



CHARLIE

Ingwerschorle mit Limette 0,4l 4,50
Granatapfelschorle
mit Zimt und Sternanis 0,4l 4,50

Cremant 0,1 5,50
Cremant mit Granatapfel und Sternanis 0,1 6,50
Cremant mit Ingwer und Limette 0,1 6,50
Muscat-la belle croix 0,1 4,50
Poire Birnencidre 0,2 5,50
Weissweinschorle 0,3l 5,50
Weinschorle mit Granatapfel,
Zimt und Sternanis 0,3l 6,50
Weinschorle mit Ingwer und Limette 0,3l 6,50

Thai Basilikum Smash
(Gin, Thai Basilikum, Zitronensaft, Zucker) 9,50
Dark and Stormy
(brauner Rum, Zitronensaft, Herbal Moskow) 9,50
Pirilla Mojito
(weißer Rum, Pirilla, Zitronensaft, Zucker) 9,50
Moskow/Munich Mule
(Gin/ Wodka, Herbal Moskow) 8,50
Gin/ Wodka Tonic 8,50

BIER

Augustiner Hell	0,5l 3,90
Augustiner Edelstoff	0,5l 3,90
Radler	0,5l 3,90
Augustiner Pils	0,33l 3,70
Augustiner Weissbier	0,5l 4,20
Erdinger Weissbier dunkel	0,5l 4,20
Erdinger Weissbier leicht	0,5l 4,20
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l 3,70
Tiger Beer	0,33l 4,20

WASSER

Tafelwasser	
mit / ohne	
	0,3l 2,50
	0,5l 4,50

SAFT / SCHORLE

Säfte von Wolfra	
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Himbeere	0,2l 3,00
Schorle	0,4l 3,90

LIMO

Now Orange	0,33l 3,80
Now Hollunder	0,33l 3,80
Now Grapefruit	0,33l 3,80
Coca Cola * **	0,2l 3,00
Coca Cola Light * **	0,2l 3,00

KAFFEE

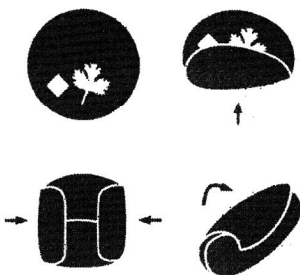
Fausto Kaffee aus Giesing	
Espresso	1,90
Espresso Doppio	3,30
Kaffee	2,50

TEE

Tee vom Wurzelsepp	
frischer Ingwer, Minze, Verbena, Gun Powder, Zitronengras, Darjeeling, Yogi	
Kännchen	4,50

* Farbstoff ** Koffein

Preise in Euro inkl MwSt.



FEUERTOPF ab 2 Personen

Vietnamesisches Fondue,
wahlweise mit Gemüsebrühe ⑤ oder Fleischbrühe

In der Brühe können Sie nach Belieben die Einlagen nach und nach garen. Mit einem Schöpflöffel nehmen Sie die Einlagen aus dem Topf und rollen sie zusammen mit Salat, Kräutern und Reisnudeln in Reispapier ein. In Vietnam gibt es unzählige Varianten an Feuertöpfen und jede Familie hat ihre eigene Rezeptur. Probieren Sie unsere!

Unser Feuertopf-Set besteht aus Reispapier, Reisnudeln, Salat, Pickles sowie verschiedenen Kräutern und Hoisin-Dip.

Pro Person: 15,00

Zu Ihrem Set wählen Sie die folgenden Einlagen aus

Rindfleisch	8,50
Tofu	5,00
Huhn*	7,50
Pak Choi	5,50
Garnelen	9,50
Tintenfisch	7,50
gemischte Pilze	6,50
Babymais	6,00

MON AN CHOI

Spaßgerichte / kleine Speisen

EDAMAME ⑤

5,00

GLÜCKSROLLEN

Rind

6,50

Garnele

6,50

Lachs, hausgebeizt

6,50

Avocado und Tofu ⑤

6,00

Dazu servieren wir Hoisin Sauce,
zur Lachsforelle nuoc nam Sauce.

SALATE

Huhn*, Karotten- und Rettichpickles,
Polygonum, Erdnüsse

10,50

Gurke, Tofu, Karotten- und Rettichpickles,
Polygonum, Erdnüsse ⑤

8,00

GEBACKEN

Saigon Fried Chicken
ausgelöste Stücke vom Hühnerschenkel*,
knusprig gebacken mit Sesam und leicht scharfer
BBQ-Sauce

9,50

2 Frühlingsrollen mit Tofu ⑤,
dazu nuoc-mam Sauce

6,50

Saigon Pakora Balls ⑤
gebackene Pakora Gemüsebällchen
mit veganer nuoc-mam Sauce

6,50

SATÉ

Vietnamesische Satéspieße vom Grill mit:

Huhn*

4,50

Rind

5,50

Schweinebauch (24h)

5,00

Garnelen

6,00

Gemüse ⑤

4,00

(Preis pro Stück)

dazu servieren wir Saté Sauce, Mixed Pickles
und Limette

⑤ vegan

* Lieferant: Biohof Grosser

MON AN CHIN

Große Speisen

CARI

cari chay ⑤

vietnamesisches Curry mit Gemüse
(Aubergine, Karotte, Süßkartoffel, Zucchini, Pilze),
dazu servieren wir Vermicelli Reisnudeln

11,50

cari tom

vietnamesisches Curry mit Garnelen und Gemüse
(Aubergine, Karotte, Süßkartoffel, Zucchini, Pilze),
dazu servieren wir Vermicelli Reisnudeln

17,50

SATÉ BUN

Vietnamesische Reisnudelschale mit Vermicelli-
Reisnudeln, Salat und Kräutern, dazu servieren
wir nuoc-mam Sauce, wahlweise vegan.
Mit zwei Saté Spießen nach Wahl:

Huhn*

Rind

Schweinebauch

Garnelen

Gemüse ⑤

oder mit einem Saté Spieß und
einer Frühlingsrolle

16,00

SUPPEN

vietnamesische 24h Suppe

pho bo

Rinderbrühe mit Reisnudeln und Rindfleisch,
verschiedenen Kräutern, Limette und Hoisin Sauce.

12,50

pho ga

Hühnerbrühe* mit Reisnudeln und Hühnerbrust*,
verschiedenen Kräutern, Limette und Hoisin - Sauce

12,50

pho chay ⑤

Gemüsebrühe mit Reisnudeln und Tofu,
verschiedenen Kräutern, Limette und Hoisin-Sauce

10,00

NUDELN

pfannengeschwenkte, asiatische Nudeln mit:

bo kho Rindfleisch, Gurke, Koriander

14,50

Pilzragout, Gurke, Koriander ⑤

12,50

Kimchi, Sesam und Erdnüssen (scharf) ⑤

10,50

⑤ vegan

* Lieferant: Biohof Grosser

DESSERT

Kokossorbet mit Erdnüssen ⑤

5,50

Schokobömbchen mit Mangopulp

5,50

SPRITZIGES

Crémant de Bourgogne AC Brut G. Chaumont

Glas 0,1l 5,50
Flasche 0,75l 39,00

Champagne AC „Carte Rouge“ Fleury

Längst ein Klassiker und Geheimtipp unter
Champagner- Kennern.
Traube: Pinot Noir.

Flasche 0,75l 75,00

Champagne AC rosé Fleury

Elégant, mächtig und nachhaltig, der Topstar
unter den Rosé-Champagnern.
Traube: Pinot Noir

Flasche 0,75l 75,00

OFFENE WEISSWEINE

Entre-deux-Mers AC D. du Bourdieu Vignoble Boudon

Angenehm blumige, fruchtige Noten, trocken
aber mild in der Säure, langes Finale.
Trauben: Sauvignon Blanc, Semillon und Musca-
delle.

Glas 0,1l 3,50
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 24,00

Grüner Sylvaner Weingut Helde Baden Kaiserstuhl

Vollmundiger und gleichzeitig leichter Wein,
ausgestattet mit einer frischen Fruchtsäure. Ein
leichter Tischwein, ideal zu asiatischer Küche.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

OFFENE ROTWEINE

Corbières AC Domaine De L' Ancien Courier

Feinwürziges Bukett, gehaltvoll, intensiv, weich,
langanhaltend und wärmend.
Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault und Carign-
an.

Glas 0,1l 3,50
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 24,00

Ballando Rosso Valdifalco Toscana

Im Bouquet Kirschen und rote Beeren, am Gau-
men kräftig, nachhaltig und mit ausgewogener
Säure. Der offene Charakter des Weins verkör-
pert Fröhlichkeit, Vitalität und Glück.
Traube: Merlot, Sangiovese.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

ROSE

Domaine de Farle „Cuvée Annelaure“ IGP C. de la Moure*

Ein angenehm fruchtiger, eleganter und nachhaltiger Rosé mit dem Aroma von reifen Früchten.

Trauben: Grenache, Cinsault, Syrah.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

FLASCHENWEINE WEISS

Le Clos Tourraine Domaine du Clos Roussely

Aroma von Äpfeln und einem Hauch Honig. Im Geschmack fruchtig, lebhaft und ausdrucksstark.

Traube: Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 24,00

Pinot Blanc AC A. Stentz

Breit, fast barock am Gaumen. Süffig, weich, elegant und vollmundig aber auch nachhaltig und lang im Finale.

Flasche 0,75l 31,00

Sancerre AC Domaine de La Garenne

Jasminnoten, exotische Früchte, wie Mango, Papaya, Passionsfrucht. Trocken, gehaltvoll und lang am Gaumen.

Traube: Sauvignon Blanc.

Flasche 0,75l 35,00

FLASCHENWEINE ROT

Rosso del Falco Valdifalco Toscana

Ausgewogene Aromen von Sauerkirschen, Cassis, Veilchen und Minze. Am Gaumen intensiv, fruchtig, weich und rund, mit schönem Körper und saftigem Biss.

Trauben: Merlot, Sangiovese.

Flasche 0,75l 24,00

Zweigelt Hedwighof QW Sepp Moser Burgenland

Schwarzroter Glanz mit violetten Reflexen, intensives Waldbeeraroma, am Gaumen mild, geschmeidig und kraftvoll.

Flasche 0,75l 32,00

Séguret Côtes du Rhône Villages AC Domaine J. David

Gewaltig, muskulös und verführerisch wie ein junger Adonis. Intensiv, vollmundig und nachhaltig. Trauben: Syrah u. Grenache.

Flasche 0,75l 38,00

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE EMPFEHLUNGEN AUF DEN TAFELN

Sämtliche unser Weine sind aus biologischer Produktion
Preise in Euro inkl MwSt.