



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

PHO GA (Phở Gà) mit Huhn, klein/groß **9,00 / 18,00**

PHO BO (Phở Bò) mit Rind, klein/groß **10,00 / 20,00**

Phở ist eine frische, traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche - eine klare, kräftige Brühe mit feinen Reismudeln, zarten Rind- oder Hühnerfleischstreifen, Gemüse, frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Chilis, weißem Pfeffer, vietn. Basilikum, Sojabohnenkeimen und Limette.

GEMÜSE-SUPPE **7,50**

TOM-KHA-GAI **8,50**

Feine Hühnersuppe mit Kokosmilch und frischem Gemüse, leicht scharf ²

GOI CUON (Gỏi Cuốn), 2 Stück **9,00**

Eine wunderbar leichte, vietnamesische „Glücksrolle“ - gefüllt mit frischem Gemüse, Garnelen u. Hühnerfleisch. Gỏi Cuốn wird frisch zubereitet und mit einem Dip nach Art des Hauses kalt serviert.

SAIGON FRÜHLINGSROLLE 3 Stück **8,00**

nach vietnamesischer Art, mit süßem Chili-Dip ³

FRÜHLINGSROLLEN VEGGIE 2 Stück **8,00**

hausgemacht mit frischem Gemüse, mit süßem Chili-Dip ³



SUPPEN & VORSPEISEN



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

GEMISCHTER SALAT 8,00

SÜSS-SaurER SALAT mit gegrillter Ente 18,00
Buntgemischte Salate an süßsaurem Dressing ³

ROTES THAI CURRY 20,00
Hühnerbruststreifen, frisches Gemüse, Kokosmilch,
angenehm scharf ²

HÜHNERBRUST IM KOKOSMANTEL 20,50
in Kokospanade knusprig frittierte Hühnerbrust,
an süß-saurer Soße ²

GEBRATENES RINDFLEISCH VIETNAMESESCH 24,00
mit versch. frischen Gemüse und gehackten Erdnüssen
in einer Soja-Zitronengras-Soße ¹

ENTE SA-CHA 21,00
mit versch. frischem Gemüse in einer asiatischen
würzigen Barbecue-Soße, scharf ¹

ENTE MANGO 21,00
mit frischer Mango in süß-saurer Soße ³

GEBRATENE GARNELEN (Tôm Xá Nghé) 24,00
mit versch. frischem Gemüse in einer Kurkuma-
Zitronengras-Soße ²

GEBRATENE NUDELN 20,50
mit Hühnerfleisch und Gemüse

REISBANDNUDELN M. RINDFLEISCH 25,00
und Gemüse

GEGRILLTES LACHSFILET AUF GEMÜSE 24,00
in Soja-Orangen-Soße



SALATE & HAUPTGERICHTE



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE



TOFU*	18,00
mit versch. frischem Gemüse in Curry-Soße, leicht scharf ²	
<hr/>	
UDON NUDELN*	18,50
mit versch. frischem Gemüse in einer würzigen Soße ²	
<hr/>	
GEBRATENES GEMÜSE*	17,50
Verschiedenes frisches Gemüse in Soja-Soße ¹	

* Sie möchten Ihr Gericht in der veganen Variante?
Bitte fragen Sie unser Service-Personal.



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

GEBACKENE BANANE **8,00**
mit Honig und Erdnüssen

GEMISCHTES EIS **8,00**
mit Sahne

GEBACKENES EIS **8,50**
im Kokos-Mantel, mit Sahne

KAFFEE

Tasse Kaffee **3,80**
Espresso / doppio **3,20 / 4,20**
Cappuccino **4,20**

VIETNAMESISCHER KAFFEE traditionell zubereitet

Cà Phê Den - schwarz **5,50**
Cà Phê Sũa - mit süßer Kondensmilch **6,00**

TEE

Grüner Tee **4,50**
Jasmin Tee **4,50**
Schwarzer Tee mit Milch oder frischer Zitrone **3,50**
Orangen-Ingwer Tee **4,00**
Kamille-, Pfefferminz- oder Früchtetee **3,50**



DESSERTS & KAFFEE / TEE



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

ALKOLHOLFREIE GETRÄNKE	0,2l / 0,4l
Cola, Cola light, Spezi ^{3 4}	3,00 4,20
Limonade Orange o. Zitrone ³	3,00 4,20
Tafelwasser sprudelnd o. still	2,80 4,00
Krumbach Gourmet Medium 0,75l	7,50
Bitterlemon ^{3 4}	3,50 4,80

SÄFTE	0,2l / 0,4l
Apfelsaft / Orangensaft	3,50 4,80
als Schorle	3,20 4,50
Traubensaft rot, Johannisbeersaft	3,50 4,80
als Schorle	3,20 4,50
Lychee o. Mango o. Guave	3,50 4,80
als Schorle	3,20 4,50
Banane o. Maracuja o. Kirsche	3,50 4,80
Kirsch-Bananensaft	3,50 4,80
als Schorle	3,20 4,50

BIERE AUS DER FLASCHE	0,3l / 0,5l
Farny Hofgutsbier	3,50 5,00
Farny Oskar, Premium Pils	4,00
Radler	3,50 5,00
Cola Weizen	5,00
Farny Edelweiss, helles Hefeweizen	5,00
Farny Dunkles Weizen	5,00
Farny Kristallweizen	5,00
Hefeweizen alkoholfrei	5,00
Bier alkoholfrei 0,33l	4,50
Singha Bier aus Thailand 0,33l	4,50

COCKTAILS & LONGDRINKS	
Lime-Ginger Tiger - ohne Alkohol	9,00
Limette, frischer Ingwer, Water, Rohrzucker,	
Coconut Kiss - ohne Alkohol	8,00
O-Saft, Kirschsafft, Grenadine, Kokos, Sahne	
Red Lotus	9,50
Vodka, Lychee Likör, Cranberry Juice	
Chanh leo	8,00
Limetten, frische Maracuja, Zucker, Soda	
Dâu dá	8,00
FrISChe Erdbeeren, Limetten, Zucker, Soda	



GETRÄNKE



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

APERITIFS

Campari Soda	5,50
Campari Orange	6,00
Martini weiß/rot, 5cl	5,00
Lychee Wein 5cl	5,00
Pflaumenwein 5cl	5,00
Sake (Reiswein), 5cl	5,00
Aperol Spritz	7,50

SPIRITUOSEN (auf Anfrage)

Reis-Schnaps 2cl	5,00
Rosen-Schnaps 2cl	5,00
Bambus-Schnaps 2cl	5,00
Ramazotti 2cl	5,00

WEISSWEIN

0,2l / Flasche 0,75l

Hagnauer Müller Thurgau - Bodensee-Baden	8,00 / -
leicht, fruchtig-würzig, Zitrusnoten & Muskatblüten, halbtrocken	
Chardonnay „Aimery“ VdP d' Oc - Languedoc Frankreich	8,00 / -
geschmeidig & fleischig, Akazienblüten, Grapefruit & Bananen, trocken	
Heuriger Grüner Veltiner QW - Niederösterreich	8,00 / -
fruchtig-würzig, lebendig und frisch, trocken	
Gelber Muskateller - Pfalz	9,00 / 27,00
frisch-würzig, Pfirsich, Marille & Litschi, ausgewogene Säure, trocken	
Weinschorle	6,00

SEKT

Flasche 0,75l

Prosecco Frizzante Treviso - DOC - Italien	24,00
weich & samtig, Äpfel, Stachelbeere, blumig & etwas Gras, leichte und feine Perlage	
Hausmarke, trocken	20,00
Hausmarke, trocken - 0,2l	7,00



SPIRITUOSEN & WEINE



M R • H A

FEINE EXOTISCHE KÜCHE

0,2l / Flasche 0,75l

ROTWEIN

Merlot Pays d' Oc - Frankreich	8,00 / 25,00
voll und würzig, dunkle Früchte, Brombeere, Kirsche, Pflaume, angenehme Struktur, trocken	
Costa al Sole - Nero d' Avola - Sizilien, Italien *Bio*	8,00 / 25,00
würzig & harmonisch, angenehm langer Abgang, beerige Aromen wie Brombeeren, trocken	
Portada - Lisabon - Portugal	7,50 / 24,00
kräftig & vollmundig, kräuteriges Bukett mit betonter Frucht, gut eingebundene Säure, trocken	
Weinschorle rot	6,00 / -

ROSÉ

Munzinger Attilafelsen „Tuniberg“, Spätburgunder Weißherbst QbA	8,00 / -
sehr fruchtig, an Erdbeeren und rote Beeren erinnernd, verhaltene Süße und feine Säure	

¹ mit Glutamat • ² mit Farbstoff (z.B. Currymischung) • ³ mit Süßungsmittel (z.B. Zucker) • ⁴ mit Koffein

Alle Preise in Euro (€) inkl. ges. MwSt.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Benötigen Sie Informationen über
Zusatzstoffe und Allergene
in unseren Speisen?

Bitte fragen Sie unser Personal oder wenden
Sie sich direkt an die Restaurantleitung.



SPIRITUOSEN & WEINE