



MENÜ UND MEHR BILDER AUF  
INSTAGRAM

saigonrestaurantgetreidemarkt





# APERITIFS



MISS SAIGON

LYCHEE SPRITZ

DANANG BOWLE

GIN FIZZ

DANANG 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 mit Lychee

*White wine with 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 DRINK

**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 Tequila, Mango, frische Limette & Chili

*Cazadoras tequila, mango, fresh lime & chili*



SIGNATURE DRINK

MISS SAIGON

# GIẢI KHÁT

HAUSGEMACHTE DRINKS  
ALKOHOLFREI



HOMEMADE DRINKS  
NON ALKOHOLIC



SAIGON ICE TEA

RED MILK TEA

LEMONGRASS ICE TEA

GREEN BOMB

GREEN MILK TEA

## TRÀ & CHÈ

HAUSGEMACHTE DRINKS  
HOMEMADE VIETNAMESE DRINKS

### ✦ Trà Đá – Saigon Ice 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 & Chia Samen  
*Aloe Vera with coconut jelly & chia seeds*

#### ✦ SIGNATURE DRINK

\*SSS AUCH HEISS MÖGLICH  
ALSO AS HOT DRINK



### Noch mehr Auswahl?

In unserer Barkarte findest du ein größeres Angebot an traditionellen vietnamesischen 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 €7.2

\*SSS Grüner Tee mit Milch  
*Green tea with milk*

### 12E Hồng Trà Sữa €7.2

\*SSS Roter Tee mit Milch  
*Red tea with milk*

### 13E Soda Chanh Đường €6.9

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



8E

9E

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPESIEN

DESSERTS

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola | Cola Zero | Fanta 0,33l | €4.5

Ginger Beer | Tonic Water 0,2l | €3.9

### SÄFTE

Mango | Lychee | Aloe Vera | Apfel naturtrüb | Orange

Pur	0,2l   €4.9	
Gespritzt mit Wasser	0,25l   €3.9	0,5l   €7.5
Gespritzt mit Soda	0,25l   €4.4	0,5l   €7.9

Frisch gepresster  
Orangensaft pur 0,25l | €8.2Himbeer- | Holunderwasser  
prickelnd oder still 0,25l | €3.5 0,5l | €5.9Soda mit frischem  
Zitronensaft 0,25l | €3.1 0,5l | €3.8Mineralwasser  
prickelnd oder still 0,33l | €3.5 0,75l | €6.9Wiener Tafelwasser  
*Vienna table water* 0,25l | €1 0,5l | €2

## Vietnamesischer Kaffee

Schwarzer Kaffee €5.9

Kaffee mit Kondensmilch €6.9

Vietnamesischer Eiskaffee €7.5



## Tee

Frischer, hausgemachter  
Ingwer & Minze-Tee €6.5TEE-POT mit  
Jasmin | Grüner Tee | Genmai €4.5TEEBEUTEL  
Kamille | Früchtemischung |  
Schwarztee €3.9

Honig €1.1

Zitronensaft €0.9

Milch €1.1

## Kaffee

Café Bonbon €5.9  
Espresso, Kondensmilch,  
Milchschaum, Kokosflocken,  
SesamEspresso €3.3  
Doppelter Espresso €4.7Kleiner €3.4  
Großer Brauner €5.4

Verlängerter €4.2

Melange €4.5

Cappuccino mit Milchschaum €4.6

Café Latte €5.7



RUỘU  
WEIN  WINE

## RÜÜU VANG

WEIN • WINE

## Weißwein

<b>Weißwein gespritzt</b>	¼l €4.1
<b>Hauswein Grüner Veltliner</b> Sax Langenlois   Österreich <i>Mandarinen • Wiesenkräuter • frisch</i>	¼l €4.7
<b>Grüner Veltliner Sax</b> „Spiegel“ Kamptal DAC   Österreich <i>Apfelaromen mit Quitten gepaart • pfeffrig</i>	¼l €5.5 0,75l €26.5
<b>Wiener Gemischter Satz DAC</b> Fuhrgassl Huber   Österreich <i>exotischer Fruchtduft • trocken • süß</i>	¼l €6.2 0,75l €29.9
<b>Chardonnay</b> Markowitsch   Österreich <i>tropischer Fruchtduft • aromatischer Abgang</i>	¼l €5.5 0,75l €26.5
<b>Sauvignon Blanc</b> Markowitsch   Österreich <i>Holunderblütenduft • Stachelbeeren • lebendig</i>	¼l €6.5 0,75l €31.5
<b>Gelber Muskateller</b> Markowitsch   Österreich <i>Wildkräuteraroma • Blumenduft • lebendig • leicht</i>	¼l €6.5 0,75l €31.5
<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 €5.7 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 €5.2 0,75l €26
<b>Blaufränkisch</b> Gsellmann   Österreich <i>dunkle Beeren • Kräuterwürze • mineralischer Anklang</i>	¼l €5.8 0,75l €29
<b>Merlot</b> Gsellmann   Österreich <i>elegante Röstaromen • Edelschokolade • Mokka</i>	¼l €8.3 0,75l €39.5
<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 &amp; Champagner

<b>Glas Prosecco Rosato</b>	0,1l €6.2
<b>Glas Prosecco Trocken   Dry</b>	0,1l €4.9
<b>Flasche Prosecco Rosato</b>	0,75l €32
<b>Flasche Champagne Drappiere</b>	0,2l €19.5
<b>Prosecco Extra Dry</b>	0,75l €25.9
<b>Moët Imperial</b>	0,75l €99
<b>Moët Ice</b>	0,75l €139
<b>Laurent Perrier Champagner Brut</b>	0,75l €99
<b>Laurent Perrier Champagner Cuvée Rose Brut</b>	0,75l €198

WEINE ALLERGENE

O: SULFITE | SULPHITES



WEINE ALLERGENE

O: SULFITE | SULPHITES



## BIA &amp; RƯỢU

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE • ALCOHOLIC DRINKS

## Stiegl Bier

Stiegl Hell vom Fass	0,3l	€4.9
	0,5l	€6.2

Bio Zwickl vom Fass	0,3l	€4.9
	0,5l	€6.2

Freibier (alkoholfrei) Flasche	0,3l	€4.7
--------------------------------	------	------

Radler Flasche	0,3l	€4.5
----------------	------	------

## Asiatisches Bier

Saigon   Vietnam	€4.6
------------------	------

## Asiatische Weine &amp; Schnäpse

Pflaumenwein	10 cl	€7.9
--------------	-------	------

Sake (warm)	10 cl	€9.2
-------------	-------	------

Sake „Jummai 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
-----------------------------------	------	------

## Lust auf süffige Cocktail-Kreationen?

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

## 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.

10

## KHAI VI

VORSPEISEN  STARTERS

24

17

14

## WISSENSHAPPEN

## „Vietnamesische Vorspeisen“

Abwechslungsreich, Gesund, Köstlich. 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.

11

## CANH & SÚP

SUPPEN • SOUPS

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

## XÀ LÁCH TRỘN

VORSPEISEN SALATE  
STARTER SALADS

- |    |   |       |    |  |       |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 14 | <b>Gòì Vịt</b> <sup>D, F</sup><br>Enten-Salat mit roten Zwiebeln & Minze<br><i>Duck salad with red onions &amp; mint</i>                      | €10.5 | 18 | <b>Gòì Bắp Cải</b> <sup>E, N</sup><br>Kraut-Salat<br><i>White cabbage salad</i>                    | €5.9  |
| 15 | <b>Thập Cẩm Salat</b> <sup>A, N</sup><br>Gemischter Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken<br><i>Mixed salad with avocado, tomatoes, cucumber</i> | €8.9  | 22 | <b>Gòì Thịt Bò</b> <sup>E, D</sup><br>Rindfleisch-Salat<br><i>Beef salad</i>                       | €11.9 |
| 16 | + Tôm   + Tigergarnelen  <br>+ tiger prawns <sup>B</sup>  | €13.5 | 23 | <b>Gòì Đu Đu</b> <sup>E, D, O</sup><br>Grüner Papaya-Salat<br><i>Green papaya salad</i>            | €9.5  |
| 17 | <b>Đậu Bắp</b> <sup>N</sup><br>Blanchierte Okraschoten<br><i>Steamed okras</i>  | €7.2  | 24 | + Tôm   + Shrimps   + shrimp <sup>B</sup>  | €12.5 |
|    |   |       | 25 | <b>Gòì Sứa</b> <sup>N, R</sup><br>Quallen-Salat mit Gurken<br><i>Jellyfish salad with cucumber</i> | €11.9 |

- ★ SIGNATURE DISH
- Ⓥ VEGAN
- \*Ⓥ AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST



# GÒI CUỐN & CHẢ GIÒ

ROLLEN • ROLLS

## Sommerrollen Sommer rolls

### Gòì Cuốñ

- \* 2 x frisch & kalt mit Bohnensauce A  
2 x fresh & cold with bean sauce A

- 32 **Tía Tô** E €6.2  
 (V) Shiso-Blätter | *Shiso-leaves*
- 33 **Bơ** E €7.9  
 (V) Avocado | *Avocado*
- 34 **Tôm** B, E €7.2  
 Schrimps | *Shrimp*
- 35 **Gà** E €6.2  
 Huhn | *Chicken*
- 36 **Đậu Hũ** E, F €6.2  
 (V) Tofu | *Tofu*
- 37 **Vịt** E €6.9  
 Ente | *Duck*



40

CHẢ GIÒ VIỆT NAM

## Frühlingsrollen Spring rolls

### Chả Giò

- 2 x knusprig & warm mit Bohnensauce A  
2 x crispy & warm with Bean sauce A

- 38 **Tôm** A, D, E, F €6.9  
 Schrimps | *Shrimp*
- 39 **Chay** F €6.5  
 \* (V) Vegetarisch | *Vegetarian* (V)
- 40 **Việt Nam** B, D, E €6.5  
 \* (V) Huhn | *Chicken*

- (V) VEGAN  
 \* (V) AUF WUNSCH GLUTENFREI  
 GLUTEN FREE ON REQUEST



- 31 **Gòì Cuốñ Mix** B, E, F €18.9  
 Sommerrollen Mix Platte  
 Summer rolls mixed plate



**KHAI VI**  
VORSPEISEN • STARTERS

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

42 **Bánh Bèo** D, F, E €8.2

\*v Gedämpfter Kuchen mit grünen Bohnen und Fische  
sauce  
*Steamed rice cake with green beans and fish sauce*

43 **Bánh Cuốn** A, D, F €9.9

♦ Gedämpfte Nudeln mit Morcheln, Fisch-Cake und Fische  
sauce  
*Steamed noodles with morel, fish cake and fish sauce*

♦ SIGNATURE DISH

\*v AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST

42

BÁNH BÈO



44 **Tôm Tầm Bột Chiên** A, B €6.5

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

46A Auch Gedämpft möglich  
*Alternatively Steamed*

46A

HOÀNH THÁNH CHIÊN GIÒN



43

BÁNH CUỐN



50

40

46

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

GETRÄNKE

**KHAI VỊ**  
VORSPEISEN • STARTERS

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

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*

51 **Bánh Phồng Tôm** <sup>A, B</sup> €4.9  
Hummerchips  
*Prawn crackers*



♦ SIGNATURE DISH



52 **Khai Vị Thập Cẩm** <sup>A, B, D, E, F</sup> €20.5  
Gemischte Vorspeisenplatte  
*Mixed starter-plate*

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS


# PHỞ · BÚN · MÌ

SUPPENTÖPFE  STOCKPOT SOUPS





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 Cài** <sup>A, F</sup> €17.5

 Weizennudelsuppe mit Gemüse & Tofu  
*Noodle soup, vegetables & tofu*

80 **Mì Hoàn Thánh** <sup>A, D, F</sup> €19.5

„Wantan“ Weizennudelsuppe gefüllt mit Hühnerfleisch & Shrimps  
*„Wantan“ noodle soup filled with chicken & shrimp*

WISSENS  HAPPEN

## „Vietnamesische Suppenkultur“

*Suppen, besonders aromatische Nudelsuppen, sind ein wichtiger Bestandteil der vietnamesischen Küche und werden zu jeder Tageszeit genossen. Sie werden mit frischen Zutaten wie Kräutern, Gemüse, Fleisch sowie Nudeln wie Phở, Bún oder Mì zubereitet. Traditionell isst man zuerst Nudeln und Einlagen mit Stäbchen, danach die Brühe mit dem Löffel. Tipp: Saucen werden nicht in die Suppe gegeben, sondern das Fleisch wird darin eingedippt.*

81 **Hủ Tiếu Nam Vang** <sup>B, D, F</sup> €20.5

Reisnudelsuppe „Nam vang“ mit Shrimps, vietnam. Fisch-Küchlein, Rindfleischbällchen & Hühnerfleisch  
*Rice noodle soup „Nam vang“ with shrimp, beef meatballs, chicken & vietn. fish-cake*

EXTRA CHILI + € 2

EXTRA KORIANDER + € 2

ALS UDON <sup>A</sup> + € 3.5

ALS PHO (REISNUDELN) + € 2  
OPTIONAL RICE NOODLES

 SPICY  
 AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST

HỦ TIẾU NAM VANG

81



## PHỞ · BÚN · MÌ

NUDELSUPPEN · NOODLE SOUPS

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 & vietnamesischen Fischlaibchen  
*„Hue“ Rice noodle soup with beef & vietnamese fish cake*

EXTRA CHILI + € 2

EXTRA KORIANDER + € 2

ALS UDON A + € 3.5

ALS PHO (REISNUDELN) OPTIONAL RICE NOODLES + € 2

♦ SIGNATURE DISH

MÌ BÒ KHO

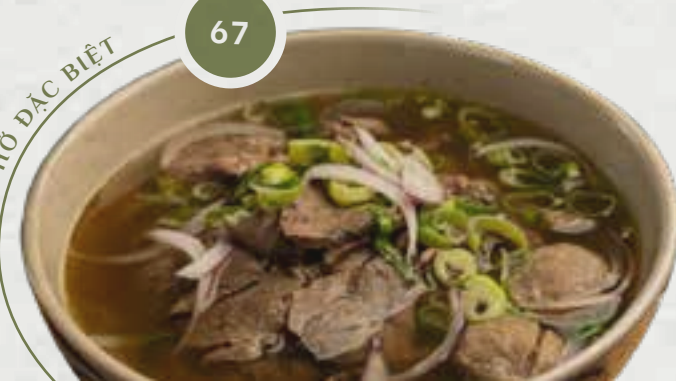
69

69 **Mì Bò Kho** <sup>A, D, F</sup> €21.5  
♦ 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*

PHỞ ĐẶC BIỆT

67



74 **Bún Riêu** <sup>B, C, D, F</sup> €20.5  
♦ 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 in den ländlichen Märkten Vietnams. Sie ist heute einer der beliebtesten Suppen und wird traditionell mit kräftiger, klarer Brühe sowie Reisnudeln und dünnen Scheiben Rindfleisch serviert.



# THỨC ĂN CHÍNH

HAUPTSPEISEN  MAIN COURSE



110

## Huhn Chicken

- 108 **Gà Xào Xà Gừng** <sup>A, D, F</sup> €17.5  
Gebratenes Huhn in knuspriger Panade mit Ingwer & Zitronengras  
*Crispy fried chicken with ginger & lemongrass*
- 110 **Gà Tòì - Ớt** <sup>A, F</sup> €18.5  
 Knusprig paniertes Huhn mit Chili & Knoblauch  
*Crispy chicken (breaded) with garlic & chili*
- 111 **Gà Xào Thập Cẩm** <sup>A, F</sup> €16.5  
 Gebratenes Huhn mit Gemüse  
*Roasted chicken with vegetables*
- 112 **Gà Xào Húng Quế** <sup>D</sup> €17.5  
 Gebratenes Huhn mit Gemüse & Basilikum  
*Roasted chicken with vegetables & basil*



112

## MÓN BÒ & VỊT & GÀ FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE MEAT DISHES WITHOUT SIDES

- 113 **Gà Chua Ngọt** <sup>A, D</sup> €18.5  
Gebratenes Huhn in knuspriger Panade mit hausgemachter süß-sauer Sauce  
*crispy chicken sweet-sour*
- 114 **Cari Gà Xào Rau Cải** <sup>F</sup> €19.5  
 Gebratenes Curry Huhn mit Gemüse  
*Fried curry chicken with vegetables*
- 115 **Cơm Chiên Gà** <sup>C, D</sup> €16.2  
Gebratener Eierreis mit Huhn & Gemüse  
*Fried egg rice with chicken & vegetables*

 SPICY

 AUF WUNSCH GLUTENFREI  
GLUTEN FREE ON REQUEST



BEILAGEN AUF SEITE 40  
SIDES ON PAGE 40

GETRÄNKE  
VORSPEISEN  
SUPPEN  
HAUPTSPESIEN  
DESSERTS

## MÓN BÒ & VỊT & GÀ

FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE  
MEAT DISHES WITHOUT SIDES

### Schwein Pork

106 **Thịt Kho** A, B, D €16.9

◆ Karamellisiertes Schweinefleisch  
*Caramel Pork*

107 **Cơm Sườn** D €20.5

🕒 Reis mit gegrilltem Schweinefleisch (300 g) & Zitronengras  
*Rice with grilled pork (300 g) and lemongrass*

### Ente Duck

120 **Cari Vịt** A €19.9

Curry Ente mit Gemüse  
*Curry Duck with vegetables*

121 **Vịt Xào Húng Quế** A, D €18.9

🔪 Gebratenes Gemüse mit knuspriger Ente und Basilikum Sauce  
*Fried vegetables with crispy duck and basil sauce*

122 **Vịt Chiên Giòn** A, F €18.9

Knusprige Ente mit Sojasprossen  
*Crispy duck with soybean sprouts*



THỊT KHO

106

### Rind Beef

126 **Bò Xào Xà Ớt** D €17.9

🔪 Gebratenes Rind mit Zitronengras & Zwiebeln  
*Fried beef with lemongrass & onions*

127 **Bò Xào Tía Tô** D €19.2

🔪 Gebratenes Gemüse mit Tiato-Sauce und Rind  
*Fried vegetables with shiso sauce and beef*

128 **Bò Xào Húng Quế** D €18.9

🔪 Gebratenes Rind mit Gemüse, Basilikum & Koriander  
*Fried beef with vegetables, basil & coriander*

◆ SIGNATURE DISH

🔪 SPICY

🕒 MIN. 20 MIN VORFREUDE  
20 MINUTES THAT ARE WORTHWHILE

124 **Vịt Quay** A, F €27.9

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

🍲 BEILAGEN AUF SEITE 40  
SIDES ON PAGE 40

## MÓN CHAY

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



RAU MUỐNG XÀO

151

151 **Rau Muống Xào** <sup>D</sup> €16.9

Gebratener Wasserspinaat mit vietnamesischer Fischsauce  
*Fried waterspinach with vietnamese fish sauce*

157 **Đậu Hũ Xào Xà** <sup>D, F</sup> €15.9

Gebratener Tofu mit Zitronengras & Zwiebel  
*Fried tofu with lemongrass & onion*

153 **Rau Cải Xào Chay** <sup>F</sup> €15.9

Gebratenes Gemüse mit Tofu  
*Fried vegetables with tofu*

158 **Nấm Hương Xào Pak Choi** <sup>F</sup> €16.9

Gebratene Shitaki-Pilze (100 gr.) mit Pak Choi  
*Fried shitaki mushroom (100 gr.) with pak choy*

153A Auch gedünstet möglich  
*Alternatively steamed*

154 **Cari Xào Rau Cải** €16.5

Gemüsecurry  
*Curry with vegetables*

159 **Đậu Hũ Xào Húng Quê** <sup>D, F</sup> €16.5

Gebratener Tofu mit Gemüse, Basilikum & Koriander  
*Fried tofu with vegetables basil & coriander*

156 **Cơm Chiên Xào Rau Cải** <sup>C, D</sup> €16.5

Gebratener Eierreis mit Gemüse & Tofu  
*Fried egg rice with vegetables & tofu*

SPICY

VEGAN

AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST

CARI XÀO RAU CẢI

154



**BEILAGEN AUF SEITE 40**  
**SIDES ON PAGE 40**



NẤM HƯƠNG XÀO PAK CHO

158

WISSENS HAPPEN

### „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.

## MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN  
FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES

- 138 **Cá Xào Chua Ngọt** <sup>A, D</sup> €23.5  
Knusprig gebackenes  
Fischfilet mit süßsaurer Sauce  
*Crispy baked fishfilet sweet-sour*

- 139 **Cá Kho Tộ** <sup>D, F</sup> €17.9  
Mekong Flusswels nach  
vietnamesischer Art  
*Mekong river fish vietnam. style*



CÁ KHO TỘ

139

★ SIGNATURE DISH

🌶️ SPICY

🕒 MIN. 20 MIN VORFREUDE  
20 MINUTES THAT ARE WORTHWHILE

141

ĐỒ BIỂN XÀO THẬP CẨM

- 140 **Mực chiên tỏi ớt** <sup>A, B</sup> €26.9  
🌶️ Knusprig gebackener Tintenfisch  
mit Chili & Knoblauch  
*Crispy calamari with garlic & chili*

- 141 **Đồ Biển Xào Thập Cẩm** €19.5  
<sup>A, B, D, R</sup>  
Gebratene Meeresfrüchte  
mit Gemüse  
*Fried seafood with vegetables*



MỰC CHIÊN TỎI ỚT

140

BEILAGEN AUF SEITE 40  
SIDES ON PAGE 40

- 137 **Cá Thăng Long** <sup>A, D, E</sup> €29.9  
🌟 Flying Fisch (Süßwasser-Tilapia)  
🕒 Flying fish (Sweetwater-tilapia)



WISSENS-?HAPPEN

## „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.

## MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN  
FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES142 **Tôm tòi - Ớt** <sup>A, B</sup> €29.9

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

143 **Tôm Xào Húng Quế** <sup>B, D</sup> €29.9

 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*

 SPICY MIN. 20 MIN VORFREUDE  
20 MINUTES THAT ARE WORTHWHILE

 **BEILAGEN AUF SEITE 40**  
**SIDES ON PAGE 40**

TÔM TÔI - ỚT


142



CƠM CHIÊN HẢI SẢN

144

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

 3 x Riesen Scampi, 3 x Jakobsmuscheln, Pak Choi und Nudeln  
*Mixed seafood plate with 3 x Jumbo scampi, 3 x scallops, Pak choi and noodles*



# BÁNH TRÁNG TỰ CUỐN

SOMMERROLLEN ZUM SELBST ROLLEN • ROLL YOUR OWN SUMMERROLL



Reispapier  
rice paper



Salat  
lettuce



Kräuter  
herbs



Reisnudeln  
rice noodles

+



Fleisch  
meat



1) Belegen fill



2) Rollen roll



3) Dippen dip

88

**Bánh Tráng Cuốn  
Thập Cẩm** B, D, E, F, N € 40.9  
Spieß-Mix mit verschiedenen  
Fleischarten  
Skewer-Mix with  
different types of meat

89

90

92

91

95

87 **Saigon Vịt Cuốn** A, D, E, F, N € 27.9  
Enten Rollen  
Duck roller

88 **Tôm Lụi** B, D, E, F, N € 27.9  
Gegrillte Shrimps-Spieße  
Grilled shrimp skewers

DUCK ROLLER

87



34

GỎI CUỐN TÔM

89 **Nem Nướng** B, D, E, F, N € 27.9  
Gegrillte Shrimpspasta  
Grilled shrimp-paste skewers

90 **Thịt Lụi** D, E, F, N € 26.5  
Gegr. Schweinefleisch-Spieße  
Grilled pork skewers

91 **Gà Lụi** D, E, F, N € 26.5  
Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße  
Grilled chicken skewers

92 **Bò Lụi** D, E, F, N € 27.9  
Gegrillte Rindfleisch-Spieße  
Grilled beef skewers

⌚ MIN. 15 MINUTEN VORFREUDE  
15 MINUTES THAT ARE WORTHWHILE

# BÚN CHẢ GIÒ


VIETNAMEISISCHE REISNUDEL BOWLS

VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS

Traditionell lauwarm serviert mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesischen Kräutern & Fischsauce \*<sup>1/2</sup> \*<sup>v</sup>

Traditional served lukewarm with spring rolls, salad, vietnamese herbs & fish sauce \*<sup>1/2</sup> \*<sup>v</sup>

- 98 **Bún Gà Chả Giò** D, E, F €16.9  
 ♦ Reismudel-Bowl mit Huhn  
*Ricenoodle bowl with chicken*
- 99 **Bún Bò Chả Giò** D, E, F €17.5  
 ♦ Reismudel-Bowl mit Rind  
*Ricenoodle bowl with beef*
- 100 **Bún Thịt Nướng Chả Giò** D, E, F, N €18.5  
 ♦ Reismudel-Bowl mit gegrilltem Schwein  
*Ricenoodle bowl with grilled pork*
- 101 **Bún Nem Nướng Chả Giò** B, D, E, F, N €18.5  
 ♦ Reismudel-Bowl mit gegrillter Shrimpspaste  
*Ricenoodle-bowl with grilled shrimp paste*
- 102 **Bún Chả Giò Chay** D, E, F €16.9  
 ♦ Reismudel-Bowl mit Tofu & Gemüse  
*Ricenoodle bowl with tofu & vegetables*

 LAUWARM SERVIERT  
SERVED LUKEWARM

- ♦ SIGNATURE DISH
- \*<sup>v</sup> AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST
- 🕒 MIN. 15 MINUTEN VORFREUDE  
15 MINUTES THAT ARE WORTHWHILE
- \*<sup>1/2</sup> AUF WUNSCH GLUTENFREI  
GLUTEN FREE ON REQUEST



## MÌ XÀO • BÁNH CANH • HỦ TIẾU

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

166 **Mì Xào Thịt Bò** A, F €16.9

Gebratene Weizennudeln  
 mit Rindfleisch  
*Fried wheat noodles with beef*

167 **Mì Xào Gà** A, F €15.9

Gebratene Weizennudeln  
 mit Hühnerfleisch  
*Fried wheat noodles with chicken*

EXTRA CHILI + € 2

EXTRA KORIANDER + € 2

VEGAN

171 **Mì Xào Hải Sản** A, B, R €19.5

Gebratene Weizennudeln  
 mit Meeresfrüchten  
*Fried wheat noodles with seafood*

172 **Mì Xào Chay** A, F €15.9

Gebratene Weizennudeln  
 mit Gemüse & Tofu  
*Fried wheat noodles with vegetables & tofu*

## Upgrade your noodles!

Optional mit gebratenen Udon- oder gebratenen Reisbandnudeln  
 Optionally choose between fried udon- or fried rice-noodles.

BÁNH CANH XÀO



+€3.9

Gebratene Udon-Nudeln A  
*Fried udon noodles*

HỦ TIẾU XÀO



+€4.5

Gebratene hausgemachte  
 Reisbandnudeln  
*Fried selfmade rice-noodles*



**MÓN ĂN PHỤ**  
BEILAGEN • SIDE DISHES

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

- 220 **Mì Xào** <sup>A, F</sup> € 5.5  
Gebratene Nudeln  
*Fried noodles*
- 221 **Xôi Lá Sen** <sup>E</sup> € 6.5  
Klebereis nach vietnam. Art  
im Lotusblatt  
*Mixed glutinous rice in lotus  
leaf*
- 222 **Cơm** € 2.8  
Gedämpfter Reis  
*Steamed rice*
- 223 **Bún** € 3.3  
Reisnudeln  
*Rice noodles*
- 225 **Cơm Chiên (Nhò)** <sup>C</sup> € 5.5  
Gebratener Eierreis  
*Fried rice with egg*

- 227 **Cài Trắng Lùn Xào (Nhò)** <sup>A</sup> € 7.2  
Gebratener Pak Choi (klein)  
*Fried pak choi (small)*

- 228 **Rau Muống Xào (Nhò)** <sup>D</sup> € 9.9  
Gebratener Wasserspinat  
mit vietnam. Fischsauce  
(klein)  
*Fried water spinach with  
vietnam. fish sauce (small)*

- EXTRA CHILI + € 2
- EXTRA KORIANDER + € 2
- VEGAN
- AUF WUNSCH VEGAN  
VEGAN ON REQUEST



XÔI LÁ SEN  
221



RAU MUỐNG XÀO  
222

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

# TRÁNG MIỆNG

NACHSPEISEN  DESSERTS



7D

3F

3D

CAFÉ BONBON

9D



BÁNH CHUỐI NẾP NƯỚC DỪA

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 + Kokosraspeln & Kokosmilch + Grated coconut & coconut milk €11.5

7D **Bánh Nếp Than Nước Dừa** <sup>E, N</sup> €9.2

☑️ Naturklebreis, grüne Bohnen, Kokosmilch & Kokosraspeln  
*Sticky rice with green beans, coconut milk & grated coconut*

8D **Chè Trôi Nước** <sup>E, N</sup> €9.2

☑️ Klebreisbällchen, Ingwersauce, Kokosmilch & Kokosraspeln  
*Sticky rice balls, ginger sauce, coconut milk & grated coconut*

☑️ VEGAN

9D **Matcha Tiramisu** <sup>A, G</sup> €8.9

Mit roten Bohnen  
*With red beans*

1F **Khóm** €6.2

☑️ Frische Ananas | *Fresh pineapple*

3F **Thanh Long** €11.5

☑️ Drachenfrucht | *Dragon fruit*

**Kem** <sup>A, C</sup> €3.5

Kugel Eiscrème | *Scoop of ice cream*  
Matcha / Sesam



CHÈ TRÔI NƯỚC

8D

153

MÌ HOÀNH THÀNH

# 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

