



Manda

Asia Restaurant

SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN!

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir möchten Sie recht herzlich bei uns im Asia Restaurant „Manda“ willkommen heißen!

Seit dem Jahr 1993 serviert die Familie Chi – ehemals in Wien-Döbling und seit 2005 in Klosterneuburg – vielfältige Köstlichkeiten aus Asien. Auf Qualität, Frische und eine angenehme Wohlfühlatmosfera wird großen Wert gelegt!

Unsere Küche bietet Ihnen alles, was das Herz begehrt. Wählen Sie aus herzhaften Suppen, kalten & warmen Vorspeisen, raffinierten Fleisch- und Fischgerichten, Dim Sum, Sushi- & Makikreationen sowie leckeren Desserts.

Mittags (von 11:30–14:30 Uhr) wird ebenfalls ein Buffet angeboten, das für ein schnelles & vielfältiges Mittagessen genau die richtige Option ist! Um für optimale Abwechslung zu sorgen, werden die angebotenen Hauptspeisen am Buffet jeden Tag neu zusammengestellt.

Für eine angenehme Wohlfühlatmosfera sorgen vor allem unser gemütlicher Wintergarten sowie unser großer Gastgarten. Unser Restaurant verfügt außerdem über einen separaten Gastraum, der sich optimal für kleinere Feierlichkeiten mit bis zu 30 Personen eignet.

Sollten Sie einmal unerwartet Gäste bekommen oder keine Gelegenheit zum Kochen haben – auch hierfür haben wir eine Lösung für Sie: Wir bereiten alle Speisen in der gewohnten Qualität nach telefonischer Vorbestellung auch zum Abholen zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und vor allem guten Appetit!

Ihr Manda-Team



= SCHARF / HOT



= VEGETARISCH / VEGETARIAN

Allergene:

Auf Wunsch können bestimmte Speisen ebenfalls mit glutenfreier Sojasauce zubereitet werden!

Bitte nur dem Servicepersonal rechtzeitig Bescheid geben!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

MITTAGSBUFFET

All You Can Eat (11:30–14:30 Uhr)

*Unser Buffetangebot wird für Sie täglich
neu zusammengestellt.*

*Wählen Sie aus verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen,
Beilagen sowie Nachspeisen!*

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

DIENSTAG-FREITAG:

Pro Person	15,50 €
Kinder (4 bis 6 Jahre)	7,50 €
Kinder (7 bis 11 Jahre)	10,50 €

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAGS:

Pro Person	18,50 €
Kinder (4 bis 6 Jahre)	8,50 €
Kinder (7 bis 11 Jahre)	11,50 €



Sushi

J1	Sushi Set mini (4 Sushi, 6 Maki) B,D	11,20
J2	Sushi Set klein (6 Sushi, 6 Maki) B,D	13,20
J3	Sushi Set mittel (8 Sushi, 6 Maki) B,D	15,50
J4	Sushi Set groß (10 Sushi, 6 Maki) B,D	17,50
J5	Sake Sushi klein (Lachs) (8 Sushi, 6 Maki) D	15,50
J6	Sake Sushi groß (Lachs) (10 Sushi, 6 Maki) D	17,50
J7	Fisch Sushi Set D (mit Thunfisch, Butterfisch und Lachs, 10 Sushi, 6 Maki)	19,50



J2 Sushi Set klein

Maki

		6 Stk.	12 Stk.	18 Stk.
J10	Sake Maki (Lachs) D	5,80	9,90	13,10
J12	Kappa Maki (Gurke)	5,20	8,90	11,70
J13	Avocado Maki N	5,80	9,90	13,10
J14	Tempura Maki (Tempura Garnelen) B,N	7,30	12,40	16,30
J15	California Maki (Avocado, Ebi) B,N	7,30	12,40	16,30
J16	Florida Maki (Lachs, Avocado) D,N	7,30	12,40	16,30
J17	Maki Mix (Lachs, Gurke, Avocado) D,N			14,50
J18	Veggie Maki N (Mango, Avocado, Gurke, Mangosauce) 	6,50	11,10	14,60
J19	Spicy Tuna Maki C,D,H,N (Chili-Mayosauce, Thunfisch, Avocado) 	7,80	13,30	17,50
J20	Crispy Duck Maki A,N (Knusprige Ente, Gurke, Teriyakisauce)	7,30	12,40	16,30
J21	Sakura Maki A,D,G,N (Tempura Lachs, Philadelphia, Gurke)	7,30	12,40	16,30
J22	Hanoi Maki C,H (Haselnuss, Avocado, jap. Mayonnaise) 	6,50	11,10	14,60
J23	Styria Maki C,D,H (Kürbiskerne, Thunfisch, Avocado, Gurke, Kürbiskernmayo)	8,00	13,60	17,90
J24	Flambé Maki A,D (Flambierter Lachs, Avocado, Röstzwiebel, Teriyakisauce)	8,00	13,60	17,90
J25	Lachs Tatar Maki A,C,D,N (Lachs Tatar, Avocado, Limetten-Mayo, Crispy Chips)	8,00	13,60	17,90
J26	Philadelphia Maki D,G,N (Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, Sesam-Mayo)	8,00	13,60	17,90



Sushi einzeln

Lachs / Butterfisch / Ebi / Surimi ^{B,D}
je 1,90

Thunfisch je 2,10
Lachs Flambé je 2,50

Sets



J20 Crispy Duck Maki

J30 Lady's Plate ^{A,B,D,N} 18,90

2 Lachssushi, 2 Thunfischsushi, 2 Butterfischsushi,
2 Flambé Lachs Sushi, 3 Kappa Maki, 3 California Maki

J31 Gentlemen's Plate ^{A,B,D,N} 18,90

2 Lachssushi, 2 Thunfischsushi, 2 Ebisushi,
2 Flambé Lachs Sushi, 3 Lachsmaki, 3 Avocado Maki



J23 Styria Maki



J24 Flambé Maki



J31 Gentlemen's Plate



J25 Lachs Tatar Maki

Sashimi Set ^{B,D}

Klein (6 Stück) nur Lachs 11,80
3 Sorten Fisch 12,80

Mittel (9 Stück) nur Lachs 16,80
3 Sorten Fisch 17,80

Groß (12 Stück) nur Lachs 21,80
3 Sorten Fisch 22,80



13a Babyspinat mit
Sesamdressing und
Cashews

11a Yaki Gyoza



10 Saté- Hühnerspießchen

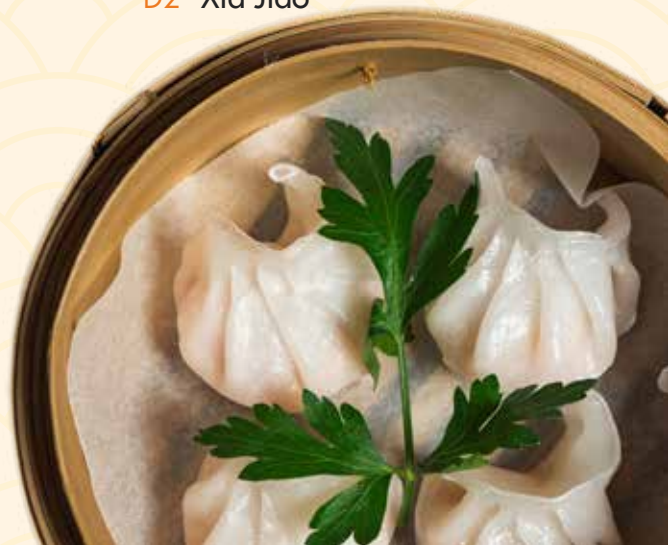
Vorspeisen / Starter

- | | | |
|-----|---|------|
| 1 | Frühlingsrolle <small>A,C</small> | 4,90 |
| | <i>Springroll</i> | |
| 2 | Spezial Frühlingsrolle <small>A,B,C,F</small> | 5,60 |
| | mit Shrimps und Hühnerfleisch
<i>Special springroll with shrimps and chicken</i> | |
| 3 | Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (6 Stk.) <small>A</small> | 4,60 |
| | <i>Vegetarian springrolls (6 pc.)</i> | |
| 4 | Pikanter Salat <small>A</small> | 4,70 |
| | <i>Spicy salad</i> | |
| 5 | Sojasprossensalat <small>A,F</small> | 4,70 |
| | <i>Bean sprouts salad</i> | |
| 6A | Kimchi Salat <small>B,D,N</small> | 5,70 |
| | <i>Kimchi salad</i> | |
| 13 | Gurken Salat mit Knoblauch und Chili <small>A,N</small> | 5,00 |
| | <i>Cucumber salad with garlic and chili</i> | |
| 13A | Babyspinat mit Sesamdressing und Cashews <small>C,H,N</small> | 5,20 |
| | <i>Baby spinach with sesame dressing and cashews</i> | |
| 7 | Tempura Gemüse <small>A</small> | 5,00 |
| | <i>Tempura vegetables</i> | |

- | | | |
|-----|--|------|
| 8 | Hummerchips <small>B</small> | 4,20 |
| | <i>Prawn crackers</i> | |
| 9 | Gebackene Wun Tun <small>A</small> | 5,10 |
| | <i>Fried Wun Tun</i> | |
| 10 | Saté- Hühnerspießchen (3 Stk.) <small>A,H</small> | 5,90 |
| | Hühnerspießchen mit thailändischer Erdnusssauce
<i>Satay chicken skewers (3 pc.)</i>
<i>Chicken skewers with Thai peanut sauce</i> | |
| 11A | Yaki Gyoza (6 Stk.) (6 pcs) <small>A,N</small> | 6,50 |
| 14A | Tempura Garnelen (6 Stk.) <small>A,B</small> | 6,70 |
| | <i>Tempura prawns (6 pcs)</i> | |
| 14B | Chicken Popcorn mit Lemon- & Spicy Mayo <small>A,C,G</small> | 6,50 |
| | <i>Popcorn chicken with lemon and spicy mayo</i> | |
| D1 | Vegane Gyoza (5 Stk.) <small>A,F</small> | 6,00 |
| | <i>Crispy vegan gyoza, 5 pcs</i> | |
| D2 | Xia Jiao (4 Stk.) <small>B</small> | 5,80 |
| | Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimpsfüllung
<i>Steamed dumplings with shrimps, 4 pcs</i> | |
| D3 | Xiao Long Bao (4 Stk.) <small>A</small> | 6,00 |
| | Gedämpfte Taschen mit Schweinefl. und Gemüse
<i>Steamed dumplings with pork, 4 pcs</i> | |
| D6 | Su Bao (4 Stk.) <small>A,F</small> | 6,00 |
| | Gedämpfte Taschen mit Glasnudeln und Gemüse
<i>Steamed dumplings with glass noodles & vegetables, 4 pcs</i> | |



D2 Xia Jiao



Suppen / Soups

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Pikant-säuerliche Suppe 🌶️ A,C
<i>Spicy - sour soup</i> | 4,50 |
| 16 | Hühnersuppe mit Mais und Eier C
<i>Chicken soup with corn and eggs</i> | 4,90 |
| 17 | Wun Tun Suppe A,F
<i>Wun Tun Soup</i> | 4,90 |
| 19 | Hühnersuppe mit Bambussprossen und Pilzen A
<i>Chickensoup with bamboo and mushrooms</i> | 4,90 |
| T1 | Miso Suppe A,F
<i>Traditionelle japanische Suppe mit Tofu & Seetang</i>
<i>Miso Soup</i> | 4,50 |
| T2 | Vegan Tom-Ga 🌶️ 🌿
<i>Thailändische Suppe mit Tofu, Koriander, Kokosmilch und frischem Gemüse</i>
<i>Thai soup with tofu, coriander, coconut milk and fresh vegetables</i> | 5,60 |
| T3 | Tom-Yan-Gung 🌶️ B,D
<i>Thailändische Suppe mit Garnelen, Koriander, Kokosmilch und frischem Gemüse</i>
<i>Spicy Thai soup with shrimp, coriander, coconut milk and fresh vegetables</i> | 5,90 |
| T4 | Tom-Ga-Kei 🌶️ D
<i>Thailändische Suppe mit Hühnerfleisch, Koriander, Kokosmilch und frischem Gemüse</i>
<i>Spicy Thai soup with chicken, vegetables and fresh coriander</i> | 5,60 |



D3 Xiao Long Bao

D6 Su Bao



T4 Tom Ga Kei



T53 Korean Pork

Schweinefleisch / Pork

Klassiker der Chinesischen Küche

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30 | Schweinefleisch Chop Suey <small>A,F</small>
<i>Pork Chop Suey</i> | 13,50 |
| 31 | Schweinefleisch nach Szechuan Art <small>🌶️ A</small>
<i>Szechuan-style Pork</i> | 13,50 |
| 35 | Schweinefleisch mit Bambussprossen und Pilzen <small>A</small>
<i>Pork with bamboo and mushrooms</i> | 13,80 |
| T34 | Acht Schätze <small>🌶️ („Eight Treasures“)</small> <small>A,B,E</small>
Traditionelles chin. Gericht aus 3 Sorten Fleisch,
Garnelen u. Gemüse
<i>Traditional Chinese dish made with 3 types of meat,
 shrimp and vegetables</i> | 14,50 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----|--|-------|
| 38 | „Xiang la“ Schweinefleisch <small>🌶️ A</small>
(„Xiang la“ Pork) <small>F</small>
Knuspriges Schweinefleisch mit Koriander und Gemüse
<i>Crispy pork with coriander and vegetables</i> | 14,50 |
| T53 | Korean Pork <small>🌶️ A,N</small>
Knuspriges Schweinefl. m. Gemüse in scharfer,
koreanischer Chilisauce
<i>Crispy pork with vegetables in spicy korean chili sauce</i> | 14,90 |



38 „Xiang la“ Schweinefleisch

Rindfleisch / Beef

Klassiker der Chinesischen Küche

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Rindfleisch Chop Suey <small>A,F</small>
<i>Beef Chop Suey</i> | 14,20 |
| 41 | Rindfleisch nach Szechuan Art <small>🌶️ A</small>
<i>Beef Szechuan - style</i> | 14,20 |
| 42 | Gan Bian Rindfleisch <small>🌶️ A</small>
<i>Gan-Bian-style Beef</i> | 14,90 |
| 43 | Knuspriges Rindfleisch in scharfer Sauce <small>🌶️ A</small>
<i>Crispy beef in spicy sauce</i> | 14,50 |
| 45 | Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen <small>A</small>
<i>Beef with bamboo and mushroom</i> | 14,50 |
| 46 | Rindfleisch mit Zwiebel <small>A</small>
<i>Beef with onions</i> | 14,20 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48 | „Xiang la“ Rindfleisch <small>🌶️ (Beef „Xiang la“) A</small>
<i>Rindfleisch mit Koriander und Gemüse</i>
<i>Beef with coriander and vegetables</i> | 14,90 |
| T10 | Black Pepper Beef <small>🌶️ A,N</small>
<i>Zartes Rindfleisch mit Wok-Gemüse in schwarzer Pfeffersauce auf heißer Eisenplatte serviert, leicht scharf</i>
<i>Tender beef with wok-vegetables in black pepper sauce served on a hot iron plate, slightly spicy</i> | 15,80 |
| T26 | Mongolisches Rindfleisch <small>🌶️ (Mongolian-style Beef) A</small>
<i>Rindfleisch gebraten in süßlich-pikanter Sauce auf Sojasauce Basis</i>
<i>Beef fried in a sweet and spicy sauce based on soy sauce</i> | 15,50 |
| T49 | Bulgogi Rindfleisch <small>🌶️ A</small>
<i>Süßlich-scharf mariniertes Rindfleisch nach koreanischer Art, serviert in der Eisenplatte</i>
<i>Sweet and spicy marinated beef Korean style, served on an iron plate</i> | 16,00 |



T49 Bulgogi Rindfleisch



T10 Black Pepper Beef

Hühnerfleisch / Chicken

Klassiker der Chinesischen Küche

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50 | Hühnerfleisch Chop Suey <small>A,F</small>
<i>Chicken Chop Suey</i> | 13,50 |
| 51 | Hühnerfleisch a lá Gongbao <small>A,E</small>
Leicht süßlich-scharf mit Gemüse und Erdnüssen
<i>Gongbao Chicken slightly sweet-spicy with vegetables and peanuts</i> | 13,80 |
| 51A | Hühnerfleisch nach Szechuan Art <small>A</small>
<i>Szechuan-style chicken</i> | 13,50 |
| 52 | Hühnerfleisch mit Curry
<i>Chicken with yellow curry</i> | 13,50 |
| 55 | Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Pilzen <small>A</small>
<i>Chicken with bamboo and mushrooms</i> | 13,80 |
| 59 | Sesam Chicken <small>A,N</small>
Knusprige Hühnerfleischstücke im Sesammantel und süß-sauer-pikanter Sauce
<i>Crispy chicken pieces coated with sesame seeds in a spicy sweet-sour sauce</i> | 14,40 |
| 60 | Hühnerfleisch mit frischer Ananas (süß-sauer)
<i>Chicken with fresh pineapple (sweet and sour)</i> | 14,80 |
| 61 | Gebackenes Hühnerfleisch <small>A</small>
wahlweise mit Knoblauchsauce oder süß-sauer Sauce
<i>Baked chicken optionally with garlic sauce or sweet and sour sauce</i> | 14,50 |
| 63 | Knuspriges Hühnerkeulenfleisch mit Sojasprossen <small>A,F</small>
<i>Crispy chicken with soy sprouts</i> | 15,50 |
| 64 | Hühnerfleisch nach Generals - Art <small>A</small>
<i>General-style Chicken</i> | 14,50 |
| T39 | Eisenplatte mit Hühnerfleisch <small>A,N</small>
<i>Iron plate with chicken</i> | 14,80 |



60 Hühnerfleisch mit frischer Ananas



T40 Garden Wok



59 Sesam Chicken



T57 Katsu Curry



T5 Cashew Chicken



T52 Sakai Chicken

Hühnerfleisch / Chicken

Spezialitäten des Hauses

T58 Curry Udon Soup

- | | | |
|-----|--|-------|
| 58 | „Xiang la“ Hühnerfleisch 🌶️ („Xiang la“ Chicken) ^A
Hühnerfleisch mit Koriander und Gemüse
<i>Chicken with coriander and vegetables</i> | 14,50 |
| T5 | Cashew Chicken ^{A,H}
Hühnerfiletstücke im Wok gebraten mit frischer Mango, Cashewnüssen u. Gemüse
<i>Chicken fillet pieces fried in a wok with fresh mango, cashew nuts and vegetables</i> | 14,20 |
| T6 | Mango Chicken 🌶️
Hühnerfleisch natur gebraten mit Mangosauce und Wok-Gemüse
<i>Chicken meat, fried plain with mango sauce and wok vegetables</i> | 14,20 |
| T20 | Rotes Curry Hühnerfleisch 🌶️ (Thai-style Red Curry Chicken)
Wok- Hühnerfleisch in thailändischer roter Kokos-Curry Sauce
<i>Wok chicken meat in Thai red coconut curry sauce</i> | 14,50 |
| T40 | Garden Wok mit Hühnerfleisch ^{A,E,F,N}
mit herrlicher Erdnuss-Sesam Sauce, Gemüse und gehackten Erdnüssen
<i>With a delicious peanut-sesame sauce, vegetables and crushed peanuts</i> | 14,50 |
| T44 | Chicken Teriyaki ^{A,N}
Knuspriges Hühnerkeulenfleisch mit Teriyaki-Sauce
<i>Crispy chicken leg meat with teriyaki sauce</i> | 15,50 |
| T46 | Spicy Peanutbutter Chicken 🌶️ ^{A,E}
Hühnerfleischstk. in Erdnussbutter-Kokos-Sauce mit Koriander und frischem Chili
<i>Chicken meat pieces in peanut butter coconut sauce with coriander and fresh Chili</i> | 14,50 |
| T51 | Avocado Chicken
Hühnerfleisch mit Pak-Choi sowie Avocadostückchen im Wok zubereitet und mit Kokosmilch abgeschmeckt
<i>Chicken fillet with pak choi and avocado pieces prepared in the wok and seasoned with coconut milk</i> | 14,80 |
| T52 | Sakai Chicken ^{A,N}
Gebratenes Hühnerfleisch mit Wok-Gemüse in süßlicher Teriyaki-Sauce
<i>Fried chicken fillet with wok vegetables in a sweet teriyaki sauce</i> | 14,20 |
| T54 | Saigon Chicken 🌶️ ^{A,N}
Im Wok zubereitete Hühnerfleischstückchen mit Zitronengras und frischem Chili
<i>Chicken pieces prepared in the wok with lemongrass and fresh chili</i> | 14,20 |
| T55 | Kimchi Chicken 🌶️ ^{A,B,D,N}
Zarte Hühnerbruststücke in feurig-säuerlicher Kimchi- Sauce und Gemüse
<i>Tender chicken breast pieces in a fiery, sour kimchi sauce and vegetables</i> | 14,50 |
| T57 | Katsu Curry ^{A,H,L}
Paniertes Hühnerfilet in Panko-Kruste mit japanischer Currysauce und Jasminreis
<i>Crispy panko-breaded chicken fillet with Japanese curry sauce and jasmine rice</i> | 15,90 |
| T58 | Curry Udon-Nudelsuppe ^{A,H,L}
Japanische Curry-Udonuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch
<i>Japanese curry udon noodle soup with vegetables and chicken</i> | 16,50 |



Ente / Duck

Klassiker der Chinesischen Küche

- 70 Knusprige Ente Chop Suey ^{A,F} 15,00
Crispy duck Chop Suey
- 71A Knusprige Ente nach Szechuan Art ^A 15,00
„Szechuan-style“ crispy duck
- 73 Knusprige Ente mit Sojasprossen ^{A,F} 16,80
wahlweise mit Knoblauchsauce oder süß-sauer Sauce
Crispy Duck with fried bean sprouts optionally with garlic sauce or sweet and sour sauce
- 75 Ente mit Bambussprossen und Pilzen ^A 15,20
Duck with bamboo and mushroom
- 76 Acht Schätze mit Ente ^{A,B,E} 16,80
Crispy Duck with Eight treasures
- 77 Tie Ban Ente ^A 16,80
(Tie Ban duck)
Knusprige Ente in süßlich-scharfer Sauce mit Gemüse serviert auf einer Eisenplatte
Crispy duck in sweet-spicy sauce with vegetables served on an iron plate
- T13 Crispy Duck Noodles ^{A,F,N} 14,90
Gebr. Nudeln mit knuspr. Ente und Teriyaki-Sauce
Fried noodles with crispy duck and teriyaki sauce
- T29 Crispy Duck Rice ^{A,F,N} 14,90
Gebr. Reis m. knuspr. Ente & Teriyaki Sauce
Fried rice with crispy duck & teriyaki sauce

Spezialitäten des Hauses

- T7 Mango Duck ^A 15,80
Knusprige Ente mit Mangosauce und frischem Gemüse
Crispy duck with mango sauce and fresh vegetables
- T25 „Thai“ Duck ^A 15,90
Knusprige Ente mit Wok-Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce
Crispy duck with wok vegetables in red coconut curry sauce



77 Tie Ban Ente



T13 Crispy Duck Noodles





73 Knusprige Ente mit Sojasprossen



83A Spezial Fisch

Fisch / Fish

Klassiker der Chinesischen Küche

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80 | Gebackener Fisch Chop Suey <small>A,D,F</small>
<i>Baked Fish chop Suey</i> | 13,50 |
| 81 | Gebackener Fisch nach Szechuan Art <small>A,D</small> 
<i>„Szechuan-style“ baked fish</i> | 13,50 |
| 82 | Gebackener Fisch mit Curry <small>A,D</small>
<i>Baked Fish with curry</i> | 13,50 |
| 83A | Spezial Fisch <small>A,D</small> 
<i>Gebackene Seelachsstücke mit Gemüse in süßlich-scharfer Sauce</i>
<i>Fried coal fish pieces with vegetables in sweet-spicy sauce</i> | 13,50 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|------|---|-------|
| T48 | Lachs Teriyaki <small>A,D,F,N</small>
<i>Lachsfiletstücke mit Wok-Gemüse und Teriyakisauce</i>
<i>Salmon fillet pieces with wok vegetables and teriyaki sauce</i> | 17,20 |
| T48A | Lemongrass Lachs <small>A,D,N</small> 
<i>Gegrillte Lachsfiletstücke mit frischem Chili sowie Zitronengras und Gemüse serviert in heißer Eisenplatte</i>
<i>Salmon fillet pieces with fresh chili, lemongrass and vegetables served on a hot iron plate</i> | 17,50 |



T48 Lachs Teriyaki

Garnelen & Meeresfrüchte/ Prawns & Seafood

Klassiker der Chinesischen Küche

- T43 Eisenplatte mit Garnelen**  A,B,N **20,50**
Black Tiger Garnelen mit Julienne Gemüse in scharfer Sauce
auf einer heißen Eisenplatte serviert
*Black Tiger Prawns with julienne vegetables in spicy sauce,
served on a hot iron plate*
- 91 Black Tiger Garnelen a lá Gongbao**  A,B,E **20,50**
Leicht süßlich-scharf mit Gemüse und Erdnüssen
Gongbao Prawns slightly sweet-spicy with vegetables and peanuts
- 91A Black Tiger Garnelen nach Szechaun Art**  A,B **20,50**
„Szechuan-style“ black Tiger prawns
- 96 Cong Bao Garnelen** A,B **20,50**
Black Tiger Garnelen mit Jungzwiebeln und Ingwer
Black Tiger Prawns with spring onions and ginger
- T40A Garden Wok mit Black Tiger Garnelen** A,B,E,F,N **20,50**
mit herrlicher Erdnuss-Sesam Sauce, Gemüse u. gehackten Erdnüssen
With a delicious peanut-sesame sauce, vegetables and crushed peanuts



96 Cong Bao



Spezialitäten des Hauses

- T12 Seafood Noodle Soup**  B **18,50**
Udon Nudeln mit Meeresfrüchten, Gemüse & Koriander
in pikanter Kokosmilch-Curry-Suppe
*Udon noodles with seafood, vegetables & coriander
in a spicy coconut milk curry soup*
- T23 „Thai“ Seafood**  B **17,50**
Gebratene Garnelen, Tintenfischringe und Miesmuscheln
in roter Kokos-Curry-Sauce
Fried prawns, squid rings and mussels in a red coconut curry sauce
- T24 „Thai“ Garnelen**  B **20,50**
auf thailändischer Art mit Kokosmilch und Gemüse
Thai style with coconut milk and vegetables
- T27 Cashew Garnelen (Cashew Prawns)** A,B,H **20,50**
Wok-Garnelen mit frischer Mango, Cashew-Nüssen und Gemüse
Wok prawns with fresh mango, cashew nuts and vegetables
- T28 Saigon Garnelen**  (Saigon shrimp) A,B,N **20,50**
Black Tiger Garnelen mit Wok-Gemüse, Zitronengras
und frischen Chilischoten
*Black tiger prawns with wok-vegetables, lemongrass
and fresh chili pepper*

T28 Saigon Garnelen



T23 Thai Seafood

Vegetarisch / Vegetarian

Klassiker der Chinesischen Küche

- 120 Fastenspeise der Buddhisten A,F 12,80
Fasting dish of Buddha
- 121 Tofu Chop Suey A,F 13,00
Tofu Chop Suey
- 123 Tofu nach Szechuan-Art  A,F 13,00
Szechuan-style Tofu
- 126 Gongbao Tofu  A,F 13,30
Leicht süßlich-scharf mit Gemüse und Erdnüssen
Gongbao tofu slightly sweet-spicy with vegetables and peanuts

Spezialitäten des Hauses

- 127 Knusprige vegane "Ente" nach Szechuan Art  A,F 15,00
Szechuan style crispy vegan "duck"
- 128 Sakai Vegane Ente mit Gemüse und Teriyaki-Sauce A,F 15,00
Sakai Vegan Duck with vegetables and teriyaki Sauce
- T14 Manda Vegetables  13,00
Wok Gemüse in grüner Kokos-Curry Sauce, leicht pikant
Wok vegetables in green coconut curry sauce, mildly spicy
- T15 Bali Tofu F 14,00
Tofu mit frischem asiatischem Gemüse und Kokos-Curry-Sauce
Tofu with fresh Asian vegetables and coconut curry sauce
- T33 Cashew Tofu A,H,F 14,00
Tofu aus dem Wok mit frischer Mango, Cashew-Nüssen und Gemüse
Tofu from the wok with fresh mango, cashew nuts and vegetables
- T40B Garden Wok mit Tofu A,E,F,N 14,20
mit herrlicher Erdnuss-Sesam Sauce, Gemüse und gehackten Erdnüssen
Tofu with a delicious peanut-sesame sauce, vegetables and crushed peanuts
- T46A Spicy Peanutbutter Tofu  A,E,F 14,20
Tofu mit Erdnussbutter-Kokos-Sauce mit Koriander und frischem Chili
Tofu in peanut butter coconut sauce with coriander and fresh Chili
- T56 Kimchi Tofu  A,B,D,F,N 14,20
Tofu in feurig-säuerlicher Kimchi-Sauce und Gemüse
Tofu in fiery, sour kimchi sauce and vegetables



T56 Kimchi Tofu



127 Knusprige vegane "Ente" nach Szechuan Art

Reis / Rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 131 | Gebratener Reis mit Schweinefleisch <small>F,C</small> | 11,20 |
| | <i>Fried rice with pork</i> | |
| 132 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <small>F,C</small> | 11,20 |
| | <i>Fried rice with chicken</i> | |
| 133 | Gebratener Reis mit Rindfleisch <small>F,C</small> | 11,20 |
| | <i>Fried rice with beef</i> | |
| 134 | Gebratener Reis mit 3 Sorten Fleisch <small>F,C</small> | 11,20 |
| | <i>Fried rice with 3 kinds of meat</i> | |
| 135 | Gebratener Reis mit Shrimps <small>B,F,C</small> | 12,90 |
| | <i>Fried rice with shrimps</i> | |
| 137 | Gebratener Reis mit Eier und Gemüse <small>F,C</small> | 9,90 |
| | <i>Fried rice with eggs and vegetables</i> | |
| 138 | Gebratener Reis Tofu <small>F,C</small> | 11,20 |
| | <i>Fried rice with tofu</i> | |



Nudeln / Noodles

(Alle Nudelgerichte auch mit Udon Nudeln erhältlich, Aufpreis 2,00€)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 141 | Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch <small>A,F</small> | 11,50 |
| | <i>Fried noodles with pork</i> | |
| 142 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <small>A,F</small> | 11,50 |
| | <i>Fried noodles with chicken</i> | |
| 143 | Gebratene Nudeln mit Rindfleisch <small>A,F</small> | 11,50 |
| | <i>Fried noodles with beef</i> | |
| 144 | Gebratene Nudeln mit Shrimps <small>A,B,F</small> | 13,30 |
| | <i>Fried noodles with shrimps</i> | |
| 145 | Gebratene Nudeln mit drei Sorten Fleisch <small>A,F</small> | 11,50 |
| | <i>Fried noodles with 3 kinds of meat</i> | |
| 147 | Gebratene Nudeln mit Gemüse <small>A,F</small> | 10,20 |
| | <i>Fried noodles with vegetables</i> | |
| 149 | Nudeln mit geb. Huhn und Teriyakisaucе <small>A,F</small> | 14,40 |
| | <i>Fried noodles with crispy chicken and teriyaki sauce</i> | |
| 151 | Nudeln mit Lachs und Teriyakisaucе <small>A,D,F</small> | 15,90 |
| | <i>Fried noodles with salmon and teriyaki sauce</i> | |
| 152 | Gebratene Nudeln mit Tofu <small>A,F</small> | 11,50 |
| | <i>Fried noodles with Tofu</i> | |



Beilagen / Side dishes

- | | | | | | |
|------|-------------------------------------|------|------|--|------|
| 148 | Portion Reis | 2,50 | 148d | Gebratener Curry-Reis <small>F,C</small> | 5,30 |
| | <i>Steamed rice</i> | | | <i>Fried rice with curry</i> | |
| 148b | Gebratener Reis <small>F,C</small> | 5,30 | 148e | Gebratenes Gemüse <small>A,F</small> | 5,30 |
| | <i>Fried rice</i> | | | <i>Fried vegetables</i> | |
| 148c | Gebratene Nudeln <small>A,F</small> | 5,30 | | | |
| | <i>Fried noodles</i> | | | | |

Nachtisch / Dessert

150	Lychee Kompott <i>Lychee compote</i>	4,50
153	Gebackene Früchte (Bananen, Äpfel oder Ananas) A,N <i>Baked fruits</i>	5,40
158	Flambiertes Eis A,C <i>Flambéed ice cream</i>	6,30
159	Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung (3 Stk.) N <i>Sweet sesame balls with red bean paste (3 pc.)</i>	5,40
160	Japanische Mochi (2 Stk.) <i>Japanese Mochi (2 pc.)</i>	6,00
161	Mini Soufflé Cheesecake A,C,G	5,40
162	Knusprige Apfel-Zimt Gyozas mit Vanillesauce (4 Stk.) A,C,G <i>Crispy apple-cinnamon gyozas with vanilla sauce</i>	6,30
D5	Gedämpfte Kokosbällchen (3 Stk.) <i>Steamed sweet coconut balls</i>	5,40
163	Eis Mochis (div. Sorten 3 Stk.) <i>Ice Mochis (various flavors 3 pieces)</i>	6,30



D5 Gedämpfte Kokosbällchen



163 Eis Mochis



161 Mini Soufflé Cheesecake



162 Knusprige Apfel-Zimt Gyozas mit Vanillesauce



158 Flambiertes Eis

Mittagsmenü

(Di. - Fr. von 11:30-14:30 außer an Sams-, Sonn- und Feiertage.)
Alle Menüs mit Pikant-säuerlicher Suppe oder Mini Frühlingsrollen,
große Frühlingsrolle als Vorspeise gegen 2€ Aufpreis, einer Hauptspeise und
sowie einer Beilagen Portion Jasminreis (ausgenommen Nudel- und Reisgerichte)

M1	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch oder nur mit Gemüse  C,F	10,90
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch oder nur mit Gemüse  A,F	10,90
M3	Fastenspeise der Buddhisten  A,F	12,20
M4	Schweinefleisch nach Szechuan-Art  A	12,30
M5	Rindfleisch mit Zwiebeln A	12,30
M6	Hühnerfleisch a lá Gongbao  A,E	12,30
M7	Hühnerfleisch Chop Suey A,F	12,30
M9A	Spezial Fisch  A,D	12,30
M10	Acht Schätze  A,B,E	12,80
M11	Geb. Huhn mit Knoblauchsauce od. süß-sauer Sauce A	12,80
M12	Knusprige Ente mit Sojasprossen A,F	13,80
TM1	Bali Tofu (Tofu in roter Curry - Sauce)  F	12,70
TM3	Cashew Chicken A,H Hühnerfiletstücke im Wok gebraten mit frischer Mango, Cashew-Nüssen und Gemüse	13,00
TM4	„Thai Duck“  A Knusprige Ente mit Wok-Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce	14,00

6 Gänge Peking Ente Menü

ab 4 Personen

Bestehend aus:

Pikant-säuerliche Suppe

Frühlingsrolle

Salatvariation

Peking Ente mit Pfannkuchen

2 Hauptspeisen

Gebr. Eierreis mit Gemüse

Gebackene Früchte

€ 150,00

Nur auf Vorbestellung!



GETRÄNKE

Alkoholfreies

Apfelsaft	0,25l	3,50
Orangensaft	0,25l	3,50
Cola / Eistee	0,30l	3,70
Cola Zero / Sprite / Fanta / Almdudler	FL.0,33l	4,00
Cola / Eistee	0,50l	4,80
Pago Johannisbeere	0,25l	4,30
Pago Marille	0,25l	4,30
Sodawasser**	0,25l	2,70
Soda-Himbeere	0,25l	2,90
Mineralwasser	FL.0,33l	3,50
Mineralwasser ohne Gas	FL.0,33l	3,50
mit Zitrone	0	0,40
Leitungswasser	0,25l	0,60
Leitungswasser	0,50l	0,90
Soda Himbeere**	0,50l	3,80
Soda Zitrone**	0,50l	3,80
Soda Holunder	0,50l	3,80
Lychee-Jasmin Eistee (still)		
(hausgemacht)	0,50l	5,20
Mango-Maracuja Limonade (prickelnd)		
(hausgemacht)	0,50l	5,20

Gespritzt

Pago mit Soda	0,50l	5,00
Pago gespritzt mit Leitungswasser	0,50l	4,50
Lycheesaft / Mangosaft		
gespritzt mit Soda	0,50l	4,80
Lycheesaft / Mangosaft		
gespritzt mit Leitungswasser	0,50l	4,40
Sonstige alkoholfreie Getränke		
gespritzt mit Soda	0,25l	3,30
Sonstige alkoholfreie Getränke		
gespritzt mit Leitungswasser	0,25l	2,90

Asiatisches

Lychee- / Mangosaft / Aloe Vera Saft	0,25l	4,10
Calpis mit Soda	0,25l	3,90
Calpis mit Wasser	0,25l	3,20

Tee

Schwarzer Tee	3,90
Früchte Tee	3,90
Jasmin Tee	4,20
Grüner Tee	4,20
Jap. Kirschblüten-Grüntee	
mit zartem Kirschgeschmack	4,50
Genmaicha	
mit gerösteten Reiskörnern	4,50
Ingwer-Tee	4,50

Kaffee

Kl. Brauner oder Mocca	3,80
Gr. Brauner oder Mocca	4,80
Verlängerter	4,40
Melange / Cappuccino ^G	4,50
Cafe Latte ^G	5,20

** Jugendgetränke



GETRÄNKE

Apéritifs



Bambusschnaps	2cl	4,60
Reisschnaps	2cl	4,60
Sake	6cl	4,60
Pflaumenwein	6cl	4,60
Campari Soda		4,70
Campari Orange		5,10

Spritzer

Aperol Spritzer mit Prosecco	0 1/4	5,20
Kaiserspritzer mit Holundersirup	0 1/4	4,40
Lychee Spritzer mit Prosecco	0 1/4	5,20
Mango-Maracuja Spritzer mit Prosecco	0 1/4	5,20

Rosé

Rosé	0 1/8	3,70
Rosé	0 1/4	5,00

OFFENE WEINE

Weißwein



Grüner Veltliner (trocken)	0 1/8	3,60
Grüner Veltliner (trocken)	0 1/4	5,00
Welschriesling (trocken)	0 1/8	3,60
Welschriesling (trocken)	0 1/4	5,00
Weiß-Gespritzt	0 1/4	4,10

Rotwein

Blauer Zweigelt (trocken)	0 1/8	3,70
Blauer Zweigelt (trocken)	0 1/4	5,00
Rot-Gespritzt	0 1/4	4,10

Sekt

Henkell	0 0,20l	7,50
---------	---------	------

Bier

Krügel vom Fass	A 0,50l	4,90
Seidel vom Fass	A 0,30l	3,90
Pfiff Bier	A 0,20l	3,50
Dunkles Bier	A Fl 0,50l	4,90
Weiß-Bier	A Fl 0,50l	4,90
Zipfer	A Fl 0,50l	4,90
Chinesisches-Bier	A Fl 0,33l	4,90
Alkoholfreies Bier	A Fl 0,50l	4,90



Manda

Asia Restaurant

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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