

ASIALUNCH

15. November 2026

von 11.30 bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

Dim Sum mit verschiedenen Füllungen (*Fleisch & vegetarisch*)

Glasnudelsalat – mit Erdnuss und Limetten-Dressing (*vegan*)

Sesam-Lachs-Tatar auf marinierter Gurke

Mini-Frühlingsrollen (*vegetarisch*)

Tuna Tataki mit Soja-Ingwer-Dressing

Marinierter Asia-Tofu (*vegan*)

SUPPEN

Tom Kha Gai – Thailändische Kokos-Hühnersuppe

Miso-Suppe – Japanische Suppe mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln (*vegetarisch*)

Hot and Sour Soup – Pikant-säuerliche Asia-Suppe

CURRY

Grünes Garnelen-Curry – mit frischem Gemüse

Thai-Hühnercurry – aromatisch-würzig

Gelbes Gemüse-Curry mit Tofu (*vegan*)

WOK

Rindfleisch süß-sauer mit Brokkoli

Pad Thai mit Garnelen – gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Erdnüssen, Sojasprossen und Limette

Kung Pao Huhn – würziges Wokgericht mit Erdnüssen, Mungbohnen und Wasserspinat

BEILAGEN

Fried Rice

Gebratene Nudeln

Wokgemüse

Edamame

SALATE

Glasnudelsalat – feine Reisnudeln mit frischem Gemüse und Kräutern (*vegan*)

Algensalat – maritime Salatvariation mit Sesam und Sojasauce (*vegan*)

Mango-Papaya-Salat – fruchtig-frischer Salat mit Limetten-Dressing (*vegan*)

Miso-Gemüsesalat – knackiges Gemüse in würzigem Miso-Dressing (*vegan*)

NACHTISCH

Sesam-Bällchen – knusprig frittiert, gefüllt mit süßer Paste

Gebratene Bananen mit Honig

Tarte nach Hong-Kong-Art – feiner Teig mit cremiger Füllung

Matcha-Mousse-Kuchen – luftig-grüne Tee-Mousse auf zartem Boden

Mango Sticky Rice – süßer Klebreis mit frischer Mango und Kokosmilch

Erwachsene: 49,00 € pro Person

Kinder (10 - 14 Jahre): 25,00 € pro Kind

Kinder (2 - 9 Jahre): 2,00 € pro Lebensjahr

Tischreservierungen unter: M: +43 676 675 0000

oder online unter www.mittelstation.com