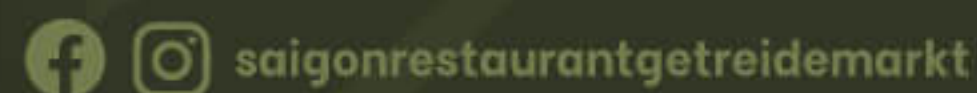




FOLG UNS AUF
INSTAGRAM!



ALLERGENE

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



KHAI VI

APERETIFS

MISS SAIGON

LYCHEE SPRITZ

DANANG BOWLE

GIN FIZZ

DA NANG MULE

SAIGON MULE

GIN BOMB

APERITIFS

Rose Prosecco

€5.9

Prosecco Dry

€4.5

★ Miss Saigon

fruchtiger Wermut mit
Tonic Water

*Fruity vermouth with
tonic water*

€6.9

★ Lychee Spritz

Weißwein und Lychee

White wine and lychee

€6.9

Saigon Champagne

Sake mit Pflaumenwein,
Apfel und Sekt

*Sake with plum wine, apple
and sparkling wine*

€6.9

Danang Bowle

FrISChe Maracuja mit Wein
und Prosecco

*Fresh passion fruit with wine
and sparkling wine*

€7.5

Phönix Negroni

Gin mit Wermut, Orangensaft
und Limettensaft

*Gin with vermouth, orange
juice and lime juice*

€10.5

★ Danang Mule

€11.5

Gin mit frischer Maracuja,
Limette und Ginger Beer

*Gin with fresh passion fruit,
lime and ginger beer*

Gin Bomb

€11.5

Gin, Aloe Vera mit Kokosjelly
und Chia Samen

*Gin, Aloe Vera with coconut
jelly & chia seeds*

Gin Fizz

€10.5

Gin, Limetten & Soda

Gin, Lime soda water

★ SIGNATURE DRINKS

SIGNATURE DRINK

MISS SAIGON

GIẢI KHÁT

HAUSGEMACHTE DRINKS

ALKOHOLFREI



HOMEMADE DRINKS

NON ALKOHOLICS



RED MILK-TEA



LEMONGRASS ICE-TEA



SAIGON ICE-TEA

GREEN BOMB



GREEN MILK-TEA

TRÀ & CHÈ

HAUSGEMACHTE DRINKS
HOMEMADE VIETNAMESE DRINKS

✦ Trà Đá – Saigon Iced Tea €6.2

Schwarztee, Minze & Limette
Black-tea, mint & lime

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 seeds

✦ Green bomb €6.5

Aloe Vera mit Kokosjelly und Chia Samen
Aloe Vera with coconut jelly & chia seeds

5F Dừa Tươi €8.8

Frisches 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 G €6.9

Grüner Tee mit Milch *auch heiß möglich*
Green tea with milk also as hot drink

12E Hồng Trà G €6.9

Roter Tee mit Milch *auch heiß möglich*
Red tea with milk also as hot drink

13E Soda Chanh Đường €6.9

Mojito Zero (alkoholfrei)
Mojito Zero (non-alcoholic)

Du willst noch
mehr Auswahl?

In unserer Barkarte findest
du ein größeres Angebot
an traditionellen
vietnamesischen Drinks!

✦ SIGNATURE DRINKS

8E | CHÈ ĐẬU ĐỎ

9E | CHÈ ĐẬU XANH



GIẢI KHÁT

GETRÄNKE · DRINKS

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Cola Zero Fanta	0,33l €3.9	
Ginger Beer Tonic Water	0,2l €3.6	
Orangensaft pur	0,2l €3.9	gespr. 0,5l 4.9
frisch gepresster 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 oder prickelnd	0,33l €3.5	0,75l €5.8
Tafelwasser	0,25l €0.9	

Exotische Getränke

Mango Lychee & Aloe Vera (pur)	0,25l €4.1	0,5l €8.2
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 Grüner Tee Genmei	€4.2
TEEBEUTEL	€3.6
Kamille Früchtemischung Pfefferminze Schwarztee	
Honig	€1.1
Zitronensaft	€1.1
Milch	€1.1

Kaffee

Café Bonbon	€5.9
Espresso, Kondensmilch, Milchschaum, Kokosflocken, Sesam	
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



RƯỢU
WEIN  VINE

RƯỢU VANG

WEIN · WINE

Weißwein

Weißwein gespritzt 1/4l €3.5

Hauswein Grüner Veltliner
Sax Langenlois | Österreich
Mandarinen · Wiesenkräuter · frisch 1/8l €3.7

Grüner Veltliner Sax
„Spiegel“ Kamptal DAC | AT
Apfelaromen mit Quitten gepaart · pfeffrig 1/8l €4.7
0,75l €24.5

Wiener Gemischter Satz DAC
Fuhrgassl Huber | Österreich
Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc · fruchtig 1/8l €5.2
0,75l €28.5

Gemischter Satz
Sax Langenlois | Österreich
Apfelzitrus · Wiesenkräuter · Muskat-Ton · saftig 1/8l €5.2
0,75l €28.5

Chardonnay
Markowitsch | Österreich
tropischer Fruchtduft · aromatischer Abgang 1/8l €4.7
0,75l €24.5

Sauvignon Blanc
Markowitsch | Österreich
Holunderblütenduft · Stachelbeeren · lebendig 1/8l €5.2
0,75l €28.5

Gelber Muskateller
Markowitsch | Österreich
Wildkräuteraroma · Blumenduft · lebendig · leicht 1/8l €5.2
0,75l €28.5

Roter Traminer
Gsellmann aus Gols | Österreich
blumig · Rosenanklänge · floraler Abgang 1/8l €5.5
0,75l €29.5

Roter Veltliner Tiefenthal
Walter Buchegger | Österreich
Gelber Apfel · Tropenfrucht · saftig · elegant 0,75l €42

Neuburger Smaragd
Weingut Schneeweis | Wachau | AT
nussige Frucht · Kandis · kräftiger Abgang 0,75l €42

Rosé

Rosé Zweigelt
Sax Langenlois | Österreich
zarte Vanilleklänge · Granatapfel · Weichsel 1/8l 5.2
0,75l €28.5

Château Montaud Rosé
Gsellmann | Österreich
blumige Note · frischer Pfirsich · feinfruchtig 0,75l €35



Rotwein

Zweigelt Classico

Sax Langenlois | Österreich

Beerenduft • Zwetschken • Kräuterwürze im Abgang

1/8l € 4.6

0,75l € 25.5

Blaufränkisch

Gsellmann | Österreich

dunkle Beeren • Kräuterwürze • mineralischer Anklang

1/8l € 5.1

0,75l € 28.5

Merlot

Gsellmann | Österreich

elegante Röstaromen • Edelschokolade • Mokka

1/8l € 8.3

0,75l € 39.5

Zweigelt Classico 2020

Sax Barrique | Österreich

Rumtopf • Weichsel • Schokolade

0,75l € 36

Cabernet Sauvignon

Gsellmann | Österreich

feinfruchtig • Schwarze Johannisbeere • Vanilletöne

0,75l € 39.5

Big John

Scheiblhofer | Österreich

Cuvée aus Zweigelt, Cabernet & Pinot Noir

0,75l € 42

Cuvée

Hannes Reeh | Österreich

samtige Tanninen • vielfältige Beerenaromen

0,75l € 39

Pinot Noir

Lukas Markowitsch | Österreich

Roter Beerenduft • Hagebutte • samtig • frisch

0,75l € 32.5

Cabernet Sauvignon

Lukas Markowitsch | Österreich

würziges Fruchtaroma • zarte Süße • vollmundig

0,75l € 42.5

Unplugged Zweigelt

Hannes Reeh | Österreich

Waldbeeren • reife Herzkirschen • etwas Nougat

0,75l € 45.5

Sekt, Prosecco & Champagner

Glas Prosecco Rosato

0,1l € 5.9

Glas Prosecco Trocken | Dry

0,1l € 4.5

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

0,75l € 99,-

Champagner Brut

Laurent Perrier

0,75l € 198,-

Champagner Cuvée Rose Brut



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	€4.5
Hanoi Vietnam	0,33l	€4.5

Cocktails

Lust auf süffige
Cocktail-Kreationen?

*In unserer Barkarte findest du
ein größeres Angebot an tasty
vietnamesischen Drinks!*

Asiatische Weine & Schnäpse

Pflaumenwein	10 cl	€7.9
Sake	10 cl	€9.2
Maotai Schnaps	2 cl	€5.5
Ginseng Schnaps	2 cl	€5.5
Bambus Schnaps	2 cl	€4.3
Rosenschnaps	2 cl	€4.3
Marillen Schnaps	2 cl	€4.3
Nep Moi – vietn. Klebereisschnaps	2 cl	€4.5

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 “Kulturdrogen“ 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 & Reismudeln
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 Gà <small>D</small> | €5.9 |
| | Süßsaure Fischsuppe | | | Glasnudelsuppe mit | |
| | <i>Sweet-sour fish soup</i> | | | Hühnerfleisch | |
| | | | | <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 Shrimps-Suppe | | | Meeresfrüchte-Suppe | |
| | <i>Sweet-sour shrimps soup</i> | | | <i>Seafood soup</i> | |
| 3 | Súp Hoàn Thánh <small>A, B, D</small> | €7.2 | 9 | Canh Cải Đậu Hũ <small>D</small> | €5.5 |
| | Wan-Tan Suppe | | | Gemüse-Suppe mit Tofu | |
| | (gefüllt mit Shrimps & Huhn) | | | <i>Vegetable soup with tofu</i> | |
| | <i>Wan-Tan soup (filled with</i> | | | OPTIONAL VEGAN | |
| | <i>shrimps & chicken)</i> | | | | |



XÀ LÁCH TRỘN

VORSPEISEN SALATE · STARTER SALADS

14 **Gỏi Vịt** D, F €8.5

✦ 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, tomatoes, 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, tomatoes & prawns

17 **Đậu Bắp** (V) N €7.2

Blanchierte Okraschoten

Steamed Okras



18 **Gỏi Bắp Cải** (V) E, N €5.9

Kraut-Salat

White cabbage salad

22 **Gỏi Thịt Bò** E, D €10.9

✦ Rindfleisch-Salat (Beiried)

Beef salad (Sirloin)

23 **Gỏi Đu Đu** (V) E €8.5

Grüner Papaya-Salat

Green papaya salad

24 + Tôm | + Shrimps | + *shrimps* B €10.9

25 **Gỏi Sứa** E, R €9.5

✦ Quallen-Salat |

Jellyfish salad

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS



✦ SIGNATURE DISH

GỎI CUỐN & CHẢ GIÒ

ROLLEN · ROLLS

Sommerrolle | summer rolls

2x Fresh & Cold

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

Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate

- 32 **Gỏi Cuốn Tía Tô** ^{(V) E} €6.2

Rollen mit Shiso-Blättern
(Perilla)

*Rolls with shiso-leaves
(Perilla)*

- 33 **Gỏi Cuốn Bơ** ^{(V) E} €7.5

Avocado Rollen

Avocado rolls

- 34 **Gỏi Cuốn** ^{B, E} €7.2

Shrimps Rollen

Shrimps rolls

- 35 **Gỏi Cuốn Gà** ^E €6.2

Hühner Rollen

Chicken rolls

- 36 **Gỏi Cuốn Đậu Hũ** ^{(V) E, F} €6.2

Tofu Rollen

Tofu rolls

- 37 **Gỏi Cuốn Vịt** ^E €6.9

Enten Rollen

Duck rolls

Frühlingsrolle · Spring rolls

2x Crispy & Warm

- 38 **Chả Giò Tôm** ^{A, D, E, F} €6.9

Frühlingsrollen mit Shrimps

Rolls with shrimps

- 39 **Chả Giò Chay** ^{(V) F} €6.5

Vegetarische Rollen

Vegetarian rolls

- 40 **Chả Giò Việt Nam** ^{B, D, E} €6.5

Saigon Rolle (Huhn)

Saigon rolls (chicken)

- 41 **Chả Giò Rế** ^{B, D, E, R} €6.9

Reisnudelnnetz Rollen

(Meeresfrüchte, Zwiebeln &
Taro)

Ricenoodle net rolls

(seafood, onions & taro)

52

Gemischter
Vorspeisenteller

20.5



Gỏi Cuốn Mix B,E,F

€18,9

Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate

31



KHAI VỊ

VORSPEISEN · STARTERS

42 **Bánh Bèo** D, F, E €7.2

Gedämpfter Kuchen mit
grünen Bohnen

*Steamed rice cake with
green beans*

43 **Bánh Cuốn** F, D €8.5

★ Gedämpfte Nudeln mit
Morcheln & Fisch-Cake

*Steamed noodles with
morel & fish cake*

OPTIONAL VEGAN MÖGLICH

42

BÁNH BÈO

44 **Tôm Tầm 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

46a AUCH GEDÄMPFT MÖGLICH

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

ALTERNATIVELY STEAMED

43

BÁNH CUỐN



★ SIGNATURE DISH

KHAI VỊ

VORSPEISEN · STARTERS

- 49 **Ruột Chiên Giòn** ^A
Knuspriger Schweinedarm
Crispy pork intestine

€9.5

- 50 **Bánh Tôm** ^{A, B, D, E}
★ 2 Stk. Frittierte Garnelen auf
Süßkartoffel-Küchlein
*2pc. Deep-fried prawns on
sweet potato on patties*

€7.5

- 51 **Bánh Phồng Tôm** ^{A, B} €4.9
Hummerchips
Prawn crackers

- 52 **Khai Vị Thập Cẩm** €20.5
^{A, B, D, E, F}
Gemischte Vorspeisenplatte
Mixed starter-plate

52



Hoành thánh chiên giòn

46a





38

46

50

PHỞ · BÚN · MÌ

SUPPENTÖPFE  STOCKPOT SOUPS



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 therefore 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

DIE 3 WICHTIGSTEN VIETNAMESISCHEN NUDELSORTEN.
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 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.

KLEINER 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 €16.9

Reisnudelsuppe mit Rindfleisch
Rice noodle soup with beef

67 **Phở Đặc Biệt** D, F €18.5

★ Spez. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & Rindfleischbällchen
Special rice noodle soup with beef & beef balls

68 **Bún Bò Huế** D, F €17.5

„Hue“ Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & vietnamesischer Fleischpastete

„Hue“ Rice noodle soup with beef & vietnamese meat

69 **Mì Bò Kho**  A, D, F €18.5

★ Rindseintopf mit Weizennudeln
Noodle soup with beef stew

70 **Phở Gà** D, F €16.5

Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch

Rice noodle soup with chicken

74 **Bún Riêu** B, C, D, F €18.5

★ Reisnudelsuppe mit Krabbenfleisch & Shrimpspaste, Tomaten und Tofu

Rice noodle soup with crab meat and shrimp paste, tomatoes and tofu



WISSENSHAPPEN

“Phở - Suppe“

Phở (benannt nach den gleichnamigen Reisnudeln) hat ihren Ursprung aus 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.



★ SIGNATURE DISH

69

MÌ BÒ KHO



PHỞ · BÚN · MÌ

NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

75 Bún Cary Gà ^F €16.5

Curry-Reisnudelsuppe mit
Hühnerfleisch & Kokosmilch

*Curry rice noodle soup with
chicken & coconut milk*

76 Bún Cary Chay ^(V) ^F €16.5

Curry-Reisnudelsuppe mit Tofu,
Gemüse & Kokosmilch

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

79 Mì Rau Cài ^(V) ^{A, F} €16.5

Nudelsuppe mit Gemüse & Tofu
Auf Wunsch vegan möglich

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

optional mit Reisnudeln
optional with rice noodles

Pho
+ €2

extra Chili / Koreander + 2,-

80 Mì Hoàn Thánh ^(V) €17.5

A, D, F

„Wantan“ Nudelsuppe
gefüllt mit Hühnerfleisch &
Shrimps

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

81 Hủ Tiếu Nam Vang €19.5

B, D, F

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

*Rice noodle soup „Nam
vang“ with shrimps,
beef meatballs, 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 TỘ

ẨM THỰC VIỆT NAM

BÁNH TRÁNG TỰ CUỐN

Sommerrollen zum Selbst rollen · Roll your own summerroll

Zum selbermachen: Vietnamesische Spezialitäten

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

A, D, E, F

Enten Rollen

Duck roller

€22.5

90 Thịt Lụi D, E, F

Gegr. Schweinefleisch-Spieße

Grilled pork skewers

€21.0

88 Tôm Lụi B, D, E, F

Gegrillte Shrimps-Spieße

Grilled shrimps skewers

€19.5

91 Gà Lụi D, E, F

Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße

Grilled chicken skewers

€21.0

89 Nem Nướng B, D, E, F

Gegrillte Shrimppaste

„Grilled shrimp-paste skewers

€17.9

92 Bò Lụi D, E, F

Gegrillte Rindfleisch-Spieße

Grilled beef skewers

€22,9

mindestens 15min. Vorfreude

87

worth waiting minimum 15 minutes



34





88

89

90

92

95

91

Bánh Tráng Cuốn € 39.9
Thập Cẩm B, D, E, F

Spieß-Mix mit versch.
Fleischarten
Skewer-Mix with
different types of meat

BÚN CHẢ GIÒ

VIETNAMESISCHE REISNUDEL BOWLS | VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS

Traditionell serviert mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesischen Kräutern & 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 €15.9
Reisnudel-Bowl mit Huhn
Ricenoodle bowl with chicken

- 99 **Bún Bò Chả Giò** D, E, F €16.5
Reisnudel-Bowl mit Rind
Ricenoodle bowl with beef

- 100 **Bún Thịt Nướng Chả Giò** D, E, F €16.5
Reisnudel-Bowl mit gegrilltem Schwein
Ricenoodle bowl with grilled pork

- 101 **Bún Nem Nướng Chả Giò** B, D, E, F €16.9
Reisnudel-Bowl mit gegrillter Shrimpspaste
Ricenoodle-bowl with grilled shrimp paste

- 102 **Bún Chả Giò Chay** D, E, F €15.9
Reisnudel-Bowl mit Tofu & Gemüse
Ricenoodle bowl with tofu & vegetables

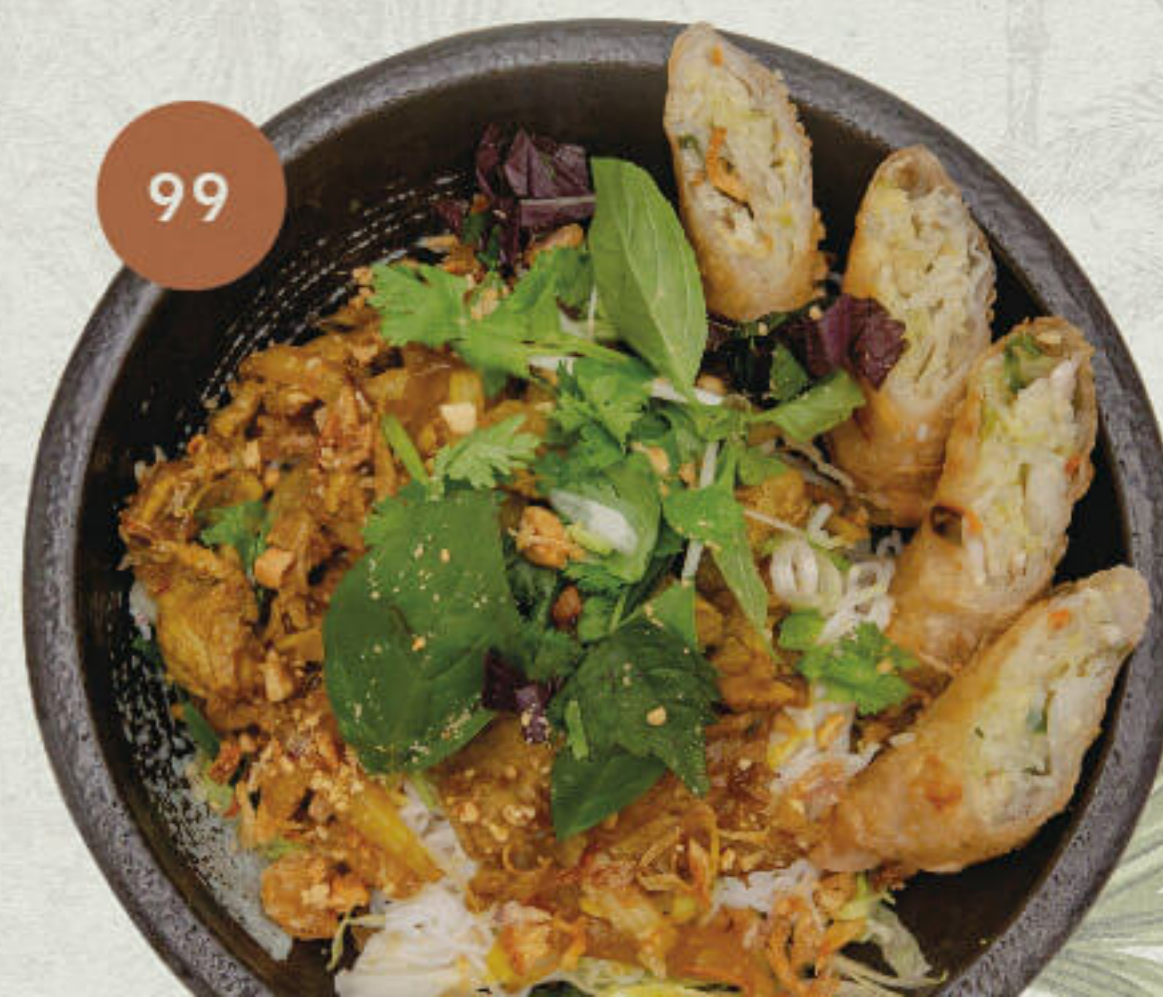


*Auf Wunsch mit veganer Sauce möglich!
*On request vegan sauce possible!

98



99





80



221



BUN NEM NUONG CHẢ GIÒ*

101



MÓN BÒ & VỊT & GÀ

FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE

MEAT DISHES WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN
AUF S. 38 / ADD YOUR SIDES FROM P. 38

Huhn | Chicken

Beilagen auf S.38 | sides on p. 38

108 Gà Xào Xà Gừng A, D €17.5

Gebratenes Huhn in knuspriger
Panade mit Ingwer & Zitronengras

*Crispy fried chicken
with ginger & lemongrass*

110 Gà Tòì – Ớt A €17.5

Knusprig paniertes Huhn mit
Chili & Knoblauch

*Crispy chicken (breaded)
with garlic & chili*

111 Gà Xào Thập Cẩm D, F €15.5

Gebratenes Huhn mit Gemüse

*Roasted chicken with
vegetables*

112 Gà Xào Húng Quế D €16.9

Gebratenes Huhn mit Basilikum

Roasted chicken with basil

113 Gà Chua Ngọt A, D €17.5

Gebratenes Huhn in knuspriger
Panade mit hausgemachter
süß-sauer Sauce

crispy chicken sweet-sour

114 Caryl Gà Tộ D, F €16.5

Hühner-Curry-Topf mit
Kokosmilch, Taro & Reismudeln
– auch mit Reis möglich

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

115 Cơm Chiên Gà C, D €15.9

Gebratener Eierreis mit
Huhn & Gemüse

*Fried egg rice with chicken
& vegetables*



112

Schwein | Pork

Beilagen auf S.38 | sides on p. 38

106 Thịt Kho ^D

€16.5

★ karamellisiertes Schweinefleisch

Caramel Pork

107 Cơm Sườn ^{D, E}

€19.5

MIN. 20 MIN
VORFREUDE

Reis mit gegrilltem Schweinefleisch (300 g) & Zitronengras

Rice with grilled pork (300 g) and lemongrass

Ente | Duck

Beilagen auf S.38 | sides on p. 38

121 Vịt Xào Húng Quế ^{A, D}

€17.5

Gebratene Ente mit Gemüse

Crispy duck with vegetables

122 Vịt Chiên Giòn ^{A, F}

€16.9

Knusprige Ente mit Sojasprossen

Crispy duck with soybean sprouts

124 Vịt Quay ^A

€25.9

★ ½ Grillente nach Saigon Art (mit Knochen)

½ Grilled duck Saigon-style (with bones)

★ SIGNATURE DISH



110

Rind | Beef

Beilagen auf S.38 | sides on p. 38

126 Bò Xào Xà Ớt ^{A, D}

€16.9

Gebratenes Beiried mit Zitronengras & Zwiebeln

Fried beiried beef with lemongrass & onions

128 Bò Xào Húng Quế ^D

€17.5

Gebratenes Beiried mit Gemüse

Fried beiried beef with vegetables



124

MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN

FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN AUF S. 38
ADD YOUR SIDES FROM P. 38

137 **Cá Thăng Long**  A, D, E €28.5

★ Flying Fisch (Süßwasser-Tilapia)
mindestens 20 min. Vorfreude

*Flying fish (Sweetwater-tilapia)
worth waiting minimum 20 min.*

138 **Cá Xào Chua Ngọt**  €22.5

Knusprig gebackenes A, D
Fischfilet mit süßsaurer Sauce

Crispy baked fishfilet sweet-sour

139 **Cá Kho Tộ** D €16.5

Mekong Flusswels nach
vietnamesischer Art

Mekong river fish vietnam. style

140 **Mực Xào Xà - Ớt**  D, R €22.5

Gebratener Tintenfisch
mit Chili & Knoblauch

*Crispy calamari with
garlic & chili*

141 **Đồ Biển Xào Thập Cẩm** €19.5

Gebratene Meeresfrüchte B, D, R
mit Gemüse

Fried seafood with vegetables



142

142 **Tôm tòi - Ớt**  A, B €26.9

6 Stk. Knusprig gebackene
Garnelen mit Chili & Knoblauch

*6 pcs. crispy prawns with
garlic & chili*

143 **Tôm Xào Húng Quế**  €26.9

6 Stk. Gebratene Garnelen mit
Basilikum & Koriander B, D

*6 pcs. fried prawns with
basil & coriander*

144 **Cơm Chiên Hải Sản** B, C, D, R €18.9

Gebratener Eierreis mit
Meeresfrüchten

Fried rice with seafood

145 **Saigon Seafood Plate** B €59,-

3x Riesen Scampi, 3x Jakobs-
muscheln, Pak Choi, Klebereis
im Lotusblatt

*Mixed seafood plate with
3x Jumbo scampi, 3x scallops,
Pak choi, rice in lotus leaf*

MIN. 20 MIN. VORFREUDE
MIN. 20 MIN. OF EXCITEMENT



WISSENSHAPPEN

“Cá Thăng Long?”

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.



106

139

141

SAIGON SEAFOOD PLATE

MIN. 15 MIN. VORFREUDE
MIN. 15 MIN. OF 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. 38
CHOOSE YOUR SIDES ON S. 38

151 **Rau Muống Xào*** D €16.9

Gebratener Wasserspinat mit
vietnamesischer Fischsauce

*Fried waterspinach with
vietnamese fish sauce*

auf Wunsch vegan möglich
vegan possible on request 

153 **Rau Cải Xào Chay** F €15.9

Gebratenes Gemüse mit Tofu

- auch gedünsteter Tofu möglich

Fried vegetables with tofu

- steamed tofu possible on request

154 **Cari Xào Rau Cải** €16.2

Gemüsecurry

Curry with vegetables



156 **Cơm Chiên Xào Rau
Cải*** C, D €15.5

Gebratener Eierreis mit Gemüse

Fried egg rice with vegetables

157 **Đậu Hũ Xào Xà*** D, F €15.9

Gebratener Tofu mit
Zitronengras & Zwiebel

*Fried tofu with lemongrass
& onion*

158 **Nấm Hương Xào Pak Choi** €16.2

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

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

159 **Đậu hũ xào húng quế*** D, F €15.9

Gebratener Tofu mit
Basilikum & Koriander

Fried tofu with basil & coriander



*Auf Wunsch mit
veganer Sauce möglich!

*Vegan sauce possible
on request!



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.



106

158

NĂM HƯƠNG TÀO PAK CHO

MÌ XÀO • BÁNH CANH • HỦ TIẾU

NUDELGERICHTE (Standardmäßig mit Weizennudeln) •

NOODLE DISHES (By default served with wheat noodles)

- | | |
|--|--|
| <p>166 Mì Xào Thịt Bò <small>A, F</small> €16.9</p> <p>Gebratene Weizennudeln
mit Rindfleisch</p> <p><i>Fried wheat noodles with beef</i></p> | <p>171 Mì Xào Hải Sản <small>A, B, R</small> €19.5</p> <p>Gebratene Weizennudeln
mit Meeresfrüchten</p> <p><i>Fried wheat noodles with
Seafood</i></p> |
| <p>167 Mì Xào Gà <small>A, F</small> €15.9</p> <p>Gebratene Weizennudeln
mit Hühnerfleisch</p> <p><i>Fried wheat noodles with
chicken</i></p> | <p>172 Mì Xào Chay <small>(V) A, F</small> €15.9</p> <p>Gebratene Weizennudeln
mit Gemüse & Tofu</p> <p><i>Fried wheat noodles with
vegetables & tofu</i></p> |

UPGRADE YOUR NOODLES...

Optional mit gebratenen Udon- oder gebratenen Reisbandnudeln

Optionally choose between fried udon- or fried rice-noodles.

extra Chili / Koreander + 2,-

BÁNH CANH XÀO



+3.9

Gebratene Udon-Nudeln

Fried udon noodles

HỦ TIẾU XÀO



+4.5

Gebratene hausgem.
Reisbandnudeln

Fried selfm. rice-noodles



74



166



MÌ XÀO THỊT BÒ

MÓN ĂN PHỤ

BEILAGEN • SIDE DISHES

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 220 | Mì Xào <small>A, F</small>
Gebratene Nudeln
<i>Fried noodles</i> | € 4.9 | 225 | Cơm Chiên (Nhò) <small>C</small>
Gebratener Eierreis
<i>Fried rice with egg</i> | € 4.9 |
| 221 | Xôi Lá Sen
Klebereis nach vietnam. Art
im Lotusblatt
<i>Mixed glutinous rice in lotus leaf</i> | € 6.5 | 227 | Cải Trắng Lùn Xào (Nhò) <small>(V)</small>
Gebratener Pak Choi (klein)
<i>Fried pak choi (small)</i> | € 7.2 |
| 222 | Cơm
Gedämpfter Reis
<i>Steamed rice</i> | € 2.8 | 228 | Rau muống xào (nhò) <small>(V) D, F</small>
Gebratener Wasserspinaat
mit vietnam. Fischsauce (klein)
<i>Fried water spinach with
vietnam. fishsauce (small)</i>

Auf Wunsch mit veganer Sauce
möglich | € 9.5 |
| 223 | Bún
Reisnudeln
<i>Rice noodles</i> | € 2.9 | | | |
| 224 | Phở
„Pho“ Nudeln
<i>Phở rice noodles</i> | € 2.9 | | | |

extra Chili / Koreander + 2,-

221





222

RAU MUỐNG XÀO

151

TRÁNG MIỆNG

NACHSPEISEN  DESSERTS



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, Kokosmilch
& Kokosraspeln

*Banana, sticky rice, coconut milk
& 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 €8.5

Gebackene Banane mit Honig
Baked bananas with honey

5D **Chuối Chiên Nước Dừa** A, E, N €10.9

Gebackene Banane mit Honig,
Kokosraspeln & Kokosmilch

*Baked bananas with honey
grated coconut & coconut milk*

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 & 9D 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*

9D **Matcha Tiramisu** G €8.9

Mit roten Bohnen
with red beans

Frische, exotische Früchte
Fresh exotic fruites

1F **Khóm** €6.2

Frische Ananas | *Fresh pineapple*

3F **Thanh Long** €8.8

Drachenfrucht | *Dragon fruit*



8D

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

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

