



Pian Pi Ya (Peking Ente) ist ein Gericht ,das aus gerösteter Ente hergestellt wird. Geröstete Ente enthält viele Nährstoffe wie Protein, fe@, Wasser, Vitamine B1, B2, Kalzium ,Phosphor, Eisen, und andere. Der Geschmack wird durch verschiedene Gewürze und Techniken verfeinert. Man isst zuerst die Entenhaut und dann das Entenfleisch zusammen mit Gurkenscheiben und Frühlingszwiebeln eingewickelt im hausgemachten dünnen Pfannkuchen. Das Gericht ist knusprig im Mund und hat einen reichen Geschmack von Sauce. Pian Pi Ya (Peking Duck) is a dish made from roasted duck, which contains many nutrients such as protein, fat, water, vitamins B1, B2, calcium, phosphorus, iron, and others. The flavour is enhanced by various spices and techniques. You eat the duck skin first and then the duck meat together with cucumber slices and spring onions wrapped in a homemade thin pancake. The dish is crispy in the mouth and has a rich flavour of sauce.



北京片皮鸭

Peking Ente 1/2 Ente (1/2 duck) 28.90 €

A.F.R Ganze Ente (wohle duck) 48.90 €

*Jeweils Pfannkuchen, Gurken, Porree, Mango, Hausgemachte Bohnensauce dabei
Each por\on comes with pancakes, cucumber, leek, mango and homemade bean sauce*

Allergene CODEX:

- | | | | | | |
|-------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------|------------------|---------------|
| A Gluten | B Krebstlere | C Eier | D Fische | E Erdnuss | F Soja |
| G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | |
| O Sulphite | P Lupinen | R Weichlere | Z Phenylalaninquelle | | |

Allergene CODEX:

- | | | | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------|
| A Gluten | B Crustaceans | C Eggs | D Fish | E Peanuts | F Soya |
| G Milk | H Nuts | L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | |
| O Sulphites | P Lupins | R Molluscs | Z Source of phenylalanine | | |

scharf  Vegetarisch 

温馨提示: 图片仅供参考, 出菜请以实物为准 Achtung-Symbolfoto



Vorspeisen

Starter



101
1000 Jähriges Ei **A,C,F** 🌶️🌿 5.90 €
mit Silkentofu
(Century egg with silken tofu)



102
Edamane **F** 🌶️🌿 5.90 €
Sojabohnen ,Chillipulver
(Soybeans and chili powder)



103
Rettich Salat **A,F,N** 🌶️🌿 4.90 €
Eingelegte Rettich
(Pickled radishes)



104
Gurkensalat **A,F** 🌶️🌿 5.90 €
Gurke, Knoblauch ,Chilliöl
(Cucumber, garlic and chili oil)



105

Szechuan Hühnerkeule

Ausgelöste Keule in Szechuan Chilliöl
(Roasted chicken leg in Sichuan chili oil)

6.90 € **A,E,F,N** 



106

Knusprige Tintenfisch Bällchen

Panierte Tintenfisch mit Erdäpfelstreifen
(Breaded squid with potato strips)

6.90 € **A,F,R** 



107

Chicken Nuggets **A,F** 6.50 €

Paniertes Keule, hausgemachte Honig Essig Sauce
(Breaded chicken leg with homemade honey vinegar sauce)



108

Gegrillter Lammkoteletts **A,F** 6.90 €

Lammkoteletts gewürzt mit Trüffel
(Lamb chops flavoured with truffle)

109

Gemischter Salat

Gemischter Salat mit frischem Mango und Sesamsauce
(Mixed salad with fresh mango and sesame sauce)

5.90€ N 



110

Seegurke

„Seewalzen“ geschmort mit hausgemachte Sauce
(Sea cucumber stewed with homemade sauce)

13.90€ A,F,R



111

Süß Sauer Rippchen

Fein paniertes Spareribs süß sauer
(Sweet and sour spare ribs)

5.90€ A,F



112

Jakobsmuscheln

Gedämpfte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Glasnudeln
(Steamed scallops with garlic and glass noodles)

6.20€ A,F,R 



Suppen Soups



113

Pikant
säuerliche Suppe

A,F,N  

4.20 €

(hackgemüse , Tofu , Morchel)



114

Sauer scharfe
Kürbissuppe mit Garnelen

B 

6.90 €

(Sour and spicy pumpkin soup with prawns)



115

1000 jährige Ei
Suppe mit Fischbällchen

A,C,D,F

6.90 €

(Century egg soup and fish balls)



116

Wontan Suppe

A,B,F

6.20 €

Gefüllt mit shrimps und Huhn
(Shrimps and chicken wonton soup)



Dim Sum



117

Dimsum Garnelen **A,B,F** 6.20€
(Shrimp dim sum)



118

Shao Mai **A,F** 6.20€
Gedämpfte Teigtaschen mit Slickreis
(Steamed dumplings with sticky Reis)



119

Dimsum Garnelen und Bärlauch **A,B,F**
(Prawns and wild garlic dim sum)
6.20€



120
Gebackene A,B,G,F 6.90€
Garnelentasche mit Mayonnaise
(Baked prawn pocket with mayonnaise)z



121
Cha Shao Bao A,F 6.20€
Gedämpfes Buns mit Schweinefleisch
(Steamed buns with pork)



找的图

122
Xiao long bao A,F 6.90€
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch
(Soup dumplings with pork)



123
Wantan in Sesam chilliöl A,B,F,E,N 5.90€
Hühner- und Garnelen-Wantan in Sesamsauce
(Chicken and shrimp wontons in sesame sauce)



124
Gedämpfte Sticky Reis A,F 6.90€
Gefüllt mit Huhn, Klebereis,
Mais, Bambussprosse und Shiitake
(Steamed sticky rice with chicken, corn,
bamboo shoot and shiitake)



Hauptspeisen **Main course**



201
Gegrillter Schweinsfilet **A,C,FG** 14.90 €
Mit Spiegelei und Salat
(Grilled pork fillet with fried egg and salad)



202
Heilbutt mit Nudeln **A,DF** 20.90 €
Gedämpfte Heilbutt mit Nudeln und Gehackte Chilis
(Steamed halibut with noodles and minced chilli)



Hauptspeisen

Main course

203

Großer Gelbfisch

Ganzer Fisch, mit hausgemachte süßsaure scharfe Sauce

(Whole fish, with homemade sweet and sour hot sauce)

25.90€ D)



204

Süß sauer Fisch

Panierte Zander ,Ananas ,Paprika

(Breaded zander ,Pineapple ,Paprika)

15.90€ D,N



205

Ganguo Riesengarnelen

Riesen Garnelen ,Reiskuchen, getrocknete Chilis, Karfiol, Lotuswurzel, Paprika

(Giant prawns, rice cakes dried chillies, cauliflower, lotus root, paprika)

18.90€ A,B,E,F,N)



207

Ganguo Pilze Mix

Kräuterseitlinge, Champignon, Shiitake, Schweinefleisch

(King oyster mushroom, bucon mushrooms, shiitake, pork)

14.90€ A,B,E,F,N)



206

Ganguo Chicken

Ausgelöste Keule, getrocknete Chilis, Karfiol, Lotuswurzel, Paprika, Zwiebel

(Roasted chicken leg, dried chillies, cauliflower, lotus root, paprika, onion)

15.90€ A,F,E,N)



208

Rindsfilet aus der Wok

Rindsfilet ,Kräuterseitlinge ,Schwarzpfeffer
(Beef fillet ,King oyster mushrooms ,Black pepper)

18.90€ A,F)



209

Hühnerfleisch mit Bambus und Pilzen

Huhn,Bambus,Shiicake,Zuckererbsenschoten
(chicken,bamboo,shiicake,sugar snap peas)

13.90€ A,F)



210

Rindsfilet mit Yamswurzel A,F) 15.90€

Rindfleisch,Yamswurzel,Morchel
(Beef,yam,morel)



211

Gan Bian Rindfleisch A,F,N) 14.90€

Rindfleisch ,Paprika,Karotte
(Beef, peppers, carrots)

212

Gedämpfte Riesengarnelen

Riesengarnelen, Glasnudel,
Knoblauch ,Enokipilze
(Steamed king prawns, glass
noodles, garlic, enoki mushrooms)

19.90€ A,B,F)





213

Taro Chicken Shaguo A,F,R) 13.90€

*Huhn, Chinakohl, Taro, Zwiebel, Austernsauce
(chicken, broccoli, taro, onion, oyster sauce)*



214

Mapo Tofu auf Gußeisenplatte

*Frische tofu chilli, gehacktes Gemüse, Schweinefleisch
(Fresh tofu chilli, minced vegetables, pork)*

12.90€ A,F)

215

**Gebratene Eierreis mit
Ananas und Shrimps**

(Fried rice with pineapple and shrimps)

13.90€ A,B,F



217

Taro auf Gußeisenplatte

*Mit frischem Taro, Saisongemüse
(With fresh taro and seasonal vegetables)*

12.90€ A,F)





216

Calamari auf Gußeisenplatte

Calamari, Chilli, Saisongemüse

(calamari, chilli, seasonal vegetables)

15.90€ **A,F,R**



218

Seafood mix auf Gußeisenplatte

Seafood mix, frischen Tofu und Saisongemüse

(Mixed seafood, tofu and seasonal vegetables)

13.90€ **A,B,C,F,R**



219

Lammfleisch auf Gußeisenplatte

Lammfleisch, Kreuzkümmel, Saisongemüse

(Lamb, cumin, seasonal vegetables)

15.90€ **A,F**



220

Pakchoi mit shiitake Pilze

Pakchoi, Shiitake, Tofu pao, Taro

(Pakchoi, shiitake, mushrooms, tofu puffs, taro)

12.90€ **A,F**



221

Sauer scharfe Rindfleisch Top
Enokipilze, Chinakohl, Bambus, Rindfleisch
(Enoki mushrooms, chinese cabbage, bamboos, beef)
15.90€ A,F)



Hauptspeisen Main course

222

Yu Xiang Aubergine
Aubergine, Kräuterseitlinge, Pfefferoni nach Szechuan yuxiang style
(Aubergine, king oyster mushrooms, Sichuan yuxiang style peppers)
13.90€ A,F)



223

BBQ Lammfleisch Shaguo
Chinesischer BBQ Sauce, Lamm, Glasnudeln
(Chinese BBQ sauce, lamb, glass noodles)
15.90€ A,F

224

Vegan Ente aus der Wok
Ente aus Sojabohnen, Bambus, Shiitake, Erbsen
(Duck made from soya beans, bamboos, shiitake, pea)
14.90€ A,F



225

Gebratene Udon mit Saisongemüse A,F)
(Fried udon with seasonal vegetables) 10.90€

+mit Hühnerfleisch 12.90€
(with chicken)

+mit Rindfleisch 13.90€
(with beef)



Bao Zai Fan (Reisgericht in Ton Topf)

*Jeweils mit Entensuppe ,Spiegelei, Brokkoli, Pilze, Karoce, Zuckererbsenschocen Salat
(Each with duck soup, fried egg, broccoli, mushrooms, carrot, sugar snap peas Salat)*



301

Mit Schweinefilet

(With pork)

12.90€ A,C,F



302

Mit Garnelen

(With shrimps)

14.90€ A,C,B,F)



303

Mit frittiertes Tofu 

(With pork)

10.90 € **A,C,F**



304

Mit Chinesischer Wurst

(With Chinese sausage)

12.90 € **A,C,F**



305

Mit Hühnerfleisch und Olivengemüse

(With chicken and olive vegetables)

12.90 € **A,C,F**



306

Mit Entenbrust

(With duck breast)

13.90 € **A,C,F**



307

Mit gegrillter Zander

(With grilled zander)

14.90 € **A,C,D,F**




308


Mit Rindfilet und Schwarzpfeffer


(With beef fillet and black pepper)

15.90 € **A,C,F**

Dessert

401
Flambierte Eis A,C,G,O  6.50 €
Vanilleeis mit Mamorkuchen ummantelt
(Vanilla ice cream coated with marble cake)

402
Ingwer Schoko mousse C,G  6.50 €
(Ginger chocolate mousse)

403
Gebackene Tangyuan A,F,N  5.90 €
Klebereisbällchen mit Sesam gefüllt
(Sticky rice balls filled with sesame seeds)

404
Matcha Eis (2 Kugel) G  4.90 €
Grünte eis mit Schlagobers
(Green tea ice cream with whipped cream) 2 balls



Getränke

Cocacola/zero(Z)	0.33 fl	3.50 €
Römerquelle still/prickelnd (Mineral water still/sparkling)	0.33 fl	2.80 €
Fanta	0.33 fl	3.50 €
Almdudler	0.33 fl	3.50 €
Apfelsaft Naturtrüb (Apple juice)	0.25/0.50	2.50€ /4.90 €
Apfelsaft gespritzt (Apple juice sprayed)	0.25/0.50	1.90€ /3.60 €
Apfelsaft mit Wasser (Apple juice with water)	0.25/0.50	1.80€ /3.30 €
Mangosaft (Mango juice)	0.25/0.50	3.20€/5.50 €
Soda	0.25/0.50	1.50€/2.80 €
Soda Himbeere /Holunder /Zitrone (Soda with raspberry/elderberry/citron)	0.25/0.50	2.00€/3.80 €
Aloe Vera Saft	0.25/0.50	2.50€/4.90 €
Lycheesaft (Lychee juice)	0.20 Ds	3.20 €
Wasser (Service) (Tap water)	0.50	0.60 €

Bier (A)

Trumer Pils von Fass	0.30/0.50	3.90€/4.90 €
Trumer Freispiel (alkoholfrei)	0.50fl	4.90 €
Stiegel Radler	0.50fl	4.90 €
Obertrumer Bio Zwickl	0.50fl	4.90 €
Tsingtao Bier	0.30 fl	3.90 €

Spritzer (O)

Aperol Spritzer	5.50 €	Aperol Prosecco	5.90 €
Hugo	5.90 €	Lillet Spritzer	5.50 €
Lillet Hugo	5.90 €	Weißgespritzt	3.50 €
Kaiserspritzer	4.50 €	Sommerspritzer	4.50 €

Wein/Schaumwein (○)

Prosecco Brut trevice Doc		0,10	4,50 €
Grüner Veltliner	(Unger, Weinviertel)	1/8 3.20 €	Fl. 22.90 €
Asia Cuvé	(Mayer am Pfarrplatz)	1/8 4,50 €	Fl. 25.90 €
Sauvignon Blanc	(Polz, Südsteiermark)	1/8 4,50 €	Fl. 25.90 €
Cabernet Sauvignon	(Scheibelhofer, Neusiedlersee)	1/8 4,50 €	Fl. 25.90 €
Zweigelt	(Sepp Moser, Neusoiedlersee)	1/8 4,50 €	Fl. 25.90 €
Merlot	(Hannes Reeh, Neusiedlersee)	1/8 4,50 €	Fl. 25.90 €

Kaffe/Tee

Grüntee	3.90 €	Jasmintee	3.90 €
Genmaicha (bio)	4.50 €	Pu Er (Schwarztee)	4.50 €
Tie guan yin (Grüntee)	4.50 €	Longjing (Grüntee)	4.50 €
Kamillente	4.50 €		
Espresso	2.40 €	Doppio	3.60 €
Kleiner Brauner(G)	2.60 €	Großer Brauner(G)	3.80 €
Latte(G)	3.80 €	Cappucino(G)	3,80 €
Verlängerte	2.80 €	Verlängerte Brauner (G)	3.00 €

Hausgemachte Limonaden

Pink Grapefruit	0.50	5.50 €
<i>Pink grapefruit ,Limetten, Grüntee,Minze(still)</i> <i>(Pink grapefruit, lime, green tea, mint) still</i>		
Mango Maracuja	0.50	5.50 €
<i>Mangosaft,Maracuja,Grüntee,Minze,Limette(still)</i> <i>(Mango juice, passion fruit, green tea, mint, lime) still</i>		
Mango Tango	0.50	5.50 €
<i>Mangosaft,Orangensaft,Orange,Minze,Limette(still)</i> <i>(Mango juice, orange juice, orange, mint, lime) still</i>		
Pfirsich Maracuja	0.50	5.50 €
<i>Maracuja,Pfirsich,Minze,Limette (prickelnd)</i> <i>(Passion fruit, peach, mint, lime) sparkling</i>		