

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 in süß saurer Sauce	11,50
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

