

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 achtundzwanzig 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 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

-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 ⓑ ⓓ ⓕ	6,9
S4	Tomatencremesuppe mit Garnelen ⓑ	7,9
S5	Hühnerfleisch mit Gemüse, Koriander und mildem Chili	6,9

Dim Sum

3 Stück/Portion

7,9/

*Gedämpfte hausgemachte Teigtäschchen
in Bambuskörbchen 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 & Gemüse ⓐ
D6	Hühnerfleisch & Ingwer ⓐ
D7	Gemüse & Erdnüsse ⓐ ⓔ
D8	Rindfleisch, Ingwer & Lauch ⓐ ⓕ
D9	Pfannengegrillte saftige „Sheng Jian“ Fleisch-Teigtäschchen ⓐ ⓔ ⓕ
D10	Pochierte Teigtaschen mit feiner, frisch gehackter Fleisch Füllung in Chili Marinade ⓐ ⓔ ⓕ



GOLDENE ZEITEN

Entrées

V0	<p>Goldene Zeiten Vorspeisenplatte Selektion der besten Vorspeisen. Wir kombinieren für Sie. Lassen Sie sich überraschen! (ab 2 Personen)</p> <p>Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓕ Ⓖ Ⓗ Ⓜ Ⓝ Ⓞ Ⓟ Ⓠ Ⓡ</p>	Pro Person	25,9
V1	<p>Exotischer Früchtesalat nach Saison mit Garnelen in Mandelsplittermantel</p> <p>Ⓐ Ⓒ</p>		11,9
V2	<p>Marinierter Glasnudelsalat mit chinesischem Ingwer, Koriander, Chili</p> <p>Ⓕ</p>		9,9
V3	<p>Calamari in knuspriger Hülle mit pikanter Mango-Sauce</p> <p>Ⓐ</p>		10,9
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 Erdnuß und spezielle Soja-Sauce f) Zarten Tofuscheibchen in sauer-scharfer Sauce</p> <p>Ⓐ Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>		39
*	<p>3 Tofu Variationen aus der obigen Auswahl nach Ihrem Wunsch</p> <p>Ⓐ Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>		19,9
V5	<p>Mariniertes Rindfleisch in klassisch scharfer Sichuan Sauce mit frischen Kräutern</p> <p>Ⓔ Ⓕ Ⓝ</p>		14,9
V6	<p>Original Peking-Enten-Rollen (mit süßer Bohnensauce, Lauch, Gurken, chin. Crêpes)</p> <p>Ⓐ Ⓑ Ⓕ</p>		19,9
V7	<p>Karamellisierte Kabeljaufilets mit „Five Spice“ Gewürz und Black Chinese Vinaigrette nach Old-Shanghai-Rezept</p> <p>Ⓞ Ⓕ</p>		10,9



GOLDENE ZEITEN

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 Ⓓ Ⓖ Ⓕ	17,9

Oder

Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen Teigblättern, frischem Koriander und dreierlei Sauce

Ⓐ Ⓓ Ⓖ Ⓕ

VI3	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & Saison-Gemüse Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓕ	6,9
VI3a	Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch und Gemüse	6,9



GOLDENE ZEITEN

Hauptspeisen

Geflügel & Fleisch

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



Fisch

Frischer Tagesfisch in Ganze (Wolfsbarsch) 35.0--36.0

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

- F1 Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Jungzwiebeln
nach Kanton Art ①
- F2 Gebraten mit Chili, Knoblauch und chinesischen Gewürzen
nach Sichuan Art ①
- F3 Geschmort mit Shaoxing-Reiswein, Sojasauce, Ingwer und
Honig nach Shanghai Art ①
- F4 Gegrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und
Knoblauch-Sojasauce ①

* * *

- F5 Old-Shanghai Yellow Fish (knusprig mit süß-säuerlich
gewürzter Spezial-Tomatensauce) 38.0
- F6 Gebratene Zanderfilets im Wok mit
Ingwer-Frühlingszwiebel-Sauce und Pak Choi Gemüse ① ② 22.9
- F6a Gefange schwarzer Kabeljau knusprige mit süße-sojasauce 24.9

Garnelen

- F7 Pikant-würzig gebratene Garnelen mit Gemüse nach
Gongbao-Art im Wok ③ ④ 26.9
- F8 Gerollte Garnelen mit süß-säuerliche exotischen Früchten
oder b) in knusprige Teige mit süß-säuerlicher sauce ⑤ 26.9
- F9 Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem
Zhengjiang-Reisessig und Gemüse knusprig gebraten ⑥ ⑦ 26.9



GOLDENE ZEITEN

Vegetarisch

G1	Knusprige Tofu mit Ingwer, Knoblauch und Saisongemüse in Wok gebraten (auf Wunsch scharf) ⑤	14,9
G2	Weißer Tofu & Gemüse nach Sichuan „Ma-Po“ Art mit rotem Sichuanpfeffer-Chiliöl ⑤	14,9
G3	Tagesangebot an Saison-Gemüse (von 12.9 bis 15.9) ⑤	
Zu B.	a) Shanhai grüner Pak Choy gebraten mit Knoblauch b) Fisolen mit Olive und eingelegte Gemüse c) Aubergine knusprige mit Knoblauch und Sojasauce d) Gebratene Senfgrün Gemüse e) Bittergurke gebraten mit scharfe Chili	
G4	Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse ⑤	13,9
G5	Gebratener Eierreis mit Gemüse	12,9
G6	Knusprige Tofu mit Gurke Salat und Sesamöl ⑤	15,9

Reis & Nudeln

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

Beilagen

B1	<i>Yellow</i> : Gebratener Curry-Eierreis	5,9
B2	<i>Red</i> : Gebratener Tomaten-Eierreis mit mildem Chili	5,9
B3	<i>Black</i> : Gebratener Black-Bean-Eierreis ⑤	5,9
B4	<i>White</i> : Gedämpfter Jasmin Reis	3,5
B5	Gebratene Eierreis ④ ⑥	5,9



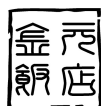
GOLDENE ZEITEN

Desserts

N1	Süß-Knusprige Maroni Won-Ton Teigtäschchen mit Früchten & Himbeersauce (A)	7,9
N2	Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme (G)	8,9
N3	Birnen-Tofu-Tiramisu (F) (G)	8,9
N4a	Klebrige Reismehlknödel mit schwarzer Sesamfüllung (N)	8,9
N4b	Kokos-Reismehlknödel mit Eier-Vanille-Füllung (G)	8,9
N4c	Klebrige Reismehlknödel mit Haselnuss-Nougat-Füllung (G) (H)	8,9
N5	Eiscreme (3 verschiedene Sorten) Cremig <i>oder</i> fruchtiger Sorbert (G) (H) (N)	8,9
N6	Goldene Zeiten Dessert Variation für 2 Personen (A) (C) (E) (G) (H) (N)	29,9

Größe aus der Küche & Gedeck pro Person (A) (F) 3,0

Alle Speisen und Getränke inklusive aller Abgaben und Steuern



GOLDENE ZEITEN

Getränke

Aperitiv

Ming's Cocktail Sekt mit Mango, Sichuanpfeffer, frischen Koriander, Limettensaft	0,15l	9,5
Aloe Vera Cocktail Aloe Vera Juice, Gin, frische Zitrone	0,15l	9,9
Exotische Bellini Prosecco mit Mango, Guave oder Lychee	0,15l	6,9
Prosecco <i>pur</i>	0,15l	4,9
Cremant d'Alsace <i>Brut Rosé</i>	0,15l 0,75l	8,9 49
Champagne Gobillard & Fils <i>Tradition</i>	0,15l	12
Kir Royal <i>Bereenlikör & Cremant d'Alsace</i>	0,15l	8,9
Martini Bianco	6cl	7,9
Gin Tonic	4cl	9,9
Campari Soda / Orange	4cl	7,9

Champagner

Gobillard & Fils <i>Brut Rosé</i>	0,75l	79
Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	0,75l	89
Laurent-Perrier <i>Brut</i>	0,75l	89
Pol Roger <i>Reserve</i>	0,75l	89
Dom Pérignon <i>Vintage 2004</i>	0,75l	220
Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i>	0,75l	89
Deutz <i>Brut Classic</i>	0,75l	89
Taittinger <i>Millesime 2006</i>	0,75l	125



GOLDENE ZEITEN

Before or After

Chinese Selection

Mao Tai Bekanntester chinesischer Getreide-Edelbrand	2 cl	9,9
Wu Liang Ye Edelbrand aus 5 verschiedenen Getreidesorten	2 cl	9,9
Gao Liang Jiu Edelbrand aus roten Hirsen und Reis	2 cl	5,5
Mei Guei Lu Edelbrand mit Rosenaroma	2 cl	5,5
Wu Jia Pi Kräuter-Edelbrand	2 cl	5,5
Ginseng Likör Edelbrand aus Heilwurzel	2 cl	5,5
Zhu Ye Qing Edelbrand mit Bambusaroma	2 cl	5,5
Huang Jiu - Chinesischer Reiswein	8 cl	8,9
Sake - Japanischer Reiswein	8 cl	8,9
Lychee, Mandarin oder Pflaumen Likör	8 cl	8,9

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

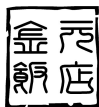
Zwettler <i>original</i>	0,2l	2,9
Zwettler <i>original</i>	0,33l	3,6
Zwettler <i>original</i>	0,5l	4,8

Flaschenbier

Paulaner Weißbier naturtrüb	0,5l	4,9
Becks Alkoholfrei	0,33l	4,2
Tsingtao Bier (China)	0,33l	4,8

Kaffee *(Hausbrandt oder Nespresso)*

Espresso klein	2,9
Espresso groß	4,8
Melange / Cappuccino	4,5
Caffè Latte	4,9
Caffè Macchiato	3,2



GOLDENE ZEITEN

Teespezialitäten

Jasmin Tee	4,9
Junge feinduftende Teeblätter werden sorgfältig mit Jasminblüten gedämpft.	
Bio "LongJing" Spezial Grüner Tee	6,9
Die jungen Teetribe 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	7,5
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	6,5
U-Long ("schwarzer Drache"): Halbfermentierter Tee nach alter Tradition. Teeblätter werden in Ginseng Pulver eingehüllt und verströmen ein ausgeprägtes Aroma.	
Chrysanthemen-Tee	4,9
Weiße Chrysanthemenblüten aus Hangzhou. Diesen überaus wohlschmeckenden Tee empfahl bereits der berühmte Arzt Li Shi Zhen aus der Ming-Dynastie wegen seiner Heilkraft.	
Ingwer Tee	6,5
Der einzige versüßte Tee in China. Kein Teeingehalt, cholesterinsenkend und wärmend	
Genmai Tee	5,5
Feiner Sencha-Grüntee mit geröstetem Reis	
Rosen Darjeeling Tee	6,5
Darjeeling-Schwarztee mit Rosenblüten	
Bio Weißer Tee	6,5

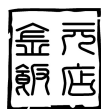


Alkoholfrei

Römerquelle	0,33l	3,5
	0,75l	6,5
Römerquelle ohne	0,33l	3,5
	0,75l	6,5
Almdudler	0,33l	3,9
Coca Cola / Coca Cola Light	0,33l	3,9
Coca Cola / Coca Cola Light mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33l	4,5
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,8
Soda	0,25l	2,0
	0,5l	3,5
Soda mit frischgepresstem Zitronensaft	0,25l	2,7
	0,5l	4,7
Limetten Soda	0,25l	2,9
	0,5l	4,9
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	3,5

Fruchtsäfte

Frischgepresster Orangensaft	0,25l	5,9
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3,7
Orangensaft	0,25l	3,2
Fruchtsäfte gespritzt	0,25l	2,9
	0,5l	4,9
Marillen	0,2l	3,5
Johannisbeer	0,2l	3,5
Kokos	0,25l	3,2
Mango	0,25l	3,2
Guave	0,25l	3,2
Lychee	0,25l	3,2



GOLDENE ZEITEN

OBSTBRAND

Obstcuvée Apfel/Birne Reisetbauer	2cl	6,5
Williams Reisetbauer	2cl	7,5
Rote Williams Skiclub Arlberg Reisetbauer	2cl	7,5
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



GOLDENE ZEITEN

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

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



GOLDENE ZEITEN