

青島飯店 各種飲茶 と 本格的広東メニュー

◇————— < 点 心 : 蒸 し 物 > ————— ◇

t1	エビ餃子	3.5	t11	野菜入り肉団子	3.5
t2	シューマイ	3.5	t13	餅米・鶏のちまき	5.-
t3	ニラ餃子	3.5	t19	蒸し春巻き(オイスターソース)	4.-
t4	フカヒレ餃子	3.5	t24	椎茸とエビシューマイ	4.-
t5	ピーナッツ・野菜餃子	3.5	t26	揚げ春巻き	3.5
t6	味付鶏の爪	3.5	t10	豚マン	3.5

◇————— < 点 心 : 揚 げ 物 > ————— ◇

t12	揚げ焼き餃子(生姜)	3.5	t23	イカ・エビ揚げ	4.-
t14	エビ・豚肉揚げ団子	3.5	t25	エビ団子揚げ	4.-
t15	小豆餅揚げ	3.5	t27	パプリカのエビ詰め	4.-
t17	揚げ餃子(マヨネーズ)	4.-	t34	エビ巻き揚げ	4.-
t20	大根餅	3.5	t54	エビ春巻き揚げ	4.-
t22	エビ海苔巻き揚げ	4.-			

◇————— < 蒸 し 春 卷 き > ————— ◇

t28	エビ	4.2	t31	野菜	4.2
t29	チャーシュー	4.2	t32	乾燥エビ	4.2
t30	牛肉	4.2	t33	貝	4.2

◇————— < ス ー プ > ————— ◇

S1b	フカヒレ・カニ(小)※	13.-	S4b	お頭・豆腐(小)	9.-
S2b	豚肉・野菜・豆腐(小)	9.-	S12	ワンタンスープ	7.5
S3b	コーン・鶏(中)※	9.-	S13	水餃子スープ	7.5
S3c	コーン・鶏(大)※	11.-	S14	牛団子スープ	7.5
S3d	鴨・椎茸(中)※	11.-	S15	魚団子スープ	7.5
S3e	海苔・豆腐・豚肉(中)	9.-			(※ポタージュ)

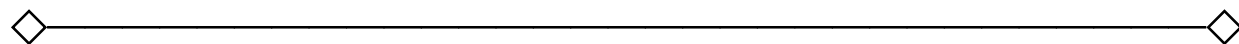
◇————— < 中 華 ラ ー メ ン 類 > ————— ◇

3種から選択:中華そば、ビーフン、きし麺

N9	牛角煮入り	7.5	N18	鴨肉入り	7.5
N12	魚団子入り	7.5	N20	牛団子入り	7.5
N13	ワンタン入り	8.-	N26	焼き豚・ワンタン入り	7.5
N15	牛・魚団子 入り	7.5	N28	焼き豚入り	7.5
N16	高菜・豚細切り入り	7.5			

◇————— < 中 華 焼 き ソ バ 類 > ————— ◇

N1	牛肉入りきし麺炒め	9.-	53	エビ焼きそば	14.-
N2a	イカ入りきし麺炒め	9.-	54	ミックス焼きそば	10.-
N3	豚肉きし麺炒め	9.-	58	エビ・焼き豚入りビーフン	10.-
N4	豚肉焼きそば	9.-	59	牛肉ビーフン炒め	10.-



青島飯店 各種飲茶 と 本格的広東メニュー

◇————— < 広 東 式 一 品 料 理 > ————— ◇

k1 揚げスペアリブ	11.-	k15 カニ炒め(ソース)	12.-
k2 ブロッコリ・魚切り身炒め	11.-	k17 中国菜・牛肉炒め	11.-
k3 蒸し豆腐(黒豆)6-7個	14.5	k17a 貝の揚げ物(約10個)	18.-
k4 揚げエビ(辛)	18.-	k21 チンゲン菜	7.5
k5 蒸しエビ	14.5	k22 クンチン菜(辛)	7.5
k6a 揚げ豆腐(辛)	11.-	k22a クンチン菜(ニンニク)	7.5
k7 エビフライ	19.-	k23 中国菜炒め	7.5
k8 広東鴨	12.-	k25 漬け物と細切り牛肉の炒め物	12.-
k8a 鴨煮込み	12.-	k26 カエル・セロリ炒め	17.-
k9 蒸しエビ(ニンニク風味)	17.-	k26a カエル揚げ(約6-8個)	17.-
k10 イカ・セロリ炒め	11.-	k33 鶏・ブロッコリー・貝炒め	16.-
k12a 椎茸エビシューマイ(ソース)	15.-	k34 カニの爪(6個)	19.-
k13 鶏煮物(半身)	9.5	k35 スペアリブのソースかけ	11.-
k13a 若鶏の揚げ物(半身)	12.-	k36 エビのグリル(鉄板)	19.-

◇————— < 鍋 物 > ————— ◇

B3 スペアリブ B7 お頭・豆腐	11.-	B9 カニ・ポテトビーフンの炒め物	17.-
B4 里芋・3枚肉	11.-	B10 海鮮	19.-
B6 野菜・豆腐	11.-	B12 豆腐と様々ミックス	13.-
B7 お頭、豆腐	11.-	B20 牛角煮	11.-
B8 チャーシュー・豆腐	13.-		

◇————— < ご 飯 類 > ————— ◇

R1 鶏爪・スペアリブ(土鍋)	7.5	R5 牛肉チャーハン	6.6
R2 鶏・トウモロコシ※	7.5	R6 エビ卵かけご飯※	8.5
R3 鴨飯	9.-	R7 海鮮チャーハン※	9.5
R4 チャーハン	9.-	R9 サラミご飯(土鍋)	9.-

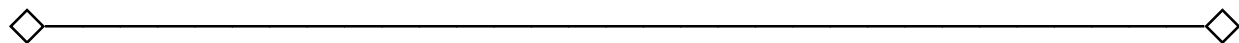
(※ソース味)

◇————— < 各 種 お 粥 > ————— ◇

R10 ピータンお粥	6.5	R14 細切り魚お粥	7.-
R11 エビお粥	7.-	R15 チキンお粥	7.-
R12 エビ団子お粥	7.-	R16 青島お粥	12.-
R13 細切り牛肉お粥	6.5	R17 ピータン・細切り魚お粥	7.2

◇————— < デ ザ ー ト > ————— ◇

t8 小豆餡饅頭	3.5	t36 揚げ饅頭	3.5
t9 バニラ饅頭	3.5	t37 バニラ揚げ団子	3.5
t21 バニラカステラ	3.5	200 アーニン豆腐	3.5
t35 ココナッツ団子	3.5		



青島飯店 各種飲茶 と 本格的広東メニュー

◇————— < 中国の魚 > —————◇

K3c 蒸し草魚 (大)	24.-	K30 蒸し草魚 (少)	17.-
K3b 蒸し草魚 (中)	21.-	蒸し草魚 (特大)	(時価)

◇————— < 特別コース料理: 要事前予約 > —————◇

FC4 4人前:	ワンタン・キノコスープ 点心4種類 ブロッコリ・鶏・貝 デザート	里芋・豚肉の鍋物 牛鍋 カニ炒め	100.-
-----------------	---	------------------------	-------

FC10 10人前:	鴨・椎茸ポタージュ 点心3種類 車エビ・トマトソース カニ肉・エビ(オイスターソース) デザート2種	エビ巻きフライ ブロッコリ・鶏炒め 広東鴨 蒸し草魚	260.-
-------------------	--	-------------------------------------	-------

◇————— < 青島鍋 > —————◇

F 2人前以上 1人につき 16.-

カニ、車エビ、牛肉、つくね、肉団子、貝、豆腐、野菜 等々

※ 追加注文:	魚切り身	7.-	イカ	7.-
	エビ	9.-	野菜	6.5
	牛団子	7.-	牛肉の切り身	5.-
	魚団子	7.-	ポテトビーフン	2.5
	豆腐	2.5	カニ	5.-

Restaurant "Tsing-Tao", Gerstnerstr. 5, A-1150, Wien
 Tel: 892-3227, Fax: 892-4199, keine ruhe Tag 11:30 - 15:00, 18:00 - 24:00
tsingtao-vienna.com