



JIAN YONG MU  
X  
WALTERS SALON

VON

*13. bis 31. Jänner*

FREUEN WIR UNS, HERRN  
JIAN YONG MU BEI UNS  
IM WALTERS SALON ZU  
BEGRÜSSEN.



# Herzlich Willkommen

Herr Jian Yong Mu ist ein Teil des DoN Küchenteams.  
Mit seiner langjährigen Erfahrung als Küchenchef  
in renommierten Hotels in Peking, bringt er die  
**authentischen Aromen und die traditionelle  
Zubereitungskunst** der asiatischen Küche  
exklusiv in den Walters Salon.

Genießen Sie außergewöhnliche Gerichte, die Herr Mu mit  
viel Liebe zum Detail für Sie kreiert. Lassen Sie sich von den  
Geschmackserlebnissen Chinas verzaubern!

# Dim Sum

im Bambuskorb – 4 Stück

<b>HA GAO</b>	€ 6,5
Gedämpfte Reisteigtascherl mit Garnelen und Wasserkastanien	
<b>JIAO ZI</b>	€ 5,9
Gedämpfte Reisteigtascherl mit Bärlauch und Shrimps	
<b>SHAO MAI</b>	€ 5,2
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Shiitake	
<b>SPEZIAL FRÜHLINGSROLLEN</b>	€ 4,8
mit Gemüse und Koriander	

# Suppen

<b>HOT &amp; SOUR SOUP</b>	€ 4,8
Pikant säuerliche Suppe (auch vegan möglich) Hühnerfond   Huhn   Karotte   Shiitake   Tofu   Bambus Reisessig   Weißer Pfeffer	

# Vorspeisen und Salate

**BUDDHA'S DELIGHT** € 5,2

Shiitake | Bambus | Karotte | Stangensellerie  
Räuchertofu | rote Datteln | Silberohr-Pilz | Lilienblume

**GEDÜNSTETER TOFU MIT STERNANIS  
& SEAWEED-EDAMAME SALAD** € 5,2

Tofu | Sojasauce | Sesamöl | Sternanis  
Seetang | Edamame

**WAKAME ALGEN SALAT** € 5,2

Limette | Sesam

**GURKEN IN STREIFEN** € 5,2

Knoblauch | Sojasauce

**KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE  
MIT SWEET-CHILI DIP** € 5,2

Huhn | Glasnudeln | Gemüsestreifen  
Chili | Koriander | Minze

**REISROLLE MIT RÄUCHERLACHS** € 6,2

Reisteig | Rauchlachs | Glasnudeln  
Gemüsestreifen | Chili | Minze

# Hauptspeisen

- CHILI PRAWNS** € 19,5  
Riesengarnelen | Zwiebel | Knoblauch | Ingwer  
Paprika-Mix | Austernsauce | Lao gan ma Paste
- CHICKEN GONG BAO** € 14,5  
Hühnerfleisch | Hot Bean Sauce | Weißweinessig  
Austernsauce | Jungzwiebel | Erdnüsse | Cashew
- HUNAN STYLE KNUSPRIGE ENTE** € 16,5  
Knoblauchsauce | Sir-fry Gemüse | Szechuan Pfeffer  
Five-Spice | Soja
- BEEF RENDANG** € 15,9  
Geschmortes Rind in würziger Kokossauce |  
Geröstete Kokoschips | Ingwer | Chili | Limette  
Sternanis | Kardamom
- 🍴 **GAN BIAN – SZECHUAN** € 15,9  
Gebratenes Rindfleisch | Szechuanpfeffer | Hoisin Sauce  
Karotten | Zuckerschoten | Chili | Koriander
- HUHN BULGOGI** € 14,9  
Koreanisches Feuerfleisch vom Huhn | Karotte | Soja  
Sesam | Frühlingszwiebel | Chili
- GEMÜSE CHOP SUEY IN  
HOT BEAN SAUCE** € 12,5  
Wurzelgemüse | Bambus | Mungobohnen | Sojasprossen  
Mu-Err Pilze | Hot Bean Sauce | Koriander

Alle unsere Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert.

# Dessert

**GEFÜLLTE MANDARINE** € 5  
mit Mandarinsorbet

**GEBACKENES, FLAMBIERTES EIS** € 5,5

## Chinese New Year







NUR AM 29.01!

**PEKING ENTE** € 22  
Palatschinke | Pflaumensauce  
Frühlingszwiebel | Gurke



## ALLERGENE & KENNZEICHNUNGEN

Unser Team informiert gerne persönlich über Zutaten in unseren Speisen und Getränken hinsichtlich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten.

 vegetarisch     glutenfrei     scharf  
 vegan     laktosefrei     Schweinefleisch

Preise inkl. MwSt.

V1.0\_YWM-X-WALTERS\_SALON\_DE\_12-24