



FUNKSTADL
vietnamese & asian cuisine

SPEISE KARTE

Herzlich willkommen im Restaurant FUNKSTADL

FUNKSTADL steht für die Verbindung der traditionellen vietnamesischen Küche mit modernen asiatischen Einflüssen. Die Ähre in unserem Logo ist ein zentrales Symbol der vietnamesischen Kultur und steht für Nahrung, Beständigkeit und Verbundenheit.

Dieser Gedanke prägt unsere Küche: frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten, eine achtsame Zubereitung und ausgewogene Aromen, die ehrlich, vertraut und harmonisch sind.

Unsere Gerichte basieren auf klassischen vietnamesischen Rezepten und werden behutsam mit Elementen der asiatischen Fusionsküche ergänzt – mit Respekt vor dem ursprünglichen Geschmack und einem bewussten, zurückhaltenden Einsatz von Kreativität.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Lunch Menu (Mittagskarte)

Available Monday to Friday from 11:30 to 15:00
(not on public holidays)



Homemade Lunch Drinks (Mittags Getränke)

- | | | |
|--|---|-------------|
| G1. Mango Lassi | Frische Mango, Kokosmilch
<i>Fresh Mango, coconut milk</i> | 5,50 |
| G2. Erdbeer Lassi | Frische Erdbeeren, Kokosmilch
<i>Fresh strawberry, coconut milk</i> | 5,50 |
| G3. Ananas Minze ¹ | Frische Ananas, Minze und Ananassaft
<i>Fresh pineapple, mint and pineapple juice</i> | 5,50 |
| G4. Nuoc Chanh Da | Frische Eis Limonade mit Limetten und Zitronengras
<i>Fresh iced lemonade with lime and lemongrass</i> | 5,50 |
| G5. Koriander Limo ^{A,C} | Frische Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Lime Juice und Ginger Ale
<i>Fresh cilantro, ginger, ginger syrup, lime juice and ginger ale</i> | 5,50 |

Starters & Salads

- | | | |
|--|--|--|
| M1. Bánh Bao ^{1, 3, 7} | Gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl (vietnamesische Küche)
<i>Steamed wheat flour buns (Vietnamese style)</i>

Auswahl / Options:
A. Gemüse / Vegetable
B. Hackfleisch / Pork |

7,90
7,90 |
| M2. Đậu luộc ⁶ | Grüne gekochte Bohnen mit Salz
<i>Boiled green soybeans with salt</i> | 6,90 |
| M3. Nem Hà Nội (2 Stk. / 2 Pcs) ^{3, 4, A, D, L} | Hausgemacht Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln & Nuoc-Mam-Pha-Soße
(2 Stk. hausgemachte vegetarische frühlingsrollen ebenfalls erhältlich)
<i>Homemade spring rolls filled with chicken, vegetables, glass noodles & Nuoc-Mam-Pha sauce (2 pcs vegetarian homemade spring rolls also available)</i> | 7,90 |
| M4. Gỏi Cuốn (2 Stk. / 2Pcs) ^{1, 5, 6, 11, A, L} | Glücksrollen aus Mien Tay mit Huhn, Salat, frischen Kräutern & hausgemachter Soße. (Kann auch mit Tofu und Seitan zubereitet werden)
<i>Lucky rolls from Mien Tay with chicken, rice noodles, salad, fresh herbs & house sauce. (Can also be prepared with tofu and wheat gluten)</i> | 7,90 |

- M5. Gỏi xoài (E)** ^{4,5} 🍌🍌 11,50
 Grüner Mango mit Kräutern & Hühnerfleisch (Kann auch mit Tofu und Seitan zubereitet werden)
Green mango with herbs & chicken (Can also be prepared with tofu and wheat gluten)
- M6. Gỏi Đu Đủ (E)** ^{4,5} 🍌🍌 11,50
 Grüner Papaya Salat mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern, Koriander und Hühnerfleisch (Kann auch mit Tofu und Seitan zubereitet werden)
Green papaya salad with carrots, lime juice, chili, peanuts, herbs & chicken (Can also be prepared with tofu and wheat gluten)

Main Dishes (Wok Dishes with Rice)

Alle Gerichte werden im Wok mit Champignons, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten zubereitet

All dishes are wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes

- M10. Cơm Curry** ^{1, 4, 6, 14, A, D, L} 🍌
 mit Reis in mild scharfer Curry-Soße | *Rice in mildly spicy curry sauce*
- Wahlweise / Choice of:**
- O. Bò** 15,50
 Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen | *Fried sliced beef rump steak*
 - A. Gà** 13,90
 Gebratenes Hühnerfilet | *Fried chicken fillet*
 - B. Tofu & Seitan** 13,90
 Gebratenes Tofu mit Seitan | *Fried tofu with wheat gluten*
 - C. Gà Giòn** 15,90
 Knuspriges Hühnerfleisch | *Crispy chicken*
 - D. Vịt** 17,90
 Knusprige Ente | *Crispy duck*
 - E. Tôm** 17,90
 Gebratene Garnelen | *Fried shrimps*
- M11. Cơm Erdnuss-Zitronengras** ^{1, 2, 4, 6, 14, A, D, L}
 mit Reis in Erdnuss-Zitronengras-Soße | *Rice in peanut lemongrass sauce*
- Wahlweise / Choice of:**
- O. Bò** 15,50
 Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen | *Fried sliced beef rump steak*
 - A. Gà** 13,90
 Gebratenes Hühnerfilet | *Fried chicken fillet*
 - B. Tofu & Seitan** 13,90
 Gebratenes Tofu mit Seitan | *Fried tofu with wheat gluten*
 - C. Gà Giòn** 15,90
 Knuspriges Hühnerfleisch | *Crispy chicken*
 - D. Vịt** 17,90
 Knusprige Ente | *Crispy duck*
 - E. Tôm** 17,90
 Gebratene Garnelen | *Fried shrimps*

M12. Cơm Dunkle Soja 1, 2, 4, 6, 14, A, D, Lmit Reis in dunkler Kikkoman-Sojasoße | *Rice in dark Kikkoman soy sauce***Wahlweise / Choice of:**

O. Bò	15,50
Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen <i>Fried sliced beef rump steak</i>	
A. Gà	13,90
Gebratenes Hühnerfilet <i>Fried chicken fillet</i>	
B. Tofu & Seitan	13,90
Gebratenes Tofu mit Seitan <i>Fried tofu with wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Gebratene Garnelen <i>Fried shrimps</i>	

M13. Cơm Chili 1, 2, 4, 6, 14, A, B, D, L 🌶️🌶️mit Reis in scharfer Chili-Soße | *Rice in spicy chili sauce***Wahlweise / Choice of:**

O. Bò	15,50
Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen <i>Fried sliced beef rump steak</i>	
A. Gà	13,90
Gebratenes Hühnerfilet <i>Fried chicken fillet</i>	
B. Tofu & Seitan	13,90
Gebratenes Tofu mit Seitan <i>Fried tofu with wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Gebratene Garnelen <i>Fried shrimps</i>	

M14. Cơm Mango 1, 2, 4, 6, 7, 14, A, D, Lmit Reis in Mango-Soße | *Rice in mango sauce***Wahlweise / Choice of:**

O. Bò	15,50
Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen <i>Fried sliced beef rump steak</i>	
A. Gà	13,90
Gebratenes Hühnerfilet <i>Fried chicken fillet</i>	
B. Tofu & Seitan	13,90
Gebratenes Tofu mit Seitan <i>Fried tofu with wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Gebratene Garnelen <i>Fried shrimps</i>	

Noodle & Rice Dishes

M20. Ramen Curry 1, 2, 4, 6, A, D, L 🍲

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in mild scharfer Curry-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in mildly spicy curry sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò 15,90
Rindfleisch | *Beef*

A. Gà 14,90
Hühnerfleisch | *Chicken*

B. Tofu & Seitan 14,90
Tofu und Seitan | *Tofu and wheat gluten*

C. Gà Giòn 15,90
Knuspriges Hühnerfleisch | *Crispy chicken*

D. Vịt 17,90
Knusprige Ente | *Crispy duck*

E. Tôm 17,90
Garnelen | *Shrimps*



M21. Ramen Erdnuss-Zitronengras 1, 2, 4, 5, 6, D, L

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in Erdnuss-Zitronengras-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in peanut lemongrass sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M22. Ramen Dunkle Soja 1, 2, 4, 6, D, L

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in dunkler Kikkoman-Sojasoße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in dark Kikkoman soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M23. Ramen Chili 1, 2, 4, 6, A, B, D, L

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in scharfer Chili-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in spicy chili sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M24. Udon Curry 1, 2, 4, 6, A, D, L 🌶️

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, Wok-Gemüse und Kräutern in Curry-Soße
Udon noodles with onions, wok vegetables and herbs in curry sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	15,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	14,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	14,90
C. Gà Giòn Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	15,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	17,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	17,90



M25. Udon Erdnuss-Zitronengras 1, 2, 4, 5, 6, D, L

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, Wok-Gemüse und Kräutern in Erdnuss-Zitronengras-Soße
Udon noodles with onions, wok vegetables and herbs in peanut lemongrass sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M26. Udon Dunkle Soja 1, 2, 4, 6, A, D, L

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, Wok-Gemüse und Kräutern in dunkler Kikkoman-Sojasoße
Udon noodles with onions, wok vegetables and herbs in dark Kikkoman soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M27. Udon Chili 1, 2, 4, 6, A, D, L

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, Wok-Gemüse und Kräutern in scharfer Chili-Soße
Udon noodles with onions, wok vegetables and herbs in spicy chili sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M28. Bún Chả ^{4, D}**15,90**

„Bún Chả“ ist ein vietnamesisches Gericht aus gegrilltem Schweinefleisch und Reisnudeln, das aus Hanoi stammt und mit Kräutern sowie Nuoc-Mam-Pha zum Dippen serviert wird.

M29. Mẹt Bún ^{3, 4, 6, D}**17,90**

„Mẹt Bún“ ist ein beliebtes Gericht aus Vietnam mit verschiedene Toppings: Vietnamesische Frühlingsrollen, Hackfleisch ummantelt mit Lalot Blätter, gebratener Tofu, gegrilltem Schweinefleisch nach vietnamesischer Art, Reisnudeln und mit verschiedene Kräutern sowie Nuoc-Mam-Pha zum Dippen serviert wird.

M30. Bún Nem (a) ^{3, 4, A, D, L}**14,90**

Knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarisch) mit Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

Crispy spring rolls (filled with chicken or vegetarian) served with salad, herbs, rice noodles and Nuoc-Mam-Pha sauce



M31. Bún Bò Nam Bộ ^{4, 5}

15,90

Wok-gebratene Rinderleende in Streifen mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen und Nuoc-Mam-Pha-Soße

Wok-fried sliced beef tenderloin with rice noodles, salad, herbs, peanuts and Nuoc-Mam-Pha sauce

M32. Bún Tofu ^{1, 5, 6}

13,90

Gebratener Tofu und Seitan mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Gemüse, Erdnüsse & Soße

Fried tofu and wheat gluten with rice noodles, salad, herbs, vegetables, peanuts sauce

M33. Bún Gà chiên giòn ^{1, 4, 5}

15,90

Knuspriges Hähnchen mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen und Limetten Soße

Crispy chicken with rice noodles, salad, herbs, peanuts and sauce



M34. Phở ^{1, 6}

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit 10 Stunden lang gekochter Brühe, Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Zwiebeln

Traditional Vietnamese noodle soup with 10-hour cooked broth, rice noodles, coriander, basil and onions

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	15,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	

M35. Cơm Rang ^{1, 3, 4, 6, 7}

Gebratener Reis mit Eiern, Mais, grünen Bohnen, Frühlingszwiebeln und Koriander

Fried rice with eggs, corn, green beans, spring onions and coriander

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	

M36. Phở Xào ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, A, D, L}

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Saison-Gemüse, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Fried rice noodles with eggs, seasonal vegetables, roasted onions and peanuts

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	15,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	14,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	14,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	15,90
Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	17,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	17,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

M37. Ramen Suppe ^{1, 2, 3, 4, 6, A, D, L}

Ramen in kräftiger Hühnerbrühe mit Pak Choi und Lauchzwiebeln
Ramen in rich chicken broth with pak choi and spring onions

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	15,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	14,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	14,90
C. Gà Giòn Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	15,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	17,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	17,90

M38. Udon Xào ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, A, D, L}

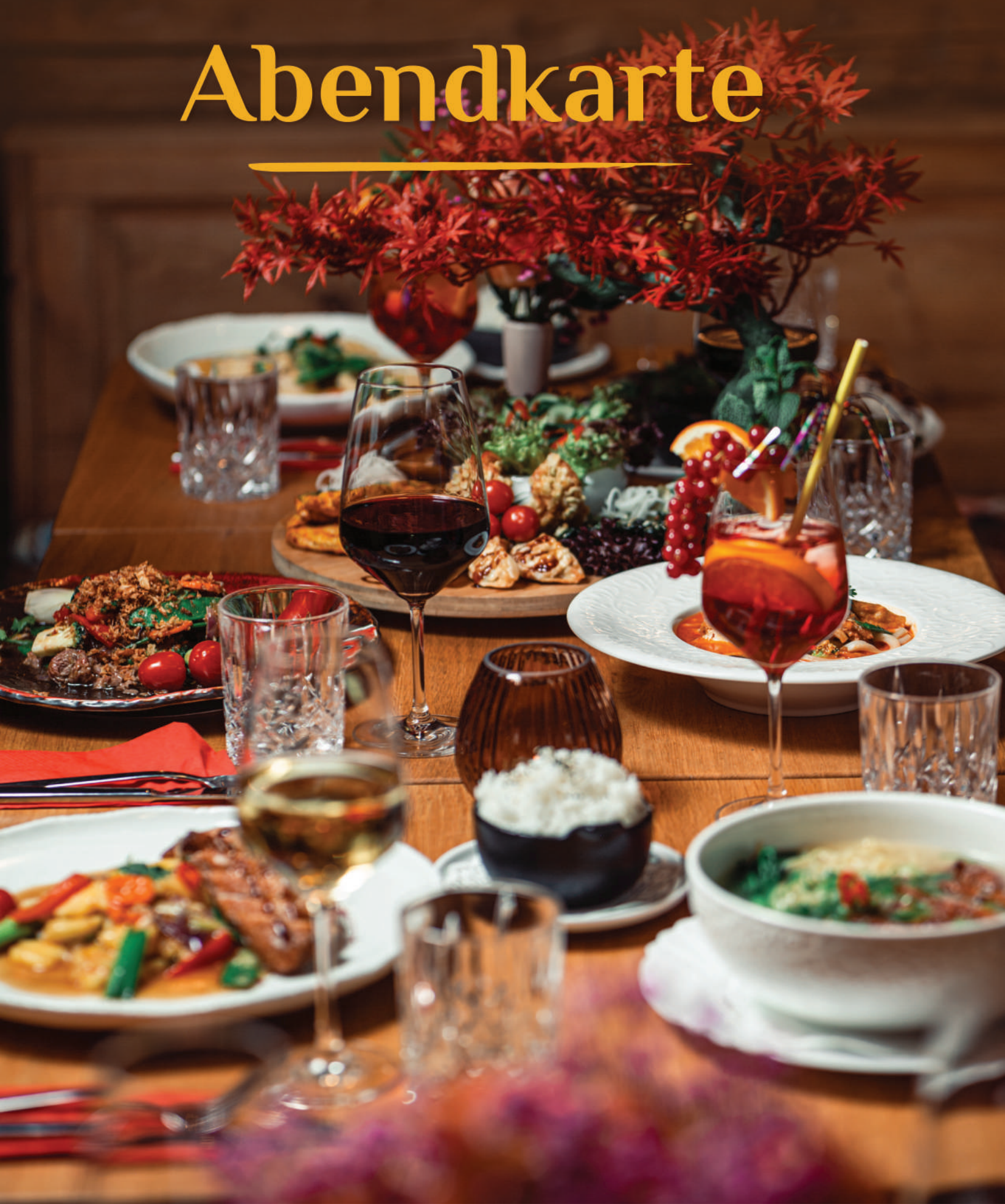
Gebratene Udon Nudeln mit Saison-Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Sojasoße
Fried udon noodles with seasonal vegetables, roasted onions, peanuts and soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	15,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	14,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	14,90
C. Gà Giòn Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	15,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	17,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	17,90



Abendkarte



Vorspeisen



Vorspeisen Suppen

S1. Canh Chua ^{1, 4, 6, A, D, L}

8,50

Süß-sauer Soße, Gemüse, Tamarinde, Ananas, Champignons, Tofu und Seitan

Sweet sour sauce, vegetables, tamarind, pineapple, mushrooms, tofu and wheat gluten

S2. Sup Tom Yam Gung ^{2, 4, A, D, L}

9,50

Kleine scharfe thailändische Suppe mit Pilzen und Garnelen

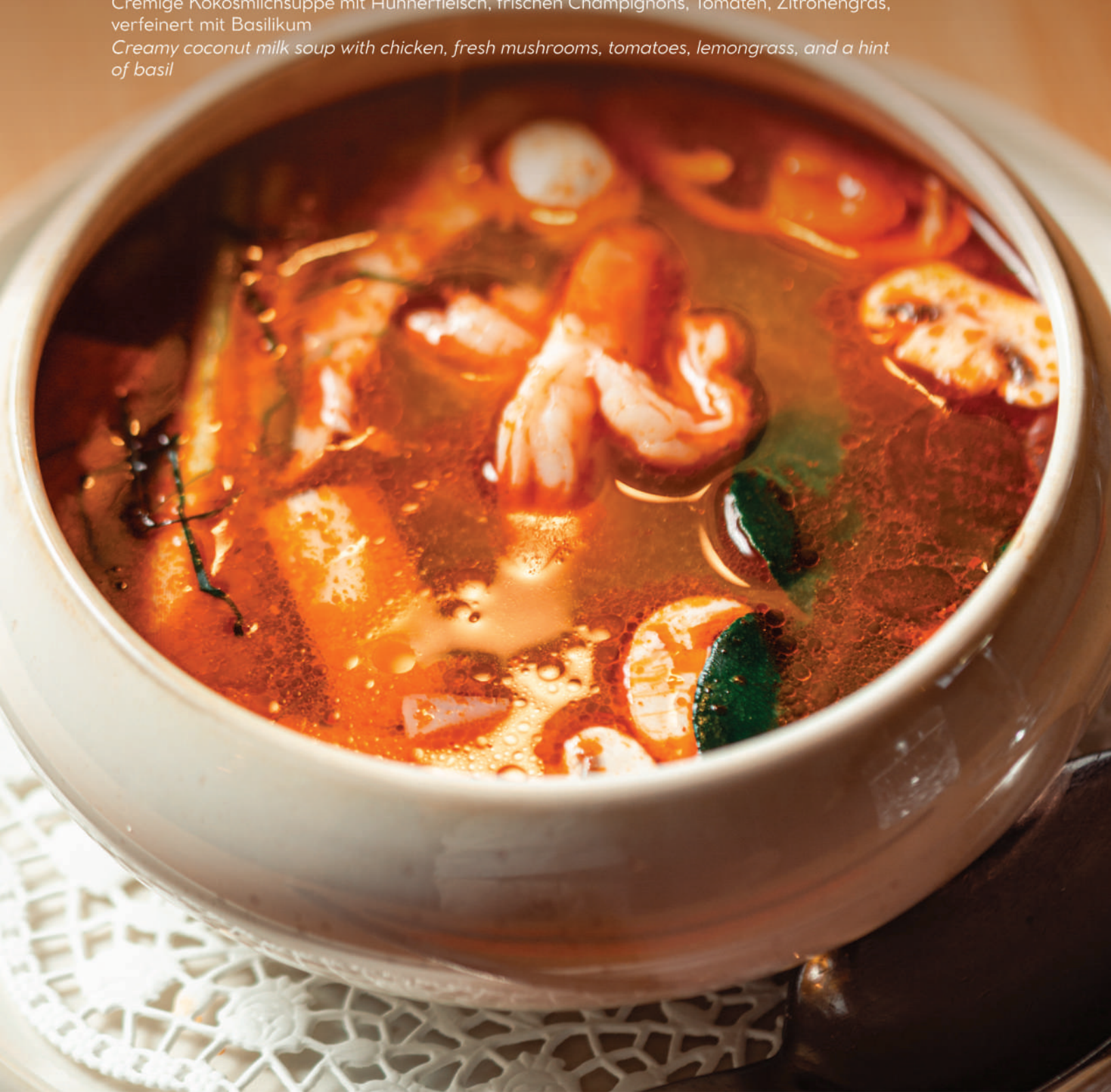
Small spicy Thai soup with mushrooms and shrimps

S3. Sup Nuoc Dua ^{4, A, D, L}

8,50

Cremige Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, verfeinert mit Basilikum

Creamy coconut milk soup with chicken, fresh mushrooms, tomatoes, lemongrass, and a hint of basil



Vorspeisen



- 1. Banh Bao (1 Stk / 1 Pcs)** ^{1, 3, 7} **8,50**
„Bánh Bao“ sind gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche. Die Füllung des Gerichts besteht aus Gemüse oder Hackfleisch
“Bánh Bao” are steamed buns made from wheat flour, a traditional dish of Vietnamese cuisine. The filling consists of vegetables or minced meat

- 2. Đậu luộc** ⁶ **7,90**
Gekochte und gesalzene japanische Bohnen
Boiled and salted Japanese beans

- 3. Nem Hà Nội (2 Stk / 2 Pcs)** ^{3, 4, A, D, L} **8,90**
Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße. (Für Vegetarier bieten wir auch 2 Stück Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen an)
A popular homemade family dish from Saigon. Spring rolls filled with chicken, vegetables, glass noodles, and Nuoc Mam Pha sauce. (For vegetarians, we also offer 2 pieces of homemade vegetarian spring rolls)

- 4. Gỏi Cuốn (2 Stk / 2 Pcs)** ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, A, L} **9,90**
*2 nur bei Garnelen
Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Südwest Vietnam) von den Ufern des Mekongs, bekannt für die reichhaltige Verwendung regionaler Kräuter. Gefüllt mit Garnelen oder Huhn, Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und hauseigener Soße. (Dieses Gericht kann auch mit Tofu und Seitan zubereitet werden.)
Homemade and very popular “lucky rolls” from Mien Tay (Southwest Vietnam) inspired by the Mekong region, known for its abundant use of local herbs. Filled with shrimp or chicken, rice noodles, salad, fresh herbs, and homemade sauce. (This dish can also be prepared with tofu and wheat gluten.)

- 5. Gà Satế Spieße (2 Stk / 2 Pcs)** ^{1, 4, 5, 6, 14, A, D, L} **9,50**
In vietnamesischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigenem Erdnuss-Zitronengras-Dip
Chicken skewers marinated in Vietnamese spices, served with homemade peanut–lemongrass dip

- 6. Tôm chiên Cốm (2 Stk / 2 Pcs) (a,b)** ^{2,3} **10,90**
Gebackene Garnelen, umwickelt mit Tempura-Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer-Soße
Deep-fried shrimp wrapped in crispy tempura rice flakes, served with sweet and sour sauce

- 7. Bò lá lốt** ^{1, 4, 6, 14, A, D, L} **10,50**
Gegrilltes zartes Rindfleisch in grüne Betelblätter gewickelt, serviert mit hausgemachter Dip-Soße. Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche!
Grilled tender beef wrapped in green betel leaves, served with homemade dipping sauce. A classic of Vietnamese street cuisine!

8. Há Cảo Hấp Tôm (5 Stk) ^{1, 6, 2}

9,50

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert in Soja-Ingwer-Soße
Steamed dumplings filled with shrimp, served with soy-ginger sauce

8A. Há Cảo Hấp Chay (5 Stk) ^{1, 6,}

9,50

Gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung, serviert in Soja-Ingwer-Soße
Steamed dumplings with vegetarian filling, served with soy-ginger sauce

9. Há Cảo Chiên Chay (5 Stk) ⁶

8,90

Gebackene Teigtaschen mit veganer Füllung aus verschiedenen Pilzen, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße
Fried dumplings with vegan mushroom filling, served with lettuce and sweet & sour sauce

9A. Há Cảo Chiên Gà (5 Stk) ⁶

8,90

Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Füllung, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße
Fried dumplings filled with chicken, served with lettuce and sweet & sour sauce



10. Cánh Gà Việt Nam (4 Stk) ^{4, D}

9,90

Zarte Hähnchenflügel, mit würzigem Thai-Salz umhüllt von einer knusprigen Panade, feine Zitronenblätter und Chiliflocken

11. Bánh Xèo (4 Stk) ^{1,2,4,6}

15,90

Knuspriger vietnamesischer Pfannkuchen mit Garnelen, Schweinefleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern. Serviert mit Fischeauce.

15. Hà Nội Special (für 2 Personen) ^{1, 3, 4, 5, 6, 11, A, D, L}

19,90

2 hausgemachte Frühlingsrollen, 1 Sommerrolle, 2 Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit verschiedenen Dip-Soßen und kleinem Mango-Salat

2 homemade spring rolls, 1 summer roll, 2 Homemade vegetarian spring rolls, served with various dipping sauces and a small mango salad

16. Empfehlung des Hauses (für 2 Personen) ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 14, A, D, L}

25,90

Für alle Gäste, die sich schwer entscheiden können. Eine Vorspeisenplatte mit verschiedenen Leckereien und Gà Sate, Tôm chiên Cốm, Bò lá lốt

For all guests who find it difficult to make a decision. A starter platter with various delicacies and Gà Sate, Tôm chiên Cốm, Bò lá lốt



Salate

20. Gỏi Xoài 1, 2, 4, 5, 6, A, D, L

In der südvinamesischen Kultur werden Früchte aus dem eigenen Garten zu einem regional beliebten Salat verarbeitet. Grüner Mango-Salat mit vielen frischen Kräutern
In southern Vietnamese culture, fruits from local gardens are used to prepare this popular regional salad. Green mango salad with fresh herbs

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	15,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	14,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	14,90
C. Gà Giòn Knuspriges Hühnerfleisch <i>Crispy chicken</i>	15,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	17,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	17,90



21. Gỏi Đu Đủ 1, 2, 4, 5, 6, A, D, L 🌶️🌶️

Vietnamesischer grüner Papaya-Salat mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen und Kräutern

Vietnamese green papaya salad with carrots, lime juice, chili, peanuts and herbs

Wahlweise / Choice of:

O. Bò

Rindfleisch | *Beef*

15,90

A. Gà

Hühnerfleisch | *Chicken*

14,90

B. Tofu & Seitan

Tofu und Seitan | *Tofu and wheat gluten*

14,90

C. Gà Giòn

Knuspriges Hühnerfleisch | *Crispy chicken*

15,90

D. Vịt

Knusprige Ente | *Crispy duck*

17,90

E. Tôm

Garnelen | *Shrimps*

17,90

22. Gỏi Rong Bien 1, 5, 6, 11, A, B, D, L

10,90

Seetang Salat vermengt mit Gurke und Eisbergsalat, abgerundet mit lieblichem Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Seaweed salad mixed with cucumber and iceberg lettuce, rounded off with a lovely salad dressing, roasted onions and peanuts

23. Avocado Salat 1, 5, 6, 11

10,90

Frischer Salat mit Avocado, Mini-Tomaten, Gurken, Paprika, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesamsauce.

Fresh salad with avocado, mini tomatoes, cucumber, bell pepper, fresh herbs and sesame sauce.



Hauptgerichte



Reisgerichte



Alle Gerichte werden im Wok mit Champignons, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten zubereitet

All dishes are wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes

25. Cơm Curry ^{1, 2, 4, 6, A, B, D, L} 🍛

Mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in Curry-Soße gebraten

Wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes in mildly spicy curry sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	19,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	18,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

26. Cơm Erdnuss-Zitronengras ^{1, 2, 4, 5, 6, 14, A, D, L}

Mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in Erdnuss-Zitronengras-Soße gebraten

Wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes in peanut lemongrass sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	19,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	18,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

27. Cơm Dunkle Soja 1, 2, 4, 6, 14, A, D, L

Mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in dunkler Kikkoman-Sojasoße gebraten

Wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes in dark Kikkoman soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	19,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	18,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

28. Cơm Chili 1, 2, 4, 6, 14, A, B, D, L 🌶️🌶️

Mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in scharfer Chili-Soße gebraten

Wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes in spicy chili sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	19,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	18,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	



29. Cơm Mango ^{1, 2, 4, 6, 7, 14, A, D, L}

Mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in Mango-Soße gebraten

Wok-fried with mushrooms, broccoli, carrots, green beans, bell peppers and tomatoes in mango sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò 19,90

Rindfleisch | *Beef*

A. Gà 19,90

Hühnerfleisch | *Chicken*

B. Tofu & Seitan 18,90

Tofu und Seitan | *Tofu and wheat gluten*

C. Gà Giòn 19,90

Knuspriges Chicken | *Crispy chicken*

D. Vịt 22,90

Knusprige Ente | *Crispy duck*

E. Tôm 22,90

Garnelen | *Shrimps*



Nudelgerichte

35. Ramen Curry ^{1, 2, 3, 4, 6, A, D, L}

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in mild scharfer Curry-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in mildly spicy curry sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	20,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	19,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	19,90
C. Gà Giòn Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	19,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	22,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	22,90



36. Ramen Erdnuss-Zitronengras ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, D, L}

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in Erdnuss-Zitronengras-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in peanut lemongrass sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

37. Ramen Dunkle Soja ^{1, 2, 3, 4, 6, D, L}

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in dunkler Kikkoman-Sojasoße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in dark Kikkoman soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

38. Ramen Chili ^{1, 2, 3, 4, 6, A, B, D, L} 🌶️🌶️

Ramen-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in scharfer Chili-Soße
Ramen noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in spicy chili sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

39. Udon Curry 1, 2, 4, 6, A, D, L 🍲

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in mild scharfer Curry-Soße
Udon noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in mildly spicy curry sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

40. Udon Erdnuss-Zitronengras 1, 2, 4, 5, 6, D, L

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in Erdnuss-Zitronengras-Soße
Udon noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in peanut lemongrass sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

41. Udon Dunkle Soja 1, 2, 4, 6, D, L

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in dunkler Kikkoman-Sojasoße
Udon noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in dark Kikkoman soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

42. Udon Chili 1, 2, 4, 6, A, B, D, L 🌶️🌶️

Udon-Nudeln mit Zwiebeln, feinem Wok-Gemüse und Kräutern in scharfer Chili-Soße
Udon noodles with onions, fine wok vegetables and herbs in spicy chili sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	

43. Phở Xào 1, 2, 3, 4, 6, A, D, L

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Chinakohl, Pak Choi und vietnamesischen Kräutern
Fried rice noodles with egg, soybean sprouts, Chinese cabbage, pak choi and Vietnamese herbs

Wahlweise / Choice of:

O. Bò	20,90
Rindfleisch <i>Beef</i>	
A. Gà	19,90
Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	
B. Tofu & Seitan	19,90
Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	
C. Gà Giòn	19,90
Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	
D. Vịt	22,90
Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	
E. Tôm	22,90
Garnelen <i>Shrimps</i>	



44. Udon Xào ^{1, 2, 4, 5, 6, A, D, L}

Gebratene Udon-Nudeln mit Saison-Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Sojasoße
Fried udon noodles with seasonal vegetables, roasted onions, peanuts and soy sauce

Wahlweise / Choice of:

O. Bò 20,90
Rindfleisch | *Beef*

A. Gà 19,90
Hühnerfleisch | *Chicken*

B. Tofu & Seitan 19,90
Tofu und Seitan | *Tofu and wheat gluten*

C. Gà Giòn 19,90
Knuspriges Chicken | *Crispy chicken*

D. Vịt 22,90
Knusprige Ente | *Crispy duck*

E. Tôm 22,90
Garnelen | *Shrimps*



45. BÚN CHẢ^{4, D}

19,90

„Bún Chả“ ist ein vietnamesisches Gericht aus gegrilltem Schweinefleisch und Reisnudeln, das aus Hanoi stammt und mit Kräutern sowie Nuoc-Mam-Pha zum Dippen serviert wird.

46. Mẹt Bún^{3,4,6,D}

21,90

„Mẹt Bún“ ist ein beliebtes Gericht aus Vietnam mit verschiedene Toppings: Vietnamesische Frühlingsrollen, Hackfleisch ummantelt mit Lalot Blätter, gebratener Tofu, gegrilltem Schweinefleisch nach vietnamesischer Art, Reisnudeln und mit verschiedene Kräutern sowie Nuoc-Mam-Pha zum Dippen serviert wird.

47. Bún Nem^{3, 4, A, D, L}

19,90

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarischen Frühlingsrollen. Serviert mit Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

A very old dish from the street food of Hanoi. Crispy spring rolls filled with chicken or vegetarian filling. Served with salad, herbs, rice noodles and Nuoc-Mam-Pha sauce



48. Bún Bò Nam Bộ ^{4, 5}

19,90

Das Beste aus dem Wok – in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen und Nuoc-Mam-Pha-Soße

The best from the wok – sliced fried beef tenderloin with rice noodles, salad, herbs, peanuts and Nuoc-Mam-Pha sauce

49. Bún Tofu ^{1, 5, 6}

19,90

Gebratener Tofu und Seitan mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Gemüse und Soße

Fried tofu and wheat gluten with rice noodles, salad, herbs, peanuts, vegetables and sauce

50. Bún Gà Sả Ớt ^{1, 5}

19,90

Vietnamesische Reismudeln mit gebratenem Hühnerbrustfilet, saisonalem Salat, Zitronengras, Erdnüssen und Röstzwiebeln mit Chili-Dressing-Soße

Vietnamese rice noodles with fried chicken breast, seasonal salad, lemongrass, peanuts, roasted onions and chili dressing sauce

51. Bún Bò Lá Lốt ^{4, A, D, L}

20,90

Rindfleisch in Lot-Blättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und hausgemachter Soße

Beef wrapped in betel leaves, briefly fried, served with salad, herbs, rice noodles and homemade sauce



52. Phở Suppe ^{1, 4, 6}

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur Vietnams definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „Phở“. Diese Suppe wird 10 Stunden lang schonend gekocht und mit Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

If there is one dish that defines the culinary culture of Vietnam, it is the traditional noodle soup "Phở". The broth is gently cooked for 10 hours and served with rice noodles, coriander, basil and onions.

Wahlweise / Choice of:

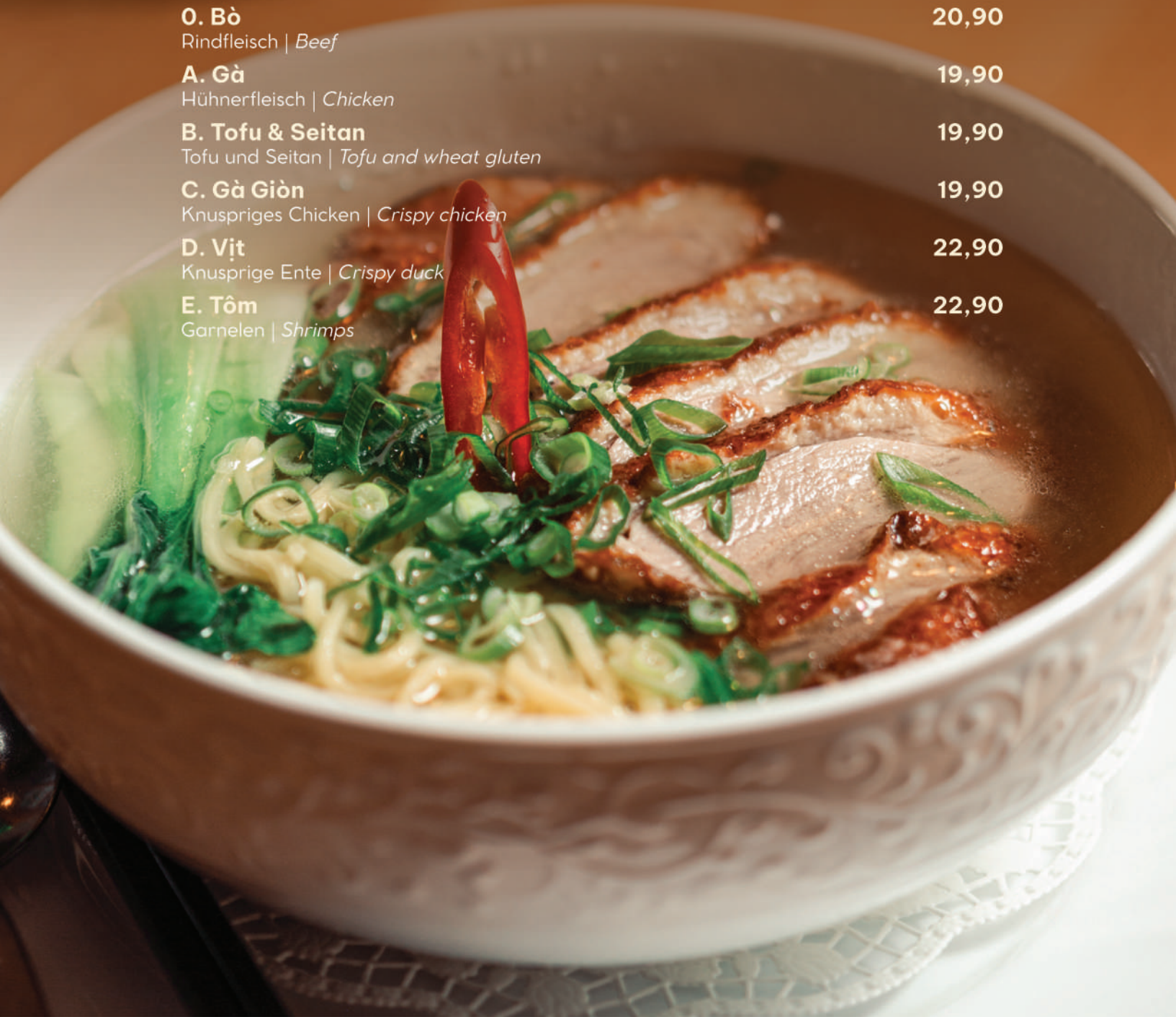
O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	19,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	18,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	18,90

53. Ramen Suppe ^{1, 2, 3, 4, 6, A, D, L}

Ramen in kräftiger Hühnerbrühe mit Pak Choi und Lauchzwiebeln
Ramen in rich chicken broth with pak choy and spring onions

Wahlweise / Choice of:

O. Bò Rindfleisch <i>Beef</i>	20,90
A. Gà Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	19,90
B. Tofu & Seitan Tofu und Seitan <i>Tofu and wheat gluten</i>	19,90
C. Gà Giòn Knuspriges Chicken <i>Crispy chicken</i>	19,90
D. Vịt Knusprige Ente <i>Crispy duck</i>	22,90
E. Tôm Garnelen <i>Shrimps</i>	22,90



Empfehlung des Hauses

54. Bo Xao Sa Ot 1, 4, 6, 9, 14

21,90

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Sellerie und frischem Gemüse, dazu gedämpfter Reis als Beilage

Fried beef with lemongrass, chili, celery, and fresh vegetables, served with steamed rice

55. Dứa Xào 1, 2, 4, 6, 9, 14, A, D, L

Ananas, Thai-Basilikum und Gemüse der Saison in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis
Pineapple, Thai basil and seasonal vegetables in a dark sauce, served with jasmine rice

Wahlweise / Choice of:

O. Bò

20,90

Rindfleisch | *Beef*

A. Gà

19,90

Hühnerfleisch | *Chicken*

B. Tofu & Seitan

19,90

Tofu und Seitan | *Tofu and wheat gluten*

C. Gà Giòn

19,90

Knuspriges Chicken | *Crispy chicken*

D. Vịt

22,90

Knusprige Ente | *Crispy duck*

E. Tôm

22,90

Garnelen | *Shrimps*

56. Cá hồi nướng 1, 4, 6

25,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, grünen Bohnen, Pilzen, serviert mit einer hausgemachten Teriyaki Soße und Reis

Grilled salmon with zucchini, green beans, mushrooms, served with a homemade Teriyaki sauce and rice



SHARING IS CARING

5-GÄNGE MENÜ AB 2 PERSONEN
59€/PER PERSON auf Anfrage

5 course menu on request from 2 people

Desserts

35. Mochi (3 Stk.) ⁷

Sorten: Matcha / Mango / Kokos

9,00

36. SỮA DỪA NẾP CẨM ¹¹

schwarzer Klebreis, Kokosnussmilch, Mungbohnen und Sesam
black sticky rice, coconut milk, mung beans and sesame

9,00

37. Xoài rán ^{5, 11}

knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Klebreis, übergossen mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam garniert
crispy baked mango wrapped in sticky rice, doused in coconut milk, topped with peanuts and sesame seeds

9,00



Getränke



Softdrinks

	0,25 L	0,4 L
Coca Cola ^{A, N} Coca Cola Lite - Zero ^{A, I, J, N} Sprite Fanta ^{A, C} Spezi - Mezzo Mix ^{A, C, N}	3,90	5,50
Schweppes Ginger Ale A, C / Bitter Lemon C / Tonic Water	3,90	5,50
	0,25 L	0,75 L
Adelholzener Wasser (medium / still)	3,90	7,50

Saft / Juice

	0,25 L	0,4 L
Mangonektar ^{B, C, I}	4,90	6,90
Maracuja Premium-Nektar / Passion Fruit ^{B, C, I}	4,90	6,90
Litschi / Lychee ^{B, C, I}	4,90	6,90
Guave / Guava ^{A, B, C, I}	4,90	6,90
Apfel / Apple	4,90	6,90
Orangen	4,90	6,90
Ananas	4,90	6,90
Kirsche Premium-Nektar / Sour Cherry Nectar	4,90	6,90

Schorle / Spritzer

	0,25 L	0,4 L
Mangonektar ^{B, C, I}	3,90	5,50
Maracuja Premium-Nektar / Passion Fruit ^{B, C, I}	3,90	5,50
Litschi / Lychee ^{B, C, I}	3,90	5,50
Guave / Guava ^{A, B, C, I}	3,90	5,50
Apfel / Apple	3,90	5,50
Orangen	3,90	5,50
Ananas	3,90	5,50
Kirsche Premium-Nektar / Sour Cherry Nectar	3,90	5,50

Vietnamesische Teespezialitäten (mit Agavensirup)

Trà Chanh Sả Frischer Ingwer, Limetten, Zitronengras <i>Fresh ginger, lime, lemongrass</i>	5,50
Trà Bạc Hà Frischer Ingwer, Minze <i>Fresh ginger, mint</i>	5,00
Trà gừng Frischer Ingwertee <i>Fresh ginger tea</i>	5,00
Trà Cam gừng Frischer Ingwer mit Orangen und Zitronengras <i>Fresh ginger with oranges, lemongrass</i>	5,50
Trà Gạo ⁷ Frischer roter Milchreis-Tee <i>Fresh red milk rice and tea</i>	5,50
Kumquats Tee Tee auf Basis der Kumquat <i>Tea based on cumquats</i>	5,50
Trà Xanh ^N Grüner Tee <i>Green tea</i>	5,00
Trà Nhài ^N Jasmin-Tee <i>Jasmin tea</i>	5,00

Vietnamesischer Kaffee



Cà Phê Sữa ^{2, N, 7}

Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch

5,90

Cà Phê Sữa Đá ^{2, N, 7}

Vietnamesischer Kaffee auf Eis, Kondensmilch

5,90

Espresso ^N

Koffein

3,90



Hausgemachte Erfrischungen (alkoholfrei)

NƯỚC CHANH ĐÁ

Kühle Eis Limonade mit frisch gepressten Limetten
Cool ice lemonade with freshly squeezed limes

0,5 L

7,90

CHANH SẢ ĐÁ

FrISChe Eis Limonade mit Limetten und Zitronengras
Fresh iced lemonade with lime and lemongrass

7,90

CHANH MUỐI

Gesaltene Limetten mit Pfefferminz, Limetten und Rohrzucker
Salted limes with peppermint, limes, cane sugar

7,90

KORIANDER LIMO

FrISChe Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Lime Juice und Ginger Ale
Fresh cilantro, ginger, ginger syrup, lime juice

7,90

LYCHEE LIMO A, B, C, I

Lychee-Limonade mit Limetten, Sprite und Lycheesaft
Lychee lemonade with lime, sprite and lychee juice

7,90

ELDERFLOWER REFRESHER

Holunderblütenlimonade mit Limetten, Minze und Soda
Elderflower lemonade with lime, mint and soda

7,90

Shake / Lassi

Mango Lassi

FrISChe Mango, Kokosmilch

0,4 L

7,90

Erdbeer Lassi

FrISChe Erdbeeren, Kokosmilch

7,90

Ananas Minze Shake

FrISChe Ananas, Minze und Ananassaft

7,90

Hum Shake

FrISChe Basilikum auf Reismilch

7,90



Aperitif



Hugo Spritz ¹²

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

9,90

Aperol Spritz ^{12, A}

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

9,90

Campari Orange ¹²

Campari, Orangensaft, Soda

9,90

Aperol Maracuja ^{12, A, B, C, I}

Aperol, Maracujasaft, Soda

9,90

Lillet Tropical ^{12, B, C, I}

Lillet Blanc, Mango-Limonade, Mango

10,90

Lillet Wild Berry ^{12, A, B}

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

10,90

Funkstahl Spritz ¹²

Lychee-Likör, Prosecco, Limette, Minze

10,90

Yuzu Spritz ¹²

Ingwersaft, Yuzu, Prosecco, Soda

10,90



Mocktails

Little Princess ^{A, B}

FrISChe Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale, Honigmelonen-Sirup

8,90

Coconut Kiss ^{A, B}

Grenadine, Kokossirup, vegane Sahne und Ananassaft

9,90

Little Sunrise

Orangensaft, Ananassaft, Lime Sirup und Grenadine

8,90

Funkstadl ^{A, N}

FrISChe Limetten, Jasmin tee, Minze, Apfelsaft, Honigmelonen-Sirup

9,90

Vodka / Gin

Lychee Martini ^{12, A, B}

Lychee, Wodka, Lychee-Likör, Limette

12,90

Gin Tonic

Gin, Gurke, Tonic Water

11,90

Moscow Mule ^B

Wodka, Limette, Ingwer-Spicy

11,90

Munich Mule ^B

Gin, Limette, Gurke, Ingwer-Spicy

11,90

Sex on the Beach ^{12, A, B}

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry- und Orangensaft

12,90

Pornstar Martini ^{A, B}

Wodka, Maracuja, Limetten, Vanille

12,90

Espresso Martini ^{12, A, B}

Espresso, Wodka

11,90

Tequila / Rum

Pina Colada

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosmilch

11,90

Mai Tai ^{12, 8, A, B}

Brauner Rum, Orangenlikör, Limette, Mandel, Ananassaft

11,90

Mojito ^A

Weißer Rum, Limette, Cola, Rohrzucker

11,90

Blue Long Margarita ^{12, A, B}

Tequila, Blue Curacao, Limette

12,90

Tequila Sunrise ^{A, B}

Tequila, Limette, Orangensaft, Grenadine-Sirup

12,90





Weißwein ¹²

Schiefer Riesling, feinherb

Fruchtig frische Aromen von Quitte, gelbem Apfel und Kräutern; durch die Restsüße perfekt zu gut gewürzten und scharfen Speisen.

0,2 L

10,90

0,75 L

49,00

Weissburgunder DQ, trocken

VDP-Weingut Heitlinger, Kraichgau – Aromen von Melone und gelben Früchten, zartes Säurespiel, herrlich harmonisch auf dem Gaumen.

9,50

33,90

Lugana DOC, trocken

Azienda Agricola Colli Vaibo, Lombardei – Aromen von Zitrus und Pfirsich, sehr ausgewogen, delikat und mit anregendem Finale.

10,90

41,90

Chardonnay IGP, trocken

Rocca Ventosa, Cantina Tollo, Marken – Exotische Früchte mit Honig- und Vanille Nuancen, vollmundig und anhaltend im Abgang.

9,00

31,90

Vermentino DOC, trocken

Costamolino, Azienda Argiolas, Sardinien – Raffinierte Nase von Ananas und Mandel, frisch mit schöner Mineralik.

10,90

34,90

Sauvignon Blanc DOC, trocken

Matragona, Azienda Montiert, Friaul – Aromen von Paprika, Banane, Passionsfrucht und Salbei, komplex mit schöner Frische.

10,90

35,90

Rotwein ¹²

Primitivo "Aulone" IGP, trocken

Cantina San Giorgio, Apulien – Aromen dunkler Beeren und Vanille, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten

0,2 L

9,00

0,75 L

33,90

Cabernet Sauvignon IGP, trocken

Domaine de la Baume, Languedoc – Aromen von Cassis, Pfeffer, Zimt und etwas Menthol, vollmundig mit schöner Tanninstruktur

9,90

34,90

Rioja "Altos de Raiza" DOC, trocken

Vicente Gandia, Rioja – Aromen von Erdbeeren und Waldfrüchten, voll fruchtig mit rundem Abgang

9,90

34,90

Rose ¹²

Rose vom zweigelt QW. Trocken

Familienweingut Stadler, Weinviertel vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik, angenehm leichter Begleiter zu fast allem

0,2 L

8,90

0,75 L

31,90

Prosecco ¹²

Familienweingut Stadler, Weinviertel vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik, angenehm leichter Begleiter zu fast allem

0,1 L

7,90

0,75 L

39,90

Biere



Spaten Hell KEG-Fass ¹⁻

0,5 L

5,30

Spaten Hell Alkoholfrei ^{1, B -}

5,30

Franziskaner Weißbier Hell KEG-Fass ¹⁻

5,30

Franziskaner Weißbier Alkoholfrei ^{1, B -}

5,30

Löwenbräu Dunkel ¹⁻

5,30

Spaten Radler ^{1, A, B -}

5,30

Asia Alcohol



Nếp mới

Vietnamesischer Reisschnaps

2 CL

5,50



Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fisch | 5. Erdnüsse | 6. Soja | 7. Milch (inkl. Laktose)
8. Schalenfrüchte / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesam | 12. Schwefeldioxid & Sulfite (>10 mg/kg oder Liter)
13. Lupinen | 14. Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Austern)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- A. mit Farbstoff | B. mit Konservierungsstoff | C. mit Antioxidationsmittel
D. mit Geschmacksverstärker | E. geschwefelt | F. geschwärzt | G. gewachst
H. mit Phosphat | I. mit Süßungsmittel | J. enthält eine Phenylalaninquelle
K. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | L. mit modifizierter Stärke
M. mit nicht färbendem Überzugsmittel | N. enthält Koffein

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

The staff will inform you about additives in the food.

Possible allergenic substances:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soybeans | 7. Milk (including lactose)
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide & sulphites (>10 mg/kg or per litre)
13. Lupin | 14. Molluscs (mussels, squid, oysters)

Additives subject to labelling:

- A. with colouring agents | B. with preservatives | C. with antioxidants
D. with flavour enhancers | E. sulphured | F. blackened | G. waxed
H. with phosphate | I. with sweeteners | J. contains a source of phenylalanine
K. excessive consumption may have a laxative effect | L. with modified starch
M. with non-colouring coating agents | N. contains caffeine

All prices in euros including VAT.



