

# SPEISEN & GETRÄNKE

Waaggasse 1

1040 Wien

(01) 961 9212

[www.chang.at](http://www.chang.at)

Mo – Sa 11.30–15.00 (warme Küche bis 14:45)

17.30–23.00 (warme Küche bis 22:30)

So Ruhetag

**ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlungen:**

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere

**Wichtige Info zu Allergenen:**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

## 飲料 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	l	Euro
Sodawasser	0,25 / 0,50	2,00 / 3,20
Soda Zitron oder Himbeer	0,25 / 0,50	2,20 / 3,50
Apfelsaft	0,25	2,80
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,40 / 3,50
Gespritzt	0,25 / 0,50	2,60 / 4,50
Orangensaft	0,25	2,80
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,40 / 3,50
Gespritzt	0,25 / 0,50	2,60 / 4,50
Johannisbeersaft	0,25	2,80
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,40 / 3,50
Gespritzt	0,25 / 0,50	2,60 / 4,50
Guavesaft Rosa	0,25	3,00
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,80 / 3,80
Gespritzt	0,25 / 0,50	3,10 / 4,80
Lycheesaft	0,25	3,00
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,80 / 3,80
Gespritzt	0,25 / 0,50	3,10 / 4,80
Mangosaft		
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,80 / 3,80
Gespritzt	0,25 / 0,50	3,10 / 4,80
Calpico (G)		
Mit Wasser	0,25 / 0,50	2,60 / 4,20
Gespritzt	0,25 / 0,50	2,80 / 4,80
Mangolassi (G)	0,25 / 0,50	3,20 / 4,90
Römerquelle (prickelnd oder still)	0,33	2,90
Coca Cola / Light	0,33	3,10
Almdudler	0,33	3,10
Green Tea Lemon	0,25	3,20
Makava delighted ice tea	0,33	3,60
Bitter Lemon	0,20	3,10
Ginger Ale	0,20	3,10
Tonic Water	0,20	3,10

## 茶 TEE + 咖啡 KAFFEE

### TEE

Genmai/Sencha/Grün/Jasmin/Schwarz/Früchte/Kamille/Pfefferminz	3,20
Ingwer Zitronen Tee mit Honig	4,20
Oolongtee (Taiwan)	4,60

### KAFFEE

Espresso/Espresso doppio	2,20 / 4,00
Espresso macchiato/Espresso doppio macchiato (G)	2,50 / 4,30
Melange (G)	3,80
Cappuccino (G)	3,80
Café Latte (G)	4,20

# 酒精 ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	l	Euro
<b>啤酒 BIER</b>		
Zipfer Pils vom Fass	0,20 / 0,30 / 0,50	2,20 / 3,10 / 4,20
Zipfer Limettenradler	0,33	3,60
Chang Bier	0,33	4,80
Kirin Bier	0,33	4,80
Edelweiss Hefetrüb	0,50	4,80
Schlossgold (alkoholfrei)	0,33	3,60
<b>酒 WEIN</b>		
Gespritzter weiss oder rot (o)	1/4	3,60
Aperol-Spritzer (o)	1/4	4,80
Prosecco (Zonin)	1/10	5,20
<b>Weisswein</b>		
Grüner Veltliner Artner (o)	1/8	3,20
Chardonnay Artner (o)	1/8 / 0,75	4,80 / 26,00
Wiener Gemischter Satz DAC, Edlmoser, Wien (o)	1/8 / 0,75	4,20 / 24,00
Welschriesling Polz (o)	1/8 / 0,75	4,80 / 26,00
<b>Rotwein</b>		
Zweigelt Artner (o)	1/8	3,20
Cuvée Barrique Artner (o)	1/8 / 0,75	4,60 / 26,00
Zweigelt Umathum (o)	1/8 / 0,75	5,20 / 30,00
Blaufränkisch Groszer Wein, Eisenberg, Bgld. (o)	1/8 / 1,00	4,80 / 26,00
<b>烏梅酒 PFLAUMENWEIN + 清酒 SAKE</b>		
Ume	4cl	3,50
Sake	4cl	3,50
<b>烈酒 SCHNAPS</b>		
Chinesischer oder japanischer Schnaps	2cl	3,80
Marillen (Gölles)	2cl	4,80
Grappa (Poli Sarpa Oro)	2cl	4,50
Averna	2cl	3,80

## 湯類 SUPPEN

01.	味噌湯 (F) Misosuppe	3,80
02.	餛飩湯 (A)(B)(C) Wan-Tan Suppe	4,80
03.	泰式酸辣湯 (B)(D) Tom-Yum-Gong – Thailändische sauer-scharfe Meeresfrüchtesuppe	6,80
04.	泰式椰香雞片湯 Kokossuppe mit Gemüse nach Thai-Art	4,20
	mit Garnelen (B)	6,50
	mit Hühnchen	5,20

## 堂菜小食 VORSPEISEN

### KALTE VORSPEISEN

CV2	酪梨紅薯沙拉 (F)(M)(N) Avocado-Süßkartoffeln Salat	6,20
CV4	越式春捲 (A)(B)(D)(F)(N) Vietnamesische sommerrollen—frische Kräutern, Gemüse in Reisblätter gerollt, mit süß-sauer Chilisauce Serviert	
	牛肉 Rindfleisch	5,80
	蝦 Garnelen	6,50
	豆腐 Tofu	5,50
V5.	芒果沙拉 (N) Mangosalat nach Art des Hauses	4,60
CV5	鹵水毛豆 (F) im Salzwasse gegarte Edamame (Sojabohnenschoten), kalt serviert	4,20
V6.	柚香海鮮沙拉 (B) Erfrischender Pomelo-Salat mit Garnelen	6,50

### WARME VORSPEISE

V1.	日式炸豆腐 (A)(F) Gebackener Tofu nach japanischer Art	4,80
V2.	紅油抄手 (A)(B)(C)(F)(N) Würzige Wan-Tans	4,80
V3.	炸蝦盒 (A)(B)(C)(N) Knusprige Garnelen-Taschen	5,20
V4.	沙爹雞肉串 (E)(N) Satéy Hühnerspieße mit pikanter Erdnusssauce	5,80
V7.	擔擔麵 (A)(F)(N) Dan-Dan Nudeln mit Faschiertem und Gemüse in pikanter Sauce geschwenkt	5,20
V8.	薯茸帶子 (A)(R) In Orangenöl gebratene Jakobsmuscheln auf Süßkartoffel-Kroketten	6,50
V9.	小春捲 (A)(N) Frühlingsröllchen	
CV6	燒賣 (A)(B)(F) Shumai—Dim Sum, gedämpfte Teigtaschen mit Hackfleisch-Garnelen-Füllung (3 Stk.)	5,80
CV8	豉汁虎皮尖椒豆腐 (A)(F)(N) kurz-frittierte Pfefferoni auf lauwarmem Tofusalat in pikanter Schwarzboh- nen-Sauce	6,20
CV9	招牌刈包 (A)(E)(F)(G)(N) Hausgemachtes China-Burger mit frischen Kräuter und gemahlten Ernüsse 牛肉 gegrilltes Rindfleisch	6,20
	脆皮烤鴨 knuspriger Ente	6,80

## 湯麵類 NUDELSUPPEN

- |     |   |                         |
|-----|---|-------------------------|
| 11. | 叉燒餛飩湯麵 (A)(B)(C)(F)<br>Sojanudelsuppe mit Cha-Shiu (gegrilltes Schweinefleisch)<br>und Wan-Tans                                 | 11,80                   |
| 12. | 香酥雞排湯麵 (A)(C)(F)<br>Nudelsuppe mit knusprigem Hühnerfleisch, Pak Choi<br>und Seetang-Salat                                      | 12,50                   |
| 13. | 咖哩湯麵<br>»Curry Laksa« – Nudelsuppe mit Kokosmilch und Gemüse (A)<br>雞肉 mit Hühnerfleisch (A)<br>海鮮 mit Meeresfrüchten (A)(B)(R) | 10,80<br>11,80<br>13,50 |
| 14. | 香辣牛肉湯麵 (A)(F)<br>Nudelsuppe mit Rindfleisch, Pak-Choi und Gurkensalat –<br>Taiwanesishe Spezialität (scharf)                    | 12,80                   |
| 15. | 燒鴨湯麵 (A)(F)<br>Nudelsuppe mit Grill-Ente, Pak-Choi und Seetang-Salat  | 13,50                   |
| 16. | 韓式泡菜鍋<br>Feurige Nudelsuppe mit Kim-Chi, Gemüse, Tofu (A)<br>牛肉 mit Rindfleisch (A)(N)<br>海鮮 mit Meeresfrüchten (A)(B)(R)       | 10,20<br>12,80<br>15,50 |
| 17. | 什錦湯麵 (A)(F)<br>Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse   | 10,80                   |



## 拌麵 NUDELN IN SAUCE GESCHWENKT

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 21. | 沙爹雞串拌麵 (A)(E)(N)<br>Nudeln in Satéy-Sauce mit Hühnerspießen und Gurkensalat   | 12,50 |
| 22. | 辣味鼓汁牛肉拌麵 (A)(F)(N)<br>Nudeln in schwarzer Sojabohnen-Sauce mit Rindfleisch<br>und Wan-Tans (scharf)   | 13,50 |
| 23. | 香脆鴨拌麵 (A)(E)(F)(N)<br>Nudeln in würziger Sauce mit Grill-Ente, Gemüse und Gurkensalat   | 14,00 |
| 24. | 蝦盒叉燒拌麵 (A)(B)(N)<br>Nudeln in süß-sauer-scharfer Sauce mit Cha-Shiu (gegrilltes<br>Schweinefleisch), Gemüse und knusprigen Garnelen-Taschen | 13,00 |

## 北京鴨 BEIJING-ENTE-SET

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| B1 | Grill-Ente mit Crêpes, Jungzwiebeln, Gurkenstreifen und Jing-Jang-Sauce<br>serviert (A)(F)<br>dazu feingehackte Ente mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen auf Eisberg-<br>salat | 18,00 |
|----|--|-------|

## 炒麵 GEBRATENE NUDELN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 31. | 咖哩雞肉炒麵 (A)(B)<br>»Meegoreng« – Nudeln mit Curry und Hühnerfleisch (leicht scharf)                                  | 11,80 |
| 32. | 鼓汁海鮮炒河粉 (A)(B)(F)(R)<br>Reis-Bandnudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Gemüse und schwarzen Sojabohnen                 | 14,50 |
| 33. | 南洋鳳梨雞肉炒麵 (A)(B)(D)<br>Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und frischem Ananas in südasiatischer Sambal-Sauce gebraten | 11,80 |
| 34. | 什錦素炒麵 (炒河粉) (A)(F)<br>Nudeln mit Gemüse und geräuchertem Tofu Weizennudeln oder Reis-Bandnudeln                    | 10,80 |
| 35. | 星洲炒米粉 (A)(B)(F)(R)<br>dünne Reismudeln mit Hühnerfleisch, Babyschrimps und Gemüse                                  | 11,80 |
| 36. | 黑胡椒牛肉炒麵 (A)(F)(L)<br>Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse und schwarzem Pfeffer  | 12,50 |
| 37. | 香煎鐵板麵<br>Knusprige Nudeln mit Gemüse auf heißer Platte serviert (A)(F)   | 11,80 |
|     | 雞肉 mit Hühnerfleisch (A)(F)  | 12,80 |
|     | 牛肉 mit Rindfleisch (A)(F)  | 13,50 |
|     | 烤鴨 mit Grill-Ente (A)(F)   | 14,50 |
|     | 海鮮 mit Meeresfrüchten (A)(B)(D)(F)(R)  | 14,50 |
| 38. | 鴨肉炒麵 (微辣) (A)(F)(N)<br>Nudeln mit Ente und Gemüse in aromatischer Basilikum-Sauce (leicht scharf)                  | 12,80 |
| 39. | 泰式辣炒海鮮麵 (A)(B)(D)(F)(R)<br>Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse in pikanter Thai-Basilikum-Sauce                   | 14,50 |

## 米飯類 REISGERICHTE

R1.	芒果雞肉飯 (A)(C)(E)(F)(N) Gebackenes Hühnerfleisch mit frischen Mangowürfeln und Gemüse in süß-saurer Sauce gebraten; mit Reis und Satéy-Spießen serviert	12,80
R2.	五香雞排飯 (A)(C)(F)(N) In Fünf-Gewürze mariniertes Hühnerfleisch knusprig gebacken, mit Reis, Gemüse und Salat serviert	12,50
R3.	香煎醬燒牛柳 (A)(F)(N) Mit Blütenpfeffer marinierte Beiriedschnitte, mit Reis, Gemüse und würziger Grillsauce serviert	14,50
C2	豉汁干扁四季豆炒牛肉 (微辣) (A)(F) Rindfleisch mit Fisolen in Schwarzbohnen-Sauce gebraten, dazu Reis	14,50
C4	京醬肉絲 + 荷葉餅 / 飯 (A)(C)(F) Lungenbratensstreifen (Schweinefleisch) und Frühlingszwiebeln in Jin-Jian-Sauce gebraten, dazu Crêpes oder Reis nach Wahl	13,50
R4.	咖哩海鮮飯 (B)(D)(R) Grüner Thai-Curry mit Meeresfrüchten und Gemüse, mit Reis serviert	15,50
C3	香煎鮭魚 (D)(F)(N) in BBQ-Sauce gegrilltes Lachssteak mit Wok-Gemüse auf heißer Platte serviert, dazu Reis	17,50
R5.	明爐燒鴨 (A)(F) Chang Grill-Ente, mit Reis und Pak-Choi serviert	15,00
C6	椰香紅咖哩鴨 (D) knusprig gebackene Ente mit Wok-Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce, mit Reis serviert	16,00
R6.	麻婆豆腐 (微辣) (A)(F) MAPO TO-FU – Tofu Würfeln mit Gemüse und Glasnudeln in pikanter Sojabohnensauce (leicht scharf)	12,50
R7.	豆腐炒時蔬 (A)(F) Jade-Gemüse und Tofu im Wok zubereitet, mit Reis serviert	11,80
C5	三杯杏鮑菇 (F)(N) geschmorte Kräuterseitlinge mit chinesischen Gewürze im Tontopf, dazu Reis	14,00
R8.	蔴椒孜然薯茸牛肉 (A)(F) Rindfleisch, Süßkartoffeln und Gemüse in Chili-Cumin Blütenpfeffer-Gewürz gebraten (leicht scharf), dazu Reis	14,50
R9.	泰式鐵板大蝦 (B)(C)(D) Garnelen auf heißer Platte nach Thai-Art (roter Curry, süß-sauer, und leicht scharf)	18,00

## 麵點 HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

小籠包 Xiao Long Bao – gedämpft (Garzeit: 12 Minuten)	Stk. 4 / 8 / 12
X1. Hackfleisch, Gemüse und Jungzwiebeln (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
X2. Faschiertes vom Huhn, Zucchini und Frühkraut (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
X5. Gemischte Xiao Long Bao nach Wahl (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
蒸餃 / 鍋貼 Gyoza – gedämpft oder gegrillt (Garzeit: 8 Minuten)	Stk. 4 / 8 / 12
G1. Hackfleisch, Gemüse und Jungzwiebeln (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
G2. Faschiertes vom Huhn, Gemüse und Mais (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
G3. Garnelen, Hackfleisch, Bärlauch und Frühkraut (A)(B)(F)	4,50 / 8,20 / 11,50
G4. Faschiertes vom Rind, Ingwer und roten Zwiebeln (A)(F)	4,50 / 8,20 / 11,50
G5. Frühkraut, Zucchini, Shitakepilze und Morcheln (A)(F)	4,20 / 7,50 / 10,50
G7. Gemischte Gyoza nach Wahl (A)(B)(F)(L)	4,50 / 8,20 / 11,50

## 甜品 DESSERT

D1. 香蘭布丁 (G) Pandan-Pudding	4,20
D2. 炸香蕉 (A)(C)(G) Gebackene Banane mit Kokoseis	5,20
D3. 芒果冰 (G) Mangoeis mit Mangosauce	4,20

# 北京鴨 BEIJING ENTE

Die nach Beijing-Art zubereitete Ente wird kunstfertig tranchiert und in 6 Variationen serviert.

北京鴨餅 (A)(F)

Knusprige Entenhaut im Crêpe

七彩炒鴨絲 (A)(F)

Enten-Brust mit buntem Gemüse im Wok angebraten

鴨鬆 (A)(F)

Feingehackte Ente mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen

京醬鴨肉 (A)(F)

Ente in süßlicher Jing-Jang-Sauce

鴨肉炒飯 (A)(C)(F)

Gebratener Enten-Reis

鴨味青菜豆腐湯 (A)(F)

Pak-Choi-Tofu-Suppe aus Entenfond

甜點 (A)(C)(G)

Dessert

***EUR 40,-- / pro Person***

Ab 2 Personen

Vorbestellzeit 2 Tage