



MENU



VIETNAMESISCHE KÜCHE & SUSHI
„Von der Küche meiner Mutter auf Ihren Tisch“

Willkommen bei Vi Nhà,

Ihrem neuen kulinarischen Treffpunkt in Albstadt!
Unser Restaurant vereint das Beste der vietnamesischen Küche mit feinsten Sushi-Kunst zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Bei uns stehen Frische, Authentizität und Liebe zum Detail im Mittelpunkt - ganz nach dem Motto:
„Von der Küche meiner Mutter auf Ihren Tisch“.

Genießen Sie bei uns traditionelle vietnamesische Gerichte, frisch zubereitete Sushi-Kreationen und ein Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Ob zum gemütlichen Abendessen, schnellem Lunch oder geselligen Treffen mit Freunden - bei Vi Nhà fühlen Sie sich wie zu Hause.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie, wie echte Hausmannskost und moderne asiatische Küche aufeinandertreffen!



STARTERS

Mix Tapas (NEW) - für 2 oder 3 Pers. **10,- pro Pers.**
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü
(auch vegetarisch möglich)

01. EDAMAME  **6.5**
Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver

02. KIMCHI ^(b,d) **(NEW)** - sehr scharf  **6.9**
Hausgemachter, traditionell koreanischer fermentierter Chinakohl mit Chili, Knoblauch und Ingwer eingelegter Chinakohl

03. BABY SPINAT SALAT ^(a,b,k)  **6.9**
▪ mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl **8.9**
▪ mit Spargel, Miso Sauce, Trüffelöl

04. MANGO SALAD ^(b,d,e,f,k,p)
Mango, Gurke, Karotten, Kräutern, Erdnüssen, Limetten-Sauce

▪ Tofu ^(f)  **6.9**
▪ Hühnerbrust **7.9**
▪ Garnelen ^(b) **9.9**

05. FISH TATAR ^(d,f,j,k)
gegrillte rote Zwiebeln, Avocado, Tobiko, Bonitoflocken

▪ Lachs **9**
▪ Thunfisch **10**





06. BO LA LOT BETEL LEAVES - 4 Stk. (a,c,d,e,k,p) **7.9**

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt, dazu Limetten-Dressing



07. NEM HA NOI - 2 Stk. (4,c,d,e,k,p) **7.9**

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Gemüse, Limetten-Dressing



08. VEGGIE GYOZA - 4 Stk. (1,a,k) **7.5**

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Ponzu-Sauce



09. COCONUT SOUP
Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras

- Tofu ^(f)  **6.5**
- Hühnerfleisch **7.5**
- Garnelen ^(b) **9**



10. **HA CAO - 4 Stk.** (a,d,f,k)
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

6.5



11. **NEM CHAY (NEW)- 6 Stk.** 
Frühlingsrollen gefüllt Gemüse

6.9

12. **SEETANG SALAD** (d,f,g,j,k,n)
Wahlweise mit:

- Lachs Sashimi
- Thunfisch Sashimi
- Jakobsmuscheln

10
11.5
12

(Auf Wunsch auch kurz gegrillt!)



13. **WOW CHICKEN (Korean Style)** (a,c,g,k)
Knusprig frittierte Hähnchenbrust, Cheddar-Käsepulver, Spicy-Mayonnaise, Sesam

7.5





14.

ALMOND COATED PRAWNS ^(a,b,c,g,h,i)

11

Riesengarnelen mit Tempuramantel,
serviert mit Cheese Mayo



15.

SOMMER ROLLE

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem
Salat, Gurken, Erdnüssen, Reismudeln
serviert mit einer leichten Limetten
Fisch Sauce, wahlweise mit:

- Tofu 
- Tempura Garnelen ^(a)

6.5

8



16.

SWEET POTATO FRIES (NEW)

8.9

Süßkartoffelpommes serviert mit
Cheese-Mayo

17.

TAKO KARAAGE ^(a,d)

8.5

Knusprig frittierte Oktopus serviert mit
cremiger Mayo

SPEZIALITÄT



18. VIETNAMESE NOODLES (a,b,d,e,f,g,p)

Gebratene Nudeln und Gemüse in Curry-Sauce, wahlweise mit:

Tofu • 13 | Hähnchen • 15.5
 paniertes Hähnchenbrustfilet • 16
 Rindfleisch • 16.5 | Garnelen • 17.5

MAINS

SPEZIALITÄT



19. BO LA LOT (4,a,c,d,e,k,p)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt. Dazu Reismudelsalat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing

17.5

SPEZIALITÄT



20. SIZZLING BEEF (4,a,c,d,e,k,p)

BÒ NÉ - ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische & französische Fusionsküche.

Mariniertes Rindfleisch, in heißer Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Sesam, dazu Brötchen oder Reis

18

SPEZIALITÄT



21. PHO SOUP (4,d,f)

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern

Tofu ^(f) - 13 | Hühnerfleisch - 14
Rindfleisch - 15.5

*Bruststück gegart, Rindfleisch medium dünn geschnitten
(American Brisket Poin End / Rinderfilet)*

22. Spicy Miso Carbonara Udon ^(a,c,f,g) - (NEW) 🌶️

Jap. Udonnudeln in cremiger Sauce Miso-Carbonara-Sauce
mit Ei, Hähnchen, Basilikum
- würzig und cremig -
17.9



23. BUN NEM ^(4,c,d,e,p,k)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem
Schweinefleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert
auf Salat, Röstzwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Reissnudeln,
Limetten-Dressing
16



24. SA OT ^(4,b,d,e,f,k,p)

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten
gebraten mit Zitronengras, Chili, dazu Reissnudeln, Salat,
Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Tofu • 13 | Hühnerfleisch • 14.5
Paniertes Hähnchenbrustfilet • 14.9
Rindfleisch • 15.5 | Knusprige Ente • 18.5



25. BANGKOK - leicht scharf ^(a,b,d,e,f,g,p) 🌶️

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 13 🌿 | Hühnerfleisch • 14.5
 Paniertes Hähnchenbrustfilet • 14.9
 Rindfleisch • 15.5 | Garnelen ^(b) • 15.5
 Knusprige Ente • 18,5 | Lachs • 16

26. HONGKONG - leicht scharf ^(a,b,d,e,f,k,p) 🌶️

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitakepilz-Sauce, Reis, Salat, Koriander, Erdnüssen. Wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 13 🌿 | Hühnerfleisch • 14.5
 Paniertes Hähnchenbrustfilet • 14.9 | Rindfleisch • 15.5
 Garnelen ^(b) • 15.5 | Knusprige Ente • 18.5



27. LOMBOK - leicht scharf ^(a,b,d,e,f,g,p) 🌶️

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Salat, Reis. Wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 13 🌿 | Hühnerfleisch • 14.5
 Paniertes Hähnchenbrustfilet • 14.9
 Rindfleisch • 15.5 | Garnelen ^(b) • 15.5
 Knusprige Ente • 18.5





28. YAKI UDON (a,b,c,d,e,f,g,p)

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, Koriander. Wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 14 | Hühnerfleisch • 14.5
Paniertes Hähnchenbrustfilet • 15.5
Rindfleisch • 15.5 | Garnelen ^(b) • 16.5
Knusprige Ente • 19



30. SALMON STEAK ON FRY PAN

(a,d,k)

Lachssteak gegrillt auf einer gusseisernen Platte, verschiedenes Gemüse, gebraten mit Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Reis.

19

MAINS



31. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensauce, Gemüse und wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 13  | Hähnchen • 15.5
Rindfleisch • 16.5 | Garnelen ^(b) • 17.5
Knusprige Ente • 18.5



29. COM RANG (a,b,c,d,e,f,g,p)

Gebratener Reis mit Mais, Erbsen, Karotten, Eier, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Hühnerfleisch • 14.5 | Garnelen ^(b) • 15.5
Paniertes Hähnchenbrustfilet • 15

32. TERIYAKI - (NEW)

Würzige Teriyaki Sauce, Gemüse, Salat, Reis. Wahlweise mit:

Tofu ^(f) • 14  | Hühnerfleisch • 14.5
Paniertes Hähnchenbrustfilet • 15.5
Rindfleisch • 15.5 | Garnelen ^(b) • 16.5
Knusprige Ente • 19

FÜR KINDER

33. BABY SHARK ^(a)

3 Stk. Garnelen Tempura, Teriyaki Sauce, Reis

9

34. COCOMELON ^(c,f,e)

Bratreis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch

9

35. BOOBA

Gegrillter Lachs, Teriyaki-Sauce, Reis

9



RAMEN



Stell dir deine Lieblings-Ramen-Bowl in wenigen Schritten zusammen:

ESSENTIAL

CLASSIC RAMEN

| 11.9 - (NEW)

UNSERE BRÜHE WIRD OHNE SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET!

Die Basis unserer Ramen besteht aus einer fein ausbalancierten Brühe aus Suppenhuhn & Rinderknochen (Fleisch- & Markknochen) - klar, tief, vollmundig.

Diese Komponenten sind bereits inbegriffen:

Ramen-Nudeln | halbem Ei | Bambussprossen | Pak Choi | Kimchi |
Lauchzwiebeln | halbes Noriblatt



TARE

Wähle eine

AROMENBASIS



SHOYU

leicht & ausgewogen



MISO

umami & aromatisch



TONKOTSU

kräftig & cremig



TANTAN

scharf & nussig



EXTRAS

Wähle deine

EXTRA TOPPINGS

Zusätzlich zu allen Komponenten unserer Essential Ramen kannst du deiner Bowl mit Extra-Toppings eine ganz persönliche Note verleihen.



CHASHU | + 3.9
geschmorter Schweine-
bauch-Klassiker



RINDFLEISCH | + 3.9



HÄHNCHEN | + 3.9



GARNELEN
| 3Stk./ + 4.5



TEMPURA GARNELEN
| 2Stk./ + 4.5



ENTE | + 5.5



KIMCHI | + 3.5
eingelegter Chinakohl



EI | + 2
würzig eingelegt



TOFU | + 2

SUSHI

MAKI

8 Stk. ^(k,f,4)

M1. AVOCADO

Avocado

4.5

M2. KAPPA

Gurke

4.5

M3. SAKE

Lachs

5.5

M4. TEKKA

Thunfisch

5.5

M5. EBI

gekochte Tigergarnelen

6

M6. FRY EBI

Tempura Tigergarnelen

6.5

M7. ANAGO

Gegrillter Aal

7

M8. CHICKEN

Hähnchen

6.5

NIGIRI

jeweils 2 Stk. ^(k,f,4)

N11. SALMON

Lachs

5.5

N12. TUNA

Thunfisch

6

N13. EBI

Tigergarnele

6.5

N14. ANAGO

Gegrillter Aal

7

N18. HOTATEGAI

Jakobsmuscheln flambiert

8



INSIDE OUT

8 Stk. ^(k,f,4)

i20. ALASKA I.O.

10

Lachs, Avocado und Tobiko

i21. MAGURO I.O.

10.5

Tuna, Gurke, Tobiko

i22. HOTATEGAI I.O.

10.5

Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko

i23. ANAGO I.O.

10.5

Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, Avocado

i24. EBI I.O.

11

Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

i25. EBI TEMPURA I.O.

11

Tempura Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

i26. VEGGIE I.O.

9.5

Avocado, Gurke, Sesam, Rucola

i27. CALIFORNIA I.O.

10

Avocado, Surimi-Mayonnaise-Tatar, Tobiko, Cream Cheese

i28. CHICKEN I.O.

10.5

Avocado, Hähnchen, Cream Cheese



PREMIUM ROLLS

8 Stk. ^(k,f,g,j,4)

P40. AVOCADO TOKUNI 14

Avocado, Rucola, Trüffelöl,
Miso-Sauce

P41. GYUNIKU TORYUFU 14.9

Rucola, Tempura Spargel, flambier-
tes Entrecote, Trüffelöl, Miso-Sauce



P42. EBIFURAI SALMON 14.5

Tempura Garnelen, Avocado,
flambierter Lachs, Spicy Sauce

P44. SURF AND TURF ROLL 15.9

Tempura Garnelen, flambiertes
Rindfleisch, Tempura Lauchzwie-
beln, Cream Cheese, Wasacabi

P43. CHEF'S RECOMMENDATION ^(1,c,g) 14.5

Empfehlung vom Chef

P45. DELUXE SALMON 14.9

Lachs, Avocado, Gurke, Rucola,
Cream Cheese, Lachs Tartar

CRUNCHY FUTO MAKI

10 Stk. ^(k,f,g,j,4)

T30. VEGGIE CRUNCHY 14.5

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce

T31. SALMON CRUNCHY 15

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Unagi-Sauce

T32. TUNA CRUNCHY 15.5

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonnaise

T33. HOTATEGAI CRUNCHY ^(1,c,g) 15.5

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Cheese-Sauce

T34. CRUNCHY SPECIAL 15.5

Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko

T35. EBI CRUNCHY 15.5

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonnaise

T36. CHICKEN CRUNCHY 14.9

Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse

SASHIMI

S50. SALMON - 3Stk.
Lachs • 7.9

S51. TUNA - 3Stk.
Thunfisch • 8.9



S52. JAKOBSMUSCHELN
Jakobsmuscheln • 12

S53. MORIAWASE - 15Stk.
Deluxe Mix Sashimi • 39

SUSHI SET

OMAKASE 1

22.5

- 8 Stk. Premium Rolls
- 2 Nigiri
- 8 Stk. Maki

OMAKASE 2

23.5

- 10 Stk. Crunchy Rolls
- 3 Sashimi
- 8 Stk. Maki



VEGAN SET FOR ONE ▪ (für 1 Pers.)

19.9

- 8 Stk. Maki
- 2 Stk. Avo Nigiri
- 10 Stk. Veggie Crunchy

VEGAN SET FOR TWO ▪ (für 2 Pers.)

42

- Avocado Sashimi
- 16 Stk. Maki
- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Inside Out
- 10 Stk. Veggie Crunchy

COUPLE - (für 2 Pers.)

54

- 4 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Maki
- 8 Stk. Premium Inside-Out
- 10 Stk. Crunchy Big Roll



CLIQUE VỊ NHÀ - (für 4 Pers.) **100**

- 6 Stk. Nigiri
- 10 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Maki
- 16 Stk. Premium Rolls
- 20 Stk. Crunchy Rolls



DRINKS

Softdrinks

	0,5l
KARAFFE	5
COCA COLA	5
COCA COLA ZERO	
FANTA	
SPRITE	
MEZZO MIX	
TONIC WATER	3.5
GINGER ALE	

Säfte

	0,5l
APFELSAFT naturtrüb	5.5
MARACUJASAFT	
JOHANISBEERSAFT	
LYCHEESAFT	
SAFTSCHORLE	5

HOMEMADE

MANGO LASSI

Mango, Yoghurt, Kokosmilch

6.5

LYCHEE DETOX *(Refresh Your Mind)*

Frische Limetten, Lycheesaft, Soda, Anchan

6.5

SCHÖNER GURKE

Frische Limetten, Gurke, Tonic, Soda

6.5

SPICY GINGER

Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda

6.5

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren

6.5

YELLOW PASSION

Frische Limetten, Maracujasaft, frische Orange, Minze

6.5

YUZU ICE TEA

Hausgemachter Eistee mit Jasmin tee und Yuzu-Frucht auf den Inseln
Kyushu und Shikoku

6.5

BY VINHA

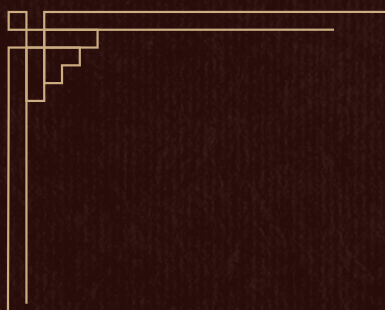
Yoghurt, Maracujasaft, Minze

6.5

VIETNAMESE COFFEE

by VINHA
4.5





Warme Getränke

KAFFEE	2.9
--------	-----

ESPRESSO	2.5
----------	-----

CAPPUCCINO	3.5
------------	-----

LATTE MACCHIATO	4
-----------------	---

ESPRESSO MACCHIATO	3
--------------------	---

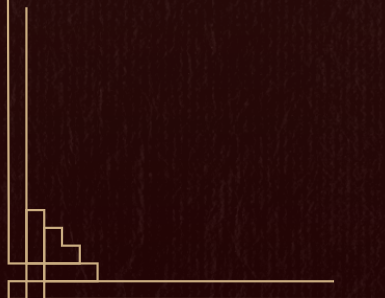
SENSA GRÜNTEE	3.5
---------------	-----

JASMINTEE	3.5
-----------	-----

INGWERTEE	4
-----------	---

ZITRONENGRASTEE	4
-----------------	---

MINZTEE	4
---------	---



COCKTAILS

JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten,
Ginger Ale

10

GIN TONIC

Hendrick's Gin, Thomas Henry
Tonic, Limetten

9



SHENLONG

Monkey Shoulder, Karamell, Yuzu,
Zitrone

11

MOSCOW MULE

9 Mile Codka, Kalamansi,
Ginger Beer

10

PORNSTAR

9 Miles Body, Limettensaft, Mara-
cujasaft, Vanillesirup, Prosecco

10

LYCHEE

Absolut Vodka, Lycheesaft, Limet-
tensaft, Eiweiß

10.5

WHISKEY SOUR

Japanese Whiskey, Limettensaft

11.5

BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Limettensaft

10.5

BIERE

0,33l 0,5l

PAULANER PILS vom Fass

3.5 4.9

RADLER (Bier mit Sprite)

3.5 4.9

PAULANER HEFEWEIZEN

5

PAULANER HEFEWEIZEN alkoholfrei

5

SAIGON BEER

3.9



SAKE

CHOYA SAKE (warm oder kalt) • 0.2l

7.5



Sparkling Wein

VERY BERRY 7
Lillet Blanc, Wildberry, Minzstange

LILLET VIVE 7
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minzstange

HUGO 7
Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange

APEROL SPRITZ 7
Prosecco, Orangen-Minzstange

LYCHEE SPRITZ 7
Lychee Saft, Sekt, Prosecco, Minze

CUCUMBER SPRITZ 7
Cucumber, Soda, Prosecco, Limetten



Sekt

KESSLER BRUT • 0.75l 33

KESSLER BRUT ROSE • 0.75l 33

Weisswein

0,2l 0,75l

RIESLING TROCKEN - BADEN

7.5 28

Frischer, trockener Riesling mit lebendiger Säure und Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Ideal zu asiatischen Gerichten und Fisch.

ENDRIZZI CHARDONNAY DOC - TRENTINO (ITALIEN)

6.5 25

Eleganter Chardonnay mit feiner Frucht, leicht cremiger Struktur und harmonischem Abgang. Sehr gut zu Fisch und cremigen Speisen.

WEISSBURGUNDER - PFALZ (DE-ÖKO-39, BIO)

7.5 28

Feiner, trockener Weißburgunder mit frischer Säure und Noten von Apfel und Birne. Bio-Qualität aus der Pfalz.



Rotwein

0,2l 0,75l

PRIMITIVO SALENTO IGT „PILUNA“

6.9 26

Kräftiger, vollmundiger Primitivo mit Aromen von reifen Pflaumen und dunklen Kirschen. Perfekt zu Fleischgerichten und würziger Küche.

MERLOT VICENZA DOC

6.9 26

Runder, milder Merlot mit Noten von roten Früchten und einem Hauch Schokolade. Sehr ausgewogen und weich im Abgang.



Roséwein

0,2l 0,75l

DORNBURGER KOCHBERG - SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN (WG)

6.5 25

Frischer, trockener Rosé mit Aromen von Erdbeeren und roten Beeren. Perfekt für warme Tage und leichte Gerichte.

Vi Nhā Asia Fusion

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) mit Nitrat

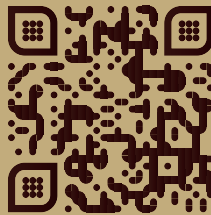
ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

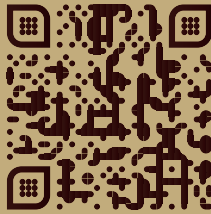
- a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H 8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn
Milligramm/Kilogramm
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Folge unseren
Social Media Kanälen:



INSTAGRAM
@vi.nhaalbstadt



FACEBOOK
Vi Nha Albstadt



Neben dem Restaurantbesuch bieten wir auch folgenden Service an:
CATERING | EVENTS | ABHOLUNG

Email:
vinha.info2025@gmail.com

VI NHA RESTAURANT
... Marktstrasse 21 • 72458 Albstadt