

# **MITTAGSKARTE**

*Mittagsmenü von Mittwoch bis Samstag ( außer Sonntag und Feiertag )*

**Von 11h30 bis 15h30.** Täglich frische warme Speisen, fettarme und vitaminreiche.

**ALLES SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!**

**Tel. 07123 / 9474847**

**Website:** [reiskorn-metzingen.eatbu.com](http://reiskorn-metzingen.eatbu.com)

## **Vorspeise -**

Frische Gemüsesuppe mit Reisnudeln und Frühlingszwiebeln (5). € 4,50

Wan -Tan Suppe mit Hühnerfleisch gefüllt und frischem Gemüse (5,A). € 5,50

Kokossuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse (5). € 5,50

Frittierte Vietnamesische vegetarische Frühlingsrolle (5). € 5,90

Frittierte Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch gefüllt (5) (3stk.). € 6,50 .

SOMMERROLLEN in Reispapier gerollt ( 3 Stücke): mit grünem Salat, frischen Minze und Reisnudeln, dazu Erdnusse-Sauce (A-E), wahlweise: mit BIO-TOFU oder mit frischen AVOCADO € 9,00

## **HAUPTSPEISEN -**

**M1- FÙ XÌ DÀU.** (5) € 11,50

Gebratenes frisches Gemüse der Saison mit Bio-Tofu in Sojasauce (A). Serviert mit Reis.

**M2- ĐÂU PHỦ XÀO SẢ ÓT** (5) € 11,50

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse, Peperoni und Zitronengras in Austernsauce (A). Serviert mit Reis.

**M3- ĐÂU PHỦ SỐT LẠC .** (5,E) € 11,50

Gebratener Bio-Tofu mit frischem Marktgemüse in Erdnuss (E)-Sauce. Serviert mit Reis.

**M4- GÀ XÀO SỐT RI.** (5). € 11,90

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi, Kürbis. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt ( Sauce allgemein nicht scharf ). Serviert mit Reis.

M5- GÀ XÀO SÔT ME. (5). € 11,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischem Marktgemüse in Tamarinden-Sauce ( leicht süß-säuerlich).  
Serviert mit Reis.

M6- GÀ XÀO SÀ ÓT (5) € 11,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischem Marktgemüse, Peperoni und Zitronengras in Austernsauce.  
Serviert mit Reis.

M7- VỊT RI (5). € 12,90

Gebratene Knuspriges Entenbrustfilet mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi, Kürbis. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt ( Sauce allgemein nicht scharf ). Serviert mit Reis.

M8- VỊT LẠC (5,E). € 12,90

Gebratener Knuspriger Entenbrustfilet mit frischem Marktgemüse in Erdnuss (E)-Sauce. Serviert mit Reis.

M9- VỊT XOÀI CAM LÂM (5). € 12,90

Knuspriges Entenfilet (A) gebraten mit Mango Sauce, fruchtig, süß-säuerlich, mit frischem Gemüse und frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.

M10- TÔM XÀO SÀ ÓT. (5,D). € 13,90

Gebratene Riesengarnelen mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Peperoni und Gemüse in Austernsauce.

Serviert mit Reis.

M11- TÔM RI (5,D). € 13,90

Gebratene Riesengarnelen mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi, Kürbis. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt ( Sauce allgemein nicht scharf ). Serviert mit Reis.

M12- HỒI HÀO. (5,D,2). € 13,90

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Austernsauce. Serviert mit Reis.

M13- BÒ TIÊU. (5,2,A). € 14,50

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbulle" in schwarzer Pfeffer-Sauce (A) mit frischem Gemüse. Serviert mit Reis.

M14- BÒ RI. (5). € 14,50

Gebratene Jung Bull Rindfleisch mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi, Kürbis. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt ( Sauce allgemein nicht scharf ). Serviert mit Reis.

**M15- PHỞ ĐẬU PHỦ.** (5). € 11,90

Große Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit Bio-Tofu, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frische Kräuter.

**M16- PHỞ GÀ BẮC HẢI.** (5). € 12,90

Grosse Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit Hähnchenbrustfilet, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frische Kräuter.

**M17- PHỞ BÒ ÁP CHẢO.** (5). € 14,50

Grosse Schale typisch Vietnamesische Nudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom „Jungbulen“, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, frische Limette und frischen Kräutern.

## **BÚN - RICE NOODLES**

Vietnamesische „Pasta“ aus Reisnudeln, lauwarm serviert mit Salat, Röstzwiebeln (A), Erdnüssen (E), frischen Kräutern und hausgemachtem angenehm aromatischen Limetten-Dressing(Limetten /Fischsauce)

**M18- BÚN ĐẬU PHỦ.** (5). € 11,50

mit gebratenem Bio-Tofu und Zitronengras.

**M19- BÚN GÀ** (5). € 11,90

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.

**M20- BÚN CHẢ GIÒ.** (5). € 11,90

mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen (Hühnerfleisch gefüllt).

**M21- BÚN VỊT.** (5,D,A,E). € 12,90

mit knusprigem Entenbrustfilet.

**M22- BÚN TÔM hoặc CÁ HỒI** (5,D). € 13,90

mit gebratenen Riesengarnelen oder gegrilltem Lachs.

**M23- BÚN BÒ.** (5). € 14,50

mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbulen.

**M24- CƠM hoặc MÌ xào FÙ.** (5). € 11,50

Gebratene **Reis** oder **Nudeln** mit Röstzwiebeln, verschiedenes frisches Gemüse und Bio-Tofu, dazu noch eine süßsauer Dips-Sauce.

**M25- CƠM hoặc MÌ xào GÀ** (5). € 11,90

Gebratene **Reis** oder **Nudeln** mit Röstzwiebeln, verschiedenes frisches Gemüse und Hähnchenbrustfilet, dazu noch eine süßsauer Dips-Sauce.

**M26- CƠM hoặc MÌ xào VIT** (5). € 12,90

Gebratene **Reis** oder **Nudeln** mit Röstzwiebeln, verschiedenes frisches Gemüse und knusprige Entenbrustfilet, dazu noch eine süßsauer Dips-Sauce.

**M27- CƠM hoặc MÌ xào TÔM** (5). € 13,90

Gebratene **Reis** oder **Nudeln** mit Röstzwiebeln, verschiedenes frisches Gemüse und Riesengarnelen, dazu noch eine süßsauer Dips-Sauce.

**M28- CƠM hoặc MÌ xào BÒ.** (5). € 14,50

Gebratene **Reis** oder **Nudeln** mit Röstzwiebeln, verschiedenes frisches Gemüse und Jung-Bull Rindfleisch, dazu noch eine süßsauer Dips-Sauce.

## **DESSERT:**

Cremissimo Eis: € 3,50

- Pekannuss Karamell
- Schokolade

**AKZEPTIERT: EC UND KREDITKARTENZAHLUNG AB €10.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

# Das ALKOHOLISCHER GETRÄNKE KARTE

BIERE

**200 - Flasche Paulaner Helles 0,5l € 5,50.**

**202 - Flasche König Ludwig Dunkel Bier 0,5l € 5,50**

**203 - Radler // Alkoholfrei Radler 0,5l € 5,50.**

**204 - Flasche Fürstenberg Pils 0,33l € 4,20**

**205 - Fls. Fürstenberg Pils Alkoholfrei 0,33l € 4,20.**

**206 - Flasche Weißbier Naturtrüb 0,5l. € 5,50**

- Flasche Alkoholfrei Weißbier. 0,5l € 5,50.

- Flasche Kristallklar Weissbier. 0,5l. € 5,50

**207 - Flasche Dunkel Hefe Weißbier 0,5l. € 5,50.**

**208 - Colaweizen (0,5l) , Ruß (0,5l). € 5,50**

## ASIATISCHER BIERE 0,33L:

## VIETNAMEISCHER SCHNAPS 2cl

**218 - Mekong Whisky.** ++. € 5,50. — **219 - Nep Moi ( Klebreis schnaps, Mild )** € 5,50 — **220 - Lua Moi ( Reisschnaps )** € 5,50

## KALTER APERITIFS 0,3L

**251 - Hugo € 8,90 — 252 - Aperol spritz € 8,90 ++ — 253 - Campari Orangen € 8,90 ++ — 254 - Prosecco 0,1l € 4,90**

## **ALKOHOLFREIER GETRÄNKE**

**221 - Adelholzener // Classic oder Still Wasser 0,75l. € 7,90. — 222 -S. Pellegrino // Medium oder Still Wasser 0,25l € 3,90**

**223 - Adelholzener// Classic oder Still Wasser 0,5l € 4,90** ————— **224 - Schweppes Bitter lemon // Ginger Ale 0,2l € 3,90**

**226 - Cola / Zero / Light. 0,2l € 3,90 ++.** \_\_\_\_\_ **227 - Sprite /Spezi / Fanta 0,2l € 3,90 ++**

**228 - Cola / Cola Zero 0,4l € 4,90 ++.** \_\_\_\_\_ **229 - Sprite / Spezi / Fanta 0,4l € 4,90 ++**

**230 - SAFTSCHORLE und NEKTAR 0,2l : € 3,90**

**Mangosoft, - Lycheesoft, - Guavennektar, Orangensaft, - Maracujanektar, - Rhabarbersaft, -Johannisbeernektar,**

**- Apfelsaft Naturtrüb, - Grapefruitsaft, ALOE VERA KING NATURAL. 0,2l € 4,50**

**231 - SAFTSCHORLE und NEKTAR 0,4l: € 5,50**

**Mangosoft, - Lycheesaft, - Guavennektar, Orangensaft, Maracujanektar , Bitter-Lemon, Schweppes Ginger-Ale,**

- Rhabarbersaft, Johannisbeer Nektar, - Apfelsaft Naturtrüb, - Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon.

- ALOE VERA KING NATURAL. 04L. € 6,50

**232 - TEE:** **€ 4,50**

**Jasmin Tee, - Grüner Tee, - Frische Ingwertee mit Honig, - Frische Pfefferminztee mit Honig, - Lemongrass Tee mit Honig.**

## **KAFFEE :**

**235 - Tasse Kaffee € 3,20 — 237 -- Cappuccino € 3,50 — 236 -- Doppel Espresso € 3,90 — 240. Espresso einfach. € 2,90**

**239 - Vietnamesischer Kaffee € 4,20 (mit Kondensmilch, warm oder kalt getrunken ).**

# **WEINKARTE**

## **WEISSWEIN**

*0,1l : € 4,90* ————— *Glas. 0,2l : € 8,90.* ————— *Karaffe 0,5l : € 20,00.*  
————— *Flasche 0,7l: € 29,00.*

*RIESLING: Fruchtig und aromatisch.*

*CHARDONNAY : mit fein fruchtigem Duft von Quitten und Mirabellen und kokettiert mit floralen Anklängen. Am Gaumen geradlinig und reintönig mit harmonischer Frucht und Säure.*

*Grüner Veltliner : Sehr zart, dieser grünen Veltliner in dezentem Zitronengelb mit Akzenten von Grün. Das Bouquet ist geprägt von Zitronenmelisse-Birkenblatt- und weißen Pfeffer-Aromen, während der Wein am Gaumen mit einer präsenten, erfrischenden Säure, einem milden Körper und würzigem Abgang überzeugt.*

*LUGANA : Fruchtiges Bukett mit floralen Noten, leicht würzig mit guter Säure.*

**ROSEWEIN:** *Blauer Zweigelt Rose trocken, Roséwein*

## **ROTWEIN**

*PRIMITIVO : Rote Früchte und im Hintergrund leicht würzig Aromen nach Zimt und Nelken, die eher an die orientalische Küche erinnern.*

*BLAUER ZWEIGELT : Samtig am Gaumen: Fruchtig - würziges Bukett. Feine Kirsch-Aromen.*

**WEINSCHORLE :** *0,2l € 4,90 Glas*

## Liste der 14 „EU-Allergene“

*Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen*

a) Glukose Sirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); —

b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); —. c) Glukose Strupe auf Gersten Basis;

d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

D - F - G - H - L. // — Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; — Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoid Zubereitungen verwendet wird;

b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klär Hilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird; —. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches

D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherol Succinat aus Sojabohnen Quellen;

c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnen Quellen;

d) aus Pflanzensterinen gewonnene Phyto Stanolester aus Sojabohnen Quellen;

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: Notke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol

landwirtschaftlichen Ursprungs;

b) Lactit;

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich

Ethylate Chol landwirtschaftlichen Ursprungs:

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ats

insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des

Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung jeglicher Art nur mit ausdrücklicher

Zustimmung der Wirtschaftskammer OÖ zulässig,

## **ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE**

**1 / mit Farbstoff**

**2 / mit Konservierungsstoff**

**3 / mit Antioxidationsmittel**

**4 / geschwefelt**

**5 / mit Geschmacksverstärker +**

**6 / geschwärt**

**7 / mit Phosphat**

**8 / mit Süßungsmittel 9 / Koffeinhaltige**

**+ Zutaten Geschmacksverstärker (5) : Salz, Mononatriumglutamat e621, Dinatri 5"**

**-inosinat**

**631, Dinatrium 5"**

**- guanylat 627, Vitamin A, Beta Carotin 160a, Ei, Weizen(A), sulphite,**

**gelatin.**

**+ Zutaten Hoisin Sauce : Zucker, Wasser, Salz, fermentierte sojapaste (F),**

**Weizen (A),Knoblauch, Sesampaste (N), Gewürze.**

**+ Zutaten Austernsauce : mit Konservierungsstoff (2) , Sojabohnen (F), Weizenmehl (A),**

**Salz, Wasser, Glucono-Delta-Lactone, Maisstärke , Sojasauce (F).**

**++ Aperol mit Farbstoff und Chininhaltig**

**++ Campari mit Farbstoff**

**++ Cola: 1,7,9.**

**++ Cola Zero : 1,7,8,9.**

**++ Fanta: 1,3.**

**+++ Öl frittiert: Rapsöl.**

**+++ Gebraten Öl : Olivenöl.**

**Vanille-Speiseeis: 1,6 .**

**Schoko/Erdbeer-Speiseeis :**

**Schoko Dessertsoße : 6. ————— +++ Salz : Meersalz**

