



VIETNAMESE
BISTROT

Drinks

Bier / Beer

Zwettler Saphir Premium Pils ^A 0,3l/0,5l	4,50 / 5,20
Saigon / Singha ^A 0,33l fl.	4,60
Clausthaler alkoholfrei ^A 0,33l fl.	4,50

Spritzer °

Weißer Spritzer 0,25l	4,20
Aperol Spritzer 0,25l	6,00
Aperol Prosecco 0,25l	6,80
Kaiser Spritzer 0,25l	6,00
Hugo 0,25l	6,50

Weißwein / White Wine °

Grüner Veltliner - Jurtschitsch	4,50 / 28,00
Riesling Federspiel - Loibenberg	4,80 / 28,50
Gelber Muskateller - Zweytick	5,30 / 31,50
Rotgipfler - Schneider	5,20 / 30,50
Sauvignon Blanc - Misty Cove	4,90 / 29,00
Gemischter Satz - Edlmoser	4,70 / 27,50
Chardonnay - Gesellmann	6,90 / 40,50

Rotwein / Red Wine °

Zweigelt - Jahner	5,80 / 34,50
Merlot - Triebaumer	5,50 / 32,50
Blaufränkisch - Bauer-Pörtl	4,80 / 28,50

Drinks

Hausgemachte Limonaden

Mango Maracuja Limonade 0,5l	5,60
Ginseng Ingwer Orangen Eistee 0,5l	5,60
Litschi Lavendel Limonade 0,5l	5,60
Yuzu Nashi-Birnen Limonade 0,5l	5,60

Alkoholfreies / Non-Alcoholic

Vöslauer Mineral prickelnd / still 0,33l	3,50
Vöslauer Mineral prickelnd / still 0,75l	6,50
Fritz Kola original / superzero 0,33l	3,90
Makava Eistee 0,33l	4,20
Soda Zitron / Himbeer / Holunder 0,3l/0,5l *	3,20 / 4,40
Soda 0,3l/0,5l *	2,90 / 3,90
Apfelsaft naturtrüb 0,33l / gspr. 0,5l	4,20 / 5,20

Wiener Kaffee / Vienesse Coffee

Espresso	2,90
Kleiner Brauner / Espresso Macchiato ^G	3,20
Verlängerter schwarz / braun ^G	3,60
Cappuccino / Melange ^G	4,20
Doppio	4,90
Caffee Latte / Großer Brauner ^G	5,20

Tee / Tea

Ingwer-Zitronentee / Jasmintee	4,50
Sencha / Genmai Cha	4,50
Minzetee / Rosentee / Kamillentee	3,80

*Jugendgetränk

Vietnamese Specials

Kalt oder warm serviert / served cold or warm

Cà Phê Đen	4,20
Vietnamesischer Schwarzer Kaffee <i>vietnamese black coffee</i>	
Cà Phê Sữa ^g	5,20
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch <i>vietnamese coffee with condensed milk</i>	
Cà Phê Muối	5,20
Vietnamesischer Kaffee mit veganem Schlagobers <i>vietnamese coffee with vegan whipped cream</i>	
Trà Lài Gừng Mật Ong	5,20
Jasmintee mit Honig und Ingwer <i>jasmine tea with honey and ginger</i>	
Trà Đào Cam Sả	5,80
Tee mit Pfirsich & Zitronengras <i>tea with peach & lemongrass</i>	

Signature Cocktails

Cà Phê Martini ^{GO}	12
haku espresso homemade vietnamese coffee liqueur	
Thai Basil Smash	12
roku thai basil lime sugar	
Yuzu Sour ^c	13
maker's mark egg white yuzu angostura	
Trà Lài Negroni ^o	11
roku red vermouth campari jasmine	
Ănăn Saigon ^G	13
haku matcha white chocolate coconut	
Good Morning, Vietnam ^o	12
pampero yuzu sake cinnamon clove ginseng orange	

Vietnamese Starters

Gỏi Cuốn Thịt Heo & Tôm ^{BEF} 7,50

Sommerrollen mit Schweinefleisch & Garnelen (2 Stück)

summer rolls pork belly with prawns (2 pieces)

Gỏi Cuốn Thịt Heo ^{EF} 6,90

Sommerrollen mit Schweinefleisch (2 Stück)

summer rolls with pork belly (2 pieces)

Gỏi Cuốn Tôm ^{BEF} 6,90

Sommerrollen mit Garnelen (2 Stück)

summer rolls with prawns (2 pieces)

Gỏi Cuốn Bơ ^{EF} 6,50

Vegane Sommerrollen mit Avocado (2 Stück)

vegan summer rolls with avocado (2 pieces)

Gỏi Cuốn Xoài ^{EF} 6,50

Vegane Sommerrollen mit Mango (2 Stück)

vegan summer rolls with mango (2 pieces)

Gỏi Cuốn Đậu Phụ ^{EF} 6,50

Vegane Sommerrollen mit Tofu (2 Stück)

vegan summer rolls with tofu (2 pieces)

Für die lauwarmer vietnamesische Sommerrolle wird Reisapier mit Reis Vermicelli, Karotten, Salat, Minze, Koriander, Basilikum, Gurken, Sojasprossen belegt und gerollt. Dazu wird eine hausgemachte Hoisinsauce mit Erdnüsse und Röstzwiebeln serviert.

Vietnamese Starters

Gỏi Bò ^{DEFN} 8,90

Rindfleischsalat mit Krabbenchips, Kräuter und Zwiebel
Beef salad with prawn crackers, herbs and onion

Sà Lát Xoài ^{EF} 6,90

Veganer Mango Salat mit veganer Fischsauce (mit Garnelen +3,00)
Vegan mango salad with vegan fish sauce (with prawns +3,00)

Gỏi Đu Đủ ^{EF} 6,90

Veganer Papaya Salat mit veganer Fischsauce (mit Garnelen +3,00)
Vegan papaya salad with vegan fish sauce (with prawns +3,00)

Bánh Quẩy ^{AF} ^{vegan} 4,50

Gebackene Teigstange
Fried dough stick

Chả Giò Chay ^{FN} 6,50

Vegane Frühlingsrollen mit Gemüse (3 Stück)
Vegan spring rolls with vegetables (3 pieces)

Für die heiße vietnamesische Frühlingsrolle wird Reisapapier mit Reis Vermicelli, Morcheln, Karotten und weißen Zwiebeln belegt, gerollt und frittiert. Dazu wird Koriander, Salat, Minze und eine hausgemachte vegane „Fischsauce“ serviert.

Ăn Bánh Mi - Baguette

Bánh Mì mit ^{AFN} ^{vegan}

Baguette mit fermentiertem Gemüse, Koriander,
Baguette with fermented vegetables, coriander,

- Đậu Phụ // Tofu ^{AEFN} ^{vegan} 10,90
Schwarz-Pfeffersauce, vegane Leberpastete und Margarine
Black pepper sauce, vegan liver paste and margarine
- Thịt Khia // Pork ^{ACDEFN} 11,90
Geschmort, Leberpastete und vietnamesische Buttermayo
Braised, liver paste and vietnamese butter mayo
- Bò // Beef ^{ACDEFN} 11,90
Schwarz-Pfeffersauce, Leberpastete und vietnamesische Buttermayo
Black pepper sauce, liver paste and vietnamese butter mayo

Ăn Bun Salad - Nudelsalat

Bún Salad mit ^{EFN} ^{vegan, lauwarm}

Reisnudelsalat mit Frühlingsrolle, Kräuter, Gemüse und Erdnüsse
Rice noodle salad with spring roll, herbs, vegetables and peanuts

- Đậu Phụ // Tofu ^{EFN} ^{vegan} 12,90
- Mì Cắn // Seitan ^{AEFN} ^{vegan} 12,90
- Gà // Chicken ^{DEFN} 13,90
- Bò // Beef tenderloin ^{DEFN} 14,90

ănăn bistrot

Vietnamese Main Dishes

serviert mit Jasminreis / served with jasmine rice

Thịt Kho ^{CDFN}

14,90

Geschmorter Schweinebauch mit eingelegten Eiern

Braised pork belly with pickled egg

Bò Kho ^{ADFN}

15,90

Geschmorter vietnamesischer Rindereintopf mit Kartoffeln

(Bánh Mì Baguette statt Reis +1,00)

Braised Vietnamese beef stew with potato

(Bánh Mì baguette instead of rice +1,00)

Gà Xào Sả ^{DEFN}

14,50

Gebratenes Hühnchen mit Zitronengras und Fischsauce

Pan fried chicken with lemongrass and fish sauce

Tôm Xào Sốt Tiêu ^{BDEFN}

16,50

Gebratene Garnelen in Schwarzpfeffersauce

Pan fried prawns in black pepper sauce

Vietnamese Main Dishes

serviert mit Jasminreis / served with jasmine rice

Cà Ri mit ^{AFN} ^{vegan}

Curry mit Kokos, Zitronengras und Gemüse

Curry with coconut, lemongrass and vegetables

- Đậu Phụ // Tofu ^{AFN} ^{vegan} 13,50
- Mì Cắn // Seitan ^{AFN} ^{vegan} 13,50
- Gà // Chicken ^{DFN} 14,50
- Tôm // Prawns ^{BDFN} 16,50

Mì Cắn Xào Húng Quế ^{AEFN} ^{vegan}

Gebratenes Seitan mit Basilikum und Gemüse

Pan fried seitan with basil and vegetables

Đậu Phụ Xào Húng Quế ^{EFN} ^{vegan}

Gebratener Tofu mit Basilikum und Gemüse

Pan fried tofu with basil and vegetables

Phở - Nudelsuppe

(Alle Nudelsuppen mit ganzem Knochenmark möglich +4,50 > 15min)

(All noodle soups with whole bone marrow available +4,50 > 15min)

Phở Bò ^{DF} 14,50

Pho mit Rindsfilet

Pho with beef tenderloin

Phở Bò Spezial ^{DF} 16,50

Pho mit Rindsfilet, Rindfleischbällchen & Wadschinken

Pho with beef tenderloin, beef balls & beef shank

Phở Bò XXL ^{DF} > 30 min Wartezeit 69,90

Pho mit Rindsfilet, Rindfleischbällchen, vietnamesische Wurst (Schwein), Wadschinken & Knochenmark

(1kg Nudeln + 1kg Beilagen)

Pho with beef tenderloin, beef balls, pork sausage, beef shank & bone marrow (1kg noodles & 1kg garnish)

- Rindermarkknochen und Rinderwade blanchieren, anrösten und anschließend in gesalzenem Wasser 6 Stunden lang kochen. Immer wieder Abschäumen.
- Rinderwade nach 2 Stunden herausnehmen und aufheben.
- Danach Schalotten, weiße Zwiebeln und Ingwer grillen und Sternanis, schwarzen Pfeffer, Zimt, Kardamom, Koriander- und Fenchelsamen rösten. Diese Gewürze dann der Rinderbrühe beimengen und für weitere 2 Stunden köcheln lassen.
- Zum Schluss die zerkochten Zutaten aussieben und die klare, heiße Brühe auf Reisnudeln mit Rinderwadenscheiben und dünn geschnittenem Rindsfilet gießen.
- Dazu Jungzwiebel, Koriander, Limette, Thai-Basilikum,

ănăn bistrot

Phở - Nudelsuppe

(Alle Nudelsuppen mit ganzem Knochenmark möglich +4,50 > 15min)

(All noodle soups with whole bone marrow available +4,50 > 15min)

Phở Gà ^{DF} 14,50

Pho mit Huhn und Hühnerbällchen (mit Hühnerkeule +2,00)

Pho with chicken and chicken balls (with chicken drumstick +2,00)

Phở Đậu Phụ ^F 12,90

Vegane Pho mit Tofu

Vegan pho with tofu

Phở Mì Cắn ^{AF} 12,90

Vegane Pho mit Seitan

Vegan pho with seitan

- Ingwer und weiße Zwiebel rösten. Mit Rettich und Karotten in Wasser aufkochen und 2 Stunden köcheln lassen.
- Die zerkochten Zutaten aussieben und Brühe abschmecken.
- Die Gemüsebrühe auf Reismudeln mit Tofu oder hausgemachtem Seitan gießen. Dazu Jungzwiebel, Koriander, Limette, Thai-Basilikum, Mungbohnen sprossen, Hoisin- und Srirachasauce servieren.

Bún – Nudelsuppe

(Alle Nudelsuppen mit ganzem Knochenmark möglich +4,50 > 15min)

(All noodle soups with whole bone marrow available +4,50 > 15min)

Bún Bò Huế ^{BDF}

14,90

Bun mit Rindsfilet & vietnamesischer Wurst (Schwein)

Bun noodle soup with beef tenderloin & pork sausage

Bún Bò Huế **Spezial** ^{BDF}

16,90

Bun mit Rindsfilet, vietnamesischer Wurst (Schwein),

Rindfleischbällchen & Schweinestelze

Bun noodle soup with beef tenderloin, pork sausage, beef balls & pork knuckle

Bún Bò Huế **XXL** ^{BDF} > 30 min Wartezeit

69,90

Bun mit Rindsfilet, vietnamesischer Wurst (Schwein),

Wadschinken, Rindfleischbällchen, Schweinestelze &

Knochenmark (1kg Nudeln + 1kg Beilagen)

Bun noodle soup with beef tenderloin, pork sausage, beef shank, beef balls, pork knuckle & bone marrow (1kg noodles & 1kg garnish)

- Rindermarkknochen und Schweinestelze blanchieren, anrösten und anschließend in gesalzenem Wasser 6 Stunden lang kochen. Immer wieder Abschäumen.
- Schweinestelze nach 2 Stunden herausnehmen und aufheben.
- Danach Schalotten, weiße Zwiebeln und Ingwer grillen und Zitronengras, schwarzen Pfeffer, Korianderwurzeln rösten. Diese Gewürze dann der Brühe beimengen und für weitere 2 Stunden köcheln lassen und Annatto-öl und Shrimpspaste beimengen.
- Zum Schluss die zerkochten Zutaten aussieben und die klare, heiße Brühe auf Reismudeln mit vietnamesischer Wurst dünn geschnittenem Rindsfilet gießen.

Ăăn Dessert

(hausgemachte Nachspeisen)
(homemade dessert)

Mango Kokos Crème ^F 5,80
Vegan mit Mango und Kokosraspeln
Vegan with mango and grated coconut

Matcha Cheesecake ^{AG} 6,50
Vegetarisch mit Toffee glaze
Vegetarian with toffee glaze

Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäß Eu Lebensmittel Informations Verordnung 1169/2011. Hinweis: trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten zutaten auch spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

alle Preise in Euro inkl. aller steuern und abgaben. / Druckfehler und Änderungen vorbehalten. stand: 01.02.25

a: gluten / b: krebstiere / c: eier / d: fisch / e: erdnuss / f: sojabohnen / g: milch / h: schalenfrüchte / l: sellerie / m: senf / n: sesam / o: schwefeldioxid & sulfite / u: lupine / r: weichtiere, schnecke, muschel, tintenfisch

our staff can provide information on potentially allergenic ingredients in our dishes according to eu food information regulation 1169/2011. note: despite careful preparation of our dishes traces of other substances may be included due to the production process.

all prices in euro including all taxes. / changes and printing errors reserved.
updated: 01.02.25

a: glutes / b: crustaceans / c: egg / d: fish / e: peanut / f: soy / g: milk / h: edible nuts / l: celery / m: mustard / n: sesame / o: sulphites / u: lupines / r: molluscs

ănă bistrot