

## BIER

Augustiner Hell	0,5l	3,20
Augustiner Edelstoff	0,5l	3,20
Radler	0,5l	3,20
Augustiner Pils	0,33l	2,80
Augustiner Weissbier	0,5l	3,30
Erdinger Weissbier dunkel	0,5l	3,30
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5l	3,30
Alkoholfrei	0,33l	2,80
Tiger Beer	0,33l	3,30
.		

## WASSER

Tafelwasser	0,25l	2,00
	0,5l	3,00
Kondrauer	0,25l	2,50
mit/ohne	0,75l	5,00
.		

## SAFT

### Wolfrasäfte

Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Kirsch, Maracuja, Himbeere	0,2l	2,80
Schorlen	0,4l	3,00

## LIMO

Raspa Orangeade	0,2l	2,80
Perger Hollunder	0,33l	3,00
Perger Pink Grapefruit	0,33l	3,00
Coca Cola * **	0,2l	2,80
Coca Cola Light * **	0,2l	2,80
Red Bull *	0,25l	3,50
.		

## KAFFEE

Fausto Kaffee aus Giesing mit Biomilch oder Sojamilch

Espresso	1,80
Espresso Doppio	2,50
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,00
Vietnamesischer Kaffee	3,50
.	

## TEE

Tee vom Wurzelsepp

frischer Ingwer, Minze, Verbena, Gun Powder,  
Zitronengras, Darjeeling, Jasmin, Waldbeere,  
Blüten, Yogi

		Kännchen	3,80
--	--	----------	------

## SPECIALS

### · vit cari

Knusprige Ente in Curry mit Süßkartoffeln, Karotten,  
frischen Kräutern und Reis

16,50

### · vit gion cuon

Knusprige Ente mit Reismudeln, Reispapier, Salat,  
Soja, Gurke, verschiedenen frischen Kräutern zum  
Selberrollen und Hoisin-Dip

18,90

### · tom rang me

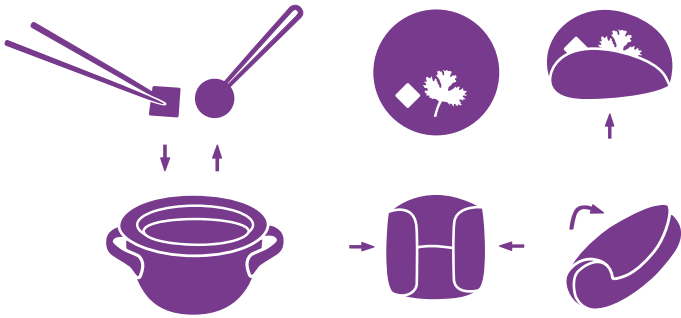
Gebratene Riesengarnelen mit Tamarindensauce,  
Frühlingszwiebeln und Reis

19,80

## lau FEUERTÖPFE

Lau, auch als Feuertopf bekannt, wird in Vietnam gerne zu familiären Anlässen aufgetischt. Ähnlich wie ein Fondue wird Lau am Tisch zubereitet:

Ein beheizter Topf mit Brühe steht in der Mitte des Tisches. In der Brühe können Sie nach belieben Zutaten wie Fisch, Fleisch, oder Gemüse nach und nach garen. Mit einem Schöpflöffel wird die Einlage aus dem Topf genommen und zusammen mit Salat, Kräutern und Reismudeln in Reispapier eingerollt. In Vietnam gibt es unzählige Variationen an Feuertöpfen und jede Familie hat Ihre eigene Rezeptur. Probieren Sie unsere!



· Unser Feuertopf-Set besteht aus:

Rinder\*- oder Gemüsebrühe; Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene asiatische Kräuter sowie Hoisin-Dip.

ab 2 Personen, je Person 15,00

· Zu dem Set wählen Sie aus folgende Einlagen:

Rindfleisch*	7,50
Huhn*	6,00
Hummerkrabben	7,00
Jakobsmuscheln	9,00
Tintenfisch	6,00
Tofu	5,00
Pak Choi	5,00
Chinakohl	5,00
Austernpilze	5,00
saisonales Gemüse (auf Anfrage)	5,00

Vorbereitungszeit ca. 30 min

Nachbestellung von Reispapier & Reismudeln inklusive

\*Wir beziehen unser Fleisch von Pichler Biofleisch

## cha gio **FRÜHLINGSROLLEN**

Cha gio ist in Vietnam eine sehr populäre Vorspeise. Schweinefleisch, Karotten, Zwiebeln, Morcheln und Glasnudeln werden in Reispapier eingewickelt und knusprig ausgebacken. Wir servieren diese Rollen mit Salat, Koriander, Minze und einem Fisch-Limetten-Dip.

· cha gio

mit Schwein\*

2 Rollen 5,30

· cha gio chay ④

mit Gemüse und Tofu

2 Rollen 5,10

## goi cuon **GLÜCKSROLLEN**

Goi cuon heißt wörtlich „eingewickelter Salat“. In hauchdünnes Reispapier werden Salat, Gurke, Koriander, Thaibasilikum und dünne Reissnudeln eingewickelt. Goi cuon schmeckt besonders frisch und leicht. Sie ist daher auch als „Glücksrolle“ bekannt. Unsere Rollen servieren wir mit einem Hoisin-Dip.

· goi cuon tom

mit Krabben

2 Rollen 5,30

· goi cuon bo

mit Rind\* in Zitronengras-Marinade

2 Rollen 5,10

· goi cuon chay ④

mit Tofu, eingelegtem Rettich und Karotten

2 Rollen 4,80

## pho SUPPEN

Die Pho ist eine traditionelle vietnamesische Suppe, auch unter den Namen „24h“ oder „Hanoi-Suppe“ bekannt. Durch ihre lange Kochzeit und unter Verwendung von hochwertigem Rindfleisch bzw. Huhn sowie Ingwer, Sternanis, Nelken und Zimt ist unsere Pho besonders würzig im Geschmack. Die weiteren Bestandteile unserer Suppen sind breite Reismudeln, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln. Dazu servieren wir frische Kräuter wie Koriander, Thaibasilikum und Limone, die Sie nach Ihrem individuellen Geschmack in die Suppe geben können.

### · pho bo

mit dünnen Streifen von der Rinderhüfte\*  
10,20

### · pho ga

mit Huhn\*  
9,80

### · pho chay ①

mit Tofu  
8,90

## bun REISNUDELN

Reisnudelschalen sind in Vietnam sehr beliebt und werden bun genannt. Dünne Reismudeln werden zusammen mit Salat, Sojasprossen, Erdnüssen, verschiedenen Kräutern und einer würzigen Soße lauwarm serviert.

### · bun bo xao

mit Rind\* in Zitronengras-Marinade  
12,80

### · bun cha

mit Schwein\* und knusprigen Frühlingsrollen  
12,20

### · bun chay ①

mit knusprigen veganen Frühlingsrollen  
11,80

\*Wir beziehen unser Fleisch von Pichler Biofleisch

## goi SALATE

Goi sind besonders frische und knackige Salate, die durch zahlreiche südostasiatische Kräuter wie Koriander, Thaibasilikum und vietnamesischer Minze ihren besonderen Geschmack erhalten.

### · goi xoai

Grüner Mangosalat mit Koriander und Polygonum

mit Ente 8,90

mit grünem Apfel 6,80

### · goi muc

mit Tintenfisch, Sellerie, Chilies, Gurken und frischen Kräutern

7,80

## DESSERTS

### · frische Ananas

mit Chilisalz

3,50

### · Schokobömbchen

auf Mangopulp

4,50

### · Tapiokaperlen

mit Kokosmilch und Banane

4,50

## SCHORLE

- Weissweinschorle

Glas 0,3l 4,00

## SPRITZIGES

- Crémant de Bourgogne AC Brut G. Chaumont

Glas 0,1l 4,50

Flasche 0,75l 29,00

®

- Champagne AC Cuvé Réservee Thierry Fluteau

Glas 0,1l 7,50

Flasche 0,75l 49,00

- Champagne AC „Carte Rouge“ Fleury

Längst ein Klassiker und Geheimtipp unter

Champagner- Kennern.

Traube: Pinot Noir.

Flasche 0,2l 19,00

Flasche 0,75l 69,00

®

- Champagne AC rosé Fleury

Elégant, mächtig und nachhaltig, der top Star unter der Rosé-Champagner.

Traube: Pinot Noir

Flasche 0,2l 19,00

Flasche 0,75l 69,00

®

## OFFENE WEISSWEINE

- Entre-deux-Mers AC D. du Bourdieu Vignoble Boudon

Angenehm blumige, fruchtige Noten, trocken aber mild in der Säure, langes Finale.

Trauben: Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle.

Glas 0,2l 4,80

Flasche 0,75l 18,00

®

- Alliance Coteaux du Languedoc Controlée, Domaine de Malavielle

kräftige Dörrobst- und Vanillenote

Trauben: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier

Glas 0,2l 6,50

®

## OFFENE ROTWEINE

- Corbières AC Domaine De L' Ancien Courier

Feinwürziges Bukett, gehaltvoll, intensiv, weich, langanhaltend und wärmend.

Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan.

Glas 0,2l 4,80

®

- Tannat VdP de l'Hérault, Domaine Petit Roubié

Aromen von Waldbeeren, würzig herb.

Traube: Tannat

Glas 0,2l 6,50

®

## ROSÉ

- Gris de Gris VdP Domaine Grand Corbière

Süffiger, edler Rosé, frisch wie eine Meeresbrise.  
Aus der Camargue.  
Trauben: Grenache Noire, Grenache Gris.

Glas 0,2l 5,50  
Flasche 0,75l 19,70



## FLASCHENWEINE WEISS

- Sauvignon Sables du Golfe du Lion IGP  
Domaine Grand Corbière

Citrusfrüchte, Pfirsich und eine kleine Brise Meersalz.  
Feinherb & frisch.  
Traube: Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 21,00



- Pinot Blanc AC A. Stentz

Breit, fast barock am Gaumen. Süffig, weich,  
elegant und vollmundig aber auch nachhaltig und  
lang im Finale.

Flasche 0,75l 27,00



- Sancerre AC Domaine de La Garenne

Jasminnoten, exotische Früchte, wie Mango, Papaya,  
Passionsfrucht. Trocken, gehaltvoll und lang am Gaumen.  
Traube: Sauvignon Blanc.

Flasche 0,75l 31,00

## FLASCHENWEINE ROT

- Bordeaux AC Château Moulin de Peyronin

Ein attraktiver Bordeaux. Fein in der Nase, am Gaumen  
geschmeidig und lang. Ein Genuss.  
Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot u Cabernet Franc.

Flasche 0,75l 21,00



- Côtes de Provence C.Aubigue AC Domaine des Fouques

Kräutern der Provence, Waldbeeren und Unterholz  
eingebunden in feingliedrige Struktur.  
Trauben: Grenache, Syrah und Cinsault.

Flasche 0,75l 24,00



- Séguret Côtes du Rhône Villages AC Domaine J. David

Gewaltig, muskulös und verführerisch wie ein  
junger Adonis. Intensiv, vollmundig und nachhaltig.  
Trauben: Syrah u. Grenache.

Flasche 0,75l 34,00

