



VIETNAMESE
BISTROT

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 ^o

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 ^o

Grüner Veltliner - Jurtschitsch	0,125l / 0,75l	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 ^o

Zweigelt - Jahner	0,125l / 0,75l	5,80 / 34,50
Merlot - Triebaumer	5,50 / 32,50	
Blaufränkisch - Bauer-Pörtl	4,80 / 28,50	

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
Coca Cola regular / zero 0,33l	3,80
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 / VIENNESE 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	3,20

*Jugendgetränk

änän bistrot

VIETNAMESE SPECIALS

Kalt oder warm serviert / served cold or warm

Cà Phê Đen 4,20

Vietnamesischer Schwarzer Kaffee
vietnamese black coffee

Cà Phê Sữa ^G 5,20

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch
vietnamese coffee with condensed milk

Cà Phê Muối 5,20

Vietnamesischer Kaffee mit **veganem** Schlagobers
vietnamese coffee with **vegan** whipped cream

Trà Đào Cam Sả 5,20

Tee mit Pfirsich, Orangen & Zitronengras
tea with peach, oranges & lemongrass

Trà Lài Gừng Mật Ong 5,20

Jasmintee mit Honig und Ingwer
jasmine tea with honey and ginger

SIGNATURE COCKTAILS

CÀ PHÊ MARTINI ^{GO} 12
haku | espresso | homemade vietnamese coffee liqueur

THAI BASIL SMASH 12
roku | thai basil | lime | agava

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

Gỏi Cuốn Tôm ^B 6,90
Sommerrollen mit Garnelen (2 Stück)
summer rolls with prawns (2 pieces)

Gỏi Cuốn Bò ^D 6,90
Sommerrollen mit Rind (2 Stück)
summer rolls with beef (2 pieces)

Gỏi Cuốn Bơ 6,50
Vegane Sommerrollen mit Avocado (2 Stück)
vegan summer rolls with avocado (2 pieces)

Gỏi Cuốn Xoài 6,50
Vegane Sommerrollen mit Mango (2 Stück)
vegan summer rolls with mango (2 pieces)

Für die lauwarme vietnamesische Sommerrolle wird Reispapier mit Reis Vermicelli, Karotten, Salat, Minze und wahlweise Garnelen, Avocado oder Mango belegt und gerollt. Dazu wird eine hausgemachte, Fischsauce oder vegane Fischsauce serviert.

Chả Giò Chay ^N 6,50
Vegane Frühlingsrollen mit Gemüse (3 Stück)
vegan spring rolls with Gemüse (3 pieces)

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

Sà Lát Bơ Xoài ^E	6,90
Veganer Mango-Avocado Salat vegan mango-avocado salad	
Gỏi Đu Đủ ^E	6,90
Veganer Papaya Salat (mit Garnelen +3,00) vegan papaya salad (with prawns +3,00)	
Bánh Quầy ^{AF}	3,50
Gebackene Teigstange fried dough stick	
Cà Ri Gà ^{DN}	14,90
Hähnchencurry mit Kokos und Zitronengras chicken curry with coconut and lemongrass	

Karotten, Erdäpfel, Zitronengras und Currypulver in Kokosmilch aufkochen. Ausgelöstes Hühnerkeulenfleisch ohne Haut in weißem Pfeffer, Kurkuma, Fischsauce und Sesamöl marinieren. Anschließend anbraten und dem Curry beimengen. Optional mit Chili nachschärfen. Mit Reis servieren.

Cà Ri Đậu Phụ ^N	13,90
Veganer Tofucurry mit Kokos und Zitronengras vegan tofu curry with coconut and lemongrass	
Cà Ri Mì Cắn ^{AN}	13,90
Veganer Seitancurry mit Kokos und Zitronengras vegan seitan curry with coconut and lemongrass	

Phở Bò ^{DF} 15,90

Pho mit Rindslungenbraten (Filet)

pho with beef tenderloin

Phở Bò Spezial ^{DF} 17,90

Pho mit Rindsfilet, Rindfleischbällchen & Wadschinken

pho with beef tenderloin, beef balls & beef shank

Phở Bò XXL ^{DF} 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, Mungbohnenprossen, Hoisin- und Srirachasauce servieren.

Phở Gà^{DF} 14,50
Pho mit Huhn
pho with chicken

Phở Gà Spezial^{DF} 16,50
Pho mit Huhn, Hühnerbällchen & Hühnerkeule
pho with chicken, chicken balls & chicken drumstick

- Schalotten, weiße Zwiebeln und Ingwer grillen und schwarzen Pfeffer, Zimt, Ingwer, Koriandersamen rösten. Diese Gewürze dann mit Hühnerkeulen und Hühnerkarkassen in Wasser beimengen und für 2 Stunden köcheln lassen.
- Die zerkochten Zutaten aussieben und Brühe abschmecken.
- Die Hühnerbrühe auf Reismudeln mit Hühnerfleisch gießen.
- Dazu Jungzwiebel, Koriander, Limette, Thai-Basilikum, Mungbohnen sprossen, Hoisin- und Srirachasaucen servieren.

Phở Đậu Phụ^F 13,90
Pho mit Tofu | pho with tofu

Phở Mì Cắn^{AF} 13,90
Pho mit Seitan | 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 Srirachasaucen servieren.

Bún Bò Huế ^{BDF} 16,50
Bun mit Rindsfilet & vietnamesischer Wurst (Schwein)
bun with beef tenderloin & pork sausage

Bún Bò Huế Spezial ^{BDF} 18,50
Bun mit Rindsfilet, vietnamesischer Wurst (Schwein),
Rindfleischbällchen & Schweinestelze
bun with beef tenderloin, pork sausage, beef balls & pork knuckle

Bún Bò Huế XXL ^{BDF} 69,90
Bun mit Rindsfilet, vietnamesischer Wurst (Schwein),
Wadschinken, Rindfleischbällchen, Schweinestelze &
Knochenmark (1kg Nudeln + 1kg Beilagen)
bun 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.
- Dazu Jungzwiebel, Koriander, Limette, Thai-Basilikum, Mungbohnen sprossen, Hoisin- und Srirachasauce servieren.

MANGO KOKOS CREME ^F 5,80
vegan with mango and grated coconut

MATCHA CHEESECAKE ^{AG} 6,50
vegetarian with toffee glace

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

ănăn bistrot