

SPEISEN



FEINE ASIATISCHE KÜCHE
BALI LOUNGE





OM SWASTIASTU
HERZLICH WILLKOMMEN

Wir servieren authentische, asiatische Speisen in zum Teil modernen Interpretationen.

Unsere Gerichte werden mit Liebe und Leidenschaft zubereitet. Unsere Currypasten sind aus eigener Herstellung und bestehen ausschließlich aus frischen Zutaten. Wir verwenden also keinerlei Fertigpasten, Fertigsaucen, Geschmacksverstärker oder dergleichen.

Viele Geschmackskompositionen, Kräuter und Gewürze werden Euch überraschen und Eure Geschmackssinne anregen. Dabei interpretieren wir die indonesische Würze mit europäischem Fingerspitzengefühl: Kraftvoll im Aroma, aber harmonisch und fein abgestimmt in der Schärfe.

Lasst Eure Sinne nach Indonesien reisen und verbringt einen gemütlichen, genussvollen Abend mit uns.

Schön, dass ihr da seid!

**Ayu Saraswati & Willy Müller
und das beste Team der Welt**



VORSPEISEN

SATE (3 Spieße, auf Wunsch auch mehr)

Traditionelle auf Kokosschalen-Kohle gegrillte Spieße,
typisch für Garküchen in Bali

aromatisch | tusukan | rauchig

SATE MARANGGI – 3 Spieße ^{a, f, e} 13

Rind | Soja-Sauce mit Tomate | Schalotte | Chili

SATE AYAM – 3 Spieße ^{a, d, e, f} 11

Fleisch vom Hühnerschenkel | Erdnuss-Sauce

SATE LILIT – 3 Spieße 11

Gehacktes Huhn mit Kokosraspeln | Kafir-Limettenblätter |
Zitronengras | Chili | Sambal-Matah-Sauce

SATE KEDELAI – 3 Spieße (vegan) ^{a, e, f} 9

Soja-Plätzchen | Erdnuss-Sauce 

HAPPY TELLER

Ab 2 Personen | perfekt zum Teilen | nach Wahl des Küchenchefs |
lasst euch überraschen

Vorspeisenvariation – bunt gemischt & liebevoll angerichtet

HAPPY TELLER ^{a, b, d, e, f, n, r} 15 p. P.

Huhn | Vegi | Garnele

HAPPY TELLER (VEGAN) ^{a, e, f, n} 15 p. P.

Vegi | Vegi | Vegi 



Unsere Empfehlung für einen beschwingten Start

Himbeer-Hibiskus Spritz 0,2l 8,5

fruchtig | floral | erfrischend

Frizzante gelber Muskateller 0,1l 5 | 0,75l 26

Schnabl, Niederösterreich (A)

Schlumberger Gold Secco 0,75l 49

Methode Traditionnelle (A)

GORENGAN

Knuspriges Fingerfood

kross | renyah | herzhaft

BAKSO RAMBUTAN AYAM UDANG – Nudelteigbällchen – 3 Stück ^{a, b, d, f, n, r} 13
Huhn | Garnele | Mango-Sweet-Chili-Kokos-Sauce

BOLA TOFU – 5 Tofu Plätzchen (vegan) ^{a, e, f} 9
Tofu | Soja-Sauce mit Tomate | Schalotte | Chili 

LUMPIA SAYUR – 2 Frühlingsrollen (vegan) ^{a, f, n} 9
Glasnudeln | Pilze | Gemüse | Ingwer |
Mango-Sweet-Chili-Kokos-Sauce 

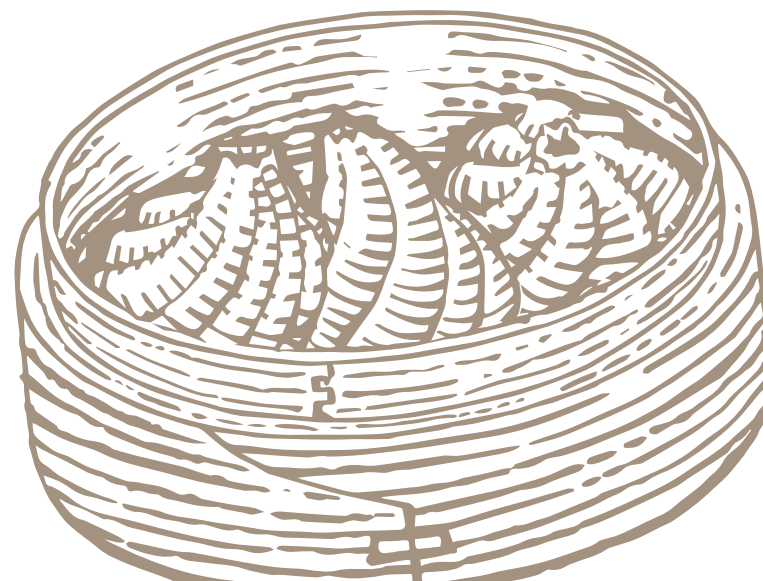
BALA-BALA – 3 indonesische Gemüsepudder (vegan) ^e 9
Mais | Weißkohl | Karotten | Frühlingszwiebeln |
Paprika | Erdnuss-Tamarinden-Sauce

SIOMAY BANDUNG & DIMSUM

saftig | lembut | herzhaft

SIOMAY BANDUNG – 3 gedämpfte Teigtäschchen ^{c, e, f} 14
Gefüllt mit Huhn | Erdnuss-Sauce | Kafir-Limettenblätter

DIMSUM VEGI – 3 gedämpfte Teigtäschchen (vegan) ^{a, f, n} 12
Gefüllt mit Tofu | Shiitake-Pilze & Gemüse |
Erdnuss-Sauce | Kafir-Limettenblätter 



SUPPEN – SUP & SOTO

An jeder Straßenecke in Indonesien, zubereitet in kleinen, typischen Garküchen namens Kaki Lima (fünf Beine)

würzig | segar | low carb

SOTO LAMONGAN ^{a, b, c, d, f, h, r} 16

Huhn | Glasnudeln | Pak Choi | Ei | Limette | Sprossen

SUP GULAI JAVA (VEGAN) ^f 13

Kokos | Curry | Gemüse | Kartoffel | Tofu | Pilze | Limette



SALATE

Asiatisch frisch interpretiert

gesund | hijau | knackig

BALI SALAT ^{b, d, e, f}

Blattsalat | Mango | Granatapfelkerne | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Karotte | Paprika | Zitronengras | Thai Basilikum | Minze | Tamarinden-Erdnuss-Vinaigrette

Wahlweise mit:

Riesengarnelen ^{b, e} 19

Crispy Chicken ^{a, d, e, f} 16

Crispy Tofu ^{e, f} 15

AYU'S LIEBLINGSSALAT (VEGAN) ^f 12

Blattsalat | Mango | grüner Apfel | Granatapfelkerne | Zitronengras | Sushi-Ingwer | Korianderblätter | Minze | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Chili | Nori | Kokos-Vinaigrette



Die passenden Begleiter

2025 Weißburgunder Alto Adige DOC

Kellerei Kaltern, Südtirol (IT) 0,1l 7 | 0,2l 11,5 | 0,75l 36

2024 Riesling halbtrocken „Charm“

Georg Breuer, Rheingau (D) 0,75l 35

HAUPTGERICHTE

BEBEK & JAMUR BETUTU

Traditionell gewürzt, schonend gegart & auf Kokosschalen-Kohle veredelt

zart | bumbu | tiefgründig

BEBEK BETUTU – Sous-vide gegarte & gegrillte Entenbrust 30
Saisongemüse | Sayur-Urap-Gemüse (balinesisch | blanchiert | würzig)


JAMUR BETUTU – Sous-vide gegarte & gegrillte Kräutersaitlinge (vegan) 26
Saisongemüse | Sayur-Urap-Gemüse (balinesisch | blanchiert | würzig) 

NASI CAMPUR

Das Nationalgericht zum Teilen & Probieren – eine kulinarische Reise mit vielfältigen Komponenten. Urlaubsfeeling garantiert!

köstlich | campur | vielseitig

NASI CAMPUR ^{a, b, c, d, e, f, h, r} ab 2 Personen 30 p. P.
Zweierlei Reis | Sate Lilit Spieße | Sayur-Urap-Gemüse (balinesisch | blanchiert | würzig) | Tempeh | Tofu | Huhn | Ei | Rendang
Dreierlei Saucen: Sambal Pedes | Sambal Matah | Erdnuss-Sauce

NASI CAMPUR VEGAN ^{a, e, f} ab 2 Personen 28 p. P.
Zweierlei Reis | Sate Kedelai Spieße | Sayur-Urap-Gemüse (balinesisch | blanchiert | würzig) | Tempeh | Tofu | Jackfruit | Pilze | Sayur Nangka | Bala-Bala 
Dreierlei Saucen: Sambal Tomat | Sambal Matah | Erdnuss-Sauce



Die passenden Begleiter

2024 Mandus Primitivo di Manduria DOP

Apulien (IT) 0,1l 7 | 0,2l 11,5 | 0,75l 36

2018 Cuvée Wilhelm Kalkmergel

Wageck, Pfalz (D) 0,75l 55

PEPES

Im Bananenblatt gegarte & auf Kokosschalen-Kohle
gegrillte, balinesische Spezialität

überraschend | wangi | geschmacksintensiv

PEPES IKAN – serviert mit Sayur-Urap-Gemüse

(balinesisch | blanchiert | würzig) ^{b, d} 25

Kabeljau | Kokos | Zitronengras | Chili | Thai-Basilikum

PEPES VEGI (VEGAN) – serviert mit Sayur-Urap-Gemüse

(balinesisch | blanchiert | würzig) ^{a, f} 23

Tofu | Pilze | Kokos | Zitronengras | Chili | Thai-Basilikum 

RENDANG 24 | 26

Traditionelles Rindfleischgericht aus Sumatra – ein Fest für die Sinne

würzig | pedas | zart geschmort

Rind | Sayur-Urap-Gemüse (balinesisch | blanchiert |
würzig) | Galgant | Zitronengras | Kokos | Kurkuma |
Ingwer | Koriandersamen | Chili

AYAM BAKAR BUMBU RUJAK ^a 25

Traditionell, gegrilltes Fleisch vom Hühnerschenkel

saftig | wangi | temperamentvoll

Huhn | Saisongemüse | Ingwer | Tomate | Chili |
Kurkuma | Kafir-Limettenblätter

AYAM BUMBU BALI ^{a, b, d, f} 22 | 24

Hühner-Curry – altes Familienrezept von Ayu's Mama

aromatisch | kenyang | charaktervoll

Huhn | Kokos | Karotten | Brokkoli | Mais | Zuckerschoten |
Paprika | Bohnen | Thai-Basilikum

Unsere selbstgemachte Curry-Paste für unser Ayam Bumbu Bali

Tomaten | Zwiebeln | Zitronengras | Ingwer | Kokos | Galgant |
Knoblauch | rote Peperoni | Koriandersamen | Kreuzkümmel |
Krabbenpaste | Chili | Kafir-Limettenblätter

SAYUR NANGKA^f 20 | 23

Gelbes Jackfruit-Curry für unsere Vegi-Liebhaber (vegan)
cremig | kuning | aromareich

Jackfruit | Bohnen | Paprika | Karotten 

Unsere selbstgemachte Curry-Paste für unser Sayur Nangka
Kokos | Schalotte | Knoblauch | rote Peperoni | Kurkuma |
Lichtnuss | Koriandersamen

GADO-GADO

Blanchiertes Gemüse mit Erdnuss-Sauce |
ein traditionelles Nationalgericht

gesund | ragam | reichhaltig

GADO-GADO (VEGETARISCH MIT EI)^{c, e, f} 18

Pak Choi | Weißkohl | Karotten | Soja-Sprossen | grüne Bohnen |
Tofu | Ei | Erdnuss-Sauce | Reis 

GADO-GADO (VEGAN MIT TEMPEH)^{e, f} 18

Pak Choi | Weißkohl | Karotten | Soja-Sprossen | grüne Bohnen |
Tofu | Tempeh | Erdnuss-Sauce | Reis 

PASSENDEN UPGRADE (je 3 Spieße, auf Wunsch auch mehr)

SATE MARANGGI – 3 Spieße^{a, f, e} 13

Rind | Soja-Sauce mit Tomate | Schalotte | Chili

SATE AYAM – 3 Spieße^{a, d, e, f} 11

Fleisch vom Hühnerschenkel | Erdnuss-Sauce

SATE LILIT – 3 Spieße 11

Gehacktes Huhn mit Kokosraspeln | Kafir-Limettenblätter |
Zitronengras | Chili | Sambal-Matah-Sauce

SATE KEDELAI – 3 Spieße (vegan)^{a, e, f} 9

Soja-Plätzchen | Erdnuss-Sauce 



BOWLS – Wahlweise weißer Reis oder roter Naturreis

Superfood aus vielen verschiedenen,
abwechslungsreichen Komponenten

vielseitig | sehat | reichhaltig

BOWL SAPI ^{a, d, f, r} 18

In Soja marinierte Streifen vom Rinder-Flank-Steak | Gurke |
Tomate | Edamame | Koriander | Thai-Basilikum | Ananas

BOWL AYAM ^{a, d, f, r} 18

Crispy Chicken | Erdnuss-Sauce | Gurke | Tomate | Edamame |
Koriander | Thai-Basilikum | Ananas

BOWL SAYUR (VEGAN) ^{a, e, f} 16

Erdnuss-Sauce | Gurke | Tomate | Edamame | Koriander |
Thai-Basilikum | Ananas | Tempeh | Tofu



FÜR UNSERE MINI CHILLIS

mild | enak | zart

Stellt Euch Euer Wunschgericht zusammen aus:

GEBRATENER REIS ^{a, c, f} 6

GEBACKENE KARTOFFELSTÄBCHEN (POMMES) ^a 6

WEIßER REIS 2



Und dazu:

CRISPY CHICKEN – knusprig gebackene Stücke vom Hühnchen ^{a, d, f} 7

CRISPY TOFU (VEGAN) – 3 knusprig gebackene Tofu-Stücke ^{a, e, f}  7

SIOMAY BANDUNG – 2 mit Huhn gefüllte & gedämpfte Teigtaschen ^{c, e, f} 9

SATE AYAM – 2 Hühner-Sate-Spießchen ^{a, d, e, f} 6,5

DESSERTS

Selbstgemachtes Eis aus Willy's Eislabor & kreative Desserts – frisch, besonders, anders. Neugierig?

Wir bringen Euch gern unsere Dessertkarte und beraten Euch.

INDONESISCH FÜR DEN GAUMEN...

tusukan = aufgespießt

Goreng = frittiert

Renyah = knusprig

Lembut = weich

Gurih = würzig

Liar = wild

Segar = frisch

Sehat = gesund

Manis = süß

Hijau = grün

Wangi = wohlriechend

Campur = gemischt

Pedas = scharf

Kenyang = sättigend

Kuning = gelb

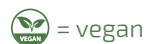
Ragam = vielfältig

Jajan = Süßigkeit

Enak = lecker

ALLERGENE:

- a) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- r) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Koffeinhaltig



= vegan



= vegetarisch

HOT CHILLI IM STEINEBACHER

Bahnhofstr. 2
82237 Wörthsee

Telefon: 08153-9970120

Email: info@hot-chilli-shop.de



www.hot-chilli.info



Instagram

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Sonntag 17.00 – Open End

Sonntag Bali-Brunch 9.30–14.00

Warme Küche 17.30 – 21.30 Uhr



FEINE ASIATISCHE KÜCHE
BALI LOUNGE