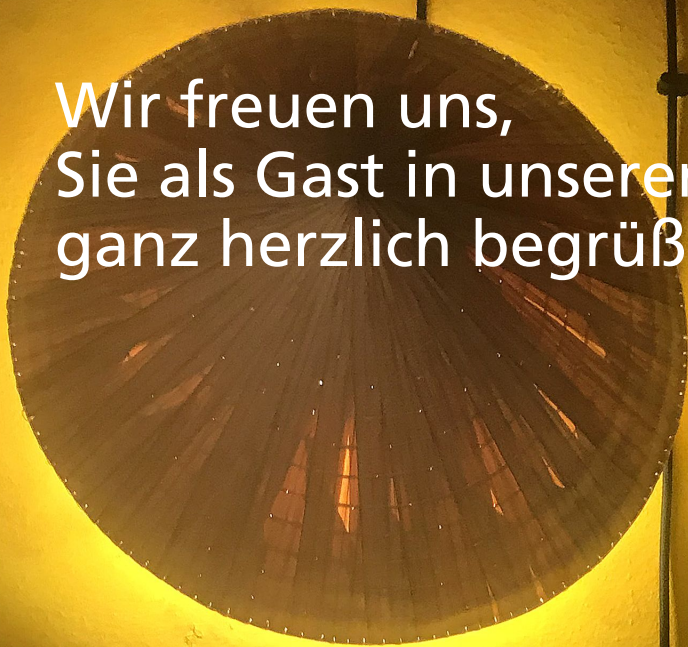




VIETNAMESE
CUISINE

à la
Carte
SPEISEN & GETRÄNKE

Wir freuen uns,
Sie als Gast in unserem Restaurant
ganz herzlich begrüßen zu dürfen!



”Genuss ist eine Lebenskunst”

Entdecken Sie unsere raffinierte landestypische Garküche, die sich durch die hohe Qualität der Zutaten und der Liebe zum gemeinsamen Essen auszeichnet.

Unsere marktfrischen Gemüse und Kräuter werden punktgenau gegart, um alle natürlichen Vitamine zu erhalten. Getreu unserer Philosophie verzichten wir bei unseren Speisen, so weit es uns möglich ist, auf Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Die Zeichenerklärungen zu allen Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite dieser Speisekarte.

Glutamat ist für uns ein absolutes ”No-Go”!

Lassen Sie es sich schmecken!



“natürlich” können Sie auch Zuhause essen!

Selbstabholer erhalten 10% Rabatt

089 - 218949996



“HA” ist vietnamesisch und bedeutet
duftendes Gras, Fluss, Sonnenschein und Wärme



Business Lunch (dazu wird Reis serviert, außer bei M5, M6, M7)

Montag bis Freitag (ausgeschlossen Feiertage) 11.00 - 15.00 Uhr
mit Gemüsesuppe oder hausgemachte vegetarischen Frühlingsrollen *f, c* +1,00 €

M1 Cari *2, d* (scharf)
Marktfrisches Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos-Curry-Sauce, wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1. Bio-Tofu (vegetarisch) | 7,50 € |
| 2. Huhn | 7,50 € |
| 3. Tempura Hühnerbrust | 7,90 € |
| 4. Rinderlende | 7,90 € |
| 5. Ente | 8,50 € |
| 7. Garnelen | 9,50 € |

M2 Sot Lac *e, d*
Leckere Erdnuss-Sauce mit Gemüse, wahlweise mit :

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1. Bio-Tofu (vegetarisch) | 7,50 € |
| 2. Huhn | 7,50 € |
| 3. Tempura Hühnerbrust | 7,90 € |
| 5. Ente | 8,50 € |

M3 Avocado
Frische Avocado-Sauce, Gemüse, wahlweise mit :

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1. Bio-Tofu (vegetarisch) | 7,50 € |
| 2. Huhn | 7,50 € |
| 3. Tempura Hühnerbrust | 7,90 € |
| 4. Rinderlende | 7,90 € |
| 5. Ente | 8,50 € |

M4	Com Rang Ga c, i (auch vegetarisch möglich) Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch	7,50 €
M5	My Xao Ga c, i (auch vegetarisch möglich) Gebratener Eiernudeln mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch	7,50 €
M6	Pho Hanoi d Traditionelle 5 Kräuter – Brühe serviert mit medium Rinderstreifen und Reisbandnudeln, garniert mit frischen Kräuter, Ingwer,	8,90 €
M7	Bun Tron d, e, h Lauwarmer Reisnudeln mit Salat, verschiedenen Kräutern, Röstzwiebeln, hausgemachter Zitronengras-Limettenvinaigrette, wahlweise mit :	8,90 €
	a) Chay Bio-Tofu (vegetarisch)	
	b) Bo Gebratenes Rindfleisch	
	c) Nem Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse	
	d) Vit krusprige Ente	

Business Lunch Getränke

Mineralwasser, Apfelschorle Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1, 3a	0,4 l	1,90 €
Mango-, Lychee-, Passion Fruit-, Guave- Nektar als Schorle 11, 3a	0,4 l	2,50 €
Mango Lassi g	0,2 l 2,50€ / 0,4 l	4,50 €
Verschiedene Tee Sorten: Jasmin, Grüner Tee	Tasse	2,50 €
Frischer Tee: Ingwer, Pfefferminz oder Orange	Tasse	2,50 €

Suppen-Empfehlung des Hauses:
Vietnams Nationalgericht

Pho Bo



Suppen

Sup Rau /

5,50 €

Gemüsesuppe mit frischem Koriander, wahlweise mit

1. Bio-Tofu (vegetarisch)
2. Huhn
3. Shrimp

Sup Nuoc Dua ^d

Milde Kokossuppe mit Garnelen oder Hühnerfleisch, Pilzen, grünem Spargel, Zitronengras und Limettenblätter, wahlweise mit

4. Mit Huhn 5,50 €
5. Mit Garnelen 6,90 €

Nudelsuppen

Pho Bo ^d

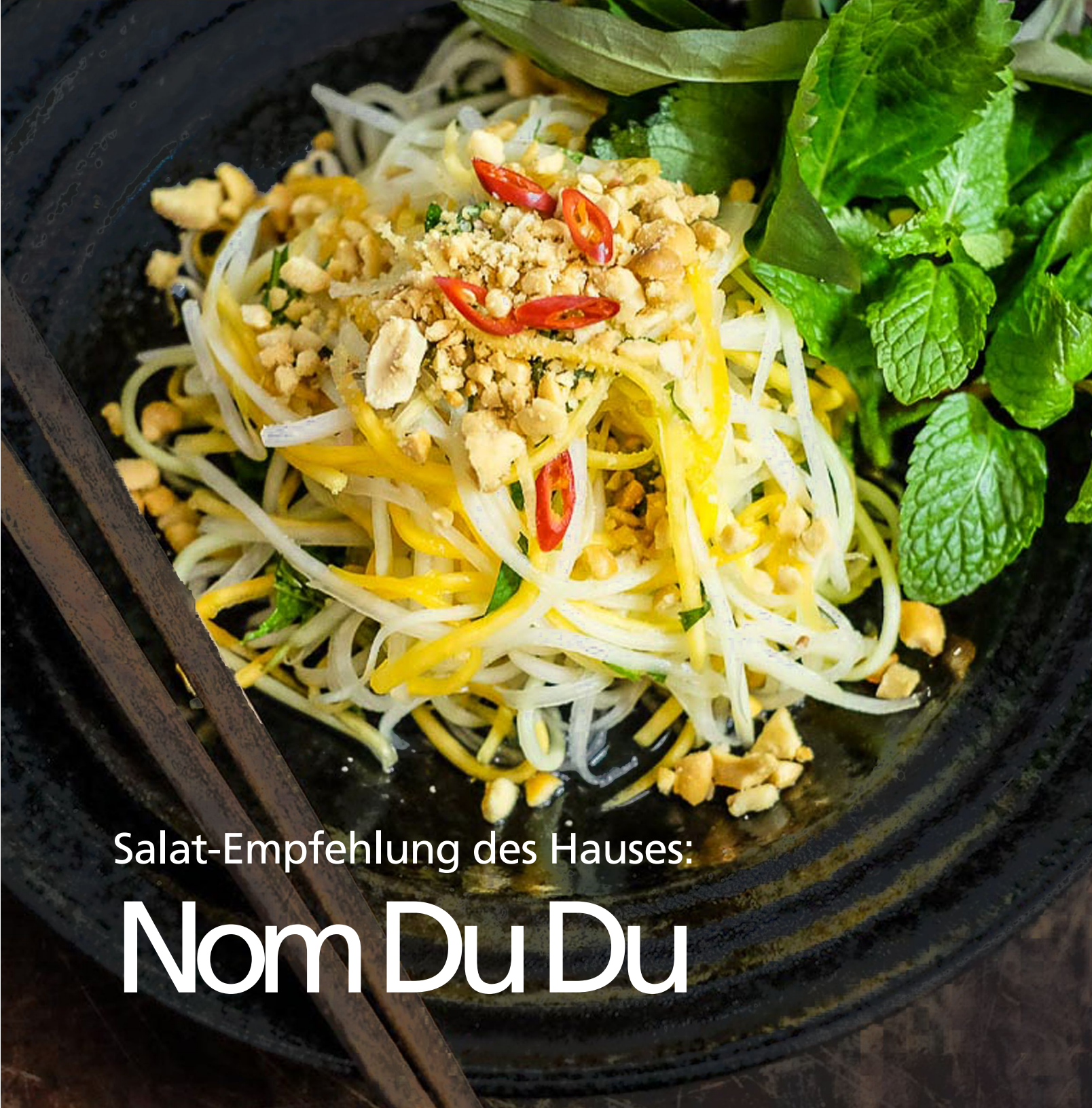
Diese wohlschmeckende Rinderfleischsuppe gilt in Vietnam als beliebtes Nationalgericht. Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und reichhaltig frischen Kräutern ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele. Auf Wunsch auch mit **gebratenem** Rinderfleisch und frischem Knoblauch:

6. klein 7,00 €
7. groß 12,90 €

Canh Chua ^d

Eine milde süßsauer Suppe mit Ananas, Tamarinde, Tomaten und Kräutern, wahlweise mit:

8. Bio-Tofu (vegetarisch) 11,50 €
9. Garnelen 14,50 €



Salat-Empfehlung des Hauses:

Nom Du Du

Salate

Nom Du Du b, d, e

Grüner Papaya-Salat mit Limetten, Erdnüssen, frischen Kräutern und Krabbenchips, wahlweise:

- | | |
|------------------|--------|
| 11. Vegetarisch | 7,50 € |
| 12. mit Rind | 8,50 € |
| 13. mit Garnelen | 8,90 € |

Nom Xoai b, d, e

Mangostreifen-Salat und roten Zwiebeln, Erdnüssen in einem Limettendressing, wahlweise:

- | | |
|------------------|--------|
| 14. Vegetarisch | 6,50 € |
| 15. mit Rind | 7,50 € |
| 16. mit Garnelen | 8,50 € |

Nom Hoa Chuoi b, d, e

Bananenblumen-Salat, Lotusstengeln Kräuter, Erdnuss, Fisch-Limettenvinaigrette, wahlweise:

- | | |
|------------------|--------|
| 17. Vegetarisch | 7,50 € |
| 18. mit Rind | 8,50 € |
| 19. mit Garnelen | 8,90 € |

Goi Cuon d, f, h

Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Minze, Koriander, Mangostreifen und asiatischem Kräuter, wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 21. Bio-Tofu (vegetarisch) | 5,90 € |
| 22. Rindfleisch | 6,90 € |
| 23. gegrillten Hühnerbrustfilet | 6,90 € |
| 24. Garnelen | 7,50 € |

Knusprige Vorspeise



31. **Banh Phong Tom** *b*

Krabbenchips in süßer Chilisoße

3,20 €

32. **Nem Chay** *f, c* (vegetarisch)

Hausgemachte kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer Dip

5,50 €

33. **Khoai Lang Chien** *a, c*

Hausgemachte Süßkartoffel Pommes serviert mit leicht scharfem Dip

5,50 €

34. **Nem Thit** *f, d*

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Zwiebeln, serviert auf Reismudeln, Salat und frischen Kräutern



5,90 €

35. **Hoanh Thanh Chien** *b, l*

Goldene Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit süßer Chili-Sauce

6,50 €

36. **Tom Cuon Khoai** *b*

Schrimps umhüllt mit Kartoffelstreifen mit süß-saurer Sauce

6,50 €

Gegrillte Vorspeise

37. **Ga Xien** *e*

Hühnerspießchen mariniert und gegrillt in Sate-Kokosmilch-Sauce, Limettenblätter, dazu eine würzige Erdnuss-Dip



6,50 €

38. **Bo La Lot** *e, l*

Eingelegtes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt, serviert auf Reismudeln, Salat und frischen Kräutern

6,50 €

Gedämpfte Vorspeise

40. **Edamame** *f* (vegetarisch) 4,90 €
Gedämpfte Soya-Bohnen, Meersalz
41. **Banh Bot Loc Hue** *b, d* 5,90 €
Gedämpfte Knödel mit Schweinefleisch, Garnelen, Morcheln, Koriander und hausgemachten Dressing (Limette-Chili-Knoblauch)
42. **Dim Sum** *a, b, f* 6,50 €
Hakao und Xiumai mit Shrimps im Bambuskörbchen, dazu hausgemachtes Sojadressing
43. **Bao Taco** *e*
Vietnamesisch gedämpfter Hefeteig mit Weinkraut, Erdnüssen, Röstzwiebeln, karamellisierte Soße, hausgemachter Mayonnaise, zur Auswahl mit:
- a) Bio-Tofu (vegetarisch) 3,90 €
 - b) mariniertes Rinderlende 4,20 €
 - c) gegrillter Hühnerbrust 4,20 €

Empfehlung des Hauses:

Gemischte Vorspeisen mit Salat

44. **Vorspeisenplatte** (ab 2 Personen) *d, f, h, l* pro Person 12,50 €
Sommerrollen (**Goi Cuon**),
grüner Papaya Salat mit Garnelen (**Nom Du Du**),
Rindfleisch in Wildbetelblättern (**Bo La Lot**) und knusprige
Wan-Tan-Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen (**Hoanh Tanh Chien**)





Kultur

IM 19. JAHRHUNDERT BIS 1862 KAM VIETNAM ALS TEIL INDOCHINAS UNTER FRANZÖSISCHE KOLONIALHERRSCHAFT, WODURCH DER KAFFEEANBAU EINGEFÜHRT UND DAS ESSEN, DIE SPRACHE, SOWIE VIELE GEBÄUDE UND SEHENSWÜRDIGKEITEN GEPRÄGT WURDEN!





&Natur Vietnams



Reisgerichte

50. **Cari** *d* (scharf)

Markfrische Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos-Curry-Sauce, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	11,90 €
2. Huhn	12,90 €
3. Tempura Hühnerbrust (paniert)	13,90 €
4. Rinderlende	13,90 €
5. Ente	14,90 €
6. Gegrillter Lachs	15,90 €
7. Garnelen	17,90 €

60. **Sot Me** *d* (mild, leicht süßsauer)

Marktfrische Gemüse in Tamamarinden-Sauce, wahlweise mit:

3. Tempura Hühnerbrust (paniert)	13,90 €
5. Ente	14,90 €
7. Garnelen	17,90 €

70. **Sot Dau Phong** *e, d* (leicht scharf)

So leckere Erdnuss-Sauce mit gedämpfte Gemüse, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	11,90 €
2. Huhn	12,90 €
3. Gegrillte Hühnerbrust	13,90 €
5. Ente	14,90 €

80. **Avocado**

Frische Avocado-Sauce mit Gemüse, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	11,90 €
2. Huhn	12,90 €
4. Rinderlende	13,90 €
5. Ente	14,90 €

90. **La Que** *d, l, f* (scharf)

Mit roten Zwiebeln, Peperoni, grünem Pfeffer sowie vietnamesischem Basilikum, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	11,90 €
2. Huhn	12,90 €
4. Rinderlende	13,90 €
5. Entestreifen	14,90 €
6. Gegrillter Lachs	15,90 €
7. Garnelen	17,90 €
8. Tintenfisch	15,90 €

100. **Com Rang** *c, f, l*

gebratener Eierreis mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander, Röstzwiebel, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	12,90 €
2. Huhn	13,90 €
4. Rinderlende	14,90 €
5. Entestreifen	15,90 €
7. Garnelen	18,90 €

Empfehlungen des Hauses:

550. **Dau Hu Chua** *f, i*

Gebratener Bio-Tofu mit frischer Tomaten-Sauce, Lauchzwiebeln und Koriander

11,90 €

551. **Bo Xao Nam** *d*

Gebratene Rinderlende mit verschiedenen Pilze und Lauchzwiebeln

15,90 €

552. **Hai San Xao** *b, d* (leicht scharf)

Tintenfisch und Garnelen, duftig gebraten, mit Sellerie, Peperoni, Ananas und Kirschtomaten

17,90 €

Nudel-Empfehlung des Hauses:

Bun



Nudelgerichte

Weizennudeln

110. **My Xao** c, f, l

Vietnamesische Weizennudeln mit frischem Gemüse, Erdnüsse, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	12,90 €
2. Hühnerbrustfilet	13,90 €
4. Rinderlende	14,90 €
5. Ente	15,90 €
7. Garnelen	18,90 €

Reisbandnudeln

120. **Pho xao** c, f, l

Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüsse, wahlweise mit:

1. Bio-Tofu (vegetarisch)	12,90 €
2. Hühnerbrustfilet	13,90 €
4. Rinderlende	14,90 €
5. Ente	15,90 €
7. Garnelen	18,90 €

Reisnudeln

130. **Bun** d, e

Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit:

1. Gebackenem Bio-Tofu <i>f</i> (vegetarisch)	11,90 €
2. Gegrilltem Hühnerbrustfilet mit Zitronengras	14,50 €
3. Gegrilltem Rindfleisch in Wildbetelblättern <i>l</i>	14,50 €
4. Mariniertem Rindfleisch mit Zitronengras	14,50 €
5. knuspriger Ente	13,50 €
9. Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse	13,50 €

Empfehlung des Hauses

Rollen Sie selbst!

mit
Tu Cuon



500 **Tu Cuon** d, e

Wir führen Sie in die Kunst des Sommerrollen-Rollens gerne ein!

Direkt an Ihrem Tisch werden traditionell vietnamesische Kräuter, Salat und Fleisch oder Fisch in Reispapier eingerollt. Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips.

Wählen Sie bei den Haupt-Zutaten zwischen:

521.	Tofu f	gebackenem Bio-Tofu (vegetarisch)	14,50 €
522.	Ga	gegrillter Hühnerbrust	15,50 €
523.	Bo	mariniertem Rindfleisch mit Zitronengras	16,50 €
526.	Ca	gegrilltem Lachsfilet in Bananenblättern	17,50 €
527.	Tom	gegrillter Riesengarnelen	19,50 €

Beilagen zu allen Hauptgerichten

Jede Hauptspeise (ausser Nudel-Gerichte) wird mit einer Portion Jasmin-Reis serviert.

Bei Bedarf sind foldende Beilagen zusätzlich bestellbar:

621.	Gekochter Reis	2,00 €
622.	Reisnudeln	2,00 €
624	Erdnuss- oder Curry- Sauce 2, d	2,00 €
625.	Reispapier	0,50 €
626.	Frische Kräuter	1,00 €

Nachtisch

651. **Hausgemachte Kokos-Panna cotta** *g* 4,50 €
mit Mango - Maracuja Pürre, frische Obst
652. **Chuoï Chien Kem** *1, c, g* 5,50 €
Gebackene Bananen mit Vanille Eis
653. **Kem Che Xanh** *1, c, g* 5,50 €
Erfrischendes Eis aus Grünem Tee
654. **Banh Khoai Mon** *a* 5,50 €
Gedämpfter Taro-Klebreis im Bananenblättermantel,
mit Kokosmilch-Sauce und Erdnüssen
655. **Banh Dua** 6,50 €
Kokosnussbällchen aus frischer Kokosnuss und Reismehl

Kaffee- und Tee Genuss

- Espresso** *3* 2,20 €
- Espresso Macchiato** *3, g* 2,70 €
- Doppelter Espresso** *3* 3,50 €
- Tasse Kaffee** *3* 3,00 €
- Milchkaffee** *3, g* 3,70 €
- Cappuccino** *3, g* 3,50 €
- Latte Macchiato** *3, g* 3,80 €
- Vietnamesischer Kaffee** mit gesüßter Milch *3, g* 4,50 €
- Selbstgemachter Bio Tee** 4,20 €
aus frischem Ingwer, Limettenblättern, Zitronengras und Honig
- Frischer Tee**
Pfefferminz Tee, Ingwer Tee oder Orangen Tee mit Honig 3,70 €
- Jasmin Tee**
Grüner Tee im Kännchen 3,60 €

Cooler Getränke

ohne Alkohol

Säfte/Nektare
Hausgemacht
Cocktails

mit Alkohol

Aperitive & Digestive
Biere
Cocktails
Spirituosen
Offene Weine
Flaschenweine

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 Fl / 0,75 Fl	2,70 € / 5,80 €
Adelholzener, mit/ohne Kohlensäure		
Coca Cola, Coca Cola-light, Fanta	0,20 l	2,50 €
Spezi oder Sprite 1, 3a	0,40 l	3,80 €

Säfte/Nektare

Apfel, Johannisbeer, Orange, Ananas 3a	0,20 l	2,50 €
als Schorle	0,40 l	3,70 €
Maracuja, Mango, Lychee, Guava 3a	0,20 l	2,70 €
als Schorle	0,40 l	3,90 €

Hausgemacht (auf Wunsch auch mit Rum + 1,30€)

Mango-Lassi 1, g	0,20 l / 0,40 l	2,90 € / 5,40 €
Limonade	0,33 l	4,90 €
frische Limetten, Chiasamen, Bio Minze und brauner Zucker		
Tamarind Soda	0,33 l	4,50 €
Kumquat Mojito	0,33 l	5,50 €
frische Kumquat , Chiasamen, brauner Zucker		
Red Summer	0,33 l	5,50 €
Waldfrüchte, Limetten, Thai-Basilikum, Chiasamen		
Forever Beauty	0,33 l	5,50 €
Frische Orangen, Limetten, Zitronengras, Ginger Ale		

Cocktails

Pina Colada Natura 3a, Kokoscreme, Ananassaft, Maracujasirup	6,00 €
Dennis Drink 3a, Ananassaft, Bananensaft, Orangensaft, Mangosirup, Sahne	6,00 €

Alkoholische Getränke

Aperitife & Digestife

Prosecco 3	0,10 l	4,20 €
Prosecco Aperol / Holundersirup 1, 3	0,10 l	5,20 €
Sprizz / Hugo 3	0,20 l	5,60 €
Campari Orange 1,3	0,20 l	5,50 €
Wodka Lemon 3	0,20 l	6,50 €
Pflaumen Wein 3	5 cl	3,50 €

Biere

Helles	0,25 l	2,60 €
	0,50 l	3,80 €
Radler/Russen	0,50 l	3,70 €
Franziskaner Weizen Hell / Dunkel / Light / Alkoholfrei	0,50 l / Fl	3,90 €
Tegernsee Pils	0,33 l / Fl	3,90 €
Singha Bier / Saigon Bier	0,33 l / Fl	3,90 €

Cocktails

Capirinha <i>a</i>		6,50 €
Pitu, Limetten, brauner Zucker		
Pina Colada <i>2</i>		7,00 €
Bacardi Rum, Creme de Coconut, Ananassaft, Maracujasirup		
Mai Tai <i>h</i>		7,50 €
Brauner Rum, Bacardi, Limetten, Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup		
Zombie <i>1, a</i>		7,50 €
Brauner Rum, Captain Morgan, Contreaux, Kirschlikör Grenadine, Orangensaft		
Singapore Sling <i>1, a</i>		7,50 €
Gin, Cherry Brandy, Grenadine, Limettensaft		
Cuba Libre <i>1, 3a, a</i>		6,50 €
Weißer Rum, Coca Cola, Limetten		
Capiroska <i>1, 3a, a</i>		6,50 €
Wodka, Limetten, Zuckersirup, frische Minze		

Spirituosen

Liköre <i>3</i>		
Ramazzotti/ Averna/ Jägermeister	2 cl	3,50 €
Vodka <i>3</i>		
Absolut	4 cl	4,50 €
Whisky <i>3</i>		
Jim Beam/ Jack Daniels/ Johnny Walker red	4 cl	4,50 €
Cognac <i>3</i>		
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	4,50 €
Bambusschnaps <i>3</i>	2 cl	3,50 €

Offene Weine

Glas 0,10 l / 0,20 l

Weißwein *m*

Pinot Grigio des Vento 2,90 € / 5,50 €
Weingut Villa Rocca,
Italien

Grüner Veltiner 2,90 € / 5,50 €
Weingut Karl Haimerl,
Österreich

Riesling Qualitätswein 3,50 € / 6,50 €
Weingut Familie Rauen,
Deutschland

Rotwein *m*

Nero D'Avolo 2,90 € / 5,50 €
Weingut Cataldo,
Italien

Primitivo Puglia 2,90 € / 5,50 €
Weingut Barocco,
Italien

Chianti 2,90 € / 5,50 €
Cantina Etrusca,
Italien

Rosé *m*

**Portugieser
Weißherbst
Pfalz 2009** 2,90 € / 5,50 €
Weingut Hambacher
Schloss Kellerei,
Deutschland

Flaschenweine

0,75 l Flasche

Weißwein *m*

Chardonnay Trentino, trocken 27,00 €
mit saftigem Aroma und
einer feinen Nase

Grüner Veltiner, trocken 29,00 €
Der Weißgipfler bringt seine
elegante Würze voll zum Ausdruck

Lugana DOP, trocken 35,00 €
frisch, samtig mit dem
richtigen Säureanteil

Rotwein *m*

Merlot Trentino, Italien 27,00 €
voller Körper und intensives
Aroma, Ideal zu kräftigen Speisen
wie Suppen und Fleischgerichte

Cabernet Sauvignon, Italien 27,00 €
hat einen intensiven, komplexen
Duft nach Eukalyptus
und reifen dunklen Früchten

Bordeaux, France 29,00 €
leicht, zarte Früchte

Rose *m*

Zweigelt Rose, Österreich 27,00 €
Winzer Krems Sandgrube 13
Der blumige Geschmack und die
feine Süße machen ihn zum idealen
Getränk zu frühlingshaften Speisen
wie frischen Salaten, Meeresfrüchten



HA VIETNAMESE CUISINE
GOLLIER-STR. 39
80339 MÜNCHEN
INHABERIN
HA KÜHNREICH

TEL: 089 - 218949996

ÖFFNUNGSZEITEN:
11:30 - 15:00 UHR
17:30 - 23:00 UHR

Zeichenerklärung:

1) Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 3a = mit Antioxidationsmittel
- 3 = koffeinhaltig
- 4 = chininhaltig

2) Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Cashenüsse ...)
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulfite