni and black chinese vinaigrette,
chilli chutney ① ② ③ ④ 虎皮青椒大鲜贝

V12 Kurz gegrillter Tunfisch in Sesamhülle
 mit Wasabi Sauce ① ② ③ 香煎芝麻金枪鱼 19,9
briefly grilled tuna in sesame coating with wasabi sauce

Oder/Or

Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen
 Teigblättern, frischem Koriander und
 dreierlei Sauce ① ② ③ ④
Tuna tartar with crispy dough sheets, coriander, three kinds of sauce
 脆皮金枪鱼塔

V13 Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & 8.5
 Saison-Gemüse ① ② ③ ④
Crispy egg roll filled with cheese and iceberg lettuce
 奶酪生菜春卷

v13 Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch
 a und Gemüse ① ② ③ ④ 8.2
crispy egg Roll filled with meat and cabbage
 素菜肉末馅春卷

V14 Knusprige Hähnchenflügel, Sichuan-Pfeffer & Salz
crispy chickenwings with sichuan-pepper, salt ① 椒盐鸡翅 9.9

V15 Gurkensalat mit knoblauch, Sesamöl, 7.9
cucumber salad with garlic, sasame oil ① 蒜味黄瓜沙拉



GOLDENE ZEITEN

Hauptspeisen Maincourses

主菜

Geflügel & Fleisch

家禽 & 肉类

Poultry & Meat

Knuspriges Hühnchen mit würziger

H1 Sa–Ca–Sauce, Ingwer,Frühlingszwiebel und 19,9

Saison–Gemüse (A) (F)

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

(A)

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 frische Ananas (E) (F)

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 (A) (F) 21.9

mit Wok–Gemüse und **Sauce Ihrer Wahl.**

with stir-fried vegetables and sauce of your choice:

a) Sa–Ca Sauce (würzige chin. BBQ Sauce)

b) Ananas–Mango–Tomaten–Sauce

c) 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 22,9
mit Gemüse ⑤
tender fried sichuan chill beef with vegetables 川味牛肉
- R2 Knusprig–würzig–pikantes Wok Rindfleisch 22,9
mit Cashews und Gemüse ⑤ ⑥
crispy spicy wok beef with cashews and vegetables 干煸牛肉
Zarte Rinderfilets im Wok gebraten mit
- R3 Ingwer, schwarzem Pfeffer ⑤ 36,9
Stir-fried beef filet, seared with ginger, scallions and black pepper
黑胡椒牛柳
- Knuspriges Schweinefleisch in Streifen mit
frischen Früchten in süß–säuerlicher Sauce
- R4 **oder** mit scharfes Gemüse & chin. Pfeffer 18,9
*crispy pork combined with fresh exotic fruits in sweet sour sauce
or with spicy vegetables and sichuan peppercorns*
④ ⑤ 干煸肉片 菠萝咕咾肉
- Scharf gebratenes, fein geschnittenes
Schweinefleisch mit Black Beans, Grünes
- R5 Pfeffer und Ingwer (*Mao's Lieblingsgericht*) 18,9
*Seared finely-sliced pork with black beans, chili pods and ginger
(Mao's favorite dish)* ④ ⑤ 豆豉青椒肉丝
- Gebratener Lammrücken im Wok mit grünen
- R6 Pfefferoni und Kümmel ⑤ 29,0
*Stir-fried lamb, cut from the rack, with green feferoni, herbs and
caraway* 青椒孜然羊里脊



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 ⑤

Steamed with soy sauce, ginger, garlic and scallions 清蒸

Gebraten mit Chili, Knoblauch und

F2 chinesischen Gewürzen nach Sichuan Art ⑤

Fried with chilli, garlic and chinese spices, sichuan style 干烧

Geschmort mit Shaoxing-Reiswein,

Sojasauce, Ingwer und Honig nach Shanghai

F3 Art ⑤

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

Gegrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und

F4 Knoblauch-Sojasauce ⑤

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 ④ ⑤ 25,9
Stir-fried pike-perch filets with ginger and scallions 葱姜河鲈鱼

Gefange schwarzer Kabeljau knusprige mit
 F6a süße–sojasauce ④ ⑤ 28.9
Caught black cod crispy with sweet sour soy sauce or with onions and black beans 蜜汁鳕鱼 或 豉汁鳕鱼

Pikant–würzig gebratene Garnelen mit
 F7 Gemüse nach Gongbao–Art im Wok ③ ⑤ 28.9
Hot and spicy stir-fried shrimps, gongbao style 宫保虾

Gerollte Garnelen mit süß–säuerliche
 exotischen Früchten **oder** b) in knusprige
 F8 Teige mit süß–säuerlicher sauce ③ 28,9
Shrimps rolled or in crispy batters with sweet and sour fruit sauce
 玉簪虾 面拖大虾

Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem
 Zhengjiang–Reisessig und Gemüse knusprig
 F9 gebraten ③ ⑤ 28,9
Crispy stir-fried hot and spicy shrimps with chinese zhengjiang rice vinegar 干煸虾



Gemüse Vegetables 蔬菜类

gemischte Gemüse in Wok gebraten (auf

G1 Wunsch scharf) ⑤ 17,9

Stir-fried mixed vegetables with ginger and garlic (hot if desired)

什锦蔬菜

Weißer Tofu & Gemüse nach "Ma-Po" Art

mit rotem Sichuanpfeffer-Chiliöl (nach

G2 Ihrem Wunsch, original mit fleisch soß) ⑤ 17,9

"Ma-Po" tofu with Sichuan-pepper-red-chili oil (with meat sauce, if desired)

麻婆豆腐

G3 Tagesangebot an Saison-Gemüse ⑤ ab

daily choice of vegetables

时鲜蔬菜 17.9

a) Shanghai grüner Pak Choy gebraten mit
Knoblauch

stir-fried shanghai chinese cabbage pak choy

上海青菜

b) Fisolen mit eingelegte Olive-Gemüse

green beans with pickled olive-vegetable

榄菜四季豆

b) Aubergine knusprige mit knoblauch und
sojasauce oder süß-sauer-Tomate Sauce

crispy eggplant with garlic and soy sauce or tomaten sweet sour sauce

抓炒茄子 蒜汁 或 茄汁

c) gebratene Kartoffelseide pikant-säuerlich

fried hot and sour potato shreds

酸辣土豆丝

d) Bittergurke gebraten mit scharfe Chili

bitter melon fried with hot chili

辣炒苦瓜

G6 Knusprige Tofu auf Gemüse 18.9

crispy tofu on vegetables ④ ⑤ ⑥

酥炸豆腐块



GOLDENE ZEITEN

Reis & Nudeln

米饭面条

- Nudel Suppentopf mit Rind–, **oder**
- E1 Hühnefleisch und Gemüse) (A) (B) (F) 牛肉汤面 19,9
Noodle soup pot with Beef, or chicken and vegetables 鸡肉汤面
- Gebratene hausgemachte Nudeln mit
- E2 Gemüse,Ingwer (A) (B) (F) 15,9
fried homemade noodles with vegetable , ginger 蔬菜炒面
- Gebratener Eierreis mit Garnelen, Ingwer und
- E3 Gemüse (B) (E) (F) 20,9
egg-fried rice with shrimps, ginger and vegetables 虾仁蛋炒饭
- Gebratener Eierreis mit Gemüse
- E4 *Fried egg rice with vegetables* (A) (B) (F) 蔬菜蛋炒饭 15,9
- Gebratene hausgemachte Nudeln nach
- Shanghai Art mit a)Hühnerfleisch **oder** 19.9
- E5 b)Rindfleisch c) Garnelen (F) (B) (A) (E) (B) (F) 21,9
Fried homemade noodles with chicken or Beef or shrimps and vegetables 24,9
 鸡肉 或 牛肉 或 虾仁 炒面

Beilagen

Side Dishes

小份配盘

- B1 **Yellow** : Gebratener Curry–Eierreis 7,5
Egg fried rice with curry (C) 咖喱蛋炒饭
- Red** : Gebratener Eierreis mit Tomaten &
- B2 mildem Chili *Egg fried rice with tomatoes and mild chili* 7,5
 (C) 辣味蛋炒饭
- Black** : Gebratener Black–Bean–Eierreis 7,5
Egg Fried Rice with Black Beans (C) (F) 豆豉蛋炒饭
- B4 **White** : Gedämpfter Jasmin Reis 4,2
Steamed Jasmine Rice 白米饭
- 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 ④ 香脆栗子馄饨 <i>Sweet chestnut won-tons with fruit & raspberry sauce</i>	10,9
N2	Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme ③ 姜味奶冻糕	11,9
N3	Birnen-Tofu-Tiramisu ⑤ ③ 11,9	
	Reismehlnödel (Alias: moche) mit schwarzer Sesam oder Haselnuss Nougat oder Eier-Vanillefüllung ③ ③ ⑤ 3 Stück	
N4	<i>Glutinous rice balls with</i> a) <i>black sesame filling</i> ③ 黑芝麻汤圆 12,9 b) <i>with Vanilla-Egg Filling</i> ③ 香草椰丝球 c) <i>with Hazelnut-Nougat Filling</i> ③ ⑤ 巧克力榛子汤圆 Eiscreme (3 verschiedene Sorten)	
N5	Cremig oder fruchtiger Sorbet ③ ⑤ ③ 11,9 <i>Ice Cream (3 different kinds) creamy or sorbet</i> 冰淇淋	
	Europäische klassische knusprig	
N6	gebackene Banane, Apfel oder Ananas mit Zimt, Honig 炸 (香蕉, 苹果, 菠萝) 10,9 <i>crispy baked banana, apple, pineapple with cinnamon honey</i>	
N7	chinesische flambierte Eis 火烧冰淇淋 10,9 <i>flambeed ice cream</i>	
	Goldene Zeiten Dessert Variation	
N8	für (for) 2 Personen 36 ④ ③ ⑤ ③ ⑤ ③ 甜品拼盘	

Alle Speisen und Getränke inklusive aller Abgaben und Steuern

Grüße aus der Küche & Gedeck
pro Person ④ ⑤ 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 (*proseco 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 *Beerenlikör & 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



GOLDENE ZEITEN

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



GOLDENE ZEITEN

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 Rosenaroma 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 *original* 0,2l 3,9

Zwettler *original* 0,33l 4,9

Zwettler *original* 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

Junge feinduftende Teeblätter werden sorgfältig mit Jasminblüten gedämpft.

Bio "LongJing" Spezial Grüner Tee 6,9

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.

"Mu Dan" Jasmingrüner Tee 7,9

Grüne Blattspitzen werden mit Jasminblüten zu einer Blume gebunden. Eine Rarität.

Mango Grüner Tee 6,9

Feine grüne Blätter mit Mango Stückchen, leicht süßlich duftend, mit exotischem Aroma.

Ginseng U-Long Tee 6,9

U-Long ("schwarzer Drache"): Halbfermentierter Tee nach alter Tradition. Teeblätter werden in Ginseng Pulver eingehüllt und verströmen ein ausgeprägtes Aroma.

Chrysanthemen-Tee 6,9

Weißer Chrysanthemenblüten aus Hangzhou. Diesen überaus wohlschmeckenden Tee empfahl bereits der berühmte Arzt Li Shi Zhen aus der Ming-Dynastie wegen seiner Heilkraft.

Ingwer Tee mit /ohne citrone 6,9

*Der einzige versüßte Tee in China.
Kein Teeingehalt, cholesterinsenkend und wärmend*

Genmai Tee 6,9

Feiner Sencha-Grüntee mit geröstetem Reis

Rosen Darjeeling Tee 6,9

Darjeeling-Schwarztee mit Rosenblüten

Bio Weißer Tee 6.9

Haus Tee (schwarztee,zimt,honig,igwer) 7.5



GOLDENE ZEITEN

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		5,5
Zitronensaft	0,33l	
Schweppes Tonic, Bitter	0,2l	4,5
Lemon, Ginger Ale		
	0,25l	2,6
Soda	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		
Zitronen-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



GOLDENE ZEITEN

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



GOLDENE ZEITEN

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“ Buchegger	2cl	6,4
--	-----	-----

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
--	-----	-----



GOLDENE ZEITEN

SCOTCH WHISKY

Highland Single Malt	4cl	10,5
The Macallan		

Chivas 12 years	4cl	9,5
-----------------	-----	-----

Ballantine´s	4cl	8,5
--------------	-----	-----

Johnny Walker Red/Black Label	4cl	7/10
-------------------------------	-----	------

WEINBRAND

Armagnac XO	4cl	13,5
Chateau de Laubade, Frankreich		

Veltlinerbrand Reserve	4cl	14,0
Freie Weingärtner Wachau		



GOLDENE ZEITEN