

VORWORT

Mittagsmenü von Mittwoch bis Samstag (außer Feiertag)

Von 11h30 bis 15h45

Website: reiskorn-metzingen.eatbu.com

 Willkommen im Herzen Vietnams – hier bei uns!

Tauchen Sie ein in die Welt der vietnamesischen Küche – frisch, liebevoll zubereitet und voller Seele.

Ob Sie mit der Familie kommen, mit Freunden oder allein – bei uns sind Sie immer willkommen.

Lassen Sie sich von traditionellen Rezepten, duftenden Kräutern und herzlicher Gastfreundschaft verzaubern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie mit einem Lächeln willkommen.

 Ein Ort zum Genießen. Ein Stück Vietnam – direkt in Ihrer Nähe.

Öffnungszeiten:

Montag - Dienstag : **Ruhetag.**

Mittwoch bis Sonntag und Feiertag : **11h30 - 22h00.**

Vorspeise - appetizer:

FrISChe Gemüsesuppe mit Reismudeln und Frühlingszwiebeln (5).

€ 4,50

Fresh vegetable soup with rice noodles and spring onions (5).

Wan -Tan Suppe mit Hühnerfleisch gefüllt und frisches Gemüse (5,A).

€ 5,50

Wan-Tan soup filled with chicken and fresh vegetables (5,A).

Kokossuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse (5).

€ 5,50

Coconut soup with chicken and fresh vegetables (5).

FrIttierte Vietnamesische vegetarische Frühlingsrolle (5).

€ 5,90

Fried Vietnamese vegetarian spring rolls (5).

FrIttierte Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch gefüllt (5)

(3stk.). € 6,50

Fried Vietnamese spring rolls filled with chicken (5) (3 pcs.).

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

SUMMER ROLLS rolled in rice paper (3 pieces): with green salad, fresh mint and rice noodles, with peanut sauce (A-E), optionally with organic tofu or fresh avocado € 9.00

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES:

Bei der Speisen-Sauce können Sie einfach wählen: - When it comes to the sauce, you can simply choose:

zum beispiel: Thai-Rot Curry-Sauce (5.) oder Erdnuss-Sauce (5-E) oder mit Zitronengras im Austernsauce (5.) oder Tamarinden-Sauce süß-säuerlich (5.) oder schwarzer Pfeffer-Sauce (5.A) oder Mango-Sauce mit frische Mangostücke (5).

for example: Thai red curry sauce (5.) or peanut sauce (5-E) or with lemongrass in oyster sauce (5) or tamarind sauce (sweet and sour) (5.), black pepper sauce (5.A) or mango sauce with fresh mango pieces (5).

- + **Mit gebratenem Bio-Tofu und verschiedenen marktfrischen Saisongemüse, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. € 11,50** (With fried Organic tofu and various market-fresh seasonal vegetables and spring onions. Served with rice. €11.50).
- + **Mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und verschiedenen marktfrischen -Saisongemüse, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. € 11,90** (With fried chicken breast fillet and various market-fresh seasonal vegetables and spring onions. Served with rice. €11.90).
- + **Mit gegrilltem knusprigen Entenfilet und verschiedenen marktfrischen Saisongemüse, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. € 12,90** (With grilled crispy duck fillet and various market-fresh seasonal vegetables and spring onions. Served with rice. €12.90).
- + **Mit gegrilltem Lachs Steak oder gebratenen Riesengarnelen (ohne Schale) und verschiedenen marktfrischen Saisongemüse, Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. € 13,90** (With grilled salmon steak or fried king prawns (shelled off) and various market-fresh seasonal vegetables and spring onions. Served with rice. €13.90).

Gebratenen Mais-Nudel (5) oder gebratenen Duft-Reis (5) mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, und Röstzwiebeln (A), dazu noch eine süß-sauer Chili-Sauce Dips (nicht scharf), Fleisch einfach wählen:

Fried corn noodles (5) or fried fragrant rice (5) with fresh vegetables, spring onions, and fried onions (A), plus a sweet and sour chili sauce dip (not spicy), simply choose meat:

Bio-Tofu: € 11,50. _____ Hühnerfleisch: € 11,90

Organic tofu: €11.50. _____ Chicken: € 11.90

Kns.Entenfilet: € 12,90. _____ Lachssteak: € 13,90

Artificial duck fillet: € 12.90. _____ Salmon steak: €13.90

Garnelen: € 13,90. _____ Rindfleisch: € 14,50

Shrimp: €13.90. _____ Beef: € 14.50

PHỞ: Typische Vietnamesische Reisbandnudeln Suppe mit kräftiger Rinderbrühe (5.) und frischen Kräuter.

Fleisch einfach wählen:

mit Bio-Tofu. € 11,90. oder. mit Hähnchenbrustfilet. € 12,90

oder mit Rindfleisch von Jung-Bull € 14,50.

PHỞ: Typical Vietnamese rice noodle soup with rich beef broth (5.) and fresh herbs.

Simply choose your meat:

with organic tofu. €11.90. or. with chicken breast fillet. €12.90

or with Jung-Bull beef. €14.50.

LAUWARM REISNUDELN SCHALE mit verschiedenen frischen grünen Salat und Minz-Kräuter, Erdnüssen (E), Röstzwiebeln (A), dazu eine hausgemachte aromatische Limetten-Fischsauce (D).

FLEISCH einfach wählen:

mit Bio-Tofu angebraten (5.) € 11,50 oder mit gebratenem Hühnerfleisch (5.) € 11,90

mit gegrillten knuspriges Entenfilet (A) € 12,90 oder mit Rindfleisch (5) € 14,50

mit gegrilltem Lachssteak oder Riesengarnelen gebraten € 13,90

oder mit Frühlingsrolle (A) € 11,90.

Lukewarm rice noodle bowl with a variety of fresh green salads and mint herbs, peanuts (E), fried onions (A), and a homemade aromatic lime fish sauce (D).

MEAT: Simply choose:

with organic tofu, stir-fried (5.) €11.50. _____ with fried chicken (5.) €11.90

with grilled crispy duck fillet (A) €12.90. _____ with beef (5.) €14.50

with grilled salmon steak, stir-fried with king prawns €13.90. _____ with spring roll (A) €11.90

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:

211 - Saigon Bier (Vietnamesisch Bier). € 5,90

VIETNAMESESISCHER 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

Mangosaft, - Lycheesaft, - Guavennektar, Orangensaft, - Maracujanektar, - Rhabarbersaft, -Johannisbeernektar,

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

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

Mangosaft, - 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 dezemtem 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 ZWIEGELT: *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 SO₂, 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 / geschwärzt

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, Maisstarke , 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