

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Frühlingsrolle A
Spring roll | € 4,80 |
| 3. | Hühnerfleisch Spieße CEH
Chicken Sate | € 6,50 |
| 4. | Gebackene Garnelen ABC
Baked Shrimps | € 7,80 |
| 5. | Knusprige Hühnerflügel ACFG
Chicken wings | € 6,50 |
| 6. | Indische Teigtasche AH
Dumplings | € 5,00 |
| 8. | Gebackenes Gemüse A
Baked vegetables | € 6,50 |
| 9. | Gemischte Vorspeise für eine Person ABCH
Mixed starter for one person | € 10,80 |
| 9a. | Vegetarische Frühlingrolle A
Vegetable Springrolls | € 4,80 |



Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | Miso Suppe DF | € 4,80 |
| 11. | Sauer-scharfe Suppe CNF)
Sour and spicy Soup | € 4,80 |
| 12. | Curry Fischsuppe DHL)
Curry fish soup spicy | € 7,50 |
| 13. | Scharfe Garnelensuppe (Tom Yum) B)
Spicy prawn soup with lemongrass | € 7,50 |
| 14. | Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch G
Coconut milk soup with chicken | € 6,50 |
| 15. | Gemüsesuppe
Vegetable soup | € 4,80 |



Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Gemischter Salat FL
Mixed salad | € 5,00 |
| 22. | Avokado Salat FN
Avocado salad | € 6,50 |
| 23. | Mangosalat
Mango salad | € 6,50 |
| 24. | Gurkensalat
Cucumber salad | € 5,50 |
| 27. | Pikanter Krautsalat)
Spicy coleslaw | € 4,80 |



Hühnerfleisch

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Hühnerfleisch mit Wok Gemüse R
Chicken with vegetables | € 12,80 |
| 31. | Hühnerfleisch mit Curry HL)
Chicken with curry (spicy) | € 12,80 |
| 32. | Hühnerfleisch mit Cashewnüssen HR
Chicken with cashew nuts | € 14,50 |
| 33. | Geba. Hühnerfleisch mit Gemüse AFR)
Baked Chicken with vegetables (spicy) | € 12,80 |
| 34. | Hühnerfleisch auf heißer Platte FR)
Chicken on hot plate (spicy) | € 14,50 |
| 35. | Hühnerfleisch mit frischem Mango H
Chicken with fresh mango | € 14,50 |
| 36. | Hühnerfleisch mit grünem Curry LH))
Chicken with green curry (spicy) | € 14,50 |
| 37. | Hühnerfleisch mit rotem Curry DHLM))
Chicken with red curry | € 14,50 |
| 38. | Geba. Hühnerfleisch Süß-Sauer AM
Baked Chicken sweet-sour | € 12,80 |



Rindfleisch

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Rindfleisch mit Wok Gemüse FR
Beef with vegetables | € 14,80 |
| 41. | Rindfleisch scharf mit Wok Gemüse FR)
Spicy beef with vegetables | € 14,80 |
| 42. | Rindfleisch mit grünem Curry HL))
Beef with green curry (spicy) | € 14,80 |
| 44. | Rindfleisch mit Zwiebeln auf heißer Platte FR
Beef with onion on hot plate | € 14,80 |
| 45. | Knusp. Rindfleisch mit Gemüse FMR)
Crispy Beef with vegetables (spicy) | € 15,80 |
| 46. | Rindfleisch mit rotem Curry DHLM))
Beef with red curry (spicy) | € 14,80 |
| 47. | Rindfleisch nach koreanischer Art FN
Beef with Korean-style | € 15,80 |

Ente



- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Knusprige Ente mit Alu Gobi CLM
Duck lemongrass | € 16,80 |
| 51. | Knusprige Ente CMF
Crispy duck | € 16,80 |
| 52. | Knusprige Ente mit rotem Curry ACDHLM))
Duck with red curry (spicy) | € 16,80 |
| 53. | Knusprige Ente Acht Schätze ACBFR)
Crispy Duck with eight treasures (spicy) | € 16,80 |
| 54. | Knusprige Ente mit frischem Mango ACH
Duck with fresh mango | € 16,80 |
| 55. | Knusp. Ente mit Gemüse auf heißer Platte ACFR)
Crispy Duck with hot plate (spicy) | € 16,80 |
| 56. | Knusprige Ente mit grünem Curry ACHLM))
Crispy Duck with green curry (spicy) | € 16,80 |

Kalb

- | | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 60. | Kalbfleisch mit Wok Gemüse FR | € 17,80 |
| | Veal with vegetables | |
| 61. | Kalbfleisch mit grünem Curry HLM)) | € 17,80 |
| | Veal with green curry (spicy) | |
| 62. | Kalbfleisch mit rotem Curry DHLM)) | € 17,80 |
| | Veal with red curry (spicy) | |
| 63. | Kalbfleisch auf heißer Platte FNR) | € 17,80 |
| | Veal on hot plate(spicy) | |

Lammfleisch

- | | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 71. | Lammfleisch mit grünem Curry DHL)) | € 20,80 |
| | Lamb with green curry (spicy) | |
| 72. | Lammfleisch mit Gemüse FR) | € 20,80 |
| | Lamb with vegetables (spicy) | |
| 73. | Lammfleisch auf heißer Platte FNR) | € 20,80 |
| | Lamb on hot plate | |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Gebr. Gemüse im Tofu & grüner Curry HLM)) | € 13,50 |
| | Fried vegetables with tofu and green curry | |
| 81. | Kartoffeln und Blumenkohl nach indischer Art HLM | € 11,50 |
| | Potatoes and cauliflower with Indian style | |
| 82. | Gemüse mit rotem Curry DHLM)) | € 13,50 |
| | Vegetables with red curry (spicy) | |
| 83. | Tofu mit Wok Gemüse F | € 11,50 |
| | Tofu with vegetables | |
| 84. | Gemüse mit Curry HLM | € 11,50 |
| | Vegetables with Curry | |
| 85. | Wok Gemüse mit Cashewnüssen H | € 13,50 |
| | Vegetables with cashew nuts | |





- | | | |
|------|--|---------|
| 90. | Nudeln mit Gemüse ACFP
Noodle with vegetables | € 10,50 |
| 91. | Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch ACFP
Noodle with vegetables and chicken | € 11,50 |
| 92. | Nudeln mit Garnelen ABCLP
Noodle with shrimp | € 18,50 |
| *93. | Nudeln mit Knoblauch ACFP
Noodle with garlic | € 4,80 |
| *94. | Nudeln mit Eiern ACFP
Noodle with egg | € 4,80 |

Reis

- | | | |
|-------|--|---------|
| 95. | Gebr. Reis mit Gemüse CL
Fried rice with vegetables | € 10,50 |
| 96. | Gebr. Reis mit Gemüse und Hühnerfleisch CL
Fried rice with vegetables and chicken | € 11,50 |
| 97. | Gebr. Reis mit Garnelen BCL
Fried rice with shrimps | € 18,50 |
| *98. | Gebr. Reis mit Knoblauch CL
Fried rice with garlic | € 4,50 |
| *99. | Gebr. Eier Reis CL
Fried rice with egg | € 4,50 |
| *100. | Gekochter Reis
normal rice | € 2,50 |



Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| N1. | Gebackene Bananen mit Vanilleeis AH
Fried bananas with vanilla ice cream | € 4,80 |
| N2. | Flambiertes Eis (Vanilleeis) ACH
Flambé ice | € 5,30 |
| N3. | Bananensplit | € 5,30 |
| N4. | Gemischter Eis AG | € 4,80 |
| N5. | Mohr im Hemd (Schokokuchen mit Vanilleeis) AC | € 5,50 |

* Beilagen Portion



ASIATISCHES RESTAURANT IN HOHENEMS

Empfehlung des Hauses

- | | | |
|------|--|---------|
| S1. | Garnelen auf heißer Platte BFNR) | € 22,80 |
| | Shrimp on hot plate (spicy) | |
| S2. | Gegrillte Garnelen mit Knoblauch BD) | € 22,80 |
| | Grilled Shrimp with garlic (spicy) | |
| S3. | Garnelen mit grünem Curry BHLM)) | € 22,80 |
| | Shrimp with green curry Thaistyle (spicy) | |
| S4. | Garnelen mit rotem Curry BHLM)) | € 22,80 |
| | Shrimp with red curry Thai style (spicy) | |
| S6. | Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse AFHLM | € 14,50 |
| | Crispy chicken | |
| S7. | Hühnerfleisch und Ente mit Gemüse ACFHLM | € 15,50 |
| | Chicken and duck | |
| S8. | Lachsfilet mit Teriyaki Sauce DFN | € 15,50 |
| | Salmon fillet with teriyaki sauce | |
| S9. | Gebratene Garnelen mit Wok Gemüse BFR) | € 22,80 |
| | Shrimps with vegetables (spicy) | |
| S10. | Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen BRH | € 22,80 |
| | Fried shrimps with cashew nuts | |
| S11. | Ente mit Teriyaki Sauce ACFN | € 15,50 |
| | Duck with teriyaki sauce | |

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges 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



Japanische Spezialitäten

Maki

J2.	California Maki BN (Garnelen & Avokado) (Shrimps and Avocado)	6 Stk.	€ 7,50
J3.	Avocado Maki N	6 Stk.	€ 4,80
J4.	Tekka Maki DN (Thunfisch / Tuna)	6 Stk.	€ 5,50
J5.	Sake Maki DN (Lachs / Salmon)	6 Stk.	€ 5,50
J6.	Vegetarische Maki N Vegetarian Maki	6 Stk.	€ 4,80



Sashimi

J7.	Sashimi D	€ 21,00
J8.	Sashimi groß D	€ 26,00

Sushi

J9.	Sushi Mix BDN	6 Sushi & 6 Maki	€ 16,50
J10.	Sushi Mix groß BDN	8 Sushi & 6 Maki	€ 18,50
J11.	Sake nur Lachs D	6 Stück	€ 14,00
J12.	Sake groß nur Lachs D	8 Stück	€ 16,00
J13.	Maguro Thunfisch D	6 Stück	€ 16,00
J14.	Maguro gr. Thunfisch D	8 Stück	€ 18,50



Sushi Einzeln (ab 2 Stk.)

J15.	Sake (Lachs / Salmon) D	pro Stück	€ 2,80
J16.	Maguro (Thunfisch / Tuna) D	pro Stück	€ 3,00

Menü für 1 Person

€ 27,80

Suppe (soup)

Sauer scharf Suppe **CNF**)

(Sour-spice Soup)

Vorspeise (starter)

Frühlingsrolle **A**

(Spring roll)

Hauptspeise nach Wahl (inkl. Reis)

Main dish of your choice (including rice)

D1 Garnelen mit Knoblauch **BD**)

Prawns with garlic

Hühnerfleisch mit rotem Curry **DHLM**))

Chicken with red curry (spicy)



D2 Knusprige Ente auf Acht Schätze **ACBFR**)

Crispy duck on Eight Treasures

Gebratenes Kalbsfleisch mit Wok Gemüse **FR**

Roast Veal with vegetables

D3 Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse pikant **FR**)

Beef with vegetables spice

Gebratene Garnelen mit Wok Gemüse **BFR**

Shrimp with vegetables

Dessert

Gebackene Banane **AH** od. Flambiertes Eis **ACH**

(fried Banana or flambé ice)

Menü ab 2 Personen

A1.

Pro Person € 25,80

Sauer-scharfe Suppe (Sour and spicy soup) CNF)

Frühlingsrolle (spring roll) A

Ente mit rotem Curry (Duck with red curry) ACDHLM))

Huhn mit Cashewnüssen (Chicken with cashew nuts) HR

Rindfleisch mit Gemüse (Beef with vegetable spice) FR

Gebratener Reis (fried rice) CL

Dessert: Gebackene Bananen AH od. Flambiertes Eis ACH
(fried Banana or flambé ice)

A2.

Pro Person € 27,80

Tom Yum Suppe (Tom Yum soup) B)

Frühlingsrolle (spring roll) A

Garnelen mit grünem Curry (shrimps with green curry) BHLM))

Lamm mit Gemüse nach Art des Hauses FR)

(Lamb with vegetables house style(spicy))

Ente mit frischem Mango ACH

(Duck with fresh mango)

Gebratener Reis (fried rice) CL

Dessert: Gebackene Bananen AH od. Flambiertes Eis ACH
(fried Banana or flambé ice)

A3.

Pro Person € 28,80

Suppe nach Wahl (Soup your choice)

Gemischte Vorspeisen (mixed starters)

3 Hauptspeisen nach Wahl (3 main meals your choice)

Gebratener Reis (fried rice) CL

Dessert: Gebackene Bananen AH od. Flambiertes Eis ACH
(fried Banana or flambé ice)



 ASIATISCHES RESTAURANT IN HOHENEMS

Mittagsmenü

VON Montag-Freitag, außer Feiertage
 (Frühlingsrolle, Suppe oder Salat inkl. Reis)

M1.	Gebratener Reis mit Gemüse und Hühnerfleisch	CL	€ 8,50
M2.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	C	€ 8,50
M3.	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse (pikant)) FR	€ 10,50
M4.	Hühnerfleisch mit Gemüse und rotem Curry (pikant))) DLHM	€ 10,50
M5.	Hühnerfleisch mit Mango (Süß-sauer)	H	€ 10,50
M6.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Wok-Gemüse	R	€ 9,50
M7.	Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse) AFR	€ 9,50
M8.	Gebratenes Kalbfleisch mit Gemüse) FR	€ 13,50
M9.	Gebackenes Hühnerfleisch Süß-sauer	AM	€ 9,50
M10.	Knusprige Ente mit Gemüse und rotem Curry)) ACHLM	€ 11,50
M11.	Knusprige Ente	CFM	€ 11,50
M12.	Knusprige Ente mit Gemüse) ACFR	€ 11,50
M13.	Gebratenes Gemüse mit grünem Curry)) HLM	€ 9,50
M14.	Gebratenes Wok-Gemüse		€ 8,90
M15.	Gebratenes Rindfleisch mit grünem Curry)) HL	€ 10,50
M16.	Gebackenes Hühnerfleisch mit rotem Curry)) DLHM	€ 9,50

Alkoholfreie Getränke

Cola, Citro, Spezi	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,90
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,33l	€ 3,00	0,75l	€ 6,00
Soda mit Zitrone	0,25l	€ 2,40	0,50l	€ 3,50
Bitterlemon			0,20l	€ 2,80
Almdudler			0,35l	€ 3,50
Johannisbeersaft			0,25l	€ 2,80
Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,80
Apfelsaft	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,80
Orangensaft	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,90
Orangensaft gespritzt	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,80
Eistee Pfirsich	0,25l	€ 2,80	0,50l	€ 3,90
Mangosaft	0,25l	€ 3,00	0,50l	€ 5,20
Mangosaft gespritzt	0,25l	€ 3,00	0,50l	€ 3,80
Litschisaft	0,25l	€ 2,90	0,50l	€ 5,20
Litschisaft gespritzt			0,50l	€ 3,80
Cola Zero			0,33l	€ 3,50
Leitungswasser (od. mit Zitrone)			0,50l	€ 1,50
Fanta			Fl. 0,33l	€ 3,50

Bier ^A

Radler	0,30l	€ 3,30	0,50l	€ 4,20
Bier von Fass	0,30l	€ 3,30	0,50l	€ 4,20
Fohrenburger Weizenbier			0,50l	€ 4,20
Alkoholfreies Bier			0,30l	€ 3,00
Tsing-Tao Bier			0,30l	€ 4,20
Shingha Thai Bier			0,30l	€ 4,20



Lemon Grass Aperitif

Pflaumenwein	6cl	€ 4,20
Litschi Sekt		€ 4,20
Prosecco	Fl. 0,2l	€ 5,80
Martini Bianco		€ 4,20
Campari Soda		€ 4,20
Campari Orange		€ 4,20
Aperol spritzer		€ 6,50
Hugo		€ 6,50



Spirituosen

Bambusschnaps	2cl	€ 4,20
Wurzelschnaps	2cl	€ 4,20
Rosenschnaps	2cl	€ 4,20
Williams	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 3,50

Weißer Getränke

Kaffee G	€ 3,50
Espresso	€ 2,90
Cappuccino G	€ 3,50
Jasmintee	€ 3,00
Grüntee	€ 3,00
Acht Schätze Tee	€ 3,50



lemon
GRASS
ASIATISCHES RESTAURANT IN HOHENEMS

Offene Rotweine

Zweigelt Neusiedlersee DAC, Hannes Reeh 1/8l € 4,20

Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutrig-würzige Komponenten, rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen, dem Charakter des Jahrgangs entsprechender feiner Säurebogen, engmaschiges anspruchsvolles Tanningerüst.

Siglos, Cuvee Silvia Heinrich, Mittelburgenland 1/8l € 4,20

Dunkles rubingranat, dunkelbeerig mit feinen Röstaromen, elegant und geschmeidig mit saftiger Frucht und langem Abgang. Eine vollmundige Cuvée, die bereits in ihrer Jugend viel Trinkvergnügen bereitet.

Rioja Crianza Finka San Martin, Rioja Alta, Rioja 1/8l € 4,20

Frisch und lebendig in der Nase, mit starken Anklängen von wilden Brombeeren, weiche Spuren von Vanille, Zeder und Lakritze. Gut strukturiert und am Gaumen ausgewogen, mit runden Tanninen.

Rot gespritzt süß ode sauer 1/4l € 3,00

lemon
grass
ASIATISCHES RESTAURANT IN HOHENEMS

Offene Weissweine

Riesling, Gedersdorf, Walter Buchegger, Kremstal 1/8l € 4,20

Glasklare Steinobstaromatik, sehr fein, präzise und mit einer lebendigen Säure ausgestattet. Duftiger Riesling mit sortentypischer Zitrusaromatik.

Chardonnay, Philipp Grassl, Carnuntum 1/8l € 4,20

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, weicher, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.

Empfehlung des Hauses

Grüner Veltliner, Helenental Kellerei, Weinviertel 1/8l € 2,60

Dieser Wein ist eher leicht und hat einen leichten Apfelgeschmack unterstrichen von Zitronen- und Pfeffernuancen. Der Wein wirkt lebendig, knackig, frisch und fruchtig, deshalb gilt er auch als äußerst trinkanimierend. Er hat zudem eine gute Länge und ist ein süffiger Veltliner

1/4l € 4,80

Weiß gespritzt süß ode sauer

1/4l € 3,00



- Cabernet Sauvignon, Hans Nehrer, Neusiedlersee Hügelland** € 32,-
Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karameltöne und einen feinen Eichentouch.
- Heideboden (ZW, ME, CS), Hannes Reeh, Neusiedlersee** € 29,-
Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern, würzig in der Nase mit Fruchtaromen nach dunklen Kirschen, Johannis- und Brombeeren, frisch und lebendig am Gaumen mit intensiver Frucht nach dunklen Beeren und feinem Tannin.
- Rubin Carnuntum, Philipp Grassl, Carnuntum** € 30,-
Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und Zwetschken, kräftiger Körper, ausgezeichnete Extraktsüsse und feste Tannine.
- Maestro (BF, ME, CS), Silvia Heinrich, Mittelburgenland** € 33,-
Ein großer Rotwein mit kräftigem Granatrot welcher mit dunkelbeeriger Frucht und feiner Würze unterlegt ist. Dieser Wein verfügt über Anklänge von Brombeeren und Zwetschken mit sehr ausgewogenem Tannin.
- Blaufränkisch Leithaberg DAC, M. Kirchknopf, Leithaberg** € 33,-
"Goldene Traube Newcomer 2017"
Intensives Rubingranat unterlegt von zarten violetten Reflexen. Dunkles Beerenkonfit, reife schwarze Kirschfrucht, ein Hauch von Nougat. Feiner Brombeertouch am Gaumen, saftiges Tannin mit feinwürzig-mineralischen Nachhall.



Grüner Veltliner Federspiel Wachauer W., Josef Högl € 27,-

Zugänglich und anregend, süffig und fruchtbetont, ein harmonischer, frischer und lebendiger Veltliner, in dem Pfeffer steckt und auch ein wenig Tabak und der von feinen exotischen Noten zügig zum Gaumen getragen wird.

Chardonnay Reserve, Walter Buchegger, Kremstal € 27,-

Im Duft leicht röstig, reife, gelbe Äpfel. Burgundischer Stil, mit ganz großem Reifepotential.

Pinot Grigio, Loredan Gasparini, Veneto € 27,-

Leuchtendes Strohgelb mit goldgelben Nuancen. Fruchtig nach Birnen und Äpfeln, leichter Honig und Nusston. Vollmundig, angenehm und extraktreich.

Sauvignon Blanc St. Classic, Gerhard Wohlmuth, Südsteiermark € 30,-

Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, spielt gekonnt mit reifen warmen und kühlen mineralischen Aromen, temperamentvoll - der Wohlmuth Klassiker.

Gelber Muskateller, Philipp Grassl, Carnuntum € 28,-

Dieser hellgrüne Wein schmeckt einladend intensiv nach Holunderblüten und Grapefruitzesten und Zitrone. Er schmeckt saftig, elegant, frisch und lebendig und besitzt feine Cassisnoten.