

Asiatische Spezialitäten
04.03. - 11.03.10
Nova Stoba



FEINES AUS DER KALTEN KÜCHE

Brotzeit-Brett'l

reich belegt mit Speck, Schinken, Schweinebraten, Bergkäse, diversen Aufstrichen sowie Trockenwürstchen, Butter und Brotkörberl, dazu servieren wir ein Stamperl Obstler 10,90

Lumpensalat

Wurstsalat mit Bergkäse, Paprika, Gewürzgurken fein garniert und Brot (auf Wunsch auch mit Kernöl) 8,20

Wurstsalat

mit Paprika, Gewürzgurken fein garniert, mit Brot (auf Wunsch auch mit Kernöl) 7,90

Knackige Salatplatte

garniert mit Schinken, Ei und Käsewürfel 10,80

Kleiner gemischter Beilagensalat 3,90

Kleiner Grüner Beilagensalat 3,90

Petty's Bester (Beilagensalat)

Gurkensalat mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Limettensaft und Erdnüssen, pikant-scharf mariniert 4,20

SUPPEN (0,6 l)

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten 6,50

Tirolerknödel (2 Stück) 6,80

Leberknödel (2 Stück) 6,80

Gulaschsuppe „Hausmacherart“, mit Brot 6,90

SUA LA TANG (Malasia)

Scharf-saure Hühner-Suppe mit Hühnerfleisch, Karotten, Shiitake-Pilzen, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Eierflocken, Sojasauce und Ingwer
In der großen Suppentasse 7,80
In der kleinen Suppentasse 5,70

LOY ATANG (China)

Pikante Enten-Suppe mit Kokosmilch, Chiliöl, Galgant, Thai-Basilikum, Limettenblätter und Zitronengras
In der großen Suppentasse 7,90
In der kleinen Suppentasse 5,80

TRADITIONELLES

- Spaghetti Bolognese**
mit fruchtiger Fleisch-Tomatensauce
und Parmesan 7,90
- Gegrilltes Hühnerbrüstchen**
mit bunter Salatidee und Sauerrahm-
Schnittlauch-Dip 11,60
- Äplerrösti**
mit Spiegelei, gegrilltem Speck und
Salatgarnitur
(auch ohne Speck, dafür 2 Spiegeleier) 10,40
- Gemüsevariation**
vielerlei buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Spiegelei 9,80
- Kaiserschmarren**
mit Zwetschkenröster 8,90
mit Apfelmus oder Preiselbeeren 8,90
- „Pfeffer Steak“ Rinderfilet (200g)**
nach Ihrem Wunsch gegrillt, auf Paprika-
Pfeffergemüse, serviert mit Würfelkartoffeln
und Balsamico 24,90
- „Nova Töpfl“**
gegrillte Schweinefilets mit hausgemachten
Spätzle, Pfefferrahmsauce und
Speckbohnen 15,80
- Holzfällersteak**
saftig gegrilltes Schweinerückensteak an
pikanter Pfeffer-Schinken-Champignonrahm-
sauce mit gebackenen Zwiebelringen und
Pommes frites 12,90
- Wiener Schnitzel vom Schwein**
mit Pommes frites und Preiselbeeren 11,40

FÜR UNSERE BAMBINIS



- Frankfurter Würstchen**
mit Pommes frites und Ketchup 4,50
- Spaghetti Bolognese**
mit fruchtiger Fleisch-Tomatensauce 5,10
- „Mickey Mouse“**
paniertes Schnitzel mit Pommes frites
und Ketchup 6,80
- „Chicken Frites“**
Goldgelb gebackene Hühnerfilet-Streifen
mit Pommes frites und Curry-Ketchup 6,30
- Spätzle mit Rahmsauce** 4,10

The background of the menu is a white paper with a scalloped edge, placed over a wooden surface. At the top right, there are several red and yellow chopsticks. The menu items are listed in a clean, sans-serif font.

PHO PIA GOONG (Vietnam)

Feine Composition aus Frühlingsrollen und Riesendgarnelen, im Kartoffelstroh herausgebacken, dazu Sweet-Chilli-Dip und süß-sauerer Gurken-Relish, serviert im Bambus-Dämpfer

13,80

SICHE BAI JI SELA (Laos)

Pikant gewürzter Hühnersalat mit Reissessig, Erdnussöl, frischem Ingwer, Chili, helle Sojasauce, serviert auf marinierten Gurken- und Karottenstreifen

12,20

YAM WUN SEN (Thailand)

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Shrimps, Tomaten, Frühlingszwiebeln Gurken, Mu Err Pilzen und Thai-Basilikum, raffiniert mariniert (Spicy)

11,20

Kleine Portion

7,80

SHANGHAI MIAN (China)

Scharf, im Wok angebratenes Schweinefilet mit Udon-Nudeln, Broccoli, Karotten, Knoblauch, Ingwer, Soja- und Austernsauce

14,80

Kleine Portion

10,40

GAENG PED GAI (Thailand)

Rotes Hühnercurry mit Thaibasilikum, Galgantwurzel, Erbsenschoten, Paprika, Ananas, Mu Err Pilzen, serviert mit Duftreis

11,60

Kleine Portion

7,90

NASI GORENG (Indien)

Im Wok gebratener Reis mit Rinder- und Hühnerfilet, Shrimps, Frühlingszwiebeln, Karotten, Erbsen, Paprika, Sojakeimlinge, Knoblauch und Chili

15,20

Kleine Portion

10,60

ÖSTERR. DESSERTSPEZIALITÄTEN

Gemknödel	
mit Vanillesauce	5,30
mit Mohnbutter	4,90
Kaiserschmarren (kleine Portion)	
mit Zwetschkenröster	6,10
mit Apfelmus	6,10
mit Preiselbeeren	6,10

AUS UNSERER PATISSERIE

Ofenwarmer Apfelstrudel	3,10
mit Sahne	4,10
mit Vanillesauce	4,20
mit Vanilleeis	4,20
Käsekuchen, gebacken	2,80
Sachertorte	
mit Sahne	3,30
Portion Sahne	1,00
Portion Vanillesauce	1,10

DIE DESSERT-HITS

Eisbecher „Nova Stoba“	
„der Eistraum“ für 2 Personen	13,20

GLUAY KAEG (Thailand)	
gebackene Banane im Kokos-Sesam-Mantel, mit Ingwer-Honig-Sauce dazu eine Kugel Ananas-Sorbet	5,20
BANH DUA RA MEN (Sri Lanka)	
Kokos-Karamell-Creme, serviert auf frischem Mango-Kompott	4,80

Longdrinks/Cocktails

Green Orange

Bananenlikör (4cl), Orangensaft, Eis 5,40

Mal Tal

Weißer und brauner Rum (4cl),
Mandelsirup, Grenadine, Orangensaft
und Eis 6,50

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft,
Heidelbeersaft und Eis 6,50

Long Island Ice-Tea

Tequila, Gin, Cointreau, brauner Rum,
Wodka, Orangensaft, frischer Zitronensaft
mit einem Schuss Coke 7,20

Singapore-Sling

„der Klassiker unter den asiatischen Cocktails“,
zubereitet nach Original-Rezept
des „Raffles Hotel“ in Singapur, mit Gin,
Cointreau, Cherry-Brandy, Grenadine,
DOM-Benediktine, Ananas-Saft,
Limonensaft, einem Dash Angostura Bitter
und Eis 6,80

Fruchtsäfte (0,3 l)

Nam Sapperlot

Ananas-Saft mit Crashed Ice 2,80

Nam Manam

Mango-Saft mit Crashed Ice 2,80

Unsere Weinempfehlung

„de Gras“ - (Flasche 0,75l)

Chardonnay 2007, Colchagua Valley, Chile,
frischer Sortencharakter, nach tropischen
Früchten, rundum weich im Geschmack,
ausgewogen, elegant mit feinem
Nachgeschmack 24,30
¼ l – Karaffe, im Offenausschank 6,40

Spezialkaffee

Kaffee „Han Jin“:

Thai-Kaffee, mit Pflaumenweinbrand
von der Urne-Pflaume (2cl), mit
Braunzucker und kleiner Sahne-Haube 4,90



GLOSSAR

Galgantwurzel

Sie ist eine Verwandte des Ingwers und wird auch Laos Wurzel genannt. Galgant hat einen kräftigen, markanten Geschmack und ist in der Thai-Küche nicht wegzudenken.

Udon Nudeln

Udon sind dickere, feste und aus 100% Vollweizenmehl hergestellte Nudeln. Somit können sie den Geschmack von Saucen und Gewürzen besonders gut aufnehmen.

Glasnudeln

Die extrem dünnen Nudeln werden aus Mungobohnen Mehl hergestellt. Nachdem sie etwa 5 Minuten in Wasser eingeweicht wurden, sind sie durchsichtig wie Glas.

Mu Err Pilz

Mu Err ist ein Chinesischer Baum-Pilz und wird auch „Judasohr“ genannt.

Thai- Basilikum

Erkennt man an dem typisch, starken Basilikumduft mit kräftigem Anis-Aroma und an den gesägten, grünen Blättern.

Shiitake

In Japan und China sehr beliebter (Kultur)-Speisepilz.

Austernsauce

Die dunkelbraune dickflüssige Sauce wird zum Kochen und als Tischwürze verwendet.

Für die Herstellung werden Austern in Sojasauce mit verschiedenen Gewürzen eingekocht.