

## TRADITIONAL CHINESISCHE SPEISEN

### CHINESE TRADITIONAL DISHES

C5)	蕃茄炒鸡蛋	Tomatoes omelet	Tomaten Eierspeisen	9.90
C8)	干锅包心菜	Chili Cabbage	Jungkraut mit Chili	9.90
C10)	红烧茄子	Braised Eggplant	Geschmorte Melanzani	9.90
C13)	麻婆豆腐	Mabo Dou Fu	Dou Fu mit Schweinefleisch faschiertes nach Szechuan Art	11.50
C18)	宫保鸡丁	Gong bao Chicken	Gong Bao Huhn nach Szechuan Art	10.90
C19)	回锅肉	Chili Pork belly	Schwein-bauchfleisch nach Szechuan Art	11.90
C22)	水煮牛肉	Chili cook Beef	Gekochte Chili Rindfleisch mit Bohnensprossen	13.90
C27)	梅菜扣肉	Braised pork belly Hakka Style	Bauchfleisch Hakka Style	13.90
C29)	百花酿豆腐	Fried stuffed Dou Fu top with Vegetabels	Gefüllte Gebackene Dou Fu mit Gemü	13.50
C30)	海鲜豆腐煲	Seafood Clay pot	Meeresfrüchte Dou Fu Eintopf	13.90
C34)	椒盐虾	Salt & Pepper Prawn	Salz und Pfeffer Knusprige Garnelen mit Schale	18.00
C44)	干炒牛河	Fried Rice noodle with Beef	- Gebratener Reismudeln mit Rindfleisch	10.90

# VORSPEISEN

(homemade Appetizer)

- |  |     |
|--|-----|
| <b>1 . Frühlingsrolle</b> (Kraut und Faschiertes) (AF)   | 4.2 |
| Springroll with minced meat and cabbage OR   |     |
| <b>1A. Mini Vegetarische Frühlingsrolle (6 stk)</b>  | 3.9 |
| small vegetarian springrolls (6pcs)  |     |
| <b>2. Sabji Pokora</b> (Gemüse in Kichererbsen Teig gebacken) (A)  | 5.2 |
| Fried vegetables in chickpeas batter   |     |
| <b>3. Drei Sorten Shao Mei</b> (gedämpfte Teighäubchen mit Garnelen & Faschiertem) (AB)                  | 5.2 |
| Three kinds of Shao Mei (steamed dumplings with prawn and minced meat)                                   |     |
| <b>4. Hakka Wan Tan</b> (gekochte Wan Tan mit Sojasauce gewürzt, 8Stk) (AF)                              | 5.2 |
| Cooked Wan Tan seasoned with Soy Sauce (8pcs)  |     |
| <b>5. Yaki Tori</b> (Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce, 2Stk) (FN)   | 5.5 |
| Chicken skewers with Teriyaki Sauce (2pcs)   |     |
| <b>6. Chicken Pokora</b> (gebackene Hühnerfleischbällchen mit Koriander, scharf!!!) (AC)                 | 5.5 |
| Fried chicken ball with coriander (spicy!!!)   |     |
| <b>7. Prawn Roll</b> (2Stk. Riesengarnelen im schweinefaschierten-garnelen Mantel mit Chili & Koriander) | 6.9 |
| Prawn wrapped in minced pork, shrimps, chili & coriander (2pcs)  |     |
| <b>8. Gebackene Garnelen</b> (5 Stk) (AB)  | 7.2 |
| Deep fried Prawn (5pcs)  |     |
| <b>9. Canton Rolle</b> (Chinesische Pfannkuchen gefüllt mit Barbecue-Faschiertem, 2Stk) (AF)             | 5.5 |
| Chinese pancake filled with barbecue minced meat (2pcs)  |     |
| <b>10. Xia Jiao</b> (Gedämpfte Garnelentaschen, 4Stk) (B)  | 5.2 |
| Steamed prawn dumplings (4pcs)   |     |
| <b>11. Gio Tza</b> (gebratene Fleischtascherln, 5Stk) (A)  | 5.2 |
| fried dumpling (5pcs)  |     |
| <b>12. Shao Mei</b> (gedämpfte Teighäubchen mit Schweinefleisch Faschiertem, Bambus, Karotten ) (AB)     | 5.2 |
| Steamed Pork minced meat dumpling with Bamboo shoot and Carrots  |     |

## SUPPEN

(Soups)

- |  |     |
|--|-----|
| <b>21. Traditionelle Pikantsaure Suppe (FC)</b><br>Traditional Hot and Sour Soup   | 3.8 |
| <b>22. Wan Tan Suppe (A)</b><br>Wan Tan Soup (pork)  | 4.2 |
| <b>23. Eier Hühnerfleisch Suppe(C)</b><br>Chicken Egg drop Soup  | 3.8 |
| <b>24. Tom Kai Kai Suppe (Kokosmilch Suppe mit Hühnerfleisch und Strohpilze) (G)</b><br>Chicken Soup with Mushrooms and Coconut milk | 4.2 |
| <b>26. Gemüsesuppe</b><br>Vegetable Soup   | 3.5 |
| <b>27. Spezialsuppe scharf und sauer (C)</b><br>Special Hot and Sour Soup  | 4.5 |
| <b>28. Tom Yum Suppe (Thaisuppe mit Meeresfrüchten, sehr scharf!!!) (BD)</b><br>Thai soup with seafood (very spicy!!!)               | 5.8 |

## BEILAGEN

(side dishes)

- |   |     |
|---|-----|
| <b>R1. Gebratener Eierreis mit Gemüse (CF)</b><br>Egg Fried Rice with Vegetables  | 4.2 |
| <b>R2. Gekochter Jasmin Reis</b><br>Steamed Jasmin Rice   | 1.7 |
| <b>R3. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse (CFA)</b><br>Fried Noodles with Egg and Vegetables  | 4.2 |
| <b>R4. Pikanter- od. Sojasprossen- od. Frischer-Salat mit Essig &amp; Öl</b><br>Chinese Cabbage Salad OR Bean Sprouts Salad OR Fresh Salad with Oil & Vinegar | 4.2 |
| <b>R5. Gemischtes Gemüse (F)</b><br>Side order of Mixed Vegetables  | 4.8 |
| <b>R6. Chinesisches Blattgemüse (Pak Choi)</b><br>Side order of Chinese Pak Choi  | 5.2 |

# TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN

<b>040. Hühnerfleisch Chop Suey</b>	10.5
Chicken Chop Suey	
<b>041. Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Pilzen</b>	10.9
Chicken with Bamboo Shoots and Mushroom	
<b>042. Hühnerfleisch Szechuan Art</b>	10.5
Chicken Szechuan	
<b>043. Hühnerfleisch Süß Sauer</b>	10.5
Sweet and Sour Chicken	
<b>047. Knusprige Hühnerfleisch</b>	11.5
Crispy Chicken	
<b>062. Rindfleisch Szechuan Art</b>	10.9
Beef Szechuan	
<b>074. Knusprige Ente (mit Sojabohnensprossen &amp; Pflaumen- oder Knoblauchsauce / Szechuan Art/Chop Suey )</b>	13.5
Crispy Duck with soybeans & Plum OR Garlic Sauce / Szechuan / Chop Suey	
<b>082. Fisch Szechuan Art</b>	11.5
Fish Szechuan	
<b>084. Garnelen Szechuan Art</b>	17.0
Prawn Szechuan	
<b>144. Acht Schätze (Hühner-, Schwein- und Rindfleisch mit Gemüse, pikant!) (F)</b>	11.9
Eight Treasures (chicken, pork and beef with vegetables, slightly spicy!)	
<b>148. Hühnerfleisch mit Cashewnüssen (F E)</b>	10.9
Chicken with vegetable and cashewnuts	
<b>149. Knoblauch Huhn mit Gemüse</b>	10.9
Garlic Chicken with Vegetables	
<b>150. Huhn nach Canton Art (Hühnerfleisch angebraten mit Knoblauch und Süß Soja Sauce)</b>	11.5
Chicken Stir-fried with Garlic and Sweet Soja Sauce	
<b>182. Salmon/Tuna Teriyaki (gegrilltes Lachs ODER Thunfischfilet mit Teriyaki Sauce)</b>	13.9
Grilled Salmon OR Tuna with Teriyaki Sauce	
<b>184. Tempura (Garnelen und Gemüse in Tempura-Teig gebacken) (AB)</b>	13.9
Deep fried prawn and vegetables in tempura batter	
<b>185. Ojinko Bogum (Tintenfisch mit Gemüse gebraten nach koreanischer Art, sehr scharf)</b>	12.9
Korean style stir fried spicy squid and vegetables	

# LE WEI SPEZIALITÄTEN

- 141. Chili Chicken** (Hühnerfleischbällchen mit Chilischoten und Zwiebeln, scharf!!!) (AFC) 11.9  
Chickenball with fresh chili and onions, spicy!!!
- 142. Loon Fung Yin Yang** (knusprige Ente, Huhn, Garnelen u. Broccoli) (AF) 14.5  
Crispy chicken, Duck and prawn with broccoli
- 143. Chicken Manchurian** (Hühnerfleischbällchen in Koriander-Ingwer-Chili Sauce) (AFCG) 11.9  
Chickenball in Ginger, Coriander and Chili Sauce
- 145. Black Pepper Beef** (Rindfl + Gemüse mit schwarzer Pfeffersauce gebraten) (F) 12.5  
Beef stir fried with black pepper sauc
- 146. Taiwan Rippchen** (Rippchen mit Ingwer gebraten) (FA) 12.9  
Ribd stir fried with ginger
- 147. Gedämpfter Fisch** (Heilbuttsteak / Wolfsbarsch gedämpft mit Ingwer und Jungzw.) (DF) 17.9/22  
Steamed Fish (Halibut steak OR seabass) with spring onion and ginger
- 151. Mongolisches Rindfleisch** (mit Knoblauch und Sesamöl) (F) 13.9  
Beef stir-fried with Garlic and Sesam Oil
- 153. Kiang Si Garnelen** (Garnelen mit Gemüse und Ingwer) (B F) 17.0  
Prawn stir-fried with Ginger
- 154. Garnelen Hakka Art** (Süß Sauer Garnelen mit Gemüse) 17.0  
Sweet and Sour Prawn with Vegetable.
- 160. Jinga Curry** (Garnelen- und Gemüsecurry) 17.0  
Indian Style Prawn and Vegetable Curry
- 161. Hühnerfleisch Curry nach indischer Art** (scharf!!!) 12.9  
Indian Style Chicken Curry (spicy!!!)
- 162. Murgh Chicken Korma** (Jogurt, Obers und Nuss Curry mit Hühnerfleisch) 12.9  
Chicken Korma (Curry Sauce with yogurt, cream and nuts)
- 163. Kashmiri Rindfleisch Curry** (scharf!!!) 13.9  
Kashmiri Beef Curry (spicy!!!)
- 171. Tom Yum Beef** (Rindfleisch und Gemüse nach thailändischer Art, sauer & scharf!!!) (D) 12.5  
Thai Style stir-fried beef and vegetables (sour & spicy!!!)
- 172. Thai Green Chicken Curry** (Hühnerfleisch in grüner Thai Curry, scharf!!!) (G) 11.9  
Thaicurry with Chicken and Vegetables
- 173. Chili Beef** (Rindfleisch und Gemüse mit Thai Fische, scharf!!!) (FD) 12:5  
Beef Vegetable stir fried with Thai Fish Sauce (spicy!!!)
- 174. Phad Krapow Gung** (Gemüse und Garnelen mit Thai Basilikum, Chilli und Knob.) 17.0  
Vegetables and Prawn stir fried with Thai Basil, Chili and Garlic

## VEGAN

- 90. Tofu Szechuan Art (Pikant) (F)** 8.9  
Tow Fu Szechuan Style (slightly spicy)
- 91. Tofu, Cashewnüsse und Gemüse mit Thai Chili Basilikum (pikant!)(F)** 8.9  
Tow Fu with Cashewnuts, Vegetables and Thai Basil (slightly spicy)
- 92. Tofu mit Brokkoli (F)** 8.9  
Tow Fu with Broccoli
- 95. Frisches chinesisches Blattgemüse mit Knoblauch (Pak Choi) (F)** 8.9  
Fresh Chinese Green Vegetables with Garlic (Pak Choi)
- 96. Gemüse Acht Schätze (pikant!) (F)** 8.9  
Eight Treasures Vegetables (slightly spicy!)
- 97. Tofu Bao (Tofu und Gemüse mit Strohpilzen Eintopf) (F)** 8.9  
Tow Fu with Vegetable and mushroom claypot
- 164. Sabji Gemüse Curry** 10.5  
Sabji Vegetable Curry

## XIANGLING

(serviert auf heißer Eisenplatte) (served on hot iron plate)

- 100. Bulgogi (mariniertes Rindfleisch nach koreanischer Art, ohne WanTan) (FA)** 13.9  
Korean Style stewed beef, w/o WanTan
- 101. Xiang Ling mit Hühnerfleisch, Bambussprossen und Pilzen(FA)** 12.9  
with Chicken, Bamboo Shoots and Mushrooms
- 102. Acht Schätze Xiang Ling (AF)** 13.9  
with Eight Treasures
- 103. Xiang Ling mit Garnelen und Gemüse (A D F)** 18.0  
with Prawn and Vegetables

## NUDELSUPPE

(Noodle Soups)

- 131. Nudelsuppe mit Gemüse / Hühnerfleisch mit Bak Choi (A)** 8.5/10.8  
Noodle Soup with Vegetable / Chicken & Bak Choi
- 132. Nudelsuppe mit Rindfleisch nach Chinesischer Art (A F)** 11.5  
Noodle Soup with Stewed Beef
- 133. Udong Nudelsuppe mit Meeresfrüchte (A B D R)** 13.5  
Udong Noodle soup with Seafood

## REISGERICHTE (FC)

<b>111. Gebratener Eierreis mit Gemüse (FC)</b>	<b>8.0</b>
Egg fried Rice with Vegetables	
<b>112. Gebratener Eierreis mit Gemüse und Hühnerfleisch (FC)</b>	<b>9.9</b>
Egg fried Rice with Chicken and Vegetables	
<b>113. Gebratener Eierreis mit Gemüse und Shrimps(B) / Garnelen (FCB)</b>	<b>10.9/13.9</b>
Egg fried Rice with Shrimps and Vegetables	
<b>115. Yang Chow Reis (gebratener Reis mit Gemüse, Shrimps u. chin. BBQ Schweinefl.) (FCB)</b>	<b>11.5</b>
Egg fried Rice with Shrimps, Chinese BBQ Pork and Vegetables	

## NUDELGERICHTE (AFC)

(mit hausgemachten Eiernudeln)  
(with homemade egg noodles)

<b>121. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse (ACF)</b>	<b>8.0</b>
Egg fried Noodles with Vegetable	
<b>122. Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch (ACF)</b>	<b>9.9</b>
Egg fried Noodles with Chicken and Vegetables	
<b>124. Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Garnelen (B) / Shrimps(B)</b>	<b>13.9/10.9</b>
Egg fried Noodles with Prawn and Vegetables / Shrimps	
<b>125. Ya Mian (Knusprige Ente auf gebratene Nudeln mit Ei u. Gemüse) (ACF)</b>	<b>12.9</b>
Crispy Duck on egg fried Noodles with vegetables	
<b>126. Char Koay Teow (Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, pikant!)</b>	<b>10.9</b>
Fried rice noodles with chicken, malaysian style, slightly spicy!	
<b>127. Phad Thai (Gebratene Thai-Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, pikant!) (A E F)</b>	<b>10.9</b>
Fried rice noodles with chicken, thai style, slightly spicy!	
<b>128. Cantonische Nudeln (Meeresfrüchte und Gemüse auf gegrillte Nudeln) (ABRN)</b>	<b>13.9</b>
Cantonese Noodles (seafood and vegetables on grilled noodles)	
<b>129. Fung Mi Mian (Gebratene Nudeln m. Hühnerfleisch und süßlichem Sojasauce) (ACF)</b>	<b>9.9</b>
Stir fried noodles with Chicken and sweet Soy Sauce	
<b>130. Singapore Nudeln (Dünne Reisnudeln, Huhn, Shrimps, Gemüse mit Curry Gewürz gebraten)</b>	<b>11.9</b>
Singapore Nudeln, shrimps, veggie, chicken	

# PEKING ENTE

(nur auf Vorbestellung, mind. 1 Tag vorher)  
(only on advance order)

## PEKING ENTE Menü ab 4 Personen

inkl. Suppe, 4 verschiedene Vorspeisen & Nachspeise  
€ 20.00 / Pers.

## Peking Ente 45€

inkl. Pfannkuchen, Gurke und Jungzwiebel

LEWEI A Taste of Asia

*Delicious*  
**Peking Ente 45€**  
Ganze Ente inkl. Beilage

**Menü Set 80€**  
Für 4 Personen, ganze Ente inkl. Beilage; Suppe,  
Vorspeisenvariation (Mini Frühlingsrolle, Gyoza,  
Prawn Roll & Xia Jiao), Nachspeise

Bitte um 1 Tag Vorbestellung  
**+43 (0)1 533 07 70**  
Heinrichsgasse 6, 1010 Wien <https://www.lewei.at/>



## NIGIRI- & MAKI SUSHI, SASHIMI

<b>Sushi Mini</b> (D.M,B)	4Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	8.2
<b>Sushi Klein</b> (D.M,B)	6Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	10.2
<b>Sushi Mittel</b> (D.M,B)	8Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	13.8
<b>Sushi Groß</b> (D.M,B)	10Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	15.8
<b>Sushi Spezial</b> (D.M,B)	14Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	19.8
<b>Nigiri, Maki, Sashimi Set</b> (mit Miso Suppe) (D.M,B)	6 Nigiri + 12 Maki + 9 Sashimi	27.9
<b>Sashimi</b> (Roher Fisch in Scheiben) (D.M,B) (Raw fish cut into slices)	6Stk. /12Stk.	13.00/22.00

### MAKIMONO

<b>Gurke/Avocado Maki (M)</b> (Cucumber / Avocado)	6Stk./12Stk.	3.8/7.0
<b>Sake/Tekka Maki</b> (Lachs / Thunfisch) (D.M,B) (Salmon / Tuna)	6Stk./12Stk.	4.2/8.0
<b>California Maki</b> (Surimi, Avocado & Ei) (D.M,B,N) (Surimi, Avocado & Egg)	6Stk./12Stk.	5.2/9.9
<b>Avocado Ebi/Sake Maki</b> (Avocado & Garnelen / Lachs) (D.M,B,N) (Avocado & Prawn OR Salmon)	6 Stk./12Stk.	5.2/9.9
<b>Maki Mix</b> (D.M,B,N)	18Stk./24 Stk.	11.5/14.0



**Sushi Set Klein 6 Nigiri + 6 Maki**



**California Maki**

# CHINESISCHE MENÜS

## FÜR 1 PERSON

- A1. Pikantsaure Suppe & vegetarische Mini-Frühlingsrollen (ACF)** 17.00  
Hot and Sour Soup & vegetarian Springroll  
**Knusprige Ente & Gemüse Acht Schätze**  
Crispy Duck & Eight Treasures Vegetables  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert  
**(ACF)**
- A2. Pikantsaure Suppe & vegetrarische Mini-Frühlingsrollen (ACF)** 17.00  
Hot and Sour Soup & vegetarian Springroll  
**Knuspriges Huhn & Acht Schätze (drei sorten fleisch )**  
Crispy Chicken & Eight Treasire ( three kinds of meat with vegetabel)  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert  
**(ACF)**
- A3. Pikantsaure Suppe & Xia Jiao (gedämpfte Garnelentaschen) (ACFB)** 19.00  
Hot and Sour Soup and Xia Jiao (steamed Prawn Dumpling)  
**Garnelen Szechuan & Tow Fu mit Broccoli**  
Prawn Szechuan and Tow Fu with Broccoli  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert

## FÜR 2 PERSONEN

- A4. Pikantsaure Suppe & vegetarische Mini-Frühlingsrollen (ACF)** 39.00  
Hot and Sour Soup and vegetarian Springroll  
**Knusprige Ente, Hühnerfleisch Szechuan Art & Gemüse Chop Suey**  
Crispy Duck, Chicken Szechuan and Vegetables Chop Suey  
**Reis, Nachtisch**  
Rice and Dessert
- A5. Pikantsaure Suppe & Xia Jiao (gedämpfte Garnelentaschen) (ACFB)** 45.00  
Hot and Sour Soup & Xia Jiao (steamed Prawn Dumpling)  
**Garnelen Szechuan Art, Chili Chicken & Tow Fu mit Broccoli**  
Prawn Szechuan, Chili Chicken & Tow Fu with Broccoli  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert

# JAPANISCHE MENÜS

mit Miso-, Pikante Suppe od veg. Frühlingsrollen  
with Miso, Hot and Sour Soup or veg. Springrolls

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>B1. Nudeln Bento</b> (wahlweise Lachs, Hühnerfleisch oder vegetarisch) (ACFBD)    | <b>15.00</b> |
| Noodle Bento (choice of salmon, chicken OR vegetables)                               |              |
| <b>Gebratene Nudeln + 4Stk. Nigiri &amp; 6Stk. Maki</b>                              |              |
| Stir fried Noodles + 4 Nigiri & 6 Maki   |              |
| <b>B2. Teriyaki Bento</b> (wahlweise Lachs, Thunfisch oder Hühnerfleisch) ACFBD)     | <b>15.00</b> |
| Teriyaki Bento (choice of salmon, tuna OR chicken)                                   |              |
| <b>Gegrilltes Filet mit Teriyaki Sauce + 4Stk. Nigiri &amp; 6Stk. Maki</b>           |              |
| Grill of choice with Teriyaki Sauce + 4 Sushi + 6 Maki                               |              |
| <b>B3. Vegetarisches Bento(F)</b>  | <b>12.50</b> |
| Vegetarian Bento   |              |
| <b>Gemüse und Tow Fu mit Sesamöl gebraten + 4Stk veg. Nigiri &amp; 6Stk. Maki</b>    |              |
| Vegetable and Tow Fu stir fried with Sesame Oil + 4 Vegetarian Nigiri & 6 Maki       |              |
| <b>B4. Tempura Bento</b> ACFBD)  | <b>17.50</b> |
| Tempura Bento  |              |
| <b>Gemüse und Garnelen in Tempurateig gebacken + 4Stk. Nigiri &amp; 6Stk. Maki</b>   |              |
| Vegetable and Prawn deep fried in tempura batter + 4 Nigiri & 6 Maki                 |              |
| <b>B5. Bulgogi Bento</b> ACFBD)  | <b>16.50</b> |
| Bulgogi Bento  |              |
| <b>Mariniertes Rindfleisch nach Koreanischer Art + 4Stk. Nigiri &amp; 6Stk. Maki</b> |              |
| Korean Style Beef + 4 Nigiri & 6 Maki  |              |

# DESSERT

- D1. Kompott (Lychee oder Ananas)** 4.2  
Compote (Litchi OR Pineapple)
- D2. Gebackene Früchte (Banane, Apfel oder Ananas)** 4.2  
Fried Fruits (Banana, Apple OR Pineapple)
- D3. Palatschinken (Kokosnuss, Schokolade oder Marmelade)** 4.2  
Pancake filled with coconut, chocolate OR jam
- D4. Mohr im Hemd (mit Schokosauce & Schlagobers / zusätzl. mit Vanille Eis)** 4.2/4.8  
Chocolate steam cake with chocolate sauce & whipped cream/add. vanilla ice cream
- D5. Kokosbällchen** 4.2  
Rice flour balls with coconut flakes
- D6. Sesambällchen** 4.2  
Crispy Rice flour balls coated with Sesam.
- D7. Matcha Eis (Grüner Tee Eis)** 4.8  
2 scoops of Green Tea Ice Cream



