

# Mittagsmenüs

## Vorspeise wahlweise Pekingsuppe oder Frühlingsrolle Montag bis Samstag (außer Sonn- und Feiertage) EUR

M 1.	Gemüse mit Tofu in leicht pikanter Sauce	6,00
M 2.	Schweinefleisch mit Morcheln, Bambussprossen	6,00
M 3.	Schweinefleisch mit Gemüse in Hoisin-Sauce	6,00
M 4.	Rindfleisch gebraten in süß-saurer Sauce	6,30
M 5.	Rindfleisch mit Gemüse	6,30
M 6.	Rindfleisch mit Tong-Ku Pilzen	6,30
M 7.	Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen	6,30
M 8.	Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Sauce	6,30
M 9.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce	6,30
M 10.	Knusprige Ente in süß-saurer Sauce	6,90
M 11.	Knusprige Ente mit Gemüse in pikanter Sauce	6,90
M 12.	Knusprige Ente „ Chop Suey “ mit Gemüse, mild	6,90
M 13.	Schrimps gebacken mit süß-saurer Sauce	7,20
M 14.	Geback. Fisch mit Morcheln u. Bambussprossen	6,20
M 15.	Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,20
M 16.	Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,20
M 17.	Verschiedenes Gemüse gebraten in feiner Sauce	6,00
M 18.	Gemüse gebraten in süß-saurer Sauce	6,00
M 19.	Versch. Fleischsorten mit Gemüse u. Caschew	6,80
M 20.	Versch. Fleischsorten in „Kung Fu“ Sauce	6,80
M 21.	Knusprige Ente mit Gemüse in rotem Thai-Curry	6,90
M 22.	Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Thai-Curry	6,80

## Menüs EUR

Sg 1.	„Thailändisches Single- Menü “ ( für 1 Person )	11,00
	1. Tom Yum Gai	
	2. Hühnerfleisch mit Gemüse in Thai - Curry	
Sg 2.	„Chinesisches Single- Menü “ ( für 1 Person )	11,00
	1. Wan Tan-Suppe	
	2. Gebackene Ente mit Gemüse in Austern Sauce	
A 1.	Menü „ Familienglück “ ( für 2 Personen )	26,00
	1. Pikante Peking-Suppe	
	2. Mini-Frühlingsrollen	
	3. Versch.Fleischsorten, Ente und Garnelen mit Gemüse	
	4. Gebackene Bananen	
A 2.	Menü „ Shanghai “ ( für 2 Personen )	28,00
	1. Pikante Peking-Suppe	
	2. „ Kung Fu Yuk “	
	3. Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce	
	4. Knusprige Ente nach Hong Kong Art	
	5. Gebackene Bananen	

leicht scharf; scharf

A 3.	Menü „ Hochzeit des Drachen “ (für 2 Personen)	34,00
	1. Lycheewein	
	2. Wan Tan-Suppe	
	3. Mini-Frühlingsrollen	
	4. Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce	
	5. „ Kung Fu Yuk “	
	( Versch. Fleischsorten mit Gemüse in Spezial - Sauce)	
	6. Hummerkrabben gebraten mit Morcheln	
	7. Gebackene Bananen	
B.	Menü „ Hong Kong “ (für 3 Personen)	37,00
	1. Pikante Peking - Suppe	
	2. Mini-Frühlingsrollen	
	3. Gebackenes Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce	
	4. Rindfleisch gebraten mit versch. Gemüse	
	5. Knusprige Ente nach Hong Kong Art	
	6. Gebackene Bananen	
C.	Menü „ Goldener Phönix “ (für 4 Personen)	64,00
	1. Pikante Peking-Suppe	
	2. Frühlingsrolle	
	3. Gebackenes Hühnerfleisch mit süß - saurer Sauce	
	4. Rindfleisch mit Zwiebeln	
	5. Gebackene Ente nach Zechuan Art	
	6. Garnelen gebraten mit Morcheln und Glasnudeln	
	7. „ Kung Fu Yuk “	
	8. Gebackene Bananen	

## Suppen EUR

### Chinesisch

1.	Pikante Peking-Suppe ( sauer, scharf )	2,60
2.	Gemüsesuppe	2,60
3.	„ Dan Hoa Tang “ ( Eierblumensuppe )	2,80
4.	Rindfleisch Curry-Suppe mit gebackenen Reismudeln	3,20
6.	„ Wan Tan-Suppe “ (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung)	3,20
8.	Glasnudeln-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	3,20
9.	„ San Sien-Suppe “ (mit drei versch. Fleischsorten)	3,30
12.	„ ASIA - Snack “	5,80
	Traditionelle Nudelsuppe mit Wan Tan und Entenfleisch	

### Thailändisch

S1.	Tom Yum Gai (Hühnersuppe)	3,90
S3.	Tom Yum Gung (Garnelensuppe)	4,80
S4.	Tom Kar Gai (Hühnersuppe mit Kokosmilch)	3,90
S5.	Tom Kar Gung (Garnelensuppe mit Kokosmilch)	4,80

## Warme Vorspeisen EUR

20.	Krabben-Chips (Krupuk)	2,00
21.	Frühlingsrolle (mit Hackfleischfüllung)	2,60
22.	5 Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch	2,50
23.	5 Curry-Taschen, vegetarisch	2,50

leicht scharf; scharf

24.	Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Dipsauce	3,00
25.	2 Satée-Spieße mit Erdnußsauce	3,50
27.	5 Garnelen im Frühlingsrollenteig	4,50
28.	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)	10,00
	4 Mini-Frühlingsrollen, 4 Curry-Taschen, 4 Wan-Tan, 2 Satee-Spieße und Krabben-Chips	
29.	„ TAI PING Platte “ (für 2 Personen)	13,50
	4 Mini-Frühlingsrollen, 4 Curry-Taschen, 4 Wan-Tan, 2 Satee-Spieße, Krupuk und 4 gebackene Garnelen	
F8.	6 Mini- Frühlingsrollen zweierlei Art	3,50
F10.	Gemischter Vorspeisenteller ( für 1 Person )	5,00
	2 Mini-Frühlingsrollen, 2 Curry-Taschen, 2 Wan-Tan, 1 Satee-Spieß und Krabben-Chips	

### Thailändisch

V2.	Pic Gai Tord (gebackene Hähnchenflügel)	3,00
V3.	2 Spieße von Garnelen u. Gemüse	4,80
V4.	Satay Thai Gai (2 Hühnerspieße)	3,50
V5.	Popia (Zwei Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch)	3,90

## Kalte Vorspeisen EUR

30.	Sojakeimen- Salat	2,30
31.	Weißkohl Salat nach chinesischer Art	2,30
32.	Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch u. Krabben	3,30
33.	Sojakeimensalat m. Hühnerfleisch u.Saté-Sauce	3,00
34.	Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch u. Krupuk	3,30
35.	Entenfleischscheiben auf frischem Salat	5,50

### Thailändisch

V 11.	Glasnudelsalat mit Krabben u. Hackfleisch	5,80
V13.	Tintenfischsalat mit Stangensellerie	5,30

## Schweinefleischgerichte EUR

40.	Schweinefleisch gebraten mit Gemüse	9,10
41.	Schweinefleisch mit Gemüse in Curry-Sauce	9,10
42.	Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce	9,10
43.	Schweinefleisch mit Gemüse und Cashew	9,10
45.	Schweinefleisch mit Morcheln u. Glasnudeln	9,10
47.	„ Gum Bao Zhu Yuk “	9,10
	Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce	
48.	Rindfleisch mit Stangensellerie	9,10
49.	„ Kung Fu Schwein “	9,10
	Schweinefleisch mit Gemüse in Kung Fu-Sauce	

## Rindfleischgerichte EUR

50.	Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse	9,50
51.	Rindfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce	9,50
52.	Rindfleisch gebraten mit süß-saurer Sauce	9,50

leicht scharf; scharf

53.	„ Dschingis Khan “(Rindfleisch mit Zwiebeln)	9,50
54.	Rindfleisch mit Tongku-Pilzen und Bambus	9,50
55.	Rindfleisch mit Paprika gebraten	9,50
56.	Rinfleisch mit Morcheln und Glasnudeln	9,50
57.	Rindfleisch mit Lauch in Soja-Sauce	9,50
58.	Rindfleisch mit Stangensellerie	9,50

## Hühnerfleisch EUR

60.	Hühnerfleisch gebraten mit versch. Gemüse	9,50
61.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce	9,50
62.	Hühnerfleisch gebacken, in süß-saurer Sauce	9,50
63.	„ Drachenfeuer “	9,50
	Hühnerfleisch mit Gemüse u. Cashewnüssen	
64.	Hühnerfleisch mit Tung Ku-Pilzen	9,50
65.	Hühnerfleisch mit Morcheln und Glasnudeln	9,50
66.	„ Hong Kong Huhn “	9,50
	Hühnerbrustfilet gebacken mit Gemüse	
67.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Hoisin-Sauce	9,50
68.	„ Honan Kay Yuk “	9,50
	Hühnerfleisch mit Gemüse u. Erdnußcreme Sauce	
69.	„ Kung Fu Kay Yuk “	9,50
	Hühnerfleisch mit Gemüse in „ Kungfu “ Sauce	

## Entenfleischgerichte EUR

70.	„ Ente vom Hof “	12,60
	Halbe Ente mit versch. Gemüse in feiner Sauce	
71.	„ Ba Buu Ente “	12,60
	Ente mit Gemüse in Hoisin-Sauce	
72.	„ Liebesfrüchte der gelben Phönix “	12,60
	Ente mit Ananas und in süß-saurer Sauce	
73.	„ Tanz der Phönix “	12,60
	Ente mit Gemüse nach Szechuan Art	
74.	„ Volltreffer des Glückspiels “	12,60
	Ente mit Gemüse in Curry-Sauce	
75.	„ Betrunkene Ente “	12,60
	Ente, auf einer Unterlage von Sojasprossen, mit einer Wein-Sauce, separat serviert	
76.	„ Hong Kong Ente “	12,60
	Ente mit Gemüse in Austern-Sauce	
77.	„ Ba Bao Ya Yuk “	12,60
	Halbe Ente mit Gemüse in dunkler Spezial-Sauce	
78.	„ Ente im Glück “	12,60
	Ente mit Gemüse, in einer Erdnusscreme Sauce	

## Meeresfrüchte EUR

80.	„ Drachen-Tanz “	15,50
	Hummerkrabben mit Gemüse nach Szechuan Art	
81.	„ Schatzhöhle der Macau-Piraten “	15,50
	Hummerkrabben mit grünem Pfeffer und Gemüse	

leicht scharf; scharf

82.	" Rückkehr des Drachen "	15,50
	Hummerkrabben gebacken mit süß-saurer Sauce	
83.	" Melodie des Meeres "	15,50
	Garnelen gebraten mit sauer-scharfer Sauce	
84.	" Gefangener Meeresdrache "	15,50
	Garnelen gebraten mit Morcheln und Glasnudeln	
85.	" Drachenschwanz "	10,50
	Tintenfischstücke m. Gemüse nach Szechuan Art	
86.	" Blumiger Tintenfisch "	10,50
	Tintenfischstücke mit Gemüse u. schwarzen Bohnen	
87.	" Einsamer Goldfisch "	9,50
	Gebackene Fischfiletstücke mit Gemüse, nach Szechuan Art	
88.	" Herrlichkeit des Mondscheins "	9,50
	Gebackene Fischfiletstücke mit süß-saurer Sauce	
89.	" Der gelbe Fisch "	9,50
	Geback. Fischfiletstücke mit Gemüse in Curry-Sauce	

**Nudeln und Reisgerichte** EUR

90.	" Tai Ping Nudelteller "	9,30
	Nudeln mit versch. Fleischsorten und Gemüse	
91.	" Quang Chau Chao Mien "	9,30
	Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse in pikanter Sauce auf Nudeln serviert.	
92.	" Hong Kong Mien "	9,30
	Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse auf knusprig gebackenen Nudeln	
93.	" Bauern Nudelteller "	9,30
	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse	
94.	" Chinesische Bauernhochzeit "	9,30
	Gebr. Reis mit versch. Fleischsorten u. Gemüse	
95.	" Orientreise "	9,30
	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	
96.	" Shao Mien Ya "	10,50
	Gebratene Nudeln mit Gemüse u. knusprige Ente.	
97.	" Nasi-Goreng "	9,50
	Curry-Reis mit Hühnerfleisch u. Schrimps	
98.	" Bambi - Goreng "	9,50
	Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Schrimps	
99.	Glasnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,30

**Gemüsegerichte** EUR

100.	" Lohans Entzücken "	9,30
	Versch. Gemüse, auf zischendem Reis serviert	
101.	Gebratenes Gemüse in Curry-Sauce	8,50
102.	" Lu Han Zai "	8,50
	Verschiedenes Gemüse gebraten in feiner Sauce.	
103.	Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce	8,50
104.	" Shao Lin Tofu "	8,90
	Tofu gebraten mit Morcheln und Glasnudeln	

105.	" Thai Tofu "	8,90
	Tofu mit Gemüse in roter Thai - Curry- Sauce	
106.	" Kung Fu Tofu "	8,90
	Tofu gebraten mt Gemüse in "Kung Fu" Sauce	
107.	Gebratener Nudeln mit Gemüse	7,50
108.	Gebratener Reis mit Gemüse	7,50

**Kinderteller** EUR

110.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,00
111.	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse	6,00
112.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,00
113.	Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce	6,00

**Beilage** EUR

114.	Gebratener Reis	3,70
115.	Gebratene Nudeln	3,70
116.	Gebratene Glasnudeln	4,00
117.	1 Schale Soße	1,00

**Nachspeisen** EUR

120.	Gebackene Ananas mit Honig	2,40
121.	Gebackene Äpfel mit Honig	2,40
122.	Gebackene Bananen mit Honig	2,40
123.	Gebackene gemischte Früchte mit Honig	2,70
124.	Lychee	2,70

**Thailändische Spezialitäten** EUR

T1.	" Muu Pat Thai Onn "	10,50
	Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry u. grünem Pfeffer	
T2.	" Nue Preown Wan "	11,00
	Rindfleisch mit Ananas, Tomaten in süß- saurer Sauce	
T3.	Rindfleisch mit Tong-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen, Zitronengras mit Limetten-Saft	11,00
T4.	" Nue Pat Thai Onn "	11,00
	Rindfleisch mit rotem Thai-Curry und grünem Pfeffer	
T6.	Hühnerfleisch mit Tong-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen	11,00
T7.	Hühnerfleisch mit Mu-Err Pilzen und Cashew Nüssen	11,00
T9.	Tintenfisch mit Tong-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen	10,50
T10.	" Pla Preown Wan "	10,50
	Fisch mit Ananas, Tomaten in süß- saurer Sauce	
T13.	" Pla Chu Chi "	10,50
	Gebackenes Fisch in Kokosmilch u. Thai-Curry	
T14.	" Gung tord Chu Chi "	16,00
	Hummerkrabben mit roter Thai- Curry-Sauce	
T16.	" Gang Gai Nor Mai "	11,00
	Hühnerfleisch mit grüner Thai-Curry-Sauce	
T17.	" Gaeng Ped Gai "	11,00
	Hühnerfleisch mit Ananas u. Tomaten Thai-Curry	
T18.	" Gaeng Ped Yarnng "	13,50
	Knusprige Ente mit Ananas u. Tomaten in Thai-Curry	

**Spezialitäten des Hauses** EUR

SP1.	" Im Reich des Buddhas "	9,50
	Tofu gebraten mit Zitronengras und Gemüse	
SP2.	" Vergangene Liebe "	13,00
	Knusprige Ente auf einer Unterlage von Gemüse, flambiert, mit einer pikanten Sauce seperat serviert	
SP3.	" Mongolei Tit pan "	10,80
	Hühnerfleisch gebacken mit Gemüse, Satay-Sauce	
SP4.	" Heiße Lady "	10,80
	Rinderfleisch in Satay-Sauce gebraten	

SP5.	" Glück im Geschäft "	10,80
	Hühnerbrustfilet mit Gewürzbohnen und Gemüse	
SP6.	" Phönix - Schwanz "	10,80
	Hühnerfleisch gebraten mit Paprika und Zitronengras	
SP7.	" Kampf der Phönix und Drachen "	11,30
	Versch. Fleischsorten mit Gemüse in Kung Fu Sauce	
SP8.	" Schwarze Diamanten "	13,00
	Knusprige Ente auf einer Unterlage von Sojasprossen,dazu Shang- Hai Sauce	
SP10.	" Die vier Giganten "	12,30
	Versch. Fleischsorten mit Garnelen und Gemüse	
SP11.	" Buddha ´ s Gaumenfreude "	9,50
	Gemüse mit Tofu gebraten in Austern-Sauce	
SP12.	" Rückkehr der Phönix "	12,30
	Entenfleisch mit Gemüse in Austern-Sauce	
SP13.	" Rote Münzen "	15,50
	Hummerkrabben mit Gemüse in Austern-Sauce	
SP14.	" Der Schatz des Meeres "	13,00
	Hummerkrabben u. Tintenfisch in sauer Sauce	
SP15.	" Ngau Yuk Po "	10,60
	Rindfleisch mit Gemüse und grünem Pfeffer	
SP16.	" Gelber Mondschein "	10,80
	Versch. Fleischsorten mit Gemüse in Curry-Sauce	
SP17.	" Tai Ping Tontopf "	10,80
	Hühnerfleisch mit versch. Pilzen und Gemüse	
SP18.	" Wahl der Glückwünsche "	13,00
	Hummerkrabben und Tintenfisch mit Gemüse	
SP19.	" Shanghai Surprise "	10,60
	Versch. Fleischsorten u. Nüsse mit Gemüse	
SP21.	" Topf voller Jade "	10,60
	Zartes Rindfleisch gebraten mit Lauch u. Zwiebeln	
SP22.	" Drachen und Phönix "	17,00
	Hummerkrabben nach Shanghai Art, pikant, Hühnerfleisch mit Brokkoli und Gemüse, mild	
SP23.	" Glück der Familie "	12,20
	Versch. Fleischsorten mit Garnelen u. Gemüse	
SP24.	" Ba Bao La Jiang "	10,80
	Versch. Fleischsorten m. Gemüse in Hoisin-Sauce	
SP26.	" König des Waldes "	10,80
	Rindfleisch gebraten mit Broccoli	
SP27.	" Manche mögen es heiß "	10,80
	Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika u. Zitronengras	
SP28.	" Dau Chi Ya "	12,90
	Halbe Ente auf Gemüse und schwarzen Bohnen	
SP34.	" Perle des Phönix "	12,90
	Halbe Ente mit Gemüse und Tong-Ku-Pilzen	
SP36.	" Dau Chi Yu "	11,50
	Fischfilet mit Gemüse und Stangensellerie	
SP37.	" Luxus à la Peking "	13,90
	Gebackene Ente und Hühnerbrustfilet auf einer Unterlage von versch. Fleischsorten und Gemüse	
SP38.	Hühnerbrustfilet gebacken mit Gemüse	11,50
	in süß saurer Sauce	
SP39.	" Feuer der Mongolei "	11,90
	Rindfleisch in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen, wird auf heißem Gußeisenteller serviert	



**Tai Ping**

China  
Restaurant

Tel.: 08061/36685  
Fax: 08061/542822

Rosenheimer Str. 62  
83043 Bad Aibling

Montag - Samstag  
von  
11:30-14:30 und 17.30 - 22.30

Sonntag  
von  
11:30 - 14:30 und 17.30 - 22:00

