

# VORSPEISEN

(homemade Appetizer)

- |   |     |
|---|-----|
| <b>1 . Frühlingsrolle</b> (Kraut und Faschiertes) (AF)<br>Springroll with minced meat and cabbage OR  | 3.9 |
| <b>1A. Mini Vegetarische Frühlingsrolle (6 stk)</b><br>small vegetarian springrolls (6pcs)  | 3.5 |
| <b>2. Sabji Pokora</b> (Gemüse in Kichererbsen Teig gebacken) (A)<br>Fried vegetables in chickpeas batter   | 4.8 |
| <b>3. Drei Sorten Shao Mei</b> (gedämpfte Teighäubchen mit Garnelen & Faschiertem) (AB)<br>Three kinds of Shao Mei (steamed dumplings with prawn and minced meat)           | 4.8 |
| <b>4. Hakka Wan Tan</b> (gekochte Wan Tan mit Sojasauce gewürzt, 8Stk) (AF)<br>Cooked Wan Tan seasoned with Soy Sauce (8pcs)  | 4.8 |
| <b>5. Yaki Tori</b> (Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce, 2Stk) (FN)<br>Chicken skewers with Teriyaki Sauce (2pcs)  | 4.8 |
| <b>6. Chicken Pokora</b> (gebackene Hühnerfleischbällchen mit Koriander, scharf!!!) (AC)<br>Fried chicken ball with coriander (spicy!!!)                                    | 5.2 |
| <b>7. Prawn Roll</b> (2Stk. Riesengarnelen im schweinefaschierten-garnelen Mantel mit Chili & Koriander)<br>Prawn wrapped in minced pork, shrimps, chili & coriander (2pcs) | 6.5 |
| <b>8. Gebackene Garnelen</b> (5 Stk) (AB)<br>Deep fried Prawn (5pcs)  | 6.9 |
| <b>9. Canton Rolle</b> (Chinesische Pfannkuchen gefüllt mit Barbecue-Faschiertem, 2Stk) (AF)<br>Chinese pancake filled with barbecue minced meat (2pcs)                     | 5.2 |
| <b>10. Xia Jiao</b> (Gedämpfte Garnelentaschen, 4Stk) (B)<br>Steamed prawn dumplings (4pcs)   | 4.8 |
| <b>11. Gio Tza</b> (gebratene Fleischtascherln, 5Stk) (A)<br>fried dumpling (5pcs)  | 4.8 |
| <b>12. Shao Mei</b> (gedämpfte Teighäubchen mit Schweinefleisch Faschiertem, Bambus, Karotten ) (AB)<br>Steamed Pork minced meat dumpling with Bamboo shoot and Carrots     | 4.8 |

## SUPPEN

(Soups)

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

## BEILAGEN

(side dishes)

- |   |            |
|---|------------|
| <b>R1. Gebratener Eierreis mit Gemüse (CF)</b><br>Egg Fried Rice with Vegetables  | <b>3.8</b> |
| <b>R2. Gekochter Jasmin Reis</b><br>Steamed Jasmin Rice   | <b>1.5</b> |
| <b>R3. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse (CFA)</b><br>Fried Noodles with Egg and Vegetables  | <b>3.8</b> |
| <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 | <b>3.5</b> |
| <b>R5. Gemischtes Gemüse (F)</b><br>Side order of Mixed Vegetables  | <b>4.5</b> |
| <b>R6. Chinesisches Blattgemüse (Pak Choi)</b><br>Side order of Chinese Pak Choi  | <b>4.8</b> |

# TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN

<b>040. Hühnerfleisch Chop Suey</b>	<b>9.9</b>
Chicken Chop Suey	
<b>041. Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Pilzen</b>	<b>10.5</b>
Chicken with Bamboo Shoots and Mushroom	
<b>042. Hühnerfleisch Szechuan Art</b>	<b>9.9</b>
Chicken Szechuan	
<b>043. Hühnerfleisch Süß Sauer</b>	<b>9.9</b>
Sweet and Sour Chicken	
<b>047. Knusprige Hühnerfleisch</b>	<b>10.5</b>
Crispy Chicken	
<b>062. Rindfleisch Szechuan Art</b>	<b>10.9</b>
Beef Szechuan	
<b>074. Knusprige Ente (mit Sojabohnensprossen &amp; Pflaumen- oder Knoblauchsauce / Szechuan Art/Chop Suey )</b>	<b>12.9</b>
Crispy Duck with soybeans & Plum OR Garlic Sauce / Szechuan / Chop Suey	
<b>082. Fisch Szechuan Art</b>	<b>9.9</b>
Fish Szechuan	
<b>042. Garnelen Szechuan Art</b>	<b>16.0</b>
Prawn Szechuan	
<b>144. Acht Schätze (Hühner-, Schwein- und Rindfleisch mit Gemüse, pikant!) (F)</b>	<b>11.5</b>
Eight Treasures (chicken, pork and beef with vegetables, slightly spicy!)	
<b>148. Hühnerfleisch mit Cashewnüssen (F E)</b>	<b>11.5</b>
Chicken with vegetable and cashewnuts	
<b>149. Knoblauch Huhn mit Gemüse</b>	<b>11.5</b>
Garlic Chicken with Vegetables	
<b>150. Huhn nach Canton Art (Hühnerfleisch angebraten mit Knoblauch und Süß Soja Sauce)</b>	<b>11.9</b>
Chicken Stir-fried with Garlic and Sweet Soja Sauce	
<b>182. Salmon/Tuna Teriyaki (gegrilltes Lachs ODER Thunfischfilet mit Teriyaki Sauce)</b>	<b>13.5</b>
Grilled Salmon OR Tuna with Teriyaki Sauce	
<b>184. Tempura (Garnelen und Gemüse in Tempura-Teig gebacken) (AB)</b>	<b>13.5</b>
Deep fried prawn and vegetables in tempura batter	
<b>185. Ojinko Bogum (Tintenfisch mit Gemüse gebraten nach koreanischer Art, sehr scharf)</b>	<b>12.5</b>
Korean style stir fried spicy squid and vegetables	

# LE WEI SPEZIALITÄTEN

- 141. Chili Chicken** (Hühnerfleischbällchen mit Chilischoten und Zwiebeln, scharf!!!) (AFC) 11.5  
Chickenball with fresh chili and onions, spicy!!!
- 142. Loon Fung Yin Yang** (knusprige Ente, Huhn, Garnelen u. Broccoli) (AF) 13.9  
Crispy chicken, Duck and prawn with broccoli
- 143. Chicken Manchurian** (Hühnerfleischbällchen in Koriander-Ingwer-Chili Sauce) (AFCG) 11.5  
Chickenball in Ginger, Coriander and Chili Sauce
- 145. Black Pepper Beef** (Rindfl + Gemüse mit schwarzer Pfeffersauce gebraten) (F) 11.9  
Beef stir fried with black pepper sauce
- 146. Taiwan Rippchen** (Rippchen mit Ingwer gebraten) (FA) 12.5  
Ribs stir fried with ginger
- 147. Gedämpfter Fisch** (Heilbuttsteak ODER Wolfsbarsch gedämpft mit Ingwer und Jungzw.) (DF) 17.9  
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) 16.0  
Prawn stir-fried with Ginger
- 154. Garnelen Hakka Art** (Süß Sauer Garnelen mit Gemüse) 16.0  
Sweet and Sour Prawn with Vegetable.
- 160. Jinga Curry** (Garnelen- und Gemüsecurry) 16.0  
Indian Style Prawn and Vegetable Curry
- 161. Hühnerfleisch Curry nach indischer Art** (scharf!!!) 12.5  
Indian Style Chicken Curry (spicy!!!)
- 162. Murgh Chicken Korma** (Jogurt, Obers und Nuss Curry mit Hühnerfleisch) 12.5  
Chicken Korma (Curry Sauce with yogurt, cream and nuts)
- 163. Kashmiri Rindfleisch Curry** (scharf!!!) 13.5  
Kashmiri Beef Curry (spicy!!!)
- 171. Tom Yum Beef** (Rindfleisch und Gemüse nach thailändischer Art, sauer & scharf!!!) (D) 11.9  
Thai Style stir-fried beef and vegetables (sour & spicy!!!)
- 172. Thai Green Chicken Curry** (Hühnerfleisch in grüner Thai Curry, scharf!!!) (G) 11.5  
Thaicurry with Chicken and Vegetables
- 173. Chili Beef** (Rindfleisch und Gemüse mit Thai Fischsauce, scharf!!!) (FD) 11.9  
Beef Vegetable stir fried with Thai Fish Sauce (spicy!!!)
- 174. Phad Krapow Gung** (Gemüse und Garnelen mit Thai Basilikum, Chilli und Knob.) 16.0  
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)** 13.5  
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)** 13.5  
with Eight Treasures
- 103. Xiang Ling mit Garnelen und Gemüse (A D F)** 16.0  
with Prawn and Vegetables

## NUDELSUPPE

(Noodle Soups)

- 131. Nudelsuppe mit Gemüse / Hühnerfleisch mit Bak Choi (A)** 8.5/9.9  
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</b> (FC)	<b>8.0</b>
Egg fried Rice with Vegetables	
<b>112.Gebratener Eierreis mit Gemüse und Hühnerfleisch</b> (FC)	<b>9.5</b>
Egg fried Rice with Chicken and Vegetables	
<b>113.Gebratener Eierreis mit Gemüse und Shrimps(B) / Garnelen</b> (FCB)	<b>10.9/13.9</b>
Egg fried Rice with Shrimps and Vegetables	
<b>115.Yang Chow Reis</b> (gebratener Reis mit Gemüse, Shrimps u. chin. BBQ Schweinefl.) (FCB)	<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</b> (ACF)	<b>8.0</b>
Egg fried Noodles with Vegetable	
<b>122.Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch</b> (ACF)	<b>9.5</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</b> (Knusprige Ente auf gebratene Nudeln mit Ei u. Gemüse) (ACF)	<b>12.9</b>
Crispy Duck on egg fried Noodles with vegetables	
<b>126.Char Koay Teow</b> (Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, pikant!)	<b>9.9</b>
Fried rice noodles with chicken, malaysian style, slightly spicy!	
<b>127.Phad Thai</b> (Gebratene Thai-Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, pikant!) (A E F)	<b>9.9</b>
Fried rice noodles with chicken, thai style, slightly spicy!	
<b>128.Cantonesische Nudeln</b> (Meeresfrüchte und Gemüse auf gegrillte Nudeln) (ABRN)	<b>13.5</b>
Cantonese Noodles (seafood and vegetables on grilled noodles)	
<b>129.Fung Mi Mian</b> (Gebratene Nudeln m. Hühnerfleisch und süßlichem Sojasauce) (ACF)	<b>9.5</b>
Stir fried noodles with Chicken and sweet Soy Sauce	
<b>130. Singapore Nudeln</b> (Dünne Reismudeln, Huhn,Shrimps, Gemüse mit Curry Gewürz gebraten)	<b>10.9</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



LE WEL 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	7.8
<b>Sushi Klein</b> (D.M,B)	6Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	9.8
<b>Sushi Mittel</b> (D.M,B)	8Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	12.8
<b>Sushi Groß</b> (D.M,B)	10Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	14.8
<b>Sushi Spezial</b> (D.M,B)	14Stk. Nigiri + 6Stk. Maki	17.8
<b>Nigiri, Maki, Sashimi Set</b> (mit Miso Suppe) (D.M,B)	6 Nigiri + 12 Maki + 9 Sashimi	24.9
<b>Sashimi</b> (Roher Fisch in Scheiben) (D.M,B) (Raw fish cut into slices)	6Stk. /12Stk.	10.00/18.0

### 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)** 15.00  
Hot and Sour Soup & vegetarian Springroll  
**Knusprige Ente & Gemüse Acht Schätze**  
Crispy Duck & Eight Treasures Vegetables  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert  
**(ACF)**
- A2. Pikantsaure Suppe & vegetarische Mini-Frühlingsrollen (ACF)** 15.00  
Hot and Sour Soup & vegetarian Springroll  
**Knuspriges Huhn & Acht Schätze (drei sorten fleisch )**  
Crispy Chicken & Eight Treasures ( three kinds of meat with vegetable)  
**Reis & Nachtisch**  
Rice & Dessert  
**(ACF)**
- A3. Pikantsaure Suppe & Xia Jiao (gedämpfte Garnelentaschen) (ACFB)** 17.00  
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)** 42.00  
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>13.00</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>14.50</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>11.00</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>16.00</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>15.00</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)** 3.8  
Compote (Litchi OR Pineapple)
- D2. Gebackene Früchte (Banane, Apfel oder Ananas)** 3.8  
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 (Grüne Tee Eis)** 4.8  
2 scoops of Green Tea Ice Cream



