



FOLGE UNS AUF  
INSTAGRAM!

saigonrestaurantgetreidemarkt



BESUCHE UNSERE DIGITALE KARTE  
VISIT OUR DIGITAL MENU

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



# APERETIFS



MISS SAIGON

LYCHEE SPRITZ

DANANG BOWLE

GIN FIZZ

DA NANG MULE

SAIGON MULE

GIN BOMB

**Champagne Drappier** €19.5

200ml

**Rose Prosecco** € 6.2

◆ **Prosecco Dry** €4.9

◆ **Miss Saigon** €7.2

fruchtiger Wermut mit Tonic Water

*Fruity vermouth with tonic water*

**Lychee Spritz** €7.2

Weißwein und Lychee

*White wine and lychee*

**Saigon Champagne** € 7.9

Sake mit Pflaumenwein, Apfel und Sekt

*Sake with plum wine, apple and sparkling wine*

**Danang Bowle** € 7.5

Frische Maracuja mit Wein und Prosecco

*Fresh passion fruit with wine and sparkling wine*

◆ **Phönix Negroni** €11.5

Gin mit Wermut, Orangensaft und Limettensaft

*Gin with vermouth, orange juice and lime juice*

◆ SIGNATURE DRINKS

**Gin Fizz** €11.9

Gin, Limetten & Soda

*Gin, Lime soda water*

**Danang Mule** € 12.5

Gin mit frischer Maracuja, Limette und Ginger Beer

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

**Gin Bomb** €12.5

Gin, Aloe Vera mit Kokosjelly und Chia Samen

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

**Mr. Chili Hoian** € 12.5

Cazadoras Tequilla, Mango, frische Limette & Chili

*Cazadoras Tequilla, mango, fresh lime & chili*

SIGNATURE DRINK

MISS SAIGON



# GIẢI KHÁT

HAUSGEMACHTE DRINKS  
ALKOHOLFREI



HOMEMADE DRINKS  
NON ALKOHOLIC



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** €6.5  
Schwarztee, Minze & Limette  
*Black-tea, mint & lime*

**Trà Xà** €6.9  
Zitronengras Eistee  
*Lemongrass Ice-Tea*

**Raspberry fizz** €6.9  
Himbeersoda mit Limetten und Chia Samen  
*Raspberry soda water with lime and chia seeds*

✦ **Green bomb** €7.2  
Aloe Vera mit Kokosjelly und Chia Samen  
*Aloe Vera with coconut jelly & chia seeds*

### Du willst noch mehr Auswahl?

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

✦ SIGNATURE DRINKS

5F **Dừa Tươi** €8.9  
Frisches Kokoswasser  
*Fresh young coconut water*

8E **Chè Đậu Đỏ** €6.9  
✦ Rote Bohnen-Drink mit Kokosnussmilch  
*Red beans with coconut milk*

9E **Chè Đậu Xanh** €6.9  
Grüne Bohnen-Drink mit Kokosnussmilch  
*Green beans with coconut milk*

11E **Trà Xanh Sữa** G €7.2  
Grüner Tee mit Milch  
*Green tea with milk* auch heiß möglich  
*also as hot drink*

12E **Hồng Trà Sữa** G €7.2  
Roter Tee mit Milch  
*Red tea with milk* auch heiß möglich  
*also as hot drink*

13E **Soda Chanh Đường** €6.9  
Mojito Zero (alkoholfrei)  
*Mojito Zero (non-alcoholic)*

8E | CHÈ ĐẬU ĐỎ

9E | CHÈ ĐẬU XANH

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPESIEN

DESSERTS

## GIẢI KHÁT

### GETRÄNKE · DRINKS

#### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola   Cola Zero   Fanta	0,33l   €4.5	
Ginger Beer   Tonic Water	0,2l   €3.9	
Orangensaft pur	0,2l   €4.1	gespr. 0,5l   6.9
frisch gepresster Orangensaft pur	0,25l   €8.2	
Apfelsaft naturtrüb	0,25l   €3.9	0,5l   €7.5
Apfelsaft gespritzt	0,25l   €3.5	0,5l   €6.9
Sodawasser	0,25l   €2.9	0,5l   €3.5
Soda mit frischem Zitronensaft	0,25l   €3.1	0,5l   €3.8
Himbeer- oder Holundersoda oder Leitung	0,25l   €3.5	0,5l   €5.9
Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l   €3.5	0,75l   €5.9
Tafelwasser	0,25l   €0.9	

#### Exotische Getränke

Mango   Lychee & Aloe Vera (pur)	0,25l   €4.9	0,5l   €8.5
Säfte gespritzt	0,25l   €4.2	0,5l   €7.2

#### Vietnamesischer Kaffee

Schwarzer Kaffee	€5.9
Kaffee mit Kondensmilch	€6.9
Vietnamesischer Eiskaffee	€7.5

#### Tee

frischer hausgemachter Ingwer & Minze Tee	€6.5
Tee-Pot mit Jasmin   Grüner Tee   Genmei	€4.5
TEEBEUTEL	€3.9
Kamille   Früchtemischung   Schwarztee	
Honig	€1.1
Zitronensaft	€1.1
Milch	€1.1

#### Kaffee

Café Bonbon	€5.9
Espresso, Kondensmilch, Milchschaum, Kokosflocken, Sesam	
Espresso	€3.3
Doppelter Espresso	€4.7
Kleiner	€3.4
Großer Brauner	€5.4
Verlängerter	€4.2
Melange	€4.5
Cappuccino mit Milchschaum	€4.6
Café Latte	€5.7



RUỘU  
WEIN  WINE

# RƯỢU VANG

## WEIN · WINE

### Weißwein

<b>Weißwein gespritzt</b>	¼l €3.9
<b>Hauswein Grüner Veltliner</b> Sax Langenlois   Österreich <i>Mandarinen · Wiesenkräuter · frisch</i>	¼l €4.5
<b>Grüner Veltliner Sax</b> „Spiegel“ Kamptal DAC   AT <i>Apfelaromen mit Quitten gepaart · pfeffrig</i>	¼l €4.9 0,75l €24.5
<b>Wiener Gemischter Satz DAC</b> Fuhrgassl Huber   Österreich <i>Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc · fruchtig</i>	¼l €5.5 0,75l €28.5
<b>Chardonnay</b> Markowitsch   Österreich <i>tropischer Fruchtduft · aromatischer Abgang</i>	¼l €4.9 0,75l €24.5
<b>Sauvignon Blanc</b> Markowitsch   Österreich <i>Holunderblütenduft · Stachelbeeren · lebendig</i>	¼l €5.7 0,75l €28.5
<b>Gelber Muskateller</b> Markowitsch   Österreich <i>Wildkräuteraroma · Blumenduft · lebendig · leicht</i>	¼l €5.7 0,75l €28.5
<b>Roter Veltliner Tiefenthal</b> Walter Buchegger   Österreich <i>Gelber Apfel · Tropenfrucht · saftig · elegant</i>	0,75l €45
<b>Neuburger Federspiel Spitzer Graben</b> Domäne Wachau   Österreich <i>sanft &amp; würzig · nussig · trocken</i>	0,75l €45

### Rosé

<b>Rosé Zweigelt</b> Sax Langenlois   Österreich <i>zarte Vanilleklänge · Granatapfel · Weichsel</i>	¼l 5.5 0,75l €28.5
<b>Château Montaud Rosé</b> F. Ravel, Pierrefeu   Frankreich <i>blumige Note · frischer Pfirsich · feinfruchtig</i>	0,75l €35

### Rotwein

<b>Zweigelt Classico</b> Sax Langenlois   Österreich <i>Beerenduft · Zwetschken · Kräuterwürze im Abgang</i>	¼l €4.8 0,75l €25.5
<b>Blafränkisch</b> Gsellmann   Österreich <i>dunkle Beeren · Kräuterwürze · mineralischer Anklang</i>	¼l €5.5 0,75l €28.5
<b>Merlot</b> Gsellmann   Österreich <i>elegante Röstaromen · Edelschokolade · Mokka</i>	¼l €8.3 0,75l €39.5
<b>Pinot Noir</b> Lukas Markowitsch   Österreich <i>Roter Beerenduft · Hagebutte · samtig · frisch</i>	0,75l €32.5
<b>Cabernet Sauvignon</b> Lukas Markowitsch   Österreich <i>würziges Fruchtaroma · zarte Süße · vollmundig</i>	0,75l €42.5
<b>Unplugged Zweigelt</b> Hannes Reeh   Österreich <i>Waldbeeren · reife Herzkirschen · etwas Nougat</i>	0,75l €45.5

### Sekt, Prosecco & Champagner

Glas Prosecco Rosato	0,1l	€6.2
Glas Prosecco Trocken   Dry	0,1l	€4.9
Flasche Prosecco Rosato	0,75l	€32
Flasche Champagne Drappiere	200ml	€19,5
Prosecco Extra Dry	0,75l	€25.9
Moët Imperial	0,75l	€99
Moët Ice	0,75l	€139
Laurent Perrier Champagner Brut	0,75l	€99
Laurent Perrier Champagner Cuvée Rose Brut	0,75l	€198



WEINE ALLERGENE  
O: SULFITE | SULPHITES

WEINE ALLERGENE  
O: SULFITE | SULPHITES

## BIA & RƯỢU

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

#### ALCOHOLIC DRINKS

### Stiegl Bier

Stiegl Hell vom Fass	0,3l	€4.1
	0,5l	€5.5
Bio Zwickl vom Fass	0,3l	€4.5
	0,5l	€5.8
Freibier (alkoholfrei) Flasche	0,5l	€4.9
Radler Flasche	0,5l	€4.9

### Asiatisches Bier

Saigon   Vietnam	0,33l	€4.6
Hanoi   Vietnam	0,33l	€4.6

### 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 "Karatanba Honjozo" (warm)	10 cl	€9.2
Sake "Jumnai Ginjo" cold	10 cl	€13.5
Sake "Dassai 45" cold	30 cl	€25.5
Maotai Schnaps	2 cl	€5.9
Ginseng Schnaps	2 cl	€5.9
Bambus Schnaps	2 cl	€5.5
Rosenschnaps	2 cl	€5.5
Marillen Schnaps	2 cl	€4.5
Nép Mói – 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 "Kulturogen" und ist weit verbreitet und beliebt.

# KHALVI

## VORSPEISEN STARTERS



#### 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

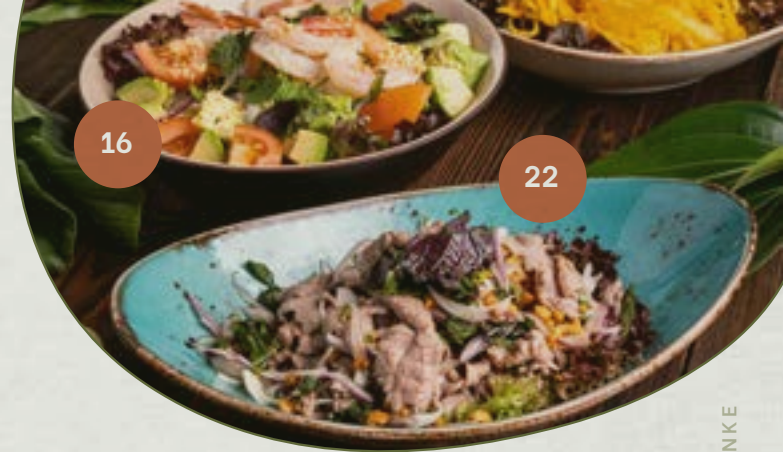
SUPPEN · SOUP

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 <b>Canh Chua Cá</b> <small>D, F</small> €6.9<br/>Süßsaure Fischsuppe<br/><i>Sweet-sour fish soup</i></p> <p>2 <b>Canh Chua Tôm</b> <small>B, D, F</small> €7.5<br/>Süßsaure Shrimps-Suppe<br/><i>Sweet-sour shrimps soup</i></p> <p>3 <b>Súp Hoàng Thánh</b> <small>A, B, D</small> €7.2<br/>Wan-Tan Suppe<br/>(gefüllt mit Shrimps &amp; Huhn)<br/><i>Wan-Tan soup (filled with shrimps &amp; chicken)</i></p> | <p>4 <b>Miến Gà</b> <small>D</small> €5.9<br/>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch<br/><i>glass noodle soup with chicken</i></p> <p>8 <b>Súp Hải Sản</b> <small>B, D, R, C</small> €11.9<br/>Meeresfrüchte-Suppe<br/><i>Seafood soup</i></p> <p>9 <b>Canh Cải Đậu Hũ</b> <small>D</small> €5.5<br/>Gemüse-Suppe mit Tofu<br/><i>Vegetable soup with tofu</i><br/>OPTIONAL VEGAN</p> |
|--|---|

## XÀ LÁCH TRỘN

VORSPEISEN SALATE · STARTER SALADS

- |  |   |
|--|---|
| <p>14 <b>Gòì Vịt</b> <small>D, F</small> €9.9<br/>Enten-Salat mit roten Zwiebeln &amp; Minze<br/><i>Duck salad with red onions &amp; mint</i></p> <p>15 <b>Thập Cẩm Salat</b> <small>D, E, F</small> €7.9<br/>Gemischter Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken &amp; Sojasprossen<br/><i>Mixed salad with avocado, tomatoes, cucumber &amp; bean sprouts</i></p> <p>16 <b>Salad Bơ Tôm</b> <small>B, D, E, N</small> €12.9<br/>Blattsalat mit Avocado, Gurke, Tomaten, Zwiebel &amp; Garnelen<br/><i>Lettuce with avocado, onions, cucumber, tomatoes &amp; prawns</i></p> <p>17 <b>Đậu Bắp</b> <small>V, N</small> €7.2<br/>Blanchierte Okraschoten<br/><i>Steamed Okras</i></p> | <p>18 <b>Gòì Bắp Cải</b> <small>V, E, N</small> €5.9<br/>Kraut-Salat<br/><i>White cabbage salad</i></p> <p>22 <b>Gòì Thịt Bò</b> <small>E, D</small> €11.9<br/>Rindfleisch-Salat (Beiried)<br/><i>Beef salad (Sirloin)</i></p> <p>23 <b>Gòì Đu Đu</b> <small>V, E, D, O</small> €8.9<br/>Grüner Papaya-Salat<br/><i>Green papaya salad</i></p> <p>24 + Tôm   + Shrimps   + shrimps <small>B</small> €11.9</p> <p>25 <b>Gòì Sứa</b> <small>E, R</small> €11.9<br/>Quallen-Salat  <br/><i>Jellyfish salad</i></p> |
|--|---|



## GỎI CUỐN &amp; CHẢ GIÒ

ROLLEN · ROLLS

## Sommerrolle | summer rolls

2 x Fresh &amp; Cold

- 31 **Gòì Cuốòn Mix** <sup>B, E, F</sup> €18.9  
Sommerrollen Mix Platte  
Summer rolls mix plate
- 32 **Gòì Cuốòn Tía Tô** <sup>E</sup> €6.2  
ⓧ Rollen mit Shiso-Blättern  
(Perilla)  
Rolls with shiso-leaves  
(Perilla)
- 33 **Gòì Cuốòn Bơ** <sup>E</sup> €7.9  
ⓧ Avocado Rollen  
Avocado rolls
- 34 **Gòì Cuốòn** <sup>B, E</sup> €7.2  
Shrimps Rollen  
Shrimps rolls
- 35 **Gòì Cuốòn Gà** <sup>E</sup> €6.2  
Hühner Rollen  
Chicken rolls
- 36 **Gòì Cuốòn Đậu Hũ** <sup>E, F</sup> €6.2  
ⓧ Tofu Rollen  
Tofu rolls
- 37 **Gòì Cuốòn Vịt** <sup>E</sup> €6.9  
Enten Rollen  
Duck rolls

52

Gemischter  
Vorspeisenteller € 20.5

## Frühlingsrolle · Spring rolls

2 x Crispy &amp; Warm

- 38 **Chả Giò Tôm** <sup>A, D, E, F</sup> €6.9  
Frühlingsrollen mit Shrimps  
Rolls with shrimps
- 39 **Chả Giò Chay** <sup>F</sup> €6.5  
ⓧ Vegetarische Rollen  
Vegetarian rolls
- 40 **Chả Giò Việt Nam** <sup>B, D, E</sup> €6.5  
Saigon Rolle (Huhn)  
Saigon rolls (chicken)
- 41 **Chả Giò Rế** <sup>B, D, E, R</sup> €6.9  
Reisnudelnnetz Rollen  
(Meeresfrüchte, Zwiebeln  
& Taro)  
Ricenoodle net rolls  
(seafood, onions & taro)

Gòì Cuốòn Mix <sup>B, E, F</sup> €18,9Sommerrollen Mix Platte  
Summer rolls mix plate

31





**KHAI VỊ**  
VORSPEISEN · STARTERS

- 42 **Bánh Bèo** <sup>D, F, E</sup> €8.2  
Gedämpfter Kuchen mit grünen Bohnen und Fischsauce  
*Steamed rice cake with green beans and fish sauce*
- 43 **Bánh Cuốn** <sup>F, D</sup> €9.9  
♦ Gedämpfte Nudeln mit Morcheln & Fisch-Cake und Fischsauce  
*Steamed noodles with morel & fish cake and fish sauce*



42 BÀNH BÈO



43 BÀNH CUỐN

- 44 **Tôm Tầm Bột Chiên** <sup>A, B</sup> €6.5  
Frittierte Garnelen im Teigmantel  
*Fried prawns with dough*
- 46 **Hoành Thánh Chiên Giòn** <sup>A, B</sup> €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

♦ SIGNATURE DISH

**KHAI VỊ**  
VORSPEISEN · STARTERS

- 49 **Ruột Chiên Giòn** <sup>A</sup> €10.5  
Knuspriger Schweinedarm  
*Crispy pork intestine*
- 50 **Bánh Tôm** <sup>A, B, D, E</sup> €8.5  
♦ 2 Stk. Frittierte Garnelen auf Süßkartoffel-Küchlein  
*2pc. Deep-fried prawns on sweet potato on patties*



46a

Hoành thánh chiên giòn

- 51 **Bánh Phồng Tôm** <sup>A, B</sup> €4.9  
Hummerchips  
*Prawn crackers*
- 52 **Khai Vị Thập Cẩm** €20.5  
<sup>A, B, D, E, F</sup>  
Gemischte Vorspeisenplatte  
*Mixed starter-plate*





40

46

50

# PHỞ · BÚN · MÌ

SUPPENTÖPFE  STOCKPOT SOUPS



74

66

80

67

# 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).“*



81

## PHỞ · BÚN · MÌ

DIE 3 WICHTIGSTEN VIETNAMESISCHEN NUDELSORTEN.  
THE 3 MOST IMPORTANT TYPES OF VIETNAMESE NOODLES.

**PHỞ** sind flache und dünne Reissnudeln, 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 Reissnudel 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.“*

WISSENSHAPPEN



79

## 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.



75

**PHỞ · BÚN · MÌ**  
NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

- 66 **Phở Tái Bò** <sup>D, F</sup> €18.9  
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch  
*Rice noodle soup with beef*
- 67 **Phở Đặc Biệt** <sup>D, F</sup> €19.9  
♦ Spez. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & Rindfleischbällchen  
*Special rice noodle soup with beef & beef balls*
- 68 **Bún Bò Huế** <sup>D, F</sup> €19.9  
„Hue“ Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & vietnamesische Fischlaibchen  
*„Hue“ Rice noodle soup with beef & vietnamese fish cake*
- 69 **Mì Bò Kho** <sup>A, D, F</sup> €19.5  
♦ Rindseintopf mit Weizennudeln  
*Noodle soup with beef stew*
- 70 **Phở Gà** <sup>D, F</sup> €17.9  
Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch  
*Rice noodle soup with chicken*
- 74 **Bún Riêu** <sup>B, C, D, F</sup> €20.5  
♦ Reisnudelsuppe mit Krabbenfleisch & Shrimps-paste, 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 Hanoi. Sie ist heute einer der beliebtesten Suppen und wird traditionell mit kräftiger, klarer Brühe sowie Reisnudeln und dünnen Scheiben Rindfleisch serviert.

♦ **SIGNATURE DISH**



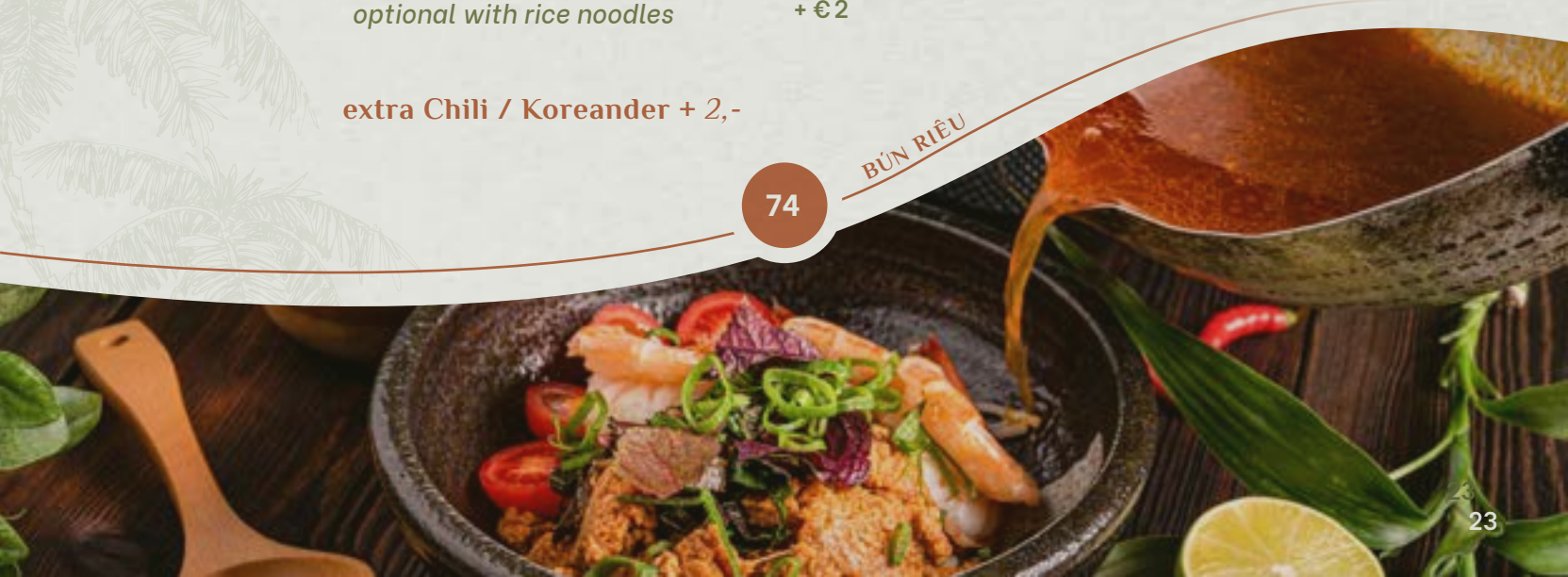
69 MÌ BÒ KHO

**PHỞ · BÚN · MÌ**  
NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

- 75 **Bún Cary Gà** <sup>F</sup> €17.5  
Curry-Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch & Kokosmilch  
*Curry rice noodle soup with chicken & coconut milk*
- 76 **Bún Cary Chay** <sup>F</sup> €17.5  
☺ Curry-Reisnudelsuppe mit Tofu, Gemüse & Kokosmilch  
*Curry rice noodle soup with tofu, vegetables & coconut milk*
- 79 **Mì Rau Cải** <sup>A, F</sup> €17.5  
☺ Nudelsuppe mit Gemüse & Tofu  
Auf Wunsch vegan möglich  
*Noodle soup, vegetables & tofu*  
— optional mit Reisnudeln Pho  
optional with rice noodles + €2
- 80 **Mì Hoàn Thánh** <sup>A, D, F</sup> €18.9  
„Wantan“ Nudelsuppe gefüllt mit Hühnerfleisch & Shrimps  
*„wantan“ noodle soup filled with chicken & shrimps*
- 81 **Hủ Tiếu Nam Vang** €20.5  
<sup>B, D, F</sup>  
Reisnudelsuppe “Nam vang” mit Shrimps, vietnam. Fisch-Küchlein, Rindfleischbällchen & Hühnerfleisch  
*Rice noodle soup “Nam vang” with shrimps, beef meatballs, chicken & vietn. fish-cake*

extra Chili / Koreander + 2,-

74 BÚN RIÊU



# THỨC ĂN CHÍNH

HAUPTSPEISEN  MAIN COURSE

106



THỊT KHO

154



RAU CẢI XÀO CARI

139



CÁ KHO TỘ



# 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** 🌱

€ 25.9

A, D, E, F

Enten Rollen

*Duck roller*

88 **Tôm Lụi** B, D, E, F, N

€ 26.9

Gegrillte Shrimps-Spieße

*Grilled shrimps skewers*

89 **Nem Nướng** B, D, E, F, N

€ 26.9

Gegrillte Shrimpspaste

„Grilled shrimp-paste skewers

90 **Thịt Lụi** D, E, F, N

€ 25.5

Gegr. Schweinefleisch-Spieße

*Grilled pork skewers*

91 **Gà Lụi** D, E, F, N

€ 25.5

Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße

*Grilled chicken skewers*

92 **Bò Lụi** D, E, F, N

€ 26.9

Gegrillte Rindfleisch-Spieße

*Grilled beef skewers*

mindestens 15min. Vorfreude

87

worth waiting minimum 15 minutes

34



89

90

92

91

95

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

Spieß-Mix mit verschiedenen Fleischarten

*Skewer-Mix with different types of meat*

## BÚN CHẢ GIÒ

VIETNAMESISCHE REISNUDEL BOWLS | VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS

Traditionel lauwarm serviert mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesischen Kräutern & Fischsauce\* | mindestens 15min. Vorfreude

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

AUF ANFRAGE



\*geröstete Zwiebel  
enthalten Gluten

\*roasted onions  
with glutes

- |  |   |
|--|---|
| <p>98 <b>Bún Gà Chả Giò</b> <small>D, E, F</small> €16.9<br/>       ✦ Reisnudel-Bowl mit Huhn<br/> <i>Ricenoodle bowl with chicken</i></p> <p>99 <b>Bún Bò Chả Giò</b> <small>D, E, F</small> €17.5<br/>       ✦ Reisnudel-Bowl mit Rind<br/> <i>Ricenoodle bowl with beef</i></p> <p>100 <b>Bún Thịt Nướng Chả Giò</b> <small>D, E, F, N</small> €18.5<br/>       ✦ Reisnudel-Bowl mit gegrilltem Schwein<br/> <i>Ricenoodle bowl with grilled pork</i></p> | <p>101 <b>Bún Nem Nướng Chả Giò</b> <small>B, D, E, F, N</small> €17.9<br/>       ✦ Reisnudel-Bowl mit gegrillter Shrimpspasta<br/> <i>Ricenoodle-bowl with grilled shrimp paste</i></p> <p>102 <b>Bún Chả Giò Chay</b> <small>D, E, F</small> €16.9<br/>       ✦ Reisnudel-Bowl mit Tofu &amp; Gemüse<br/> <i>Ricenoodle bowl with tofu &amp; vegetables</i></p> |
|--|---|

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

✦ SIGNATURE DISH

98



Lauwarm  
lukewarm

99



## MÓN BÒ & VỊT & GÀ

FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE  
MEAT DISHES WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN  
AUF S. 40 / ADD YOUR SIDES FROM P. 40

### Huhn | Chicken

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

#### 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 €18.5

Knusprig paniertes Huhn mit Chili & Knoblauch

*Crispy chicken (breaded) with garlic & chili*

#### 111 Gà Xào Thập Cẩm D, F €16.5

Gebratenes Huhn mit Gemüse

*Roasted chicken with vegetables*

#### 112 Gà Xào Húng Quế D €17.5

Gebratenes Huhn mit Gemüse & Basilikum

*Roasted chicken with vegetables & basil*



112

#### 113 Gà Chua Ngọt A, D €18.5

Gebratenes Huhn in knuspriger Panade mit hausgemachter süß-sauer Sauce

*crispy chicken sweet-sour*

#### 114 Cary Gà Tộ D, F €17.9

Hühner-Curry-Potf mit Kokosmilch, Taro & Reisnudeln - auch mit Reis möglich

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

#### 115 Cơm Chiên Gà C, D €16.2

Gebratener Eierreis mit Huhn & Gemüse

*Fried egg rice with chicken & vegetables*

 SIGNATURE DISH

### Schwein | Pork

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

#### 106 Thịt Kho D €16.9

 karamellisiertes Schweinefleisch  
*Caramel Pork*

#### 107 Cơm Sườn D, E €20.5

Reis mit gegrilltem Schweinefleisch (300 g) & Zitronengras

*Rice with grilled pork (300 g) and lemongrass*

MIN. 20 MIN  
VORFREUDE

### Ente | Duck

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

#### 120 Cari Vịt A, F €19.9

Curry Ente mit Gemüse  
*Curry Duck with vegetables*


#### 121 Vịt Xào Húng Quế A, D €18.9

Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum & Koreander  
*Crispy duck with vegetables, basil & koreander*

#### 122 Vịt Chiên Giòn A, F €18.9

Knusprige Ente mit Sojasprossen  
*Crispy duck with soybean sprouts*

#### 124 Vịt Quay A €26.9

 ½ Grillente nach Saigon Art  
½ Grilled duck Saigon-style mit Knochen / with bones



110

### Rind | Beef

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

#### 126 Bò Xào Xà Ớt A, D €17.9

Gebratenes Beiried mit Zitronengras & Zwiebeln

*Fried beiried beef with lemongrass & onions*

#### 128 Bò Xào Húng Quế D €18.9

Gebratenes Beiried mit Gemüse, Basilikum & Koreander

*Fried beiried beef with vegetables, basil & koreander*



124

GRILLENTE NACH  
SAIGON ART



## MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN  
FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN AUF S. 40  
ADD YOUR SIDES FROM P. 40

137 **Cá Thăng Long**  A, D, E €29.9

✦ Flying Fisch (Süßwasser-Tilapia)  
mindestens 20 min. Vorfreude  
Flying fish (Sweetwater-tilapia)  
worth waiting minimum 20 min.

138 **Cá Xào Chua Ngọt**  €23.5

Knusprig gebackenes A, D  
Fischfilet mit süßsaurer Sauce  
Crispy baked fishfilet sweet-sour

139 **Cá Kho Tộ** <sup>D</sup> €17.9

Mekong Flusswels nach  
vietnamesischer Art  
Mekong river fish vietnam. style

140 **Mực chiên tỏi ớt**  A, B €26.9

Knusprig gebackener  
Tintenfisch mit  
Chili & Knoblauch  
Crispy calamari with  
garlic & chili

141 **Đồ Biển Xào Thập Cẩm** €19.5

B, D, R  
Gebratene Meeresfrüchte  
mit Gemüse

32 Fried seafood with vegetables



142

142 **Tôm tòi - Ớt**  A, B €29.9

6 Stk. Knusprig gebackene  
Garnelen mit Chili & Knoblauch  
6 pcs. crispy prawns with  
garlic & chili

143 **Tôm Xào Húng Quế**  €29.9

B, D  
6 Stk. Gebratene Garnelen mit  
Gemüse, Basilikum & Koriander  
6 pcs. fried prawns with  
vegetables basil & coriander

144 **Cơm Chiên Hải Sản** <sup>B,C,D,R</sup> €19.5

Gebratener Eierreis mit  
Meeresfrüchten  
Fried rice with seafood

145 **Saigon Seafood Plate** <sup>B</sup> €59,-

MIN. 20 MIN  
VORFREUDE  
3x Riesen Scampi, 3x Jakobs-  
muscheln, Pak Choi und Nudeln  
Mixed seafood plate with  
3x Jumbo scampi, 3x scallops,  
Pak choi and noodles

✦ SIGNATURE DISH



### 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.



139

106

141

222



145

**Saigon Seafood Plate** B €59

3x Riesen Scampi,  
3x Jakobsmuscheln, Pak Choi &  
Nudeln

## MÓN CHAY

GEMÜSE & TOFU GERICHTE OHNE BEILAGEN  
VEGETABLE & TOFU DISHES WITHOUT SIDESBEILAGEN FINDEST DU AUF S. 40  
CHOOSE YOUR SIDES ON S. 40

151

151 **Rau Muống Xào\***   D €16.9 Gebratener Wasserspinaat 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 gedünstet möglich*Fried vegetables with tofu - steamed possible on request*154 **Cari Xào Rau Cải**   €16.5

Gemüsecurry

*Curry with vegetables*156 **Cơm Chiên Xào Rau Cải\***  C, D €16.5

Gebratener Eierreis mit Gemüse &amp; Tofu

*Fried egg rice with vegetables & tofu*157 **Đậu Hũ Xào Xà\***   D, F €15.9

Gebratener Tofu mit Zitronengras &amp; Zwiebel

*Fried tofu with lemongrass & onion*158 **Nấm Hương Xào Pak Choi**  €16.9

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

*Fried shitaki mushroom (100 gr.) with pak choy*159 **Đậu hũ xào húng quế\*** €16.5  D, F

Gebratener Tofu mit Basilikum &amp; 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

NẤM HƯƠNG XÀO PAK CHOI

## MÌ XÀO • BÁNH CANH • HỦ TIỂU

**NUDELGERICHTE** (Standardmäßig mit Weizennudeln)  
**NOODLE DISHES** (By default served with wheat noodles)

- |  |   |
|--|---|
| <p>166 <b>Mì Xào Thịt Bò</b> <sup>A, F</sup> €16.9<br/>Gebratene Weizennudeln mit Rindfleisch<br/><i>Fried wheat noodles with beef</i></p> | <p>171 <b>Mì Xào Hải Sản</b> <sup>A, B, R</sup> €19.5<br/>Gebratene Weizennudeln mit Meeresfrüchten<br/><i>Fried wheat noodles with Seafood</i></p>   |
| <p>167 <b>Mì Xào Gà</b> <sup>A, F</sup> €15.9<br/>Gebratene Weizennudeln mit Hühnerfleisch<br/><i>Fried wheat noodles with chicken</i></p> | <p>172 <b>Mì Xào Chay</b> <sup>A, F</sup> €15.9<br/> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">V</span> Gebratene Weizennudeln mit Gemüse &amp; Tofu<br/><i>Fried wheat noodles with vegetables &amp; 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 TIỂU XÀO



+4.5

Gebratene hausgem.  
Reisbandnudeln  
*Fried selfm. rice -noodles*



## MÓN ĂN PHỤ

BEILAGEN • SIDE DISHES

- 220 **Mì Xào** <sup>A, F</sup>  
Gebratene Nudeln  
*Fried noodles* €5.5
- 221 **Xôi Lá Sen**  
Klebereis nach vietnam. Art  
im Lotusblatt  
*Mixed glutinous rice in lotus leaf* €6.5
- 222 **Cơm**  
Gedämpfter Reis  
*Steamed rice* €2.8
- 223 **Bún**  
Reisnudeln  
*Rice noodles* €3.3
- 224 **Phở**  
„Pho“ Nudeln  
*Phở rice noodles* €3.3

extra Chili / Koreander + 2,-

- 225 **Cơm Chiên (Nhò)** <sup>C</sup>  
Gebratener Eierreis  
*Fried rice with egg* €5.5

- 227 **Cài Trống Lùn Xào (Nhò)**  
ⓧ Gebratener Pak Choi (klein)  
*Fried pak choi (small)* €7.2

- 228 **Rau Muống Xào (Nhò)**  
ⓧ <sup>D, F</sup> Gebratener Wasserspinat  
mit vietnam. Fischsauce (klein)  
*Fried water spinach with  
vietnam. fishsauce (small)* €9.9  
Auf Wunsch mit veganer  
Sauce möglich

221

222

RAU MUỐNG XÀO

# TRÁNG MIỆNG

NACHSPEISEN  DESSERTS



2D

1D **Bánh Bò** <sup>A, E, N</sup> €7.5  
Palmkuchen mit Kokosraspeln  
*Palm cake with grated coconut*

2D **Bánh Chuối Nếp Nước Dừa** <sup>E, N</sup> €8.2  
Banane, Klebreis, Kokosmilch & Kokosraspeln  
*Banana, sticky rice, coconut milk & grated coconut*

3D **Bánh Khoai Mì** <sup>E, N</sup> €7.2  
Maniok Kuchen (Yam) mit Kokosraspeln  
*Manioc cake with grated coconut*

4D **Chuối Chiên** <sup>A, E, N</sup> €8.9  
Gebackene Banane mit Honig  
*Baked bananas with honey*

5D **Chuối Chiên Nước Dừa** <sup>A, E, N</sup> €11.5  
Gebackene Banane mit Honig, Kokosraspeln & Kokosmilch  
*Baked bananas with honey, grated coconut & coconut milk*

7D **Bánh Nếp Than Nước Dừa** €9.2  
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

8D **Chè Trôi Nước** <sup>E, N</sup> €9.2  
Klebereisbällchen, Ingwersauce, Kokosmilch & Kokosraspeln  
*Sticky rice balls, ginger sauce, coconut milk & grated coconut*

9D **Matcha Tiramisu** <sup>G</sup> €8.9  
Mit roten Bohnen  
*with red beans*

Frische, exotische Früchte  
*Fresh exotic fruits*

1F **Khóm** €6.2  
Frische Ananas | *Fresh pineapple*

3F **Thanh Long** €11.5  
Drachenfrucht | *Dragon fruit*



8D

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

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