

# ChinaBar®

## VORSPEISEN KALT

Couscous – Räuchertofu – Koriander	6,40
Tofu-Sardellen mit Sesamöl	7,40
Sellerie-Tofu „Pow“ (leicht scharf)	6,50
Rettich-Rote Rüben (eingelegt)	5,60
Thunfischsashimi auf Salat	
mit Mango-Limette-Chili Dressing (leicht scharf)	9,50
Thunfischtartar mit Kernöl	8,90
Thunfisch Carpaccio „Japan-Style“	9,60
Lachs-Gurken in Reispapier	8,30
Fjordforelle Sashimi auf Salat	9,60
Fjordforelle Tartar	9,50
Oktopussalat in Basilikum und Chili-Dressing	9,50
Calamari mit Kräutern (leicht scharf)	9,20
Rindswangen Szechuan light (scharf)	6,90
Beef tartar à la Chinabar	10,20
Kuttelsalat (leicht scharf)	6,50
Schweigen ist Gold	6,60

## VORSPEISEN WARM

Miso-Suppe	4,10
Vegetarische Teigtaschensuppe mit Miso	4,40
Wan-Tan Suppe (leicht scharf)	5,10
Shrimps-Nudel-Suppe (leicht scharf)	5,20 / 15,30
Heilbutt-Nudel-Suppe (leicht scharf)	6,40 / 14,60
Hühner-Nudel-Suppe	4,60 / 12,50
Chorizo mit Wok-Gemüse	9,20
Spanische Blutwurst mit Pilzmischung	9,60
Lammspießchen auf Salat (4stk)	9,50
Hühnerspießchen auf Salat (4stk)	8,10
Garnelen mit Ingwer und Jungzwiebel	8,90
Mariniertes Heilbuttsteak mit süßliche Misosauce (scharf)	9,90
Muscheln Thai Style (scharf)	9,20
Grüntee – „Glücksei“ im Mantel von faschiertem Mangalitza auf Wok Pak Choi	9,70

Alle Speisen können in ihrer Schärfe variiert werden. /Alle Hauptspeisen werden mit Reis serviert.  
Alle Preise in Euro inkl. Aller Steuern und Abgaben. /Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

## HAUPTSPEISEN

Teigtaschen aus Bio-Weizen (5/10 Stück)	9,70 / 15,90
Vegetarische Teigtaschen mit Wok-Gemüse	11,50
Biohausnudeln in Sauce aus eingelegtem Tofu	8,60 / 12,00
Tofu-Trio Ragout (scharf)	9,50 / 12,80
Hühnerleber mit Wok-Gemüse (scharf)	8,10 / 12,90
Maishähnchen Thai Style	
mit Reis oder Biohausnudeln (sehr scharf)	9,90 / 14,80
Mangalitzaschwein mit Biohausnudeln (scharf)	14,60
"Ma Po" Tofu mit Mangalitzaschwein (scharf)	12,90
Geschmortes Rind mit Reis oder Biohausnudeln (scharf)	13,90
Rindsfilet mit Pfefferoni und Thai-Basilikum (scharf)	18,20
Kalbszunge mit Pfefferoni (scharf)	10,20 / 14,80
Ente mit Mango-Limetten-Sauce (scharf)	15,00
Lammstelze m. Angelikawurzeln u. Goji	16,80
Hirsch On the Road mit Goji (scharf)	17,10
„Gan-Guo“ Froschschenkel mit Wok-Gemüse (scharf)	16,90
Thunfisch – Tataki	
im Sesammantel auf Bio-Hausnudeln (scharf)	11,60 / 16,90
Biohausnudeln mit Calamari und Kräutern (scharf)	10,00 / 14,90

Heilbutt mit Gemüse und fermentierten Bohnen	
mit Reis oder Biohausnudeln	15,80
Fisch mit Meeresfrüchten im Tontopf (scharf)	15,60
Lachs in süß-scharfer Bohnensauce (scharf)	14,30
Süßwasserbarsch in Scheiben mit Wok-Gemüse (scharf)	13,80
St. Petersfischfilet mit Wok-Gemüse (scharf)	15,00
Calamari-Risotto in eigener Tinte (scharf)	14,80
Geschmorter Oktopus mit Chorizo, Fisch u. Meeresfrüchten (scharf)	16,30
Gegrillte Riesen-Calamari mit Mangaritzza-Gemüse-Füllung	
auf Wok Gemüse (scharf)	16,90
Gegrillte Riesengarnelen auf schwarz – „Risotto“ (scharf)	11,30 / 17,50

## NACHSPEISEN

Grüntee-Lassi mit Limoncino	5,90
Klebereisbällchen	5,10
Flambierte Bananen	3,90
Ingwer-Schoko Mousse	5,30

Alle Speisen können in ihrer Schärfe variiert werden. /Alle Hauptspeisen werden mit Reis serviert.  
 Alle Preise in Euro inkl. Aller Steuern und Abgaben. /Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.**

**SCHAUMWEINE****0,1L****0,75L**

Prosecco, Tenuta Fiorebelli Brut

*Venetien (Italien)**Trockener Schaumwein von betörender Fruchtigkeit*

5,10

24,00

Rose Brut Sekt, Kloster am Spitz

*Purbach (Österreich)**Filigrane Erdbeer-Preiselbeernuancen, die feine Perlage belebt*

5,90

32,00

Champagner Brut Grand Reserve, André Clouet

*Bouzy (Frankreich)**Pinot Noir geprägter Champagner, tolles Spiel aus frischer Säure und Briochenoten*

59,00

Champagner Brut Rose No. 3, André Clouet

*Bouzy (Frankreich)**Aus Pinot Noir gekeltert, verführt sie mit Aromen von Rose, Veilchen, Himbeere und einem Hauch Gewürzen wie Pfeffer und Nelke.*

59,50

**1/4L**

G'spritzter

3,40

Paul, der All I need Spritzer

*(Weißwein, Soda, Minze, Zitronenscheibe, All I need)*

4,80

Aperol-Spritzer Weisswein/Prosecco

4,50

5,10

Kaiserspritzer

3,30

Hugo

5,20

Campari Soda

2cl

3,80

Pimm's Nr. 1

(2cl) 5,40

(4cl) 9,00

*(mit Ginger Ale, Zitronensaft, Orange, Gurke, Minze)*

<b>RARITÄTEN GLASWEISE</b>	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>
----------------------------	-------------	--------------

Grüner Veltliner Hochrain 2014 <i>Veyder-Malberg, Spitz, (Wachau)</i> <i>nussig und würzig mit gelbfruchtigem Aroma präzise und elegant am Gaumen</i>	9,80	52,00
---	------	-------

Riesling Reserve 2012 <i>Alzinger, Loiben (Wachau)</i> <i>vielschichtige Steinobstaromen, gelber Pfirsich, Nektarine und Grapefruit</i> <i>fein ausgewogenes Restzuckerspiel</i>	14,70	79,00
---	-------	-------

Chardonnay Manon 2013 <i>Yann Durieux, Burgund</i> <i>ein Vorzeigebeispiel für schwefelfreien Wein aus der Burgund. Mineralische Nase,</i> <i>Straff und Saftig mit toller Länge</i>	12,70	69,00
---	-------	-------

Cuvée Rosso e Nero 2000 <i>Pöckl, Mönchhof am Neusiedlersee (Burgenland)</i> <i>Duft von dunklen Beeren und weißem Pfeffer</i> <i>die einst harten Tannine nun seidig</i>	10,10	58,00
--	-------	-------

<b>WEIßWEINE</b>	<b>1/8L</b>	<b>1/4L</b>	<b>1L</b>
------------------	-------------	-------------	-----------

ON Grüner Veltliner <i>Weinbau Weber, Retz (NÖ)</i>	3,20	5,70	18,00
--	------	------	-------

	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>	
Grüner Veltliner Stoa Pur 2016 <i>Edlinger, Röschitz (Weinviertel)</i> <i>Duftig aromatischer Wein mit hohem Erfrischungsfaktor</i>	4,20	23,00	

Riesling Konglomerat 2016 <i>Walter Buchegger, Dross (Kremstal)</i> <i>Glasklare Steinobstaromatik, sehr fein, präzise</i> <i>und mit einer lebendigen Säure ausgestattet</i>	4,50	24,50	
--	------	-------	--

Gelber Muskateller 2015	4,50	24,00
<i>Günter Triebaumer, Rust (Burgenland)</i>		
<i>Blumig, duftend gelber Pfirsich, Muskatnuss, trocken und leicht mit animierender Säure</i>		
Chardonnay 2015	4,80	26,00
<i>Gesellmann, Deutschkreutz (Burgenland)</i>		
<i>Knackig mit fruchtigen Aromen, feinem Säurespiel und apartem Abgang</i>		
Welschriesling 2015	4,20	23,00
<i>Ewald Zweytick (Südsteiermark)</i>		
<i>Mineralische Frucht, knackige Säure und betörende Zitrusnoten</i>		
Sauvignon Blanc Cheverny 2015	4,80	25,00
<i>Domaine de Lery, Loire (Frankreich)</i>		
<i>Zitrus, weiße Blüten, trocken, frisch und jugendlich animierend</i>		
Asia Cuvée 2016	4,00	22,00
<i>Mayer am Pfarrplatz, Wien</i>		
Roter Muskateller 2015	3,90	21,00
<i>Dörtl Niederösterreich</i>		
Grüner Veltliner Vollmondelese 2015		24,00
<i>Uibel, Ziersdorf/Schmidatal (Weinviertel)</i>		
<i>Veltliner mit guter Balance und Druck vom Jungen &amp; Wilden Leo Uibel</i>		
Rotgipfler 2015	5,10	27,00
<i>Schneider, Tattendorf (Thermenregion)</i>		
<i>Gelbfruchtig, Akazienhonig, frisch und weinwürzig ein Allrounder zu asiatischen Speisen aller Art</i>		
Gemischter Satz DAC 2016	4,50	24,00
<i>Edlmoser, Mauer (Wien)</i>		
<i>Das ist Wien! Ein frischer kühler Klassiker mit Wiener Schmäh, der allen schmeckt</i>		
Pinot Grigio Delle Venezie 2015		23,00
<i>100 per Cento, Venetien (Italien)</i>		
<i>Ananas, Mandelmilch, leicht am Gaumen, unkompliziertes Trinkvergnügen</i>		
Neuburger Brotschirm 2015		38,00
<i>Matthias Resch, Spitz (Wachau)</i>		
<i>Im kühlen Spitzer Graben behält diese früh reifende Rebsorte die nötige Frische und eleganz.Nussige und cremige Aromen, ausgewogen und facettenreich.</i>		

Chardonnay Tatschler 2013	66,00
<i>Kollwentz, Grosshöflein (Burgenland)</i>	
<i>Einer der besten österreichischen Sortenvertreter, dichte und komplexe Frucht</i>	
<i>Präsenz am Gaumen</i>	
Pinot Blanc Leithaberg DAC 2015	43,00
<i>Prieler, Schützen am Gebirge (Burgenland)</i>	
<i>verspielt, reife und reiche Frucht, Williamsbirne, sehr füllig und dicht</i>	
<i>Finesse und Kraft zugleich</i>	
Roter Veltliner Von den Terrassen „1979“ 2015	45,00
<i>Arndorfer, Strass (Kamptal)</i>	
<i>Steinobstaromen, tänzelnde Säure, dezente Fruchtsüße</i>	
<i>echt geiler Stoff zum Essen</i>	
Chablis La Bas de Chapelot 2014	37,00
<i>Eleni et Edouard Vocoret, Chablis (Frankreich)</i>	
<i>Kerniger Chardonnay mit typischer spannung und mineralität für den das Chablis</i>	
<i>bekannt ist aus einem naturnah bewirtschafteten Miniweingut</i>	

**NATURAL WINE** **0,75L**

Ex Vero 2012	29,00
<i>Werlitsch, Glanz (Südsteiermark)</i>	
<i>Terroirwein von kalkigen Böden, bestehend aus Chardonnay und</i>	
<i>Sauvignon Blanc, langes Finish</i>	
Müller Thurgau Per Se 2014	44,00
<i>Martin Arndorfer, Strass (Kamptal)</i>	
<i>Traubige Nase mit Muskatnoten, füllig am Gaumen, Orange für Fortgeschrittene</i>	
Chardonnay Manon 2013	69,00
<i>Yann Durieux, Burgund</i>	
<i>ein Vorzeigebispiel für schwefelfreien Wein aus der Burgund. Mineralische Nase,</i>	
<i>Straff und Saftig mit toller Länge</i>	
Riesling Jesaja 2011	55,00
<i>Ankermühle, Östrich/Rheingau (Deutschland)</i>	
<i>safter Wein mit ausgeprägtem Rieslingarome und leicht cremiger Textur</i>	



<b>ROSÉWEINE</b>	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>
------------------	-------------	--------------

„China Baby“ 2015 <i>Gleichgepresster Zweigelt / Cabernet Sauvignon Dörtl, Stillfried/Weinviertel (NÖ)</i>	3,90	21,00
Cheverney AOC Rosé 2015 <i>Bellier, Cheverny/Loire (Frankreich) Tapsische Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere, passt zu leichtem Fisch</i>	4,50	23,50

<b>ROTWEINE</b>	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>
-----------------	-------------	--------------

Nero D'Avola 2015 <i>Maree d'Ione, Sizilien (Italien) Brombeere, Cassis, Salbei, jung und bekömmlich</i>	3,50	18,00
Blafränkisch Mittelburgenland DAC 2015 <i>Bauer-Pörtl, Unterpetersdorf (Mittelburgenland) Kirsche, Pfeffer, jugendlich, würziger Blafränkisch mit weichem Abgang</i>	4,20	24,00
St. Laurent 2014 <i>Schneider, Tattendorf (Thermenregion) Klassisch, elegante und fruchtige Burgundernoten</i>	4,70	25,00
Zweigelt 2014 <i>Jahner, Wildungsmauer – Carnuntum (Burgenland) Volle Kirschfrucht, reifes Bukett, geschmeidig am Gaumen, rund im Abgang</i>	4,20	23,00
Merlot 2015 <i>Günter Triebaumer, Rust (Burgenland) volles Bukett von dunklen Beeren, voluminöser Körper passend zu rotem Fleisch</i>	4,80	25,50
Blafränkisch 2015 <i>Ernst Triebaumer, Rust am Neusiedlersee klare Kirsch- und Weichselfrucht umrandet von zarten Schlehenaromen; ein zupackendes Gemüt - erfrischend, klar, aufheiternd</i>		27,00
Pinot Noir „Joiser Lange Ohn“ 2009 <i>Konrad Hackl, Furth/Kremstal (NÖ)</i>		41,00

Cuvée Nepomuk 2013	28,00
<i>Kloster am Spitz, Purbach (Burgenland)</i>	
<i>Straff und elegant, tiefe Kräuterwürze, Lakritze, Lorbeer</i>	
<i>von subtiler Cremigkeit durchzogen</i>	
Cabernet Merlot 100X	46,00
<i>Feiler Artinger, Rust (Burgenland)</i>	
<i>Fantastische Cuvée mit internationalem Flair, Heidelbeere und Olivenpaste</i>	
<i>perfekt zu geschmortem Fleisch</i>	
Santenay Charmes 2013 (Pinot Noir)	48,00
<i>Roger Belland, Santenay/Burgund (Frankreich)</i>	
<i>Eleganz pur, nicht üppig aber reife Frucht von Erdbeere und Waldboden</i>	
<i>mineralischer Finish</i>	

**SÜBWEINE** **1/16L 0,375L**

Cuvée Beerenauslese 2013	5,20	27,00
<i>Feiler Artinger, Rust/Neusiedlersee-Hügelland (Burgenland)</i>		
<i>Duft von exotischen Früchten, perfekter Begleiter von Süßspeisen</i>		

## WASSER / SÄFTE / LIMONADEN

„all i need“ (kohlenensäurehaltiges Bioteegetränk)	0,33L	4,10
<u>Sodawasser</u>	0,25L	2,10
	0,50L	3,90
<u>Soda Himbeer</u>	0,25L	2,10
	0,50L	4,10
Vöslauer mit/ohne	0,3L	2,80
	0,75L	5,20
Bio-Limonaden (Lemonade) Limette / Maracuja / Blutorange	0,33L	3,80
Gletscher Bio-Cola	0,33L	3,60
Helga (Algendrink)	0,20L	4,50
Chabeso retro	0,33L	3,20
Pepsi / light	0,35L	3,00
Almdudler	0,35L	3,00
Calpis Soda	0,25L	3,20
	0,50L	6,10
Calpis Wasser	0,25L	2,40
	0,50L	4,50
Meinklang Apfelsaft	0,25L	3,50
Meinklang Traubensaft	0,25L	3,50
Säfte mit Soda	0,25L	3,00
	0,50L	5,20
Säfte mit Wasser	0,25L	2,10
	0,50L	3,90
Hausgemachter Eistee	0,25L	2,10
	0,50L	4,10
Fentimans – Rose Lemonade	0,27L	4,80

## **TEE**

*(Ar)Tee in der Kanne*

Kwai Hua Cha Grüntee mit Osmanthusblüte	4,10
Bio Jasmin Tee	3,80
Bio Genmaicha	3,80
Ginseng Ingwer Tee	3,80

## **KAFFEE**

*Kaffee aus der Wiener Kaffee Rösterei Alt-Wien*

Espresso	klein	2,70
	groß	4,00
Melange		3,20
Verlängerter		3,00
Café Latte		4,00

## **BIER**

### *Zwettler Bier*

Pfiff		0,20l	3,20
Seidl		0,30l	3,80
Krügel		0,50l	4,50
Tsingtao Bier	Fl	0,33l	4,30
Kirin Bier	Fl	0,33l	4,50
MEINKLANG Urkorn Bio-Bier	Fl	0,33l	4,40
Liefmans Fruitesse	Fl	0,25l	4,20
Brooklyn East India Pale Ale	Fl	0,35l	5,40
Gusswerk BlackSheep Stout	Fl	0,33l	4,80

### *Alkoholfreies Bier*

Riegele Weisse	Fl	0,50l	4,70
----------------	----	-------	------

## **SPIRITUOSEN**

### *Hans Krenn (Yspertal)*

Birne „Williams“		2cl	4,30
Muskateller		2cl	4,10
Marille		2cl	4,30
Vogelbeere		2cl	6,50
Kriecherl		2cl	3,90
Weichsel		2cl	4,20
Quitte		2cl	5,30
Cognac Réserve, Pierre Ferrand – 20jährig		2cl	5,50

Gin, Citadelle	2cl	3,70
Vodka, Citadelle	2cl	3,70
Calvados, Daron XO – 18jährig	2cl	5,80
Brandy, Gran Reserva Monte Cristo	2cl	6,80
Barbados Rum Plantation2000	2cl	6,80
Single Malt Scotch Whiskey, Springbanks – 10jg	2cl	4,80
Rosenschnaps (China)	2cl	3,80
Baumrinden-Schnaps (China)	2cl	3,80
Ingwer-Schnaps	2cl	4,30
Kao Liang-Schnaps	2cl	4,30
Gou Qi-Schnaps	2cl	4,30
 <i>Grappa</i>		
Villa Prato, Piemont	2cl	3,80
Unica, Barbera/Pinot-Noir	2cl	5,30

## **LONGDRINKS**

Gin Tonic	2cl	6,90
Campari Soda	2cl	3,80
Der Wiener (Wien-Gin, Aroniobeere, Minze, All I need)		8,50
Vodka I need (1310 Gurke – Melone – Vodka, Gurkensticks, Minze, All I need)		8,50