

WO FINDE ICH WAS ... WHERE TO FIND ...

Getränke · drinks

- 2 **Trà & Chè**
vietnamesische Getränke · *vietnamese drink*
- 4 **Già Khát**
Getränke · *Drinks*

Vorspeisen · starter

- 10 **Canh & Súp**
Suppen · *Soup*
- 11 **Xà Lách Trộn**
Salate · *Salads*
- 12 **Gỏi Cuốn & Chả Giò**
Rollen · *Rolls*
- 14 **Khai Vị**
Vorspeisen · *Starter*

Hauptspeisen main course

- 17 **Phở | Bún | Mì**
Nudelsuppen · *Noodlesoup*
- 24 **Bánh Tráng Tự Cuốn**
Sommerrollen zum
Selbstrollen
Roll your summerroll yourself

- 26 **Bún Chả Giò**
Vietnamesische
Reisnudel Bowl
Vietnamese Vermicelli Bowl
- 28 **Món Bò & Vịt & Gà**
Fleischgerichte
Meat dishes
- 30 **Món Hải Sản**
Meeresfrüchte
Seafood
- 34 **Món Chay**
Gemüse & Tofu Gerichte
Vegetable & Tofu dishes
- 36 **Mì xào | Phở | Bánh
canh | Hủ tiếu**
Nudelgerichte
Noodle dishes
- 38 **Món ăn phụ**
Beilagen · *Side dishes*

Nachspeisen desserts

- 40 **Tráng Miệng**
Nachspeise · *Dessert*

ALLERGENE

A: WEIZEN | WHEAT
B: KREBSTIERE | SHELLFISHES
C: EI | EGG
D: FISCH | FISH
E: NUSS | NUT
F: SOJA | SOY
G: LAKTOSE | LACTOSE
N: SEASAM | SESAME
O: SULFITE | SULPHITES
R: WEICHTIERE | MOLLUSCS

GIẢI KHÁT

GETRÄNKE  DRINKS



A collection of seven Vietnamese cocktails arranged on a dark wooden table. In the background, a vase holds pink and white daisies. The drinks include: Miss Saigon (orange liquid in a tall glass), Green Bomb (green liquid in a glass), Da Nang Bowle (light green liquid in a tall glass), Trà Xanh (green liquid in a glass with ice), Trà Xả (clear liquid in a glass with ice and a lemon slice), Hồng Trà (orange liquid with foam and ice in a glass), and Da Nang Mule (dark liquid in a copper mug).

MISS SAIGON

GREEN BOMB

DA NANG BOWLE

TRÀ XANH

TRÀ XẢ

DA NANG MULE

HỒNG TRÀ

TRÀ & CHÈ

HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE GETRÄNKE

HOMEMADE VIETNAMESE DRINKS

Trà Đá € 6.2

Saigon Eistee
Homemade Ice-Tea

Trà xà € 6.5

Zitronengras Eistee
Lemongrass Ice-Tea

Raspberry fizz € 6.2

Himbeersoda mit Limetten und
Chia Samen

*Raspberry soda water with lime
and chia seed*

Green bomb € 6.5

Aloe Vera mit Kokosjelly und
Chia Samen

5F **Dừa Tươi** € 8.8

Frische Kokoswasser
Fresh young coconut water

8E **Chè đậu đỏ** € 6.5

Rote Bohnen-Drink
mit Kokosnussmilch
Red beans with coconut milk

9E **Chè đậu Xanh** € 6.5

Grüne Bohnen-Drink mit
Kokosnussmilch
Green beans with coconut milk

11E **Trà Xanh** € 6.5

Grüner Tee mit Milch
Red tea with milk

12E **Hồng trà** € 6.5

Roter Tee mit Milch
Red tea with milk

13E **Soda Chanh Đường** € 6.9

Soda-Zitrone mit | ohne Zucker
*Lime juice with soda
with | without sugar*

APERITIV

Miss Saigon € 6.9

Roter Wermut, Tonic
red vermouth, Tonic

Da Nang Bowle € 6.9

Prosecco, white wine &
Passionfruit

Da Nang Mule € 10.5

Gin, Ginger Beer, Lime,
Passionfruit

Gin bomb € 10.9

Aloevera, Gin, Kokosjelly &
Chia Samen

Rum Kugel € 12.9

Frische Kokosnuss mit Rum



GIẢI KHÁT

GETRÄNKE · DRINKS

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Cola Zero Fanta	0,33l €3.9	
Ginger Beer Tonio Water Bitter Lemon	0,2l €3.6	
Orangensaft pur	0,25l €3.9	gespr. 0,5l 4.9
frischgepresster Orangensaft pur	0,25l €7.2	
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l €3.5	0,5l €4.7
Diverse Säfte gespritzt Apfel-, Orangensaft	0,25l €3.1	0,5l €4.5
Sodawasser	0,25l €2.7	0,5l €3.5
Soda mit frischem Zitronensaft	0,25l €2.9	0,5l €3.8
Himbeer- oder Holundersoda oder Leitung	0,25l €3.1	0,5l €4.1
Mineralwasser still prickelnd	0,33l €3.5	0,75l €5.8
Tafelwasser	0,33l €0.9	0,5l €1.5

Exotische Getränke

Calpis Wasser	0,25l €5.5	0,5l €6.9
Calpis Soda	0,25l €5.5	0,5l €6.9
Mango Lychee & Aloe Vera pur	0,25l €4.1	
Säfte gespritzt	0,25l €3.9	0,5l €6.2

Vietnamesischer Kaffee

Schwarzer Kaffee	€5.5
Kaffee mit Kondensmilch	€6.2
Vietnamesischer Eiskaffee	€7.2

Tee

Hausgemachter Ingwer & Minze Tee	€6.2
Tee-Pot mit Jasmin Grünentee Genmei	€4.2
TEEBEUTEL Kamille Früchtemischung Pfefferminze Schwarztee	€3.6
Honig	€1.1
Zitronensaft	€1.1
Milch	€1.1

Kaffee

Espresso	€3.1
Doppelter Espresso	€4.5
Kleiner	€3.1
Großer Brauner	€4.9
Verlängerter	€3.9
Melange	€4.3
Cappuccino mit Milchschaum	€4.3
Café Latte	€5.5

GIẢI KHÁT

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ·
ALCOHOLIC DRINKS

Stiegl Bier

Stiegl Hell vom Fass	0,3l	€3.9
	0,5l	€4.9
Bio Zwickl vom Fass	0,3l	€4.1
	0,5l	€5.6
Freibier (Alkoholfrei) Flasche	0,5l	€4.9
Radler Flasche	0,5l	€4.9

Asiatisches Bier

Saigon Vietnam	0,33l	€4.1
Hanoi Vietnam	0,33l	€4.1

Aperitif

Miss Saigon	€6.9
Da Nang Bowle	€6.9
Da Nang Mule	€10.5
Gin Bomb	€6.9
Rum Kugel	€10.5
Saigon Champagne Sake Pflaumenwein Apfelsaft Sekt	€6.9
Aperol Sprizz mit Wein mit Sekt	€6.9
	€7.2
Hugo Sprizz mit Wein mit Sekt	€6.9
	€7.2
Campari Soda Orange	€4.9

Weißwein

Hauswein Grüner Veltliner Sax Langenlois Österreich	½l	€3.7
Grüner Veltliner	½l	€4.7
Sax „Spiegel“ Kamptal DAC AT	0,75l	€24.5
Wiener Gemischter Satz DAC	½l	€4.9
Fuhrgassl Huber Österreich	0,75l	€27.5
Chardonnay	½l	€4.7
Markowitsch Österreich	0,75l	€24.5
Sauvignon Blanc	½l	€5.2
Markowitsch Österreich	0,75l	€25.9
Gelber Muskateller	½l	€5.2
Markowitsch Österreich	0,75l	€25.9
Roter Traminer	½l	€5.5
Gsellmann aus Gols Österreich	0,75l	€29.5
Roter Veltliner Tiefenthal	0,75l	€42
Walter Buchegger Österreich		
Neuburger Smaragd	0,75l	€42
Weingut Schneeweis Österreich		

Sekt, Prosecco & Champagne

Glas Prosecco Rosato	0,1l	€5.9
Glas Prosecco Trocken Dry	0,1l	€3.5
Flasche Prosecco Rosato	0,75l	€32,-
Prosecco Extra Dry	0,75l	€25.9
Moët Imperial	0,75l	€99,-
Moët Ice	0,75l	€139,-
Laurent Perrier Champagne Brut	0,75l	€99,-
Laurent Perrier Champagne Cuvée Rose Brut	0,75l	€198,-

GIẢI KHÁT

GETRÄNKE · DRINKS

Spritzer

Weiß- | Rotwein
gespritzt

¼l
€3.5

Rotwein

Zweigelt Classico	¼l	0,75l
Sax Langenlois Österreich	€4.6	€23.9
Blaufränkisch	¼l	0,75l
Gsellmann Österreich	€5.1	€25.5
Merlot	¼l	0,75l
Gsellmann Österreich	€8.3	€39.5
Merlot		0,75l
Bepin de Eto Italien		€36,-
Cabernet Sauvignon		0,75l
Gsellmann Österreich		€39.5
Big John		0,75l
Scheiblhofer Österreich		€42,-
Cuvee		0,75l
Hannes Reeh Österreich		€39,-

Asiatische Weine & Schnäpse

Pflaumenwein	6cl	€4.5
Sake	6cl	€5.5
Maotai Schnaps	2cl	€5.5
Ginsing Schnaps	2cl	€5.5
Bambus Schnaps	2cl	€4.3
Rosenschnaps	2cl	€4.3
Marillen Schnaps	2cl	€3.5
Nep Moi – viet.	2cl	€4.5
Klebereisschnaps		



WISSENSHAPPEN

Was ist "Nep Moi"?

Nep Moi oder auch Reisschnaps ist eine Form des Branntweins und wird durch das Brennen von Obst oder Getreide gewonnen. Er zählt im ostasiatischen Raum zu den "Kulturogenen" und ist weit verbreitet und beliebt.



KHAI VI

VORSPEISEN  STARTERS



24

17

14



WISSENSHAPPEN

„Vietnamesische Vorspeisen“

Abwechslungsreich • gesund • lecker.
Besonders bekannt für ihre Frische & Leichtigkeit. Oft werden frische Kräuter, Gemüse & Reisnudeln verwendet und mit verschiedenen Saucen & Dips serviert.

Die Kombination aus knusprigen und weichen Texturen sorgt für ein vielseitiges Geschmackserlebnis.

CANH & SÚP

SUPPEN · SOUP

- | | | | | | |
|---|---|-------|---|--|--------|
| 1 | Canh chua cá <small>D, F</small> | € 6.9 | 4 | Miến ga <small>D</small> | € 5.9 |
| | Süßsaure Fischsuppe | | | Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch | |
| | <i>Sweet-sour fish soup</i> | | | <i>glass noodle soup with chicken</i> | |
| 2 | Canh chua tôm <small>B, D, F</small> | € 6.9 | 8 | Súp hải sản <small>B, D, R, C</small> | € 11.9 |
| | Süßsaure Shrimp-Suppe | | | Meeresfrüchtesuppe | |
| | <i>Sweet-sour shrimps soup</i> | | | <i>Seafood soup</i> | |
| 3 | Súp hoành thánh <small>A, B, D</small> | € 7.2 | 9 | Canh cải đậu hũ <small>D</small> | € 5.5 |
| | Wan-Tan Suppe | | | Gemüsesuppe mit Tofu | |
| | (gefüllt mit Shrimps & Huhn) | | | <i>Vegetable soup with tofu</i> | |
| | <i>Wan-Tan soup (filled with shrimps & chicken)</i> | | | OPTIONAL VEGAN | |

CANH CHUA TÔM

2



XÀ LÁCH TRỘN

VORSPEISEN SALATE · STARTER SALADS

- 14 Gỏi vịt** D, F € 8.5
VERY SPECIAL
 Enten-Salat mit roten Zwiebeln & Minze
Duck salad with red onions & mint

- 15 Thập cẩm Salat** D, E, F € 7.5
 Gemischter Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken & Sojasprossen
Mixed salad with avocado, tomato, cucumber & bean sprouts

- 16 Salad bơ tôm** B, D, E, N € 12.9
 Blattsalat mit Avocado, Gurke, Tomaten, Zwiebel & Garnelen
Lettuce with avocado, onions, cucumber, tomato & shrimps

- 17 Đậu bắp** V N € 7.2
 Blanchierte Okraschoten
Steamed Okras



- 18 Gỏi bắp cải** V E, N € 5.9
 Krautsalat
White cabbage salad

- 22 Gỏi thịt bò** E, D € 10.9
 Rindfleischsalat (Beiried)
Beef salad (Sirloin)

- Gỏi đu đủ**
 Tôm | Chay
 Grüner Papayasalat
Green papaya salad

- 23** vegetarisch | vegetarian E € 7.2
24 mit Shrimps | with shrimp B, E € 8.5

- 25 Gỏi sứa** E, R € 9.5
 Quallensalat | Jellyfish salad
VERY SPECIAL

GETRÄNKE

VORSPEISEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

GỎI CUỐN & CHẢ GIÒ

ROLLEN · ROLLS

Sommerrolle | summer rolls

2x Cold & Fresh

- 31 **Gỏi cuốn Mix** ^{B, E, F} €18.9

Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate

- 32 **Gỏi cuốn tía tô** ^{(V) E} €5.5

Rollen mit Shiso-Blättern
(Perilla)

*Rolls with shiso-leaves
(Perilla)*

- 33 **Gỏi cuốn bơ** ^{(V) E} €6.9

Avocado Rollen
Avocado rolls

- 34 **Gỏi cuốn** ^{B, E} €6.9

Shrimps Rollen
Shrimps rolls

- 35 **Gỏi cuốn gà** ^E €5.5

Hühner Rollen
Chicken rolls

- 36 **Gỏi cuốn đậu hũ** ^{(V) E, F} €5.5

Tofu Rollen
Tofu rolls

- 37 **Gỏi cuốn vịt** ^E €5.9

Enten Rollen
Duck rolls

Frühlingsrolle · Spring rolls

2x Warm & Crispy

- 38 **Chả giò tôm** ^{A, D, E, F} €6.5

Frühlingsrollen mit Shrimps
Rolls with shrimps

- 39 **Chả giò** ^{(V) F} €5.5

Vegetarische Rollen
Vegetarian rolls

- 40 **Chả giò việt nam** ^{B, D, E} €5.5

Saigon Rolle (Schwein)
Saigon rolls (pork)

- 41 **Chả giò ré** ^{B, D, E, R} €5.5

Reisnudelnnetz Rollen (Meeresfrüchte, Zwiebeln & Taro)

*Ricenoodle net rolls
(seafood, onions & taro)*

30

Summer- &
Springrolls Mix 17.5,-



Gỏi cuốn Mix B, E, F

€18,9

Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate

31



KHAI VỊ

VORSPEISEN · STARTER

42 **Bánh bèo** D, F, E

Gedämpfter Kuchen mit
grünen Bohnen &
getrockneten Shrimps

*Steamed rice cake with green
beans and dried shrimps*

€7.2

43 **Bánh cuốn** F, D

Gedämpfte Nudeln mit
Morcheln & Fisch-Cake

*Steamed noodles with
morel & fish cake*

€8.5

VERY SPECIAL

OPTIONAL VEGAN MÖGLICH

BÁNH CUỐN

43



44 **Tôm tẩm bột chiên** A, B €5.9

Frittierte Garnelen im
Teigmantel

Fried prawns with dough

46 **Hoành thánh chiên giòn** A, B €7.9

4 Stk. Knusprige Wan-Tan
gefüllt mit Shrimps &
Hühnerfleisch

AUCH GEDÄMPFT MÖGLICH

*4 pcs. Crispy Wan-Tan filled
with shrimps and chicken*

ALSO STEAMED POSSIBLE

BÁNH BÈO

42



KHAI VỊ

VORSPEISEN · STARTER

- 49 Ruột chiên giòn** ^A
Knuspriger Schweinedarm
Crispy pork intestine

€ 8.8

- 50 Bánh tôm** ^{A, B, D, E}
2 Stk. Frittierte Garnelen auf
Süßkartoffeln
*2pc. Deep-fried sweet
potato on shrimps patties*

€ 6.9

- 51 Bánh phồng tôm** ^{A, B} € 4.9
Hummerchips
Prawn crackers

- 52 Khai vị thập cẩm** € 19.9
^{A, B, D, E, F}
Gemischte Vorspeisenplatte
Mixed starter-plate





52



Khai vị thập cẩm

€ 19.9

Gemischte Vorspeisenplatte

Mixed starter-plate

A,B,D,E,F

PHỞ · BÚN · MÌ

SUPPENTÖPFE  STOCKPOT SOUPS

MÌ HOÀNH THÀNH

80



SUPPEN | SOUPS

WOHLTAT FÜR DEINEN KÖRPER • A TREAT FOR YOUR BODY

Die Suppen (meist Nudelsuppen) haben einen sehr hohen Stellenwert in der vietnamesischen Ernährung und sind ein wichtiger Bestandteil unserer Küche. In Vietnam gibt es eine große Vielfalt an Suppen, die zu jeder Tageszeit gegessen werden können. Sie sind oft leicht, nahrhaft und werden mit vielen frischen Zutaten wie Kräutern, Gemüse, Fleisch und Nudeln (meist Phở, Bún und Mì) zubereitet.

"Soups (mostly noodle soups) have a very high significance in Vietnamese cuisine and are an important part of our kitchen. In Vietnam, there is a great variety of soups that can be eaten at any time of the day. They are often light, nutritious, and prepared with many fresh ingredients such as herbs, vegetables, meat, and noodles (mostly Phở, Bún, and Mì)."



PHỞ · BÚN · MÌ

PHỞ, BÚN UND MÌ - DIE 3 WICHTIGSTEN VIETNAMESISCHEN NUDELSORTEN.
PHỞ, BÚN AND MÌ - THE 3 MOST IMPORTANT TYPES OF VIETNAMESE NOODLES.

PHỞ sind flache und dünne Reisnudeln, die in der berühmten Suppe namens Phở verwendet werden.

"PHỞ are flat and thin rice noodles used in the famous soup called Phở."

BÚN ist eine dünne Reisnudel mit glatter und Textur, die oft auch in kalten Gerichten zu finden ist.

"BÚN is a thin rice noodle with a smooth texture often found in cold dishes."

MÌ ist eine gelbliche Weizennudel, mit einer zarten Textur. Sie wird vor allem in Suppen oder als gebratene Nudeln verwendet.

"MÌ is a yellowish wheat noodle with a delicate texture. It is mainly used in soups or as fried noodles."



HOW TO EAT:

Suppen werden aus der Schüssel mit Stäbchen und Löffel gegessen. Es ist üblich, Nudeln, Fleisch oder Gemüse zuerst zu essen und danach die Brühe mit dem Löffel.

KLEINE TIPP: Die Soßen werden nicht in die Suppe gegeben, sondern das Fleisch wird darin eingedippt.

Soups are eaten from the bowl using chopsticks and a spoon. It is common to eat the noodles, meat, or vegetables first and then drink the broth with the spoon.

QUICK TIP: sauces are not added into the soup, but the meat is dipped into them.



PHỞ · BÚN · MÌ

NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

- 66 **Phở tái bò** D, F €15.9
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch
Rice noodle soup with beef

- 67 **Phở đặc biệt** D, F €17.5
Spez. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & Rindfleischbällchen
Special rice noodle soup with beef & beef balls

- 68 **Bún bò Huế** D, F €16.9
„Hue“ Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & vietnamesischer Fleischpastete
„Hue“ Rice noodle soup with beef & vietnamese meat

- 69 **Mì bò kho**  A, D, F €16.9
Rindseintopf mit Weizennudeln
Noodle soup with beef stew

- 70 **Phở gà** D, F €15.5
Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch
Rice noodle soup with chicken

- 74 **Bún riêu** B, C, D, F €16.9
Reisnudelsuppe mit Krabbenfleisch & Shrimpspaste
Rice noodle soup with crab meat and shrimp paste

VERY SPECIAL



WISSENSHAPPEN

“Phở - Suppe“

Phở (benannt nach den gleichnamigen Reisnudeln) hat ihren Ursprung auf den ländlichen Märkten Hanois. Sie ist heute einer der beliebtesten Suppen und wird traditionell mit kräftiger, klarer Brühe sowie Reisnudeln und dünnen Scheiben Rindfleisch serviert.



69

MÌ BÒ KHO



PHỞ · BÚN · MÌ

NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

75 Bún Cary gà ^F

€15.9

Curry-Reisnudelsuppe mit
Hühnerfleisch & Kokosmilch

*Curry rice noodle soup with
chicken & coconut milk*

76 Bún Cary Chay ^(V) ^F

€15.9

Curry-Reisnudelsuppe mit Tofu,
Gemüse & Kokosmilch

*Curry rice noodle soup with tofu,
vegetables & coconut milk*

79 Mì rau cải ^(S) ^{A, F}

€15.9

Nudelsuppe mit Gemüse & Tofu

^(V) Auf Wunsch vegan möglich

*Noodle soup, vegetables & tofu
vegan possible on request!*

optional mit Reissnudeln

optional with rice noodles

Pho
+ €2

80 Mì hoành thánh ^(S)

€16.9

A, D, F

„Wonton“ Nudelsuppe
gefüllt mit Hühnerfleisch &
Shrimps

*„wonton“ noodle soup filled
with chicken & shrimps*

81 Hủ tiếu Nam vang

€17.9

B, D, F

Reisnudelsuppe
„Nam vang“ mit Shrimps,
vietnam. Fisch-Cake,
Rindfleischbällchen &
Hühnerfleisch

*Rice noodle soup „Nam
vang“ with shrimps, beef
balls, chicken & vietn.
fish-cake*

74

BÚN RIÊU

THỨC ĂN CHÍNH

HAUPTSPEISEN  MAIN COURSE

106

THỊT KHO

154

139

RAU CẢI XÀO CÀ RI

CÁ KHO TỎ



BÁNH TRÁNG TỰ CUỐN

Sommerrollen zum Selbst rollen · Roll your summerroll yourself

Vietnamesische Spezialitäten zum selbermachen

DIE BASIS:

Reispapier, Salat, Kräuter & Reisnudeln, optional auch mit Reis. Dazu bieten wir eine große Auswahl gegrillter Spezialitäten an. Ob Ente, Rind oder Tofu... einfach auswählen und losrollen!

Do it yourself – Vietnamese specialties

THE BASE:

rice paper, lettuce, herbs and rice noodles, optional with rice. We also offer a large range of grilled specialties. Whether duck, beef or tofu... just choose and roll.



87 **Saigon Vịt cuốn** €18.9

A, D, E, F

Duck Roller

Duck roller

88 **Tôm lụi** B, D, E, F €19.5

Gegrillte Shrimps-Spieße

Grilled shrimps skewers

89 **Nem nướng** B, D, E, F €17.9

Gegrillte Shrimpspaste

„Grilled shrimp-paste skewers

90 **Thịt lụi** D, E, F €17.9

Gegr. Schweinefleisch-Spieße

Grilled pork skewers

91 **Gà lụi** D, E, F €18.9

Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße

Grilled chicken skewers

92 **Bò lụi** D, E, F €19.9

Gegrillte Rindfleisch-Spieße

Grilled beef skewers

mindestens 15min. Vorfreude

87

worth waiting minimum 15 minutes





88

92

91

90

89

95

Bánh Tráng Cuốn Thập Cẩm

B, D, E, F

€ 39.9

Spieß-Mix mit verschiedenen Fleischarten
Skewer-Mix with different type of meat

BÚN CHẢ GIÒ

VIETNAMESISCHE REISNUDEL BOWLS | VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS

Traditionell Serviert mit mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesischer Kräuter & Fischsauce* | mindestens 15min. Vorfreude

Traditional served with spring rolls, salad, vietnamese herbs & fish sauce
15 minutes that are worthwhile*



lauwarm
lukewarm

98 Bún gà chả giò D, E, F €15.5
Reisnudeln mit Hühnerfleisch
Rice noodles with chicken

99 Bún bò chả giò D, E, F €15.9
Reisnudeln mit Rindfleisch
Rice noodles with beef

100 Bún thịt nướng chả giò D, E, F €15.9
Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch
Rice noodles with grilled pork

101 Bún nem nướng chả giò B, D, E, F €16.5
Reisnudeln mit gegrillter Shrimpspaste
Rice noodles with grilled shrimp-paste

102 Bún chả giò chay D, E, F €15.5
Reisnudeln mit Gemüse & Tofu
Rice noodles with vegetables & tofu

*Auf Wunsch mit veganer Sauce möglich!
*Vegan sauce possible on request!





80



221



BUN NEM NUONG CHẢ GIÒ*

101



MÓN BÒ & VỊT & GÀ

FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE
MEAT DISHES WITHOUT SIDES

BEILAGEN FINDEST DU AUF S. 36
CHOOSE YOUR SIDES ON S. 36

Huhn | Chicken

wähle eine Beilage • add your sides

- 108 **Gà xào xả gừng** 🍴 A, D €15.5

Knusprig gebr. Hühnerfleisch
mit Ingwer & Zitronengras

*Crispy fried chicken
with ginger & lemongrass*

- 110 **Gà tòì - Ớt** 🍴 🍴 A €16.5

Knusprig paniertes Hühner-
fleisch mit Chili & Knoblauch

*Crispy chicken (breaded)
with garlic & chilli*

- 111 **Gà xào thập cẩm** D, F €15.5

Gebratenes Hühnerfleisch
mit Gemüse

*Roasted chicken with
vegetables*

- 112 **Gà xào húng quế** 🍴 D €15.9

Gebratenes Hühnerfleisch
mit Basilikum

Roasted chicken with basil

- 113 **Gà chua ngọt** 🍴 A, D €17.5

Gebratenes Huhn
hausgemachter süß-sauer

Fried chicken sweet-sour

- 114 **Cary gà tô** 🍴 D, F €16.5

Hühner-Curry-Topf mit
Kokosmilch, Taro & Reisnudeln

*Chicken curry-pot with coconut
milk, taro & rice noodles*

- 115 **Cơm chiên gà** C, D €14.5

Gebratener Eierreis mit
Hühnerfleisch & Gemüse

*Fried egg rice with chicken
& vegetables*



Schwein | Pork

wähle eine Beilage • add your sides

- 106 **Thịt kho** C, D €15.5

karamellisiertes Schweinefleisch mit gekochtem Ei

Caramel Pork with cooked egg

- 107 **Cơm sườn** D, E €17.9

Gegrilltes Schweinefleisch (300 g) mit Zitronengras & Reis

Grilled pork (300 g) with lemongrass & rice

MIN. 15 MIN
VORFREUDE

Ente | Duck

wähle eine Beilage • add your sides

- 120 **Cary vịt** A, D €16.9

Curry-Ente | *Curry duck*

- 121 **Vịt xào húng quế** A, D €16.9

Gebratene Ente mit Basilikum

Crispy duck with basil

- 122 **Vịt chiên giòn** A, F €15.9

Knusprige Ente mit Sojasprossen

Crispy duck with soybean sprouts

- 124 **Vịt quay** A €25.5

½ Grillente nach Saigon Art (mit Knochen)

½ Grilled duck Saigon-style (with bones)

VERY SPECIAL



221

Rind | Beef

wähle eine Beilage • add your sides

- 126 **Bò xào xả ớt** A, D €16.5

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras & Zwiebeln

Fried beef with lemongrass & onions

- 128 **Bò xào húng quế** D €16.5

Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum

Fried beef with basil



124

GRILLENT NACH

MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN

FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES

BEILAGEN FINDEST DU AUF S. 36

CHOOSE YOUR SIDES ON S. 36

137 **Cá Thăng Long** A, D, E €25.5

Saigon Fisch (Tilapia)

*mindestens 15 min. Vorfreude**Saigon fish (tilapia)**worth waiting minimum 15 min.*138 **Cá xào chua ngọt** €18.5

Knuspriger, gebackener A, D

Fisch mit süßsaurer Sauce

*Crispy baked fish sweet-sour*139 **Cá kho tộ** D €15.9Mekong Flusswels nach
vietnamesischer Art*Mekong river fish vietnam. style*140 **Mực xào xà - Ớt** D, R €17.9Gebratener Tintenfisch
mit Zitronengras & Zwiebel*Fried cuttlefish with
lemongrass & onion*141 **Dò biển xào Thập cẩm** €18.9Gebratene Meeresfrüchte B, D, R
mit Gemüse*Fried seafood with
vegetables*

142

142 **Tôm tòi - Ớt** A, B €24.9Knuspriger, gebackener
Fisch mit süßsaurer Sauce*Crispy prawns with
garlic & chilli*143 **Tôm xào húng quế** €24.5Gebratene Garnelen mit B, D
Basilikum & Koriander*Fried prawns with basil
& coriander*144 **Cơm chiên hải sản** B, C, D, R €18.9Gebratener Eierreis mit
Meeresfrucht*Fried rice with seafood*145 **Saigon Seafood Plate** B €59,-3x Riesen Scampi, 3x Jakobs-
muscheln, Pak Choi, Reisnudeln
& Eierreis*Mixed seafood plate with
3x Jumbo scampi, 3x scallops,
Pak choi, Ricenoodles & egg rice*MIN. 15 MIN. VORFREUDE
MIN. 15 MIN. OF EXCITEMENT



WISSENSHAPPEN “Cá Thăng Long?”

137

Bei “Cá Thăng Long” handelt es sich um einen im ganzen frittierten Fisch (meistens Tilapia), serviert mit einer würzigen Sauce und Gewürzen. Das Gericht stammt aus Hanoi, der Hauptstadt Vietnams. Es ist ein besonderes vietnamesisches Gericht, welches nach der alten Bezeichnung der Stadt “Thăng Long” benannt ist.



141

SAIGON SEAFOOD PLATE

MIN. 15 MIN. VORFREUDE
MIN. 15 MIN. DE' EXCITEMENT

Dazu empfehlen wir unseren Aperitiv

MISS SAIGON

145



MÓN CHAY

GEMÜSE & TOFU GERICHTE OHNE BEILAGEN
VEGETABLE & TOFU DISHES WITHOUT SIDES

BEILAGEN FINDEST DU AUF S. 36
CHOOSE YOUR SIDES ON S. 36



- 151 **Rau muống xào***   D €16.9

Gebratener Wasserspinat mit
vietnamesischer Fischsauce

*Fried waterspinach with
vietnamese fish sauce*

- 153 **Rau cải xào chay**  F €15.5

Gebratenes Gemüse mit Tofu
- auch gedünsteter Tofu möglich

*Fried vegetables with tofu
- steamed tofu possible on request*

- 154 **Cari xào rau cải**   €15.9

Gebratenes Gemüse mit Curry

Fried vegetables with curry

- 156 **Cơm chiên xào rau** €14.5

cải*  C, D

Gebratener Eierreis mit Gemüse

Fried egg rice with vegetables

- 157 **Đậu hũ xào xả***   D, F €14.5

Gebratener Tofu mit
Zitronengras & Zwiebel

*Fried tofu with lemongrass
& onion*

- 158 **Nấm hương xào**  €15.9

pak Choi

Gebratene Shitaki-Pilze
(100 gr.) mit Pak Choi

*Fried shitaki mushroom
(100 gr.) with pak Choi*

- 159 **Đậu hũ xào húng quế*** €14.5

  D, F

Gebratener Tofu mit
Basilikum & Koriander

Fried tofu with basil & coriander



WISSENSHAPPEN

“Vietnamesische Fischsauce?”

Vietnamesische Fischsauce, auch **Nuoc Mam** genannt, wird aus fermentiertem Fisch und Salz hergestellt. Sie hat einen intensiven, salzigen Geschmack der als **umami** bezeichnet wird.

Sie wird in der vietnamesischen Küche meist als Dip oder Würzmittel für Gerichte wie Phở, Bún, Frühlingsrollen, Salate und Gegrilltes verwendet.



* Auf Wunsch mit
veganer Sauce möglich!

*Vegan sauce possible
on request!



158

NĂM HƯƠNG TÀO PAK CHO

MÌ XÀO • PHỞ • BÁNH CANH • HỦ TIẾU

NUDELGERICHTE (Standardmäßig mit Weizennudeln) •

NOODLE DISHES (By default served with wheat noodles)

166 **Mì xào thịt bò** ^{A, F} €14.9

Gebratene Weizennudeln
mit Rindfleisch

Fried wheat noodles with beef

167 **Mì xào gà** ^{A, F} €13.9

Gebratene Weizennudeln
mit Hühnerfleisch

*Fried wheat noodles with
chicken*

UPGRADE YOUR NOODLES...

Optional mit Reis-, gebratenen Udon-
oder gebratenen Reisbandnudeln

*Optionally choose between our rice-,
fried udon- or the fried rice-noodles.*

169 **Mì xào vịt chiên giòn** €14.9

Gebratene Weizennudeln ^{A, F}
mit knuspriger Ente

*Fried wheat noodles with
crispy duck*

171 **Mì xào hải sản** ^{A, B, R} €18.9

Gebratene Weizennudeln
mit Meeresfrüchten

*Fried wheat noodles with
Seafood*

141 **Mì xào chay** ^V ^{A, F} €13.9

Gebratene Weizennudeln
mit Gemüse & Tofu

*Fried wheat noodles with
vegetables & tofu*

BÁNH PHỞ XÀO



+2.5

Reisnudeln
Rice noodles

BÁNH CANH XÀO



+2.5

Gebratene Udon-Nudeln
Fried udon noodles

HỦ TIẾU XÀO



+3.5

Gebratene hausgem.
Reisbandnudeln
Fried selfm. rice-noodles



MÓN ĂN PHỤ

BEILAGEN • SIDE DISHES

220 **Mì xào** A, F €4.9
Gebratene Nudeln
Fried noodles

221 **Xôi lá sen** €6.2
Klebereis nach vietnam-
esischer Art auf Lotusblatt
Mixed glutinous rice in lotus leaf

222 **Cơm** €2.8
Gedämpfter Reis
Steamed rice

223 **Bún** €2.9
Reisnudeln
Rice noodles

224 **Phở** €2.9
„Pho“ Nudeln
Phở rice noodles

225 **Cơm chiên (nhò)** C €4.9
Klebereis nach vietnam-
esischer Art auf Lotusblatt
Mixed glutinous rice in lotus leaf

227 **Cải trắng lùn xào (nhò)** Ⓥ €7.2
Gebratener Pak Choi (klein)
Fried pak choy (small)

228 **Rau muống xào (nhò)** Ⓥ D, F €9.5
Gebratener Wasserspinat
mit vietnam. Fischsauce (klein)
*Fried water spinach with
vietnam. fishsauce (small)*
Auf Wunsch mit veganer Sauce
möglich





222

RAU MUỐNG XÀO

151

TRÁNG MIỆNG

NACHSPEISEN  DESSERTS



BÁNH NẾP THAN NƯỚC DỪA

7D

1D **Bánh bò** A, E, N €6.5

Palmkuchen mit Kokosraspeln
Palm cake with grated coconut

2D **Bánh Chuối Nếp Nước Dừa** E, N €7.9

Banane, Klebreis & Kokosraspeln
Banana, sticky rice & grated coconut

3D **Bánh khoai mì** E, N €6.5

Maniok Kuchen (Yam) mit Kokosraspeln
Manioc cake with grated coconut

4D **Chuối chiên** A, E, N €7.2

Gebackene Banane mit Honig
Baked bananas with honey

5D **Chuối chiên nước dừa** A, E, N

Gebackene Banane mit Honig & Kokos
Baked bananas with honey & coconut €9.5

7D **Bánh nếp than nước dừa** €8.9

Naturklebereis, grüne Bohnen, Kokosmilch & Kokosraspeln

Sticky rice with green beans, coconut milk & grated coconut

E, N



*Bis auf 4D & 5D sind alle Desserts Vegan

*Except for 4D and 5D, all desserts are vegan



2D

8D **Chè trôi nước** E, N €8.9

Klebereisbällchen, Ingwersauce, Kokosmilch & Kokosraspeln
Sticky rice balls, ginger sauce, coconut milk & grated coconut

1F **Khóm** €6.2

Frische Ananas | Fresh pineapple

2F **Xoài** €13.5

Frische Mango | Fresh mango

3F **Thanh long** €8.8

Drachenfrucht | Dragon fruit

4F **Đu đủ** €7.9

Frische Papaya | Fresh papaya



8D

GETRÄNKE

VORSPEISEN

HAUPTSPESIEN

DESSERTS

ALLERGENE

ALLERGENS

A: WEIZEN | WHEAT B: KREBSTIERE | SHELLFISHES

G: LAKTOSE | LACTOSE N: SEASAM | SESAME

C: EI | EGG D: FISCH | FISH E: NUSS | NUT F: SOJA | SOY

O: SULFITE | SULPHITES R: WEICHTIERE | MOLLUSCS



UNSER MENÜ DIGITAL
OUR DIGITAL MENU

