

SUPPE



1. **Miso Suppe** 6.90€
Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, Sesam mit Lachs oder Tofu
3. **Kokosmilch – Suppe** 7.90€ 
Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Frühlingszwiebeln mit Gyoza

SALAT

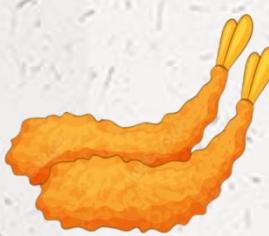


6. **Seetang Salat** ⁱ⁾ 6.90€ 
Japanischer Algensalat mit Sesam und Salat
7. **Avocado Salat** ^{e) i)} 10.90€ 
Avocado, gemischter Salat, Cherrytomaten, Sesam, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing
8. **Mango Salat** ^{e) i)} 10.90€ 
*Mango, gemischter Salat, Cherrytomaten, Sesam, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing
a. Hähnchen / b. Vegan Hähnchen*
9. **Kimchi (spicy)** 5.90€
Hausgemachter Scharf eingelegter Chinakohl



FINGER FOOD

10. **Baby Bean**^{f)h)} 5.90€
Japanische grüne Sojabohnen mit Salz (Edemame)
11. **Sommer Rolle** ^{d)e)} 7.90€
Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischer Salat, Kräuter, Reisnudeln und Erdnuss-Sauce Dip
12. **Shaolin Rolle** ^{c)b)} 6.90€
Knusprige Teigblätterrollen gefüllt mit Kohlrabi, Karotten, Morscheln, Shiitake, Spitzkohl, Mungbohnen, Glasnudeln, Kräuter und Süß-Chili Sauce
13. **Frühlingsrollen** ^{c)d)} 7.90€
Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Hühnerhack, Kohlrabi, Karotten, Morscheln, Spitzkohl, Shiitake, Glasnudeln, Kräuter und Limetten-fisch Sauce
14. **Gyoza** 6.90€
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und süß-chili Sauce
15. **Yakitori Spieße** „leicht schaft“ 7.90€
Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce
16. **Ebi Tempura** ^{a)k)} 7.90€
Gebackene Garnelen mit Paniermehl ummantelt und süß-chili Sauce
17. **Buddha Roll** ^{e)} 7.90€
Reiseblätterrollen gefüllt mit Tofu, Sautiertem Seitan, Reisnudeln, frischer Salat, Kräuter und Erdnuss-Sauce Dip
19. **Dim Sum** 7,90€
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen, übergossen mit Soja-Limetten Sauce



Vegetarisch



Saigon Special

50. Monk's Clay Pot ^{a) f)}



21.90€

Seitanstreifen, goldener Tempeh, Tofu im Tontopf mit geschmorten Shiitake, buntem Gemüse, Karamellisierter Sojabrühre und dazu Sesam Reis

52. Dragon Bowl ^{e) k)}

22.90€

Gegrillte Großgarnelen spieße in Kräuter Butter mit Avocadostücken, gedämmt Reisnudeln, gemischter Salat, Kräuter und dazu hausgemachten Dressing und Limetten Soße

53. Die Freundenpracht ^{e) d)}

22.90€

Medium gegrilltes Lachfilet mit Avocadostücken, gedämmt Reisnudeln, gemischter Salat, Kräuter und dazu hausgemachten Dressing und Limetten Soße

57. Bun Cha Ha Noi ^{i) e)}

21.90€

Marinierte, gegrillte Schweinefleischfrikadelle, gegrilltem Schweinebauch auf lauwarmen Reisnudeln, Saisonsalat, asiatischem Kräutern und Erdnüssen serviert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette.



Vegetarisch



Hauptgerichte

20. Gebackener Natur Bio Tofu f)		15.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis		
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	
21. Hühner Brust Filet oder (Vegane Hähnchen)		16.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis		
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	
22. Gebackene Hühner Brustfilet ^{l)}		17.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis		
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	
23. Knusprige Entefilet oder (Vegane Ente) ^{l)}		20.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis		
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	
24. Rindfleisch (Argentine Hüftsteak)		18.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Jasmin Reis		
a. Saigon Xot „dunkle soße“	b. Rote Curry Sauce	
25. Black Tiger Garnelen ^{k,l,h)}		19.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis		
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	

Scharf

Vegan

Ramen & Udon Suppen

61. Tonkotsu Shoyu Ramen

Brühe: Huhn, Shoyu

Toppings: Schweine Chashu, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) c)

16.90

67. Udon Suppe

Brühe: Huhn, Dashi a) b) c)

Toppings: Ei, Naruto, Mais, , Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips.

mit Hähnchen Gebackene

16.90

mit Tofu

15.90

62. Miso Ramen

16.90

Brühe: Huhn, Miso

Toppings: Schwein Chashu, Hackfleisch, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Noriblatt, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) c)

63. Shoyu Ramen

16.90

Brühe: Huhn, Shoyu

Toppings: Hähnchen Gebackene, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) c)

64. Spicy Tantanmen Ramen „Pikant“

16.90

Brühe: Huhn, Spicy Tantanmiso

Toppings: Schweine Chashu, Hackfleisch, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) c)

65. Seafood Ramen

17.90

Brühe: Seafood, Miso, Shoyu

Toppings: Lachs, Surimi, Naruto, Grüne Muscheln, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) d)

66. Veggie Ramen

15.90

Brühe: Sojamilch, Miso

Toppings: Tofu, Mais, Shiitake, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) b) f)

68. Udon Curry

16.90

Brühe: Huhn, Kokos, Curry a) b) c)

Toppings: Hähnchen Gebackene, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips.

Minilexikon

Chashu

Japanischer Sousvide fleisch, zart gegart

Dashi

Japanische Brühe, aus Kombu (Seetang)

Miso

Fermentierte Sojabohnenpaste, Basis für viele Suppen und Saucen

Tantan

Würzige Sesam-Chili-Suppe mit Hackfleisch

Tonkotsu

Kräftige Brühe aus ausgekochten Schweineknochen, cremig und intensiv

Shoyu

„Soja“Ramen, Brühe mit Sojasauce als Hauptgeschmacksgeber

Naruto

Traditionelle japanische Fischdelikatesse mit gedämpftem, weißen Fischfleisch, die kunstvoll zu einer Rolle geformt wird



Hauptgerichte

26. Lachsfilet vom Grill	<i>mit buntem Gemüse im Wok gebraten. Dazu mit Sesam Reis.</i>	21.90€
a. Saigon Sauce ²⁾ „dunkle soße“	c. Mango Sauce	
b. Rote Curry Sauce	d. Erdnuss Sauce ^{e)}	
27. Reisnudeln		
<i>mit frische gemischter Salat, Nussmischung, Kräuter und Limetten-Chili Dressing ^{d)e)}</i>		
a. mit gebraten Tofu, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zitronengras, Knoblauch	16.90€	
b. mit Knusprige Frühlingsrollen oder (Veggie-Option)	17.90€	
c. mit kurzangebratenes Rinderfilet, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zitronengras und Knoblauch	19.90€	
28. Udon Nudeln		
<i>aus Weizenmehl mit buntem Gemüse in Rote Curry-Sauce ^{f)}</i>		
a. mit Tofu	15.90€	
b. mit Hühnerfleisch	16.90€	
c. mit Garnelen	19.90€	
29. Udon Nudeln		
<i>aus Weizenmehl gebratene mit buntem Gemüse ^{c)f)}</i>		
a. mit Hühnerfleisch paniert	17.90€	
b. mit knusprige Ente	20.90€	
c. mit Garnelen	19.90€	
d. Rindfleisch	18.90€	
32. PHỞ Reisbandnudelsuppe		
<i>Sai Gon Spezialität – Traditionelle Kräftige aromatisch PHỞ-Nudelsuppe, serviert mit fischen vietnamesischen Kräutern.</i>		
a. mit Rindfleisch	16.90€	
b. mit Tofu und Pakchoi	14.90€	
c. mit Huhn	14.90€	

SUSHI

BOWLS

Alle Bowls werden mit Sushireis zubereitet

- B1. Lachs Bowl** – mit Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 19.90€
- B2. Vegi Bowl** – mit Inari, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam  17.90€
- B3. Unagi Bowl** – mit Aal, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 22.90€
- B4. Tuna Tataki** – mit kurzgebratenes Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 23.90€
- B5. Salmon Tataki** – mit kurzgebratenes Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 21.90€
- B6. See Food Bowl** – 2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 gekockte Garnelen, 2 Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 26.90€

NIGIRI SUSHI (je 2 Stück)

- N1. Sake** – Lachs  5.90€
- N2. Maguro** – Thunfisch  5.90€
- N3. Ebi** – Garnelen  5.90€
- N4. Unagi** – gegrilltem Süßwasseraal 5.90€
- N5. Avocado** – Avocado  4.90€
- N6. Kani** – Krebsfleisch  4.90€
- N7. Inari** – Tofutasche  4.90€



SUSHI

MAKI SUSHI (je 6 Stück)

M1. <i>Tekka Maki</i> – Thunfisch ^{d)}	5.90€
M2. <i>Sake Maki</i> – Lachs ^{d)}	5.90€
M3. <i>Ebi Maki</i> – gekochten Garnelen ^{f)}	5.90€
M4. <i>Sake Avo Maki</i> – Lachs, Avocado ^{d)}	5.90€
M5. <i>Surimi Maki</i> – Krebsfleisch ^{2)k)}	5.90€
M6. <i>Avo Maki</i> – Avocado 	4.90€
M7. <i>Kappa Maki</i> – Gurke und Sesam ⁱ⁾ 	4.90€
M8. <i>Magon Maki</i> – Mango 	4.90€



FUTO MAKI-BIG ROLL (je 5 Stück)

F1. <i>Special Lachs Futo</i>	9.90€
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse	
F2. <i>Sai Gon Vegi Futo</i> 	8.90€
Rucola, Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse	
F3. <i>Special Tekka Futo</i>	9.90€
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse	
F4. <i>Ebi Special Futo</i>	9.90€
Gebackene Garnelen, Frischkäse , Avocado, Gurke	
F5. <i>Cali Special Futo</i>	9,90€
Surimi, Frischkäse, Gurke, Avocado, Rucola	
F6. <i>Special Futo</i>	9,90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Mayonnaise, Avocado, Gurke	



 Vegetarisch

Sushi

TEMPURA SUSHI (gebackene Sushi je 6 Stück)

T1. <i>Alaska Roll</i> <small>d.g.l)</small>	9.90€
Lachs, Gurke, Avocado, Mayonnaise, Teriyaki	
T2. <i>Vegi Roll</i> <small>g.l)</small> 	9.90€
Avocado, Gurke, Mango, Rucola, Mayonnaise, Teriyaki	
T3. <i>Tekka Roll</i> <small>d.g.l)</small>	9.90€
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki	
T4. <i>Ebi Roll</i> <small>g.l)</small>	10.90€
Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Teriyaki	
T5. <i>California Roll</i> <small>g.l)</small>	9.90€
Surimi, Frischkäse, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Teriyaki	
T6. <i>Momo Roll</i> <small>g.l)</small>	10.90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurken, Mayonnaise, Teriyaki	

INSIDE-OUT ROLLS (je 8 Stück)

i1. <i>Sake I.O</i> – Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko ^{d)}	13.90€
i2. <i>Maguro I.O</i> – Thunfisch, Gurke, Frischkäse , Tobiko ^{d,g)} 	13.90€
i3. <i>California Surimi I.O</i> – Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse, Rucola, Tobiko ^{d)}	13.90€
i4. <i>Vegi I.O</i> – Avocado, Gurke, Mango, Rucola, Frischkäse ,Sesam	11.90€
i5. <i>Unagi I.O</i> – Aal, Gurke, Frischkäse, Teriyaki, Sesam ^{i,g)}	13.90€
i6. <i>Ebi I.O</i> – gebakene Garnelen, Avocado, Frischkäse , Sesam ^{d)} 	13.90€
i7. <i>Chicken Tempura I.O</i> - gebakene Hähnchen, Gurken, Rucola, Sesam	13.90€
i8. <i>Salmon Tempura I.O</i> – gebakene Lachs, Gurken, Avocado, Sesam	14.90€

SAI GON SUSHI

SPECIAL ROLLS (je 8 Stück)

E1. My Best Friends Roll

17.90€

Gebackene Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambierten Lachs, Tobiko

E2. Vegi Roll

14.90€

Mango, Gurke, Tofu, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

E3. Grenn Rolls

15.90€

Frühlingszwiebel Tempura, Paprika Tempura, umwickelt mit flambierten Chili Mayonnaise

E4. Phonix Rolls

16.90€

Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurke, umwickelt mit Surimi

E5. Dragon Roll

18.90€

Gebackene Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Aal

SUSHI MENÜ

Lachs Menü

19.90€

2 Stk Nigiri, 6 Stk Maki, 5 Stk Tempura Lachs Roll

Collection Menü

22.90€

4 Stk Nigiri, 8 Stk Inside Out, 6 Stk Maki

Vegi Menü

18.90€

12 Stk Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri

Fusion Menü

29.90€

Je nach Vorfiebe wählt (8 Stk I.O, 6 Stk Maki, 5 Stk Tempura, 4 Stk Nigiri)

Menü für zwei

54.90€

6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 16 Stk Inside Out, 10 Stk Tempura



Vegetarisch



Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes

9.90€

Fischstäbchen "Lachs" mit Gebratene Nudeln

9.90€

Beilage

Kartoffeln Pommes

3.90€

Süßkartoffeln Pommes

4.90€

Gebratener Reis

4.90€

Gebratene Nudeln

4,90€

Dessert

Mochi Eis eine Kombination aus der Japanischen Mochi-tradition und Cremigem Speiseeis (Kokos / Matcha)

7.90€

Knuspriger Sesam Reisbällchen mit Nüsse Füllung

5.90€

Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Eis

6.90€



Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4)

Geschmacksverstärker 5) Süßungsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Coffein

Allergien

a) Gluten b) Weichtiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h)
Schalefrüchte i) Sesam k) Krebstiere l) Weizen

Alles Gerichte ohne Geschmacksverstärker verwenden!

Getränke

Home Made

Tra Dao „hausgemachter Eistee“

6.90€

Zitronengrass Pfische Orange Eistee

Da Chanh

6,90€

Erfrischende Limettenlimonade (Limetten, Minze, Rohzucker, Soda)

Wildberry Sour

6,90€

Limette, Rohzucker, Schweppes Wildberry, Grenadine

Caipi Ginger

6.90€

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Cocktails

Hanoi Sunshine (ohne Alkohol)

7.90€

Mango, Litchi, Maracujasaft, Kokosmilch, Kokossirup

Miss Saigon (mit Alkohol)

8.90€

Rum, Contreau, Litschislikör, Orangensaft, Maracujasaft, Granadinesirup

Mojitos

Classic Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

Lychee Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Litschisaft, Soda

Mango Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Mangosaft, Soda

Spritziges

Hugo Prosecco mit Holundersirup, Limette und Minze

6,90€

Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Orange

6.90€

Lillet Berry Lillet Blanc mit Holundersirup, Wildberry

6.90€

Sarti Spritz Prosecco mit Sarti Rose, Tonic Water

6.90€

Getränke

Softdrinks

	0.2l	0.4l
<i>Wasser (Still, Sprudel)</i>	2.50€	3.90€
<i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi</i>	3.50€	4.90€
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry</i>	3.50€	4.90€
<i>Flasche Wasser (Medium, Still) 0.75l</i>	6.50€	

Säfte und Saftschorle

	0.2l	0.4l
<i>Apfel Saft oder Schorle</i>	3.50€	4.90€
<i>Maracuja Saft oder Schorle</i>	3.50€	4,90€
<i>Johannisbeer Saft oder Schorle</i>	3.50€	4.90€
<i>Litschi Saft oder Schorle</i>	3.50€	4.90€
<i>Mango Saft oder Schorle</i>	3.50€	4.90€

Kaffee

<i>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch</i>	5.90€
<i>Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch</i>	4.90€
<i>Kaffee</i>	3.50€
<i>Espresso</i>	2.90€
<i>Cappuccino</i>	3.90€
<i>Latte Macchiato</i>	4.50€

Getränke

Saigon Pot of Tea

<i>Hot Saigon (Ingwer, Zitrone, Minze, Honig)</i>	5.50€
<i>Saigon Power (Jasmin, Longan, Apfel, Goji Beeren, Rohzucker)</i>	5.50€
<i>Grüntee, Jasmintee, Ingwertee oder Minztee</i>	4.90€

Bier

<i>Asahi Bier – japanisches Bier (0.33l)</i>	5.50€
<i>Saigon Bier – vietnamesisches Bier (0.33l)</i>	5.50€
<i>Rothaus Tannenzäpfle Pils (0.33l)</i>	4.50€
<i>Rothaus Alkoholfrei Pils (0.33l)</i>	4.50€
<i>Rothaus Zäpfle Radler (0.5l)</i>	5.50€
<i>Alkoholfrei Hefeweizen Erdinger (0.5l)</i>	5.50€
<i>Hefeweizen Erdinger (0.5l)</i>	5.50€
<i>Stiftungsbräu Erding Hell Vollbier (0.5l)</i>	5.50€

Asiatische Spirituosen

<i>Mei Kuei Lu (Rosenschnaps), 54%, 2cl</i>	3.90€
<i>Chu Yeh Ching (Bambusschnaps), 45%, 2cl</i>	3.90€
<i>Nep Moi (Vietnamesischer Reisschnaps), 30%, 2cl</i>	3.90€

Long Drinks

<i>Vodka Lemon</i>	6.90€
<i>Gin Tonic</i>	6.90€
<i>Rum Cola</i>	6.90€

Getränke

Weißwein

	0.2l	0.75l
<i>Riesling trocken</i>	5.50€	
<i>Weißburgunder halbtrocken</i>	5.90€	19.90€
<i>Grauburgunder Kabinett trocken</i>	5.90€	19.90€



Rotwein

	0.2l	0.75l
<i>Lemberger trocken</i>	5.50€	
<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken</i>	5.90€	
<i>Fabelhaft Tinto</i> (Niepoort, Douro, Portugal)	7,90€	22.90€

Rosewein

	0.2l	0.75l
<i>Samtrot Rose fruchtig</i>	5.50€	18.90€
<i>Schwarzriesling Weißherbst</i>	5.50€	17.90€
<i>Weinschorle</i>	4.50€	

Sekt

	0.1l	0.75l
<i>Cuves Sekt trocken</i>	2.90€	17.90€