

MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag | 11:30 - 14:30
außer Samstag, Sonntag & Feiertagen

M1. RAU CURRY | 11€   ^G
Saisongemüse | Rote Kokosmilch-Currysoße | Reis als Beilage

M2. ĐẬU PHỤ CURRY | 11€   ^{F, G}
Gebratener Tofu | Saisongemüse | Rote Kokosmilch-Currysoße | Reis

M3. ĐẬU XÀO LÁ QUẾ | 11€  ^F
Gebratener Tofu | Thai-Basilikum | Saisongemüse | Reis

M4. GÀ CURRY | 11€  ^G
Zartes Hühnerbrustfilet | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M5. GÀ NƯỚNG SỐT LẠC | 11€ ^{E, G}
Gegrilltes Hühnerbrustfilet | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

M6. GÀ NƯỚNG CHUA NGỌT | 11€
Gegrilltes Hühnerbrustfilet | Süß-Sauer-Soße | Saisongemüse | Reis

M7. GÀ XÀO HẠT ĐIỀU | 11€ ^{Ca}
Zartes Hühnerbrustfilet | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M8. GÀ NƯỚC DỪA | 11€
Zartes Hühnerbrustfilet | Creamige Kokosmilchsoße | Saisongemüse | Reis

M9. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 12€ ^{Ca}
Gebratenes Rindfleisch | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M10. VỊT CURRY | 12€  ^G
Knusprige Ente | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M11. VỊT CHUA NGỌT | 12€
Knusprige Ente | Süß-Sauer-Soße | Saisongemüse | Reis

M12. VỊT SỐT LẠC | 12€ ^E
Knusprige Ente | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

M14. VỊT HẠT ĐIỀU | 12€ ^{Ca}
Knusprige Ente | Cashewsnüsse | Saisongemüse | Reis

M13. TÔM CURRY | 12€  ^B
Riesengarnelen | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M15. BÚN ĐẬU PHỤ | 11€  ^F
Lauwarme Reismudeln | Tofu | Salatblättern | Frische Kräuter | Erdnüsse | Hausgemachtes Dressing

M16. MỠ XÀO GÀ | 11€ ^{A(Wh), C}
Gebratene Weizennudeln | Zartes Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse

M17. CƠM RANG GÀ | 11€ ^C
Gebratener Reis | Zartes Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse

M18. PHỞ BÒ | 12€ 
Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch | Frühlingszwiebeln | Frische Kräuter

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

0,33L

Coca-Cola ^{1, 12}	3,60€
Cola Zero Cola Light ^{1, 9, 12}	3,60€
Fanta ^{1, 3}	3,60€
Sprite	3,60€
Mezzo Mix ^{1, 12}	3,60€

WASSER

0,25L 0,75L

Natürliches Mineralwasser	2,90€	6,40€
Stilles Wasser	2,90€	6,40€

SCHWEPPE

0,2L

Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water, Bitter Lemon ¹¹	2,90€
---	-------

SÄFTE

0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel	3,60€	4,50€
---	-------	-------

SCHORLEN

0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel	3,50€	4,20€
---	-------	-------

UNSER DETOX-WASSER 0,5L | 5,90€



mit:
frischem Obst | Saisongemüse |
aromatischen Kräutern



Wasser: still | mit Kohlensäure



FLASCHENBIERE ^{A(Wh)}

0,5L

Augustiner Lagerbier Hell

4,50€

Franziskaner Hefe-Weißbier Naturtrüb

4,80€

Franziskaner Hefe-Weißbier Dunkel

4,80€

Franziskaner Alkoholfrei

4,50€

0,33L

Beck's Pils

3,90€

Singha Thai Beer Lager

3,90€

BIERMISCHGETRÄNKE

0,5L

Radler

4,50€

Russ'n

4,80€

Colaweizen ^{1, 12}

4,80€



Eilles
T E E

TEE

Eilles Grüntee Asia Superior Blatt | 4,00€

Unfermentierter Tee aus China - zart und angenehm herb.

Eilles Bio Grüntee Jasmin Blatt | 4,50€

Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.

Eilles Darjeeling Royal Second Flush Blatt | 4,00€

Spitzenqualität vom Fuße des Himalaya. Zart blumig mit gelbgoldener Tassenfarbe.

Eilles Kamillenblüten | 4,00€

Noch immer zählen Kamillenblüten mit dem typisch honigartigen Geschmack zu den beliebtesten Hausmitteln.

Eilles Kräutergarten | 4,00€

Reine Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischem Geschmack

Frischer Ingwertee (hausgemacht) | 4,00€

Frischer Zitronengraste (hausgemacht) | 4,00€

Frischer Pfefferminztee (hausgemacht) | 4,00€

KAFFEE¹⁰

Café Crème	2,90€
Cappuccino	3,50€
Espresso	2,60€
Doppio Espresso	3,00€
Vietnamesischer Kaffee 🇻🇳	4,00€



DIGESTIF

2 CL

Ramazotti	4,50€
Averna	4,50€
Williams Christ Birne	4,50€
Obstler	4,50€
Grappa	4,50€
Vietnamesischer Reisschnaps	4,50€
Sake	4,50€
Pflaumenwein	4,50€

Andere Schnaps und Spirituosen je nach Wunsch
können beim Personal erfragt werden.

COCKTAILS

APERITIF

Aperol Spritz | 6,90€¹

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Aperol Litschi Spritz | 7,50€¹

Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

Hugo | 6,50€

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

Campari Soda oder Orange | 6,90€

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

Lillet Wild Berry | 7,50€

Lillet, Prosecco, frische Beeren, Wild Berry

LONG DRINKS

Gin Tonic | 8,40€¹¹

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

Vodka Redbull oder Lemon | 8,40€

Vodka, Redbull oder Bitter Lemon, Limette

Whisky Cola | 8,40€

Whisky, Coca-Cola

Cuba Libre | 8,40€

Rum, Coca-Cola

Jameson Ginger | 8,40€

Jameson Whisky, Limette, Ginger Ale, Minze

COCKTAILS

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Coconut Kiss | 7,50€

Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft, Grenadine

Virgin Mojito | 7,50€

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

Fresh Lemon | 7,50€

Limette, Chiasamen, brauner Zucker, Soda

Ginger Cooler | 7,50€

Ingwer, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

Summer on the Island | 7,50€

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

Berry Soda | 7,50€

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup, Minze, Soda

Virgin Hugo | 7,50€

Limette, Holundersirup, Minze, Soda

COCKTAILS

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

Mai Tai | 8,50€

Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Mandelsirup, Limetten, Ananas- und Orangensaft

Mojito | 8,50€

Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

Litschi Mojito | 8,50€

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

Pina Colada | 8,50€

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

Tequila Sunrise | 8,50€

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

Blue Ocean | 8,50€

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

No Money No Honey | 8,50€

Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft, Muskatnuss

Gin Bee | 8,50€

Dry Gin, Honig, Minze, Soda



WEINE

WEISSWEINE

	0,2L	1L
Ö Hauswein Grüner Veltliner QUW Aigner, Niederösterreich 	4,90€	18,00€

Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches „Pfefferl“. Knackige Säure und guter Trinkfluss.

0,2L 0,75L

I Chardonnay „Bertoldi Rotondo“ Bertoldi, Venetien 	6,90€	24,00€
---	-------	--------


Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure.

D Riesling trocken QbA Schräglage, Pfalz 	6,50€	22,00€
---	-------	--------

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und leichte Pfirsichnuancen. Schönes Finish mit einer angenehmen Säurestruktur.

F Sauvignon Blanc IGP Tariquet, Gascogne 	6,90€	24,00€
---	-------	--------

Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale.

I Lugana DOC „Arco dei Givi“ Sartori, Venetien 	7,50€	26,00€
---	-------	--------

Ausgeprägter Duft nach Limone, Aprikose und etwas Pfirsich. Lebendige Frucht und saftige Säure im Nachhall.

WEINSCHORLE 0,1L 3,90€ 0,2L 5,90€

ROSÉWEIN

0,2L 0,75L

I | Chiaretto Classico DOC „Corte Olivi“
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Lenotti, Venetien 

6,90€ 24,00€

Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.

SCHAUMWEIN

I | Prosecco Frizzante DOC „Bertoldi“
Bertoldi, Venetien 

0,1L


3,90€

Feine Aromen von Zitrus, grünem Apfel und etwas Mandel. Langanhaltende frische Perlage.

WEINE

ROTWEINE

0,20L 0,75L

**I | Merlot-Primitivo IGT „Tarantino“
Contessa Marina, Apulien **


6,90€ 24,00€

Dunkle reife Frucht, wie Kirsche, Brombeere und Cassis. Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Kräftig und rund.

**I | Tres IGP „Antico Ceppo“
(Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah)
Poggio Le Volpi, Latium **


6,50€ 22,00€

Vielschichtiges Bukett von roten Früchten, Kirschen, Himbeere und etwas Pflaume. Konzentriert mit schönem Extrakt und guter Länge.

**I | Primitivo di Manduria DOC
Luce del Sole, Apulien **

6,90€ 24,00€

Anklänge von Kirsche, Pflaume und feinen Würznoten. Am Gaumen druckvoll mit gut eingebundener Säure und weiche Gerbstoffe.

**I | Montepulciano DOC
Terra d'Aligi, Abruzzen **

7,50€ 26,00€

Dunkelrot, fast schwarz im Glas dominieren reife Früchte und florale Anklänge, sowie Würznoten. Sehr ausgewogen und langanhaltend.

VORSPEISEN



VORSPEISEN

SUPPEN

V1. SÚP MISO | 4€^F

Miso-Suppe mit Seidentofustückchen, Seetang, Dashi, Sojabohnenpaste

V2. SÚP CHUA NGỌT

Süß-Sauer-Suppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€^B

V3. SÚP NƯỚC DỪA

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€^B

V4. SÚP MIẾN GÀ | 6,00€

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Mu-Err-Pilzen und frischen Kräutern

SNACK ZUM KNABBERN

V5. SEAFOOD POPCORN | 8,00€^{A(w), C, N}

Gebackene Garnelen und Sepia im knusprigen Teigmantel, serviert mit Chilli-Mayonnaise-Soße

V6. EDAMAME | 5,00€

Salziger Snack mit jungen gekochten Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit Salz

KLEINE LECKERBISSEN

V7. KRABBENCHIPS | 3€^B

V8. CHẢ GIÒ CHAY | 3,50€  ^{A(Wh)}

Vegane Frühlingsröllchen mit Gemüse

V9. CHẢ GIÒ VIỆT NAM | 7€  ^B

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln und verschiedenen Gemüse, dazu hausgemachte Soße

V10. HOÀNH THÁNH CHIÊN | 7€ ^{A(Wh), B, C}

Knusprig gebackene Dreiecke mit Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung

V11. GÀ XIÊN SA TẾ | 6€^E

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnuss-Dip

V12. HÁ CẢO TÔM | 7€^B

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung

V13. GYOZA ^{A(Wh)}

Gedämpfte und dann gegrillte Teigtaschen, wahlweise:

a) mit Gemüsefüllung | 6€ 

b) mit Hühnerfleischfüllung | 7€

V14. EBI TEMPURA | 8€ ^{A(Wh), B, C}

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu scharfe Japanische Mayonnaise als Dip

V15. GỎI CUỐN 

Sommerrollen mit Reissnudeln, Salatblättern und frischen Kräutern, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 5€  ^F

b) mit Hühnerbrustfilet | 6€

c) mit Garnelen | 7€ ^B

VORSPEISEN

SALAT

V16. SALAT ĐU ĐỦ TÔM | 8,50€ ^B 🌶️

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern, Chili, dazu hausgemachtes Dressing

V17. SALAT BÒ | 8,50€ 🌶️

Rindersalat mit Bohnensprossen, Kräutern, Zitronengras, Chili, dazu hausgemachtes Dressing

V18. SALAT MIẾN | 8,50€

Glasnudelsalat mit Riesengarnelen, Mu-Err-Pilze, rote Zwiebeln, Karotten und frischen Kräutern, dazu hausgemachtes Dressing

V19. SALAT XOÀI VỊT | 8,50€

Mango-Ente-Salat mit frischen Kräutern & hausgemachtem Dressing

V20. GOMA WAKAME | 5,00€ 🌿

Würziger Seealgensalat mit Sesam

V21. LACHS TATAR | 8,50€ ^D 🌶️

Würzig abgeschmeckter Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln, Chilisoße

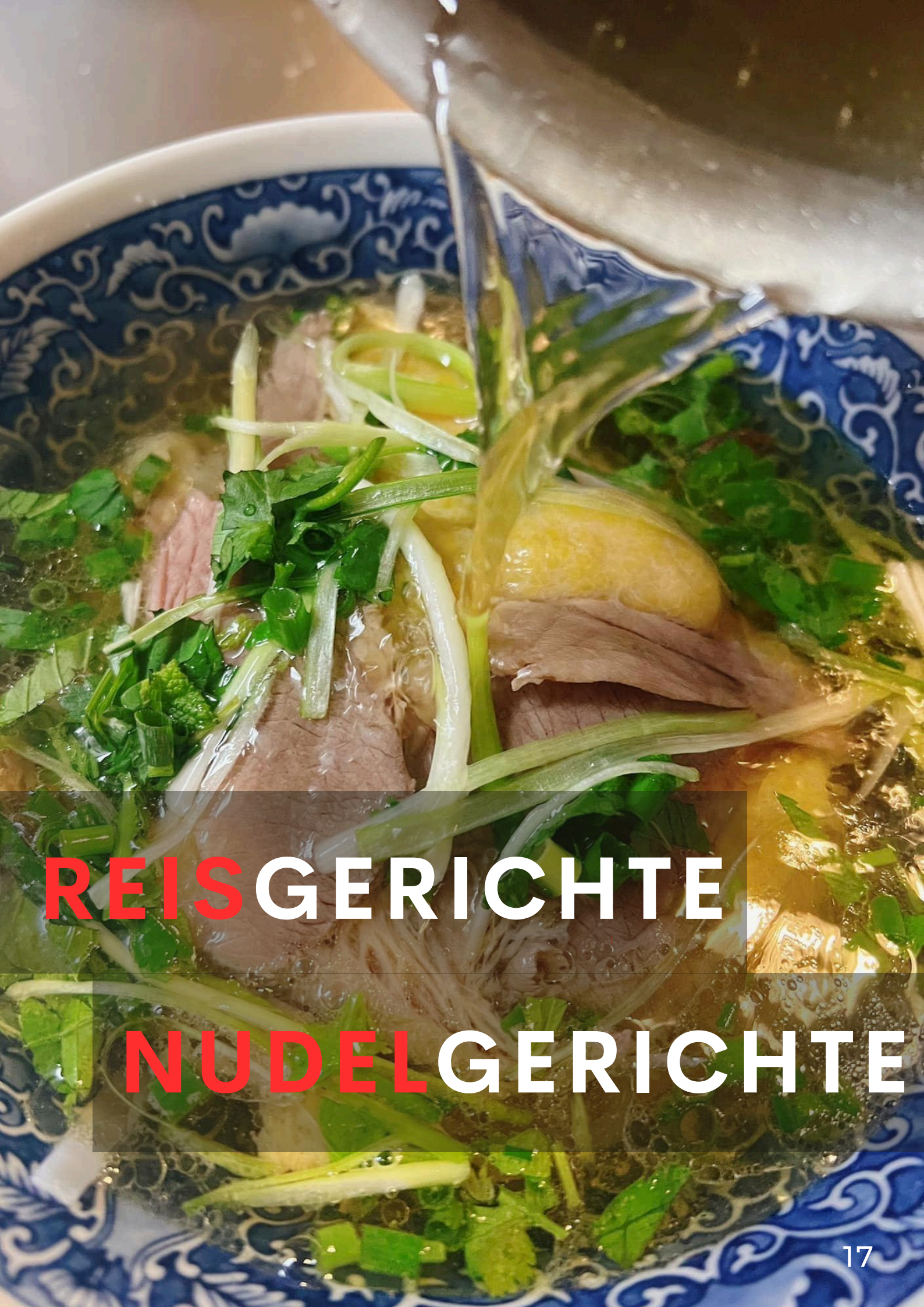
V22. THUNFISCH TATAR | 9,00€ ^D 🌶️

Würzig abgeschmeckter Thunfisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Chilisoße

V23. HO VORSPEISENPLATTE | 24€

Perfekt für 2!

- V15c) Sommerrollen mit Garnelen (2 Stk.) ^B
- V13b) Gyoza mit Hähnchenfüllung (4 Stk.) ^{A(Wh)}
- V10. Gebackene Dreiecke (4 Stk.) ^{A(Wh), B, C}
- V12. Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (4 Stk.) ^B
- V9. Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stk.) ^{B, C}



REISGERICHTE

NUDELGERICHTE

REISGERICHTE

mit gekochtem Reis als Beilage serviert

VEGETARISCH & VEGAN

21. RAU CURRY | 13€ ^G

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

22. ĐẬU PHỤ CURRY | 14€ ^{F, G}

Gebratener Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

23. ĐẬU PHỤ SẢ ÓT | 14€ ^F

Gebratener Tofu mit Zitronengras, Chili und Saisongemüse

24. ĐẬU PHỤ XÀO LÁ QUẾ | 14€ ^F

Gebratener Tofu mit Thai Basilikum und Saisongemüse

25. ĐẬU PHỤ XÀO HẠT ĐIỀU | 14€ ^{F, Ca}

Gebratener Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse

MIT HÜHNERBRUSTFILET

30. GÀ CURRY | 15€ ^G

Zartes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

31. GÀ SỐT XOÀI | 15€ ^G

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

32. GÀ SỐT LẠC | 15€ ^{G, E}

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

33. GÀ XÀO HẠT ĐIỀU | 15€ ^{Ca}

Zartes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüsse und Saisongemüse

34. GÀ CHUA NGỌT | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in Süß-Sauer-Soße

35. GÀ XÀO SẢ ÓT | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Chili und Saisongemüse

36. GÀ NƯỚC DỪA | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in creamiger Kokosmilchsoße

37. GÀ PIKANT | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in pikanter Soße

mit gekochtem Reis als Beilage serviert

REISGERICHTE

MIT ENTENBRUSTFILET ^{A(Wh)}

40. VỊT CURRY | 18€ ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

41. VỊT SỐT XOÀI | 18€ ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

42. VỊT SỐT LẠC | 18€ ^E

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

43. VỊT CHUA NGỌT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Süß-Sauer-Soße

44. VỊT SỐT ME | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Tamarindensoße

45. VỊT NƯỚC DỪA | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in creamiger Kokosmilchsoße

46. VỊT HẠT ĐIỀU | 18€ ^{Ca}

Knusprige Ente und Saisongemüse mit Cashewnüsse

47. VỊT PIKANT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße

MIT RINDFLEISCH

50. BÒ CURRY | 16€ ^G

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

51. BÒ XÀO SẢ ÓT | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Saisongemüse

52. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 16€ ^{Ca}

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüsse und Saisongemüse

53. BÒ XÀO HÀNH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln

54. BÒ SỐT ME | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in Tamarindensoße

55. DSCHINGIS KHAN | 15€

Gebratenes Rindfleisch in würziger BBQ-Soße mit Paprika und Zwiebeln

56. BÒ XÀO TIÊU XANH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

57. BÒ PIKANT | 16€

Gebratenes Rindfleisch und Saisongemüse in pikanter Soße

58. BÒ TERIYAKI | 18€

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel (Entrecôte) mit Paprika und Zwiebeln

59. BÒ TƯƠNG BẦN | 18€ ^F

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in einer hausgemachter Soße, die mit traditionell vietnamesischer, fermentierter Klebreis-Sojabohnen-Paste verfeinert ist.

MIT MEERESFRÜCHTEN

60. CÁ CURRY | 19€ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

61. CÁ NƯỚNG KÈM RAU XÀO | 19€ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse

62. TÔM CURRY | 19€ ^{B, G}

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

63. TÔM XÀO GỪNG | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit karamellisiertem Ingwer und Zwiebeln

64. TÔM SỐT ME | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in Tamarindensoße

65. TÔM XÀO HẠT ĐIỀU | 19€ ^{B, Ca}

Gebratene Riesengarnelen mit Cashewnüsse und Saisongemüse

66. TÔM XÀO TIÊU XANH | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

67. CÁ NƯỚNG PIKANT | 19€ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße

68A. SALMON TERIYAKI | 20€ ^{D, N}

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

68B. TUNA TERIYAKI | 20€ ^{D, N}

Thunfischfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

REISGERICHTE

GEBRATENER REIS^C

90. CƠM RANG RAU | 13€

Gebratener Reis mit Saisongemüse und Ei

91. CƠM RANG ĐẬU PHỤ | 14€ ^F

Gebratener Reis mit Tofu, Ei und Saisongemüse

92. CƠM RANG GÀ | 15€

Gebratener Reis mit zartem Hühnerbrustfilet, Ei und Saisongemüse

93. CƠM RANG BÒ | 16€

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse

94. CƠM RANG VỊT | 18€ ^{A(Wh)}

Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Ei und Saisongemüse

95. CƠM RANG GÀ NƯỚNG | 15€

Gebratener Reis mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Ei und Saisongemüse

96. CƠM RANG TÔM | 19€ ^B

Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Ei und Saisongemüse

NUDELGERICHTE

REISNUDELSCHALE^E

70. BÚN ĐẬU PHỤ | 14€ ^F

Lauwarme Reismudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

71. BÚN NEM | 14€ (auch vegetarisch möglich) ^B

Lauwarme Reismudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

72. BÚN BÒ XÀO | 16€

Lauwarme Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

73. BÚN GÀ NƯỚNG | 15€

Lauwarme Reismudeln mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing


74. BÚN VỊT | 17€ ^{A(Wh)}

Lauwarme Reismudeln mit knuspriger Ente, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

REISBANDNUDELSUPPE

75. PHỞ

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und kräftige Brühe, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 14€  ^F

b) mit Hühnerbrustfilet | 15€



c) mit Rindfleisch (Entrecôte) | 16€

NUDELGERICHTE

GEBRATENE REISBANDNUDELN

78. PHỞ XÀO^C



Gebratene Reisbandnudeln, Saisongemüse, Ei und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€ 
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€^B
- g) mit gegrilltem Lachs | 19€^D

GEBRATENE UDON-NUDELN



79A. UDON XÀO^{A(Wh)}

Würzig gebratene frische Udon-Nudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 14€ 
- b) mit Tofu | 15€  ^F
- c) mit Hühnerbrustfilet | 16€
- d) mit Rindfleisch | 18€
- e) mit knuspriger Ente | 19€
- f) mit Riesengarnelen | 20€^B

79B. UDON CURRY ^{A(Wh), G}

Würzige gebratene frische Udon-Nudeln in roter Currysoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 14€ 
- b) mit Tofu | 15€  ^F
- c) mit Hühnerbrustfilet | 16€
- d) mit Rindfleisch | 18€
- e) mit knuspriger Ente | 19€
- f) mit Riesengarnelen | 20€^B

NUDELGERICHTE

GEBRATENE WEIZENNUDELN ^{A(Wh), C}

80. MỠ XÀO RAU | 13€

Gebratene Weizennudeln mit Saisongemüse und Ei

81. MỠ XÀO ĐẬU PHỤ | 14€ ^F

Gebratene Weizennudeln mit Tofu, Ei und Saisongemüse

82. MỠ XÀO GÀ | 15€

Gebratene Weizennudeln mit zartem Hühnerbrustfilet, Ei und Saisongemüse

83. MỠ XÀO BÒ | 16€

Gebratene Weizennudeln mit Rindfleisch, Ei und Saisongemüse

84. MỠ VỊT CHIÊN | 17€

Gebratene Weizennudeln mit knuspriger Ente, Ei und Saisongemüse

85. MỠ GÀ NƯỚNG | 15€

Gebratene Weizennudeln mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Ei und Saisongemüse

86. MỠ XÀO TÔM | 18€ ^B

Gebratene Weizennudeln mit Riesengarnelen, Ei und Saisongemüse

Symbolische Bedeutungen



vegan



leicht scharf



vegetarisch



mittelscharf



authentisch vietnamesisch



S



U



S



H



I





HOSOMAKI (6 STK.)

Gewünschte Füllung umgewickelt mit Sushireis und Noriblätter

S1. SAKE MAKI | 4€

mit Lachs

S4. KAPPA MAKI | 3€

mit Gurke



S2. TEKKA MAKI | 4€

mit Thunfisch

S5. AVOCADO MAKI | 3€



S3. EBI MAKI | 4€

mit gekochten Riesengarnelen



NIGIRI (2 STK.)

Reis und der darauf liegende Fisch werden mit der Hand zu einer zwei Finger liegende Rolle gedrückt.

N1. SAKE NIGIRI | 6€

mit Lachs

N3. EBI NIGIRI | 6€

mit gekochten Garnelen

N2. MAGURO NIGIRI | 6€

mit Thunfisch

N4. ANAGO NIGIRI | 6€

mit gegrillter Süßwasseraal



SASHIMI (4 STK.)

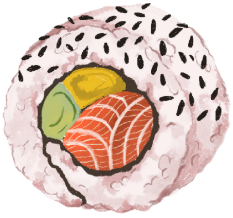
Beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch ohne Reis

S6. SAKE SASHIMI | 10€

mit Lachs

S7. TUNA SASHIMI | 12€

mit Thunfisch



URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

U1. KAPPA PHILADELPHIA | 7€

IN: Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U2. AVOCADO PHILADELPHIA | 7€

IN: Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U3. GREEN | 7€

IN: Gurke | Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U4. ALASKA | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U5. ALASKA TOBIKO | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

U6. CALIFORNIA | 7€

IN: Surimi | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U7. SALMON PHILADELPHIA | 8€

IN: Lachs | Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U8. BOSTON | 8€

IN: Thunfisch | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam





URAMAKI (8 STK.)

Weitere Inside-Out-Rolls

U9. OCEAN | 10€

IN: Thunfisch | Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

U10. SALMON EBI | 14€

IN: Garnelen-Tempura

OUT: Lachs

U11. RAINBOW | 14€

IN: Avocado | Gekochte Garnelen

OUT: Lachs | Thunfisch | Avocado

U12. SAKE SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Lachs

U13. DRAGON | 12€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Avocado

U14. UNAGI SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Gegrillter Süßwasseraal

U15. VEGGIE | 10€

IN: Avocado | Gurke | Frischkäse

OUT: Avocado

CRISPY ROLLS (6 STK.)

Frittierte Sushirollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonnaise

C1. SALMON CRUNCHY ROLL | 9€

Lachs | Avocado | Reis

C2. SPICY TUNA CRUNCHY ROLL | 9€

Thunfisch | Avocado | Reis

C3. BLACK TIGER CRUNCHY ROLL | 9€

Gekochte Black Tiger Garnelen | Avocado | Reis

C4. MIX CRUNCHY ROLL | 10€

Thunfisch | Lachs | Avocado | Reis

C5. VEGGIE MIX CRUNCHY ROLL | 8€

Avocado | Gurke | Frischkäse | Reis

SUSHI SETS

SET 1 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

SET 2 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S5. Avocado Maki | 6 Stk.
- U3. Green | 8 Stk.

SET 3 | 15€

- S4. Kappa Maki | 3 Stk.
- S5. Avocado Maki | 3 Stk.
- S1. Sake Maki | 3 Stk.
- S2. Tekka Maki | 3 Stk.
- U4. Alaska | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

SET 4 | 20€

- N1. Sake Nigiri | 1 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 1 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 1 Stk.
- Verschiedene Hosomaki | 12 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

SET 5 | 27€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.
- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.

SET 6 | 17€

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.



SET 7 | 18€

- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

SET 8 | 60€

KLASSISCHE PLATTE (für 2-3 Personen)

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 2 Stk.

- S5. Avocado Maki | 6 Stk. 
- S4. Kappa Maki | 6 Stk. 
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.

- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

SIGNATURE

Rolls



SIGNATURE 1 | 13€

IN: Avocado, Rettich,
Tobiko, Reis, Frischkäse
OUT: Lachs



SIGNATURE 2 | 16€

IN: Avocado, Rettich, Tobiko,
Thunfisch, gekochte Garnelen
OUT: Reispapier



SIGNATURE 3 | 16€

IN: Rettich, Lachs, Sesam, gekochte
Garnelen, Gurke
OUT: Reispapier mit Sesam



SIGNATURE 4 | 14€

IN: Gurke, Lachs, Thunfisch, Rettich
OUT: Noriblätter, Reispapier mit Sesam

SIGNATURE 5 | 14€

Lachs, Avocado, Rettich, gekochte Garnelen, Tobiko, Chilifäden, Zitronenscheiben



SIGNATURE 6 | 11€

Nigiri mit Avocado, Lachs, Reis, Noriblätter, Frischkäse und Tobiko



SIGNATURE 7 | 10€

Mosaic Cubes mit Reis, Lachs, Rettich, Gurke



SIGNATURE 8 | 11€

Rolls mit Reis, Lachs, Rettich und Schnittlauch



SIGNATURE

Rolls



100. CHUỖI CHIÊN | 6€ ^{A(w)}

Gebackene Bananenbällchen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

101. DỨA CHIÊN | 6€ ^{A(w)}

Gebackene Ananasbällchen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

102. BÁNH DỪA CHIÊN | 6€

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

103. BÁNH BAO HẤP NHÂN HẠT SEN | 6€ ^{A(w)}

Gedämpfte Hefeteigklöße mit süßer Lotuspaste in Kokosmilchsoße

104. MOCHI-EIS PLATTE | 8€

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung, garniert mit Früchten



Nachspeise

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,

mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Ihre Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter*innen wenden.

Mit freundlichen Grüßen

HO Restaurant in München

Allergene

A | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

Wh | Weizen **Ry** | Roggen **Ba** | Gerste

B | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

C | Enthält Ei/-Erzeugnisse

D | Enthält Fisch/-Erzeugnisse

E | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

F | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

G | Enthält Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)

H | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse
bzw. Nusserzeugnisse

Al | Mandeln

Ha | Haselnüsse

Ca | Cashewnüsse

Pi | Pistazien

L | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

M | Enthält Senf/-Erzeugnisse

N | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

O | Enthält Schwefeloxid/Sulfite

P | Enthält Lupine/-nerzeugnisse

R | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 | Mit Farbstoff

2 | Mit Konservierungsstoff

3 | Mit Antioxidationsmittel

4 | Mit Geschmackverstärker

5 | Enthält Sulfite

9 | Mit Süßungsmittel(n)

9.1 | Enthält Phenylalanin

9.2 | Kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken

10 | Enthält Koffein

10.1 | Erhöhter Koffeingehalt.
Für Kinder und schwangere
oder stillende Frauen nicht
empfohlen

10.2 | Enthält Koffein. Für
Kinder und schwangere Frauen
nicht geeignet

11 | Enthält Chinin

13 | Enthält Säuerungsmittel

14 | Enthält Stabilisatoren

15 | Enthält Eiweiß

15.1 | Enthält Milcheiweiß

15.2 | Enthält Stärke

15.3 | Enthält Eiweiß
(aus Eiern gewonnen)