

VORWORT

🌿 Willkommen im Reiskorn Restaurant in Metzingen 🌿

Original & traditionelle vietnamesische Küche

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt Vietnams – mit Liebe zubereitet, authentisch serviert und in einem warmherzigen, familiären Ambiente genossen.

Ob vegetarische Spezialitäten, aromatische Pho-Suppen oder köstliche Sommerrollen – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei!

🍷 Innen- und Außengastronomie

🌸 Gemütliches vietnamesisches Flair

💳 Kartenzahlung möglich

📍 Kostenlose Parkplätze vorhanden

🕒 **Öffnungszeiten:**

Montag & Dienstag: Ruhetag

Mittwoch – Samstag: 11:30 – 22:00 Uhr

Sonntag & Feiertag: 11:30 – 21:00 Uhr

☎ *Reservierung unter: 07123 9474847 - WhatsApp unter: 0151 57567664*

🌐 *Website: www.reiskorn-metzingen.eatbu.com*

✉ *E-Mail: reiskornmetzingen@gmx.de*

SPEZIALITÄTEN-VORSPEISEN:

01 / BÒ LÁ LỐT: € 7,90 (5,D)

Gebratenes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, umwickelt mit La-Lot- Blättern, gegrillt.

03 / BÁNH CUÓN: € 6,90 (5,D)

Gedämpfte Reispfannkuchen mit Morcheln, Putenfleisch und aromatischem Limetten-Dressing " Nuoc Mam "; hausgemacht.

04 / BÁNH XÈO HÀ RA: € 11,90 (5,D)

Knusprige Reis-Pfannkuchen mit Garnelen oder Baby-Sepia, Kohlrabistreifen und aromatischem Limetten-Dressing " Nuoc-Mam ", hausgemacht.

SUPPEN - SOUF:

20 - SÚP MIẾN GÀ € 5,90 (5)

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse.

Glass noodles soup with Chicken and vegetables.

21 - SÚP NƯỚC DỪA € 5,90 (5, D)

Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen und Frühlingszwiebeln.

Coconut soup with shrimp, mushrooms, coriander and spring onions.

22 - CANH CHUA TÔM € 5,90 (5, D)

Süß-saure Suppe mit Tamarinde, Garnelen, Tomaten und frischer Ananas.

Sweet sour soup with tamarind, shrimp, tomatoes and fresh pineapple.

23 - SÚP HOÀNH THÁNH € 5,90. (5,N,A)

Wantan-Suppe mit Pak-Choi gemüse.

Wantan - soup with Pakchoi vegetables.

24 - PHỞ BÒ NHỎ € 8,90 (5)

Die bekannte 24h Suppe mit Rindfleisch vom "Jungbullen", Reisbandnudeln, Zwiebeln und frischen Kräutern

The well-known 24h soup with Beef from " Young bulls", Rice noodles, Onions and fresh herbs.

FRITTIERTES - FRIED

25 - CHẢ GIÒ THIT / CHAY € 5,90 - € 6,50 (5,A).

Frühlingsrollen wahlweise mit Hühnerfleisch (€ 6,50) oder Gemüsefüllung (€ 5,90) und Dips-Sauce.

Spring rolls optionally with meat or vegetable filling, fresh herbs.

26 - CHẢ GIÒ TOM CUA € 7,90 (5,A, D)

Frühlingsrolle mit Krebsfleisch und Garnelen-Füllung , Kräutern.

Spring rolls with crabmeat and schrimp stuffing, fresh herbs.

27 - CHẢ GIÒ BA LOẠI. € 7,90 (5,A, D)

Drei Variationen von Frühlingsrollen und Vietnamesische Kräutern.

Three variations from spring rolls, fresh herbs.

28 - HOÀNH THÁNH CHIÊN € 6,50 (5,A)

Knusprige gebackene Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch -Füllung.

Crispy Wan-tan with Chicken meat filling.8

30 - GÀ XIÊN € 6,50 (5,E)

Zwei gegrillte Hühnerspießen mit Erdnuss-Dip.

Two grilled chicken skewer with Peanut sauce.

31 - TÔM LUI € 7,90 (5,D)

Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Süß-saurem-Dip.

Two grilled shrimp skewer with sweet sour sauce

32 - GÀ XIÊN và TÔM LUI € 7,50 (5,D,E)

Ein gegrillter Hühnerspieß und ein Garnelenspieß, dazu 2 Dips.

One grilled chicken skewer and one shrimp skewer, two dips.

SALATE - SALADS

33 - GỎI ĐU ĐỦ € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Garnelen, Röstzwiebel und Erdnüssen (leicht scharf).

Fresh green papaya strips, shrimp, roasted onions and peanuts (slightly hot).

34 - GỎI MỰC € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Baby-Sepia, rote Zwiebel, Kräuter und Erdnüssen

(leicht scharf).

Fresh green papaya strips with Baby Sepia, red onions, fresh herbs.(slightly hot).

35 - GỎI XOÀI VIT € 9,90 (D,A,E)

Frische Mangostreifen mit knuspriges Entenfilet, Röstzwiebel, Erdnüssen und Kräuter (leicht-scharf).

Fresh Mango strips mit crispy duck filet, roasted onions and fresh herbs (slightly hot).

36 - GỎI BÒ € 9,90 (D,E,A)

Frische grüne Papayastreifen mit Rindfleisch vom Jungbullen, rote Zwiebel, Röstzwiebel, Kräuter und Erdnüsse (leicht scharf).

Beef salad from “ Young bulls “, red onions, fresh herbs and peanuts (slightly hot).

38 - **Starter Selection (ab 2 person) pro Person** € 15,90 (5,D,A,E,)

Hühnerspieße, Garnelenspieße, Sommerrollen mit Garnelen, Frühlingsrollen, Bò Lá Lót (Rind Hackfleisch gebraten mit Zitronengras und Wild Blättern umwickelt gegrillt), Röstzwiebel, Erdnüssen und Kräuter (leicht-scharf), Mango-Enten-Salat., 3 Dips : Erdnusssauce, Fischsauce und Süß-Sauer-Sauce.

Grilled chicken skewer, shrimp skewer, summer roll with shrimp, spring rolls, Bo La Lot (Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped),roasted onions and fresh herbs (slightly hot), Mango duck salad. Three Dips.

LAUWARM VORSPEISEN - LUKEWARM APPETIZER

39 - GÔI CUỐN

Sommerrollen (Reispapier) mit grünem Salat, frischen Koriander und Reismudeln, dazu Erdnuss-sauce, wahlweise mit :

Summer roll (Rice paper) with green salad, fresh herbs and rice noodles, Erdnuss-sauce, optionally with :

A - Garnelen - Shrimp € 7,90 (E,D)

B - Rindfleisch "Jungbulle" - Beef " Young bull "€ 7,90 (5,E)

C - Hühnerfleisch - Fire Chicken. € 6,90 (5,E)

D - Tofu - Tofu € 6,50 (E)

E - Knuspriger Ente - Crispy Duck € 7,90 (E,,A)

F- frische Avocado € 6,50 (E)

DUMPLINGS

42 - BÁNH BAO XÁ XÍU € 6,90 (5,2)

Gedämpfte Baobao-knödel gefüllt mit gegrilltem Schweinefleisch .

Steamed Babao dumplings filled with grilled pork belly.43 - XÍU MAI € 7,90 (A,)

Gedämpfte Wan-tan Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce.

Steamed Wantan dumplings with shrimp stuffing.

44 - HÁ CẢO € 7,90 (A)

Gedämpfte Reis-Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce.

Steamed rice dumplings with shrimp stuffing, Soy sauce.

45 - DIM SIM MIX € 7,90 (5,A,D,)

für Liebhaber der beiden Sorten Shao Mai und Ha Cao (je zwei Stück).

for lovers of both varieties Shao Mai and Ha Cao (two pieces each).

46 - Mixed Dumplings € 9,90 (5,A,D)

(Drei Variationen von 42+43+44) - (Three Variations from 42+43+44).

Natürliche Pflanzliche Vegan Natural Plant Vegan



VEGAN Vorspeisen:

Vegan 21 - SÚP NƯỚC DỪA. € 5,50

Kokossuppe mit Bio-Tofu, Pilzen und Frühlingszwiebeln.

Coconut soup with organic Tofu , mushrooms and spring onions.

Vegan 23 - SÚP HOÀNH THÁNH CHAY. (A). € 5,50

Wantan (A)-Suppe (Bio-Tofu gefüllt) mit Pak-Choi-Gemüse und Frühlingszwiebeln.

Wantan (A)- soup (Organic tofu filled) with Pakchoi vegetables and spring onions.

Vegan 25 - CHẢ GIÒ CHAY (3 Stück) € 5,90

Vietnamesische Frühlingsrollen in Reispapier, gerollt mit Gemüsefüllung und Dips-Sauce (A).

Vietnamese Spring rolls on Ricepaper, optionally with vegetable filling and Dips-Soße(A).

Vegan 28 - HOÀNH THÁNH CHIÊN (A). € 5,90_

Knusprige gebackene Wan-Tan-Taschen (A) mit Bio-Tofu-Füllung und Dips-Sauce (A).

Crispy Wan-tan (A) with organic tofu filling and Dips soße (A).

Vegan 39 - GỎI CUÓN: (2 Stück)

*Sommerrollen (Tapioka-ReisPapierrollen) mit grünem Salat, frischen Koriander, Minze, dazu Hoisin-sauce (A), wahlweise mit Bio-Tofu. // **Organic Tofu € 6,50***

*oder mit frische Avocado. // **Fresh Avocado € 6,50***



VEGAN Hauptgericht :

Vegan 50 - RAU XÀO FÙ (A) € 15,90

Gebratene frische Gemüse der Saison mit Bio-Tofu : Frühlingszwiebel, Chinakohl, Brokkoli, Pak-choi, Champignons, Zuckerschoten, Austernpilze, Zucchini, Kohlrabi in Sojasauce (A).
Serviert mit Reis.

Roasted fresh vegetables of the season with organic tofu : spring onion, chinese cabbage, broccoli, Pak-Choi, champions, Sugar snap peas, oyster mushroom, zucchini, kohlrabi in Sojasoße (A). Served with rice.

Vegan 51 - CÀ TÍM XÀO FÙ (A) € 15,90

Gebratene frische Auberginen mit Bio-Tofu und Frühlingszwiebel in Sojasoße (A). Serviert mit Reis.

Fried fresh eggplant with organic tofu and spring onions in Sojasoße (A). Served with rice.

Vegan 52 - ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ÓT (A) € 15,90

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

Fried organic tofu served with fresh market vegetables, Pepperoni and lemon grass in Sojasoße (A). Served with rice.

Vegan 53 - ĐẬU PHỤ SỐT LẠC (E). € 15,90

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

Fried organic tofu with fresh market vegetables in peanut (E)-sauce. Served with rice.

Vegan 54 - MÌ XÀO FÙ (A). € 15,90

Gebratene Nudeln mit frischem Marktgemüse, Bio-Tofu und Röstzwiebeln (A).

Fried noodles with fresh market vegetables, organic tofu and fried onions (A).

Vegan 55 - ĐẬU PHỤ XÀO KHÓM (A). € 15,90

Gebratener Bio-Tofu mit marktfrischem Gemüse der Saison aus dem Wok und frischer Ananas, Tomaten. Serviert mit Reis.

Roasted organic tofu with fresh seasonal vegetables from the wok and fresh pineapple, tomatoes. Served with rice.

Vegan 57 - PHỞ XÀO ĐẬU PHỤ (A,E). € 16,90

Gebratene Reisband-Nudeln mit Bio-Tofu, frisches Gemüse, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Fried rice noodles with organic tofu, fresh vegetables and fried onions (A).

Vegan F1 - CƠM CHIÊN TOFU (A). € 15,90

Gebratene Reis mit frischem Bio-Tofu, frischem Gemüse und Röstzwiebeln. Fried rice with fresh organic tofu, fresh vegetables and fried onions.

Vegan 83 - ĐẬU PHỤ XÀO NƯỚC CỐT DỪA € 15,90

Gebratene Bio-Tofu mit marktfrischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras, Limettenblätter in Kokos-Sauce. Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with market-fresh vegetables, green asparagus, lemongrass, and lime leaves in a coconut sauce. Served with rice.

Vegan 88 A - ĐẬU PHỤ XÀO SÓT XOÀI. € 15,90

gebraten Bio-Tofu mit Mango Sauce, fruchtig, süß-säuerlich, mit frischem Gemüse und frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.

Fried organic tofu with mango sauce, fruity, sweet and sour, with fresh vegetables, and fresh mango pieces. Served with rice.

Vegan 100 - ĐẬU PHỤ XÀO SÓT CÀ RI. € 15,90

Gebratene Bio-Tofu 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.

Fried organic tofu with red curry, with a slightly sweet and fruity flavor thanks to the use of coconut milk. Combined with various market-fresh vegetables, kohlrabi, and pumpkin, this curry is therefore widespread and very popular in Vietnam (the sauce is generally not spicy). Served with rice.

NUDELN - NOODLE MEAL:

60 A - PHỞ ĐÀU PHU. € 16,90 (5)

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

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with organic Tofu , rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

60 - PHỞ GÀ BẮC HẢI. € 16,90 (5)

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

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with chicken, rice ribbon noodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

61 - PHỞ BÒ ÁP CHẢO. € 18,90 (5)

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

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull ", rice ribbonnoodle, spring onion, red onion, fresh Lime and fresh herbs.

62 - SÚP MIẾN BÀ THỪA. € 16,90 (5)

Große Schale, typisch Vietnamesische Glasnudelsuppe: kräftige Rinderbrühe mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen, Hühnerfleisch, Bio-Tofu und Gemüse.

Large bowl of typical Vietnamese noodle soup : strong beef broth with fried beef from " Young bull ", chicken and Organic tofu vegetables.

105 - BÁNH CANH PHÚ VANG (5-D). € 20,90

Udon-Nudelsuppe mit Rinderbrühe // Pak Choi-Gemüse // Rindfleisch Jung-Bull, Gebratene Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu und Doradenfilet und frischen frühlingszwiebeln.

Udon noodle soup with beef broth // Pak Choi vegetables // Young bull beef, fried chicken breast fillet, organic tofu and sea bream fillet and fresh spring onions.

63 - UDON NGU' BÌNH. € 19,90 (5,D)

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Baby-Sepia, Garnelen und gegrilltem Lachs .

Fried Udon-noodle with fresh vegetables, pepperoni, Pak-choi vegetable, Baby-sepia, prawns and grilled Salmon.

64 - MIẾN GIA LONG. € 17,90 (5,D)

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch vom Jungbullen, Garnelen, Frühlingszwiebeln und frischem Gemüse.

Fried glass noodles with chicken, beef from " Young bull", prawns, spring onion and fresh vegetables.

65 - MÌ U MINH. € 17,90. (5,A,D)

Gebratene Nudeln mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Hühnerfleisch, Rindfleisch vom Jungbullen, Pak-Choi und frischem Gemüse.

Fried noodles with prawns, spring onion, chicken, beef from " Young bull ", Pak-choi and fresh vegetables.

F3 - PHỞ XÀO HỒI AN € 19,90 (5,E,A)

Gebratener Reis-Bandnudeln mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse, Pak-Choi, Rindfleisch vom "Jungbullen", Erdnüssen und Röstzwiebeln-

Roasted rice noodles with spring onions, fresh vegetables, Pak-Choi, beef of a young bull, peanuts and fried onions

GEBRATENE REIS:

F1- COM CHIEN CUNG ĐÌNH. € 16,90 (5,C,A).

Gebratener Reis mit frischer Avocado, Frühlingszwiebeln, Erbsen, junger Karotten, gebratenen Rühreier und Röstzwiebeln.

Fried rice with fresh avocado, spring onions, peas, carrots , fried eggs and fried onions.

102 - GÀ TI RÒM (5-A-D-C). € 19,90

Gebratene Reis // Gebratene Hähnchenbrustfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und dunkle Würze-Sauce.

Fried rice // Fried chicken breast fillet // Scrambled eggs // Fresh sliced avocado, cucumber, tomato and dark spice sauce.

103 - CÁ THÀNH NÔI (5-A-D-C). € 20,90

Gebratene Reis // Doradenfilet // Rührei // frische Scheibe, geschnitten von Avocado, Gurken, Tomaten und dunkle Würze-Sauce.

Fried rice // sea bream fillet // scrambled eggs // fresh sliced avocado, cucumber, tomatoes and dark spice sauce.

C2 / COM CHIÊN BÒ : (5,A) € 19,90

Gebratene Duftreis mit Frühlingszwiebel, Rindfleisch vom " Jungbullen ", Röstzwiebel und verschiedenen frischen Gemüse.

Fried fragrant rice with spring onions, beef from the "young bull", fried onions and various fresh vegetables.

C3 / COM CHIÊN HEO QUAY (5,A) € 17,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrilltem knusprigem Schweinebauch, Röstzwiebel und verschiedenen frischen Gemüse.

Fragrant fried rice with spring onion, grilled crispy pork belly, fried onion and various fresh vegetables.

C4 / COM CHIÊN THẬP CẨM (5,A) € 20,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gebratener Hähnchenbrustfilet, Bio-Tofu, Rindfleisch vom " Jungbullen ", Garnelen, Röstzwiebel und verschiedenen frischer Gemüse.

Fried fragrant rice with spring onion, fried chicken breast fillet, organic tofu, beef from the "young bull", shrimp, fried onion and various fresh vegetables.

C5 / COM CHIÊN VIT : (5,A) € 19,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, gegrillte knusprige Entenfilet, Röstzwiebel und verschienenes frisches Gemüse.

Fried fragrant rice with spring onions, grilled crispy duck fillet, fried onions and various fresh vegetables.

C6 / COM CHIÊN TÔM : (5,D,A) € 22,90

Gebratene Duft-Reis mit Frühlingszwiebel, Riesengarnelen (ohne schale), Röstzwiebel und verschiedenen frischen Gemüse.

Fried fragrant rice with spring onions, king prawns (shelled), fried onions and various fresh vegetables.

ROLL IT YOURSELF

“ Heute wird selbst gerollt “ ist das Motto dieses populären und beliebten Gerichte aus Vietnam, mit dabei sind frische Kräuter, Salat, Reismudeln, Reispapier, Erdnüsse, Röstzwiebel und aromatischen Dips. Diese Reispapierrollen werden lauwarm gegessen.

“ Today is rolled itself “ is the motto of this popular one and popular dishes from Vietnam, fresh herbs are included, salad, rice noodle, peanuts, roasted onion and aromatic dips. These rice paper rolls are eaten lukewarm.

WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with :

66 - CUÓN TÔM và GÀ NƯỚNG. € 21,90 (5,D,E)

Gegrilltes Garnelen und gebratenem Hühnerfleisch zum Selbstrollen.

Grilled Prawns and chicken to the self-rolling.

67 - CUÓN BÒ LÁ LÓT € 19,90 (5,D,E)

Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras mit Wildblättern umwickelt zum Selbst-rollen.

Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped to the self-rolling.

68 - CUÓN HỒI và TÔM € 22,90 (5,D,E)

Gegrilltes Lachs und Riesengarnelen (ohne Schale) zum Selbst-rollen.

Grilled Salmon and Prawns (without shell) to the self-rolling.

69 - CUÓN VIT GIÒN € 19,90 (5,A,E)

Gegrilltes knuspriges Entenfilet zum Selbst Rollen.

Grilled crispy Duck to the self-rolling.

70 - CUÓN BÒ XÀO € 19,90. (5,DE)

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen, Frühlingzwiebel und Sesam zum Selbstrollen.

Fried Beef from “ Young bull “ , spring onion and sesame to the self-rolling.

71 - CUÓN ĐẬU PHU € 16,90 (5,D,E)

Gebratener Bio-Tofu mit Zitronengras zum Selbst-rollen

Fried Organic tofu with lemongrass .

49 - CUON HEO QUAY : € 17,90 (5,D,E)

mit gegrilltem, knusprigem Schweinebauch zum Selbstrollen. (with grilled crispy pork belly to the self-rolling.)

With grilled, crispy pork belly for self-rolling.

72 - ROLLPARADIES SPEZIAL (Ab 2, 4 oder 6 ...Personen) pro Pers. € 22,90 (5,A,D,E)

Gegrilltes Garnelen, gegrilltes Lachs, Rindfleisch vom "Jungbullen" braten, gebratenes Hühnerfleisch, knusprige Ente und Bio-Tofu.

Rolling paradise special (from two persons) : Grilled Prawns, grilled Salmon, fried Beef from " Young bull ", chicken, grilled crispy Duck and Organic Tofu.

BÚN - RICE NOODLES

Vietnamesische "Pasta" aus Reismudeln, lauwarm serviert mit Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern und hausgemachtem angenehm aromatischen Limetten-Dressing (Limetten // Fisch-Sauce)

Vietnamese Pasta made from rice noodles, lukewarm Served with salad, roasted onion, Peanuts, fresh herbs and homemade pleasant aromatic Lime dressing (Lime // Fish Sauce).

WAHLWEISE mit - OPTIONALLY with:

73 - BÚN BÒ NAM BÒ € 19,90 (5,D,A,E)

mit gebratenem Rindfleisch vom Jungbullen und Frühlingsrollen.

with fried Beef from " Young bull" and Spring roll.

74 - BÚN GÀ và CHẢ GIÒ. € 17,90 (5,D,E,A)

mit gebratenem Hühnerfleisch und Frühlingsrollen.

with fried chicken and spring roll.

75 - BÚN LÁ LỐT và CHẢ GIÒ. € 19,90 (5,D,E,A)

mit gegrilltem Rinderhackfleisch und Zitronengras in Wild-Blätter umwickelt und Frühlingsrollen.

Fried ground beef with Lemongrass and grilled wild leaves wrapped , spring roll.

76 - BÚN VIT GIÒN và CHẢ GIÒ. € 19,90 (5,D,A,E).

mit knusprigem Entenfleisch und Frühlingsrollen.

with grilled crispy Duck and spring roll.

78 - BÚN THIT HEO NƯỚNG € 17,90 (5,E,D,A)

mit gegrilltem knusprigem Schweinebauch und Frühlingsrollen.

with grilled crispy pork belly and spring roll.

79 - BÚN TÔM NƯỚNG € 22,90 (5,D,E,A)

mit gegrillten Riesengarnelen und Frühlingsrollen.

with grilled Prawns and spring rolls.

80 - BÚN ĐẬU PHU SẢ € 16,90 (5,E,A,D)

mit gebratenem Zitronengras, Bio-Tofu und vegetarischen Frühlingsrollen .

with fried Organic Tofu, Lemongrass, fried onion and vegetable spring roll

80A - BÚN CHẢ GIÒ THIT. € 17,90 (E,D,A)

Mit knusprigen vietnamesischen Hühnerfleisch Frühlingsrollen .

With crispy Vietnamese chicken spring rolls.

REISKORN SPECIAL:

81 - GÀ LAC CẢNH. € 17,90 (5,E)

Gebratene Hähnchenbrustfilet auf marktfrischem Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.

Fire chicken on market fresh vegetables in Peanut sauce. Served with rice.

82 - GÀ KHÓM NHA TRANG € 17,90 (5,)

Gebratener Hühnerfleisch mit marktfrischem Gemüse der Saison aus dem Wok und frischer Ananas, Tomaten in Tamarinde-Sauce. Serviert mit Reis.

Stir-fried chicken with market-fresh seasonal vegetables, fresh pineapple, and tomatoes in a tamarind sauce. Served with rice.

83 - GÀ DỪA BÃY MÃU. € 17,90 (5)

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit marktfrischem Gemüse, grünem Spargel, Zitronengras, Limettenblätter in Kokos-Sauce. Serviert mit Reis.

Fire chicken on market fresh vegetables, green asparagus, Lemongrass, Limes leaves in Coconut sauce. Served with Rice.

84 - BÒ TIÊU MIỀN TÂY € 19,90 (5,2)

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen" in schwarzer Pfeffer-Sauce mit frischem Gemüse. Serviert mit Reis.

Fried Beef from "Young bull" in the black pepper sauce with fresh vegetables. Served Rice.

56 - BÒ TÍM CHÂN MÂY. € 19,90. (5)

Gebratenes Rindfleisch vom Jungbullen mit frische Rote-Zwiebeln, frisch Tomaten -Scheibe und Zitronengras in Austern-Sauce. Serviert mit Reis.

Roasted young beef with fresh red onions, fresh tomato slices, and lemongrass in oyster sauce. Served with rice.

05 / MỰC SẢ QUẢNG CÔNG. € 19,90 (5,D)

Gebratene Baby-Sepia mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

Roasted baby cuttlefish with fresh vegetables, peppers, and lemongrass. Served with rice.

06 / BÒ SẢ VĨNH PHƯƠNG. € 19,90 (5)

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen" mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

07 / CẢI BÈ PHƯƠNG SÀI € 19,90 (5)

Gebratener frischer Vietnamesischer Pak-Choi Gemüse mit Rindfleisch vom Jungbullen, Knoblauch, Sesamkerne und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis.

Roasted beef from a young bull with fresh vegetables, pepperoni, and lemongrass. Served with rice.

08 / ĐỒ BIÊN THUẬN AN € 20,90. (5,D)

Gebratene Meeresfrüchte : Baby-Sepia, Riesengarnelen, Lachs gegrillt mit frischem Gemüse, frischen Ananasstücken und frischen Tomaten . Serviert mit Reis.

Fried seafood: Baby cuttlefish, king prawns, grilled salmon with fresh vegetables, fresh pineapple chunks, and fresh tomatoes. Served with rice.

09 / THIT KHO TÀU € 17,90 (5,2)

Geschmorte Schweinebauch und Hühnereier in Pfeffer-Ingwer-Sauce, dazu eine grüner Salatteller, Gurken und frische Tomatenscheibe. Serviert mit Reis

Braised pork belly and chicken eggs in pepper-ginger sauce, served with a green salad, cucumber, and fresh tomato slices. Served with rice.

85 - BÒ KHÓM TƯ ĐỨC. € 19,90 (5)

Gebratenes Rindfleisch vom "Jungbullen" aus dem Wok mit frischer Ananas, Zuckerschoten, Tomaten und Frühlingszwiebeln in süß-säuerlicher Sauce. Serviert mit Reis.

Fried beef from "Young bull", from Wok with fresh Pineapple piece, sugar snap, tomatoes and spring onion in sweet sour sauce. Served with rice.

86 - VIT GỪNG CAM RANH € 19,90 (5,A)

Knuspriges Entenfilet gebraten mit Marktgemüse und Ingwer. Serviert mit Reis.

Grilled crispy Duck with fresh market vegetables and Ginger. Served with rice.

87 - VIT PAK-CHOI MỸ ĐỨC € 19,90 (5,A,N)

Knuspriges Entenfilet mit Pak-Choi gemüse, Austernpilzen und Sesam. Serviert mit Reis.

Grilled crispy duck with Pak-choi vegetable, Oyster mushrooms and Sesame. Served with rice.

88 A - VIT XOÀI CAM LÂM € 19,90 (5,A)

Knuspriges Entenfilet gebraten mit Mangosauce, fruchtig, süß-säuerlich, mit frischem Gemüse und frischen Mangostücke. Serviert mit Reis.

Grilled crispy duck filet with Mango sauce, fruity, sweet sour, fresh vegetables, potatoes, Lotus roots, fresh Mango piece. Served with rice.

47 / VIT LAC CẢNH : € 19,90. (5,A,E)

Knuspriges Entenfilet gebraten mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis.

Crispy duck fillet fried with fresh vegetables in peanut sauce. Served with rice.

48 / VIT SẢ SAPA. € 19,90. (5,A)

Knuspriges Entenfleisch gebraten mit frischem Gemüse, Peperoni und Zitronengras. Serviert mit Reis.

Crispy duck meat fried with fresh vegetables, pepperoni, and lemongrass. Served with rice.

88 B - MỰC CÀU BÓNG. € 19,90 (5,D,2)

Baby-Sepia angebraten mit marktfrischem Gemüse, Limettenblättern, Frühlingszwiebeln und Pfeffer. Serviert mit Reis.

Fried baby sepia with fresh market vegetables, Limes leaves, spring onion and pepper. Served with rice.

90 - HỒI HÀO KHẢI ĐÌNH. € 21,90 (5,D,2)

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

Grilled Salmon with fresh vegetables in Oysters sauce. Served with rice.

91 - CÁ CHIÊN TRƯỜNG TIỀN € 21,90 (5,D,2)

Knusprige gegrillte Dorade (Goldbrasse) mit Pak-Choi-Gemüse. Serviert mit Reis.

Grilled crispy Dorade (Gilthead) with fried Pak-choi vegetables. Served with rice.

93 - TÔM RIM AN BÀNG € 22,90 (5,D,2)

Gebratene Riesengarnelen in Karamel-Pfeffer-Sauce mit Frühlingszwiebeln, dazu eine Teller grüner Salat, Gurken und frische Tomaten. Serviert mit Reis.

Fried Prawns in caramel-pepper-sauce with spring onion, to a plate green salad, Cucumbers and fresh Tomatoes. Served with rice.

94 - TÔM XÀO LĂNG CÔ € 22,90 (5,D)

Gebratene Riesengarnelen mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Peperoni und Gemüse. Serviert mit Reis.

Fried Prawns with spring onion, Lemongrass, Pepperoni and fresh market vegetables. Served with rice.

CURRY

Roter Curry schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfrischem Gemüse, Kohlrabi und natürlicher Schärfe wirkt das Gericht sehr frisch und leicht. Deshalb ist Curry in Vietnam weit verbreitet und sehr beliebt. Serviert mit Reis.

Red Curry tastes great by using coconut milk, slightly sweetish and fruity. In combination with various fresh vegetables, Kohlrabi and the natural sharpness makes the dish very fresh and slightly. That is why curry is widely used and very popular in. Served with rice.

WAHLWEISE mit: - OPTIONALLY with:

95 - GÀ RI. € 17,90 (5)

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.

with fire chicken .

96 - VỊT RI € 19,90 (5,A)

mit knusprigem Entenfilet.

with grilled crispy Duck filet

97 - HỒ L RI € 21,90 (5,D)

mit gegrilltem Lachsfilet.

with grilled salmon.

98 - BÒ RI € 19,90 (5)

mit gebratenem Rindfleisch vom " Jungbullen ".

with fried Beef from "Young Bull ".

99 - TÔM RI € 22,90 (5,D)

mit gegrillten Riesengarnelen (ohne Schale).

with grilled Prawns (without shell)

für kleine Gäste bis neun Jahre alt..... (nur im Haus zum Essen)

GÀ CÀ RI / SỐT ĐÀU PHÔNG € 8,90 (5,E)

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten aus dem Wok in Sauce: Wahlweise : Erdnuss-sauce (E) oder Curry-sauce . Serviert mit Reis.

CƠM // MI CHIÊN GA. € 8,90 (5,A)

Gebratene Duft-Reis oder Nudeln mit frischem Gemüse, Röstzwiebel und Gebratene Hähnchenbrustfilet

DESSERT

118 - Frische Duft-Mango mit Klebreis in Süßer-Kokoscreme. € 5,90. **Mango sticky rice.**

119 - Frische " Pisang Awak „ Vietnamesische Banane gedampft in Klebreismehl, leicht süßlich mit Kokosnuss und Mungbohnen. € 4,90

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

ASIATISCHER BIERE 0,33L

- 211 - Saigon Bier (Vietnamesisch Bier). € 5,90
- VIETNAMESISCHER 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 - Adelhöfner// 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, - Rhabarbersaft, -Johannisbeernektar, -
Orangensaft, - Maracujanektar, - Apfelsaft Naturtrüb, - Grapefruitsaft,

ALOE VERA KING NATURAL. 0,2l € 4,50

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

Mangosaft, - Lycheesaft, - Guavennektar, - Rhabarbersaft, Johannisbeer Nektar, -
Orangensaft, Maracujanektar , - Apfelsaft Naturtrüb, - Grapefruitsaft, Schweppes
Bitter-Lemon, Schweppes Ginger-Ale.

- 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.

236 - Doppel Espresso € 3,90

237 - Cappuccino € 3,50.

240. Espresso einfach. € 2,90

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

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 einschließlic 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 Karotinoidzubereitungen 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-Tocopherotsukzinat aus Sojabohnenquellen;

c) aus pflanzlichen Öten gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;

d) aus Pflanzensterinen gewonnene Phyto Stanolester aus Sojabohnen Quellen;

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlic Laktose), außer

a) Notke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol

landwirtschaftlichen Ursprungs;

b) Lactit;

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

Sellerte 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;

Luptnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Nachdruck, Vervierrät Tigung 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