

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:** Mittagessen von Mittwoch bis Samstag um 11:30 bis 15:45 außer Sonntag und Feiertag.

Montag & Dienstag: Ruhetag. - Mittwoch bis 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

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 CUỐN: (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 frischer Avocado. // Fresh Avocado €6,50.

VEGAN Hauptgericht :

Vegan 50 - RAU XÀO FÙ (A) € 11,50

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) € 11,50

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) € 11,50

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 SÓT LẠC (E). € 11,50

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). € 11,50

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). € 11,50

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.

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

Vegan 57 - PHỞ XÀO ĐẬU PHỤ (A,E). € 11,90

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 ĐẬU PHỤ (A). € 11,50

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 NƯỚC CỐT DỪA. € 11,50

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

Vegan 88 A - ĐẬU PHỤ XÀO SÓT XOÀI. € 11,50

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. € 11,50

Gebratene Bio-Tofu mit Roter Curry, schmeckt durch die Verwendung von Kokosmilch, leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit verschiedenem marktfischem 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

REISKORN SPEZIAL

Vorspeise - appetizer

Frische Gemüsesuppe mit Reisnudeln 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 Reisnudeln, 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.A) oder Tamarinden-Sauce (süß-säuerlich).(5.), 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.A) or tamarind sauce (sweet and sour) (5.), black pepper sauce (5.A) or mango sauce with fresh mango pieces (5).

- + *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. _____ mit gebratenem Hühnerfleisch (5.) € 11,90

mit gegrillten knusprige Entenfilet (A) € 12,90 _____ mit Rindfleisch (5). € 14,50

mit gegrilltem Lachssteak mit Riesengarnelen gebraten € 13,90. _____ 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
<u>ASIATISCHER BIERE 0,33L:</u>	211 - Saigon Bier (Vietnamesisch Bier). € 5,90

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

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 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 ZWEIFELT : 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 illinoiesis* (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;

Luptnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung jeglicher Art nur mit ausdrücklicher
Zustimmung der Wirtschaftskammer ÖÖ 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