Tangcubi

Asia Fusion

Spritz

SAIGON MOJITO SODA [1] — je 10,50

frischer, fruchtiger Mojito Soda (alkoholfrei)

LIMETTEN SODA
INGWER SODA
GURKEN SODA
ANANAS SODA
LEMONGRAS SODA
MARACUJA SODA

GIN — je 11,50

GIN TONIC	Tonic Wasser, Limetten, Minze
GIN BANGKOK	Tonic Wasser, Zitronengras, Limetten
GIN SAIGON	Ginger Ale, Ingwer, Orange, Minze
GIN ROSÉ	Russian Wildberry, Orange, Minze
GIN SUMMER CUP	Gurke, Minze, Orange, Ginger Ale
GIN SPECIAL	Tonic Wasser, Basilikum, Limetten

APEROL — je 10,50

APEROL SPRITZ
APEROL ORANGE
APEROL TONIC
MARACUJA SPRITZ
VENETO
Aperol, Weißwein, Soda

RAMAZOTTI — je 10,50

RAMAZOTTI ROSATO RUSSIAN WILDBERRY
RAMAZOTTI ROSATO GINGER ALE
RAMAZOTTI ROSATO TONIC WATER

LILLET — je 10,50

LILLET ROSE TONIC
LILLET WILD BERRY
LILLET HUGO

CAMPARI — je 10,50

CAMPARI SODA
CAMPARI TONIC
CAMPARI SPRITZ
CAMPARI ORANGE

HUGO — je 10,50

HUGO	Prosecco, Holunder, Minze, Limette
HUGO NERO	Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Grenadine

MARTINI — je 10,50

MARTINI SPRITZ	Martini Rose, Prosecco, Soda

Cocktails

NON ALCOHOLIC — je 11,50

HOLIDAY
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

COCO KISS
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

DAYDREAMER
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

COCONUT LIPS
Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Himbeersirup, Sahne

FLORIDA
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Maracujasaft

WODKA COCKTAILS — je 13,50

COSMOPOLITAN [1]
Wodka, Cointerau, Zitronensaft, Limettensaft, Cranberrysaft, Cranberrysirup

TOUCH DOWN [1]
Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine

SEX ON THE BEACH [1]
Wodka, weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

CAIPIROSCHKA [1]
Wodka, Limette, brauner Zucker

MANGO BEACH [1]
Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Zitronensaft, Apfelsaft, Grenadine

RUM COCKTAILS — je 13,50

CAIPIRINHA
Cachaca, Limette, brauner Zucker

MOJITO
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

PINA COLADA [1]
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

SWIMMING POOL [1]
Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

HURRICANE [1]
Brauner & weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Limette

MAI TAI [1]
Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limette, Orzata

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C) Eier und Eiererzeugnisse
D) Fische und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Sojabohnen und Sojærzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln)
I) Sesam und Sesamerzeugnisse
J) Weichtier und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen
2) Konservierungsstoffe
3) mit Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker
5) Süßungsmittel
6) enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. / Druckfehler / Irrtürmer vorbehalten
Stand 2024 - gültig bis zur nächsten Drucklegung - Alte Karte ist ungültig.

Vorspeisen

1. NEM SÀI GÒN [4,A,D] **10,50**
Ein beliebtes, hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

2. NEM RẾ HÀ NỘI [4,A,B] **10,50**
Vier knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen umhüllt mit einem Taro-Netz

3. GỎI CUỐN MIỀN TÂY [B,E] **11,50**
Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern und hauseigener Soße

4. SATÉ-SPIEß RAUM [E] **9,50**
In vietnamesischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras Dipp

5. TÔM CHIÊN [A,B] **12,50**
Gebackene Tempura Tiger-Garnelen mit einem süß-sauren Mango-Chilli Dip

6. BÒ LÁ LỐT [4,E] **11,50**
Rindfleisch in Lot-Blättern Spieß mit Mam-Dipp Soße

7. RINDER CARPACCIO **14,50**
Hausgemachtes Rinder Carpaccio mit Zwiebeln, Kresse, Salat, Avocado-Tatar und einer Wasabi-Olivenöl-Soße

8. VIETNAM FRÜHLINGSROLLE PLATTE [4,A,E] **26,50**
FÜR 2 PERSONEN: 5 verschiedene vietnamesische Frühlingsrollen, Mango Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern & verschiedene Dip Soße

9. SÀI GÒN SPECIAL PLATTE [4,A,B,E] **29,50**
FÜR 2 PERSONEN: 2 Frühlingsrollen, 2 Saté Spieße, 2 Tempura Garnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Papaya Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern und verschiedene Dip Soße

Suppen

10. SÚP GÀ KOKOS [4] **8,50**
Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Limettenblättern, frischen Ananas, Zitronengras, Peperoni, grüner Spargel, Chili & Limettensaft. (leicht scharf)

11. CANH CHUA CÁ LACHS [4,D] **9,50**
Lachs Suppe mit Champignons, Ananas, Peperoni, Zitronengras, Tomaten, Chilli & Limettensaft, dazu frische Kräuter. (leicht scharf)

12. CANH CẢI [4,B] **8,50**
Grünes Pak Choi Suppe mit Garnelen & Ingwer

13. CANH RAU TOFU [4,F] **7,50**
Eine vegetarische Gemüsesuppe mit Tofu, Glasnudeln, verschiedenen Pilzsorten, grünen Spargeln, Karotten und vielen Kräutern

14. MISO [4,F] **8,50**
Vegetarischer japanischer Bio Tofu, mit Seetang

15. MISO SEAFOOD [4,F] **9,50**
Gegarte japanische Suppe mit Bio Tofu, Seetang und Meeresfrüchten

Vietnam Salate

20. MIẾN HẢI SẢN [1,2,4,5,B,D,J] **(pikant)** **16,50**
Ein beliebtes Seafood Salad aus Saigon: Glasnudeln, Tintenfisch, Shrimps, Surimi, roten Zwiebeln, Chili und frischen Kräutern

21. GỎI XOÀI [B,E] **(pikant)** **16,50**
In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit tranchierten riesen Garnelen und vielen Kräutern

22. NỘM ĐU ĐỦ [B,E] **(pikant)** **18,50**
Frischer grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chili, Erdnüssen und Kräutern

23. GỎI CUỐN MIỀN TÂY [B,D,E] **(Hauptgericht)** **24,50**
Fünf hausgemachte und sehr beliebte Sommerrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden.
Garnelen, Hühnerfleisch, Entenbrust, Rindfleisch, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern, Nuoc Mam Pha - Soße und Erdnuss Soße.

(Kann vom Gast am Tisch selbst gerollt und zu bereitet werden. Unser Service ist ihnen dabei behilflich)

Vietnamesische Nudeln

30. MỲ HẢI SẢN 4,B,D,F **21,50**
Gebratene vietnamesische Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Karotten, Pak–Choi Gemüse und Frühlingszwiebeln

31. MỲ THẬP CẨM 4,B,D,F **19,50**
Traditionelles vietnamesisches Nudel Gericht mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Gemüse und Zwiebeln

32. MỲ CAY 4,B,D,F **(sehr scharf)** **23,50**
Traditionelles vietnamesisches Nudel Gericht mit Garnelen, Gemüse und Chili

Udon Nudeln

35. UDON GÀ CURRY 4,G,D,F **20,50**
Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet-Streifen, frischem Gemüse, Basilikum in roter Curry Soße verfeinert. (leicht scharf)

36. UDON XÀO GÀ 4,D,F **(pikant)** **20,50**
Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet und Pak Choi

37. UDON XÀO BÒ 4,D,F **(pikant)** **21,50**
Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderlende in Streifen, Austernpilze, Kräuterseitlingen und Champignons

38. UDON CHILI 4,B,D,F **(sehr scharf)** **24,50**
Gebratene Wok Udon Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Chili

Vietnamesische Garküche

40. PHỞ VIỆT NAM [4] **(Nudelsuppe mit Rind oder Huhn)** **19,50**
Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHỞ". Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die PHỞ-Suppenbrühe wird 8 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rind- oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

41. PHỞ XÀO - HÀ NỘI [4,F] **17,50**
Fein aus dem Wok Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Zwiebeln, Pak Choi, Karotten und Koriander

42. BÚN CÁ HẢI PHÒNG [D] **19,50**
Spezielle Reisnudelsuppe aus Nord-Vietnam: mit gebratenem Lachsfilet, frischen Kräutern, Dill und Tomaten in hausgemachter leicht-sauer Brühe

43. BÚN BÒ NAM BỘ [4,E,D] **19,50**
Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende, mit lauwarmen Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Nuoc Mam Pha - Soße

44. BÚN CHẢ HÀ NỘI [4,D] **19,50**
Gegrilltes Schweinefleisch, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, frischen Salaten, Kräutern und Nuoc-Mam-Pha Soße.

45. BÚN VỊT (Enten Reisnudeln) [4,D] **21,50**
Herzhafte lauwarme Reisnudeln mit Entenbrustfilet, feine Salaten, Kräutern und Nuoc Mam Pha - Soße

46. BÚN NEM HÀ NỘI [4,A,D,E] **21,50**
Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch. Zu dem Salat, Kräutern, lauwarmen Reisnudeln & Nuoc Mam Pha - Soße

47. BÚN BÒ LÁ LỐT [4,D] **21,50**
Rindfleisch in Lotblättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern, lauwarmen Reisnudeln und Nuoc Mam Pha - Soße

48. BÚN MẸT [4,A,D,E] **25,50**
Reisnudelnplatte mit Salat, 6 verschiedenen vietnamesichen Streetfoods Speisen und Nuoc Mam Pha - Soße

49. BÚN CAY [4,A,D,E] **(sehr scharf)** **19,50**
Die schärfste vietnamesische Reisnudelsuppe mit verschiedenen Fleischsorten und frischen Kräutern

Huhn

50. CHICKEN CHILI (sehr scharf) 20,50
Hühnerbrustfilet in Streifen mit roten Zwiebeln, Zucchini, Brokkoli, Austernpilze, Peperoni, Basilikum Kräuter und Chili-Soße im Wok gebraten

51. STEAK GÀ ZITRONENGRAS (sehr scharf) 23,50
Hühnersteak mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlinge, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch

52. STEAK THÁI BASILIKUM 20,50
Hühnersteak mit Zucchini, rotem Paprika, roten Zwiebeln und vietnamesisches Basilikum sowie einer leicht pikanten Soße

53. GÀ STEAK & SPARGEL [4,F] 23,50
Gebratene grüne Spargel mit gegrilltem Hühnersteak und eine pikante Hoisin Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis

54. BANGKOK CURRY [4,G] (leicht scharf) 23,50
Hühnerbrustfilet in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, frischer Ananas, grünen Spargel, Zitronengras, Basilikum, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

55. GÀ STEAK ERDNUSS [4] (scharf) 23,50
Gebratene Austernpilze mit gegrilltem Hühnersteak und einer Erdnuss-Butter Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis.

Lamm

L1. LAMM CURRY (leicht scharf) 29,50
Gebratenes Lammkarree mit verschiedenen Gemüse in rotem Curry Soße

L2. LAMM ZITRONENGRAS (leicht scharf) 31,50
Gegrilltes Lammkarree mit Zitronengras und verschiedenen Gemüse. Dazu Erdnuss Soße.

L3. LAMB AND PRAWN 31,50
Gegrilltes Lammkarree und Tigergarnelen mit gebratenen Gemüse. Dazu leichte Hoisin Soße.

* Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

Rind

60. BÒ XÀO (RINDER WOK) **21,50**
Rinderhüftsteak in Streifen mit versch. Gemüse der Saison in Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten

61. BÒ ROSÉ (STEAK ROSÉ) **27,50**
Rib-eye Steak mit grünem Spargel, Austernpilz.
Dazu eine Salatbeilage und Reis. (pikant)

62. BÒ STEAK ZITRONENGRAS (sehr scharf) [4] **24,50**
Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und frischem Knoblauch

63. BÒ CURRY (leicht scharf) [4,G] **23,50**
Rinderhüftsteak in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, Zitronengras, frischer Ananas, grünen Spargel, Basilikum, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

Ente

70. VỊT PAK CHOI (pikant) [4] **23,50**
Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer & Austernsoße

71. VỊT ERDNUSS (leicht scharf) [4] **23,50**
Aromatische Entenbrustfilet mit Erdnuss-Butter Soße und gedünsteten Gemüse der Saison

72. VỊT NẤU CURRY (leicht scharf) [4,G] **24,50**
Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Pilze, Karotten, Zitronengras, frischen Ananas, Brokkoli, Zucchini, Basilikum, Peperoni, Paprika, grünen Spargel & Kokosmilch

73. VỊT HOISIN [4,F] **24,50**
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Hoisin Soße gebraten

Calamari

80. MỰC XÀO SẢ ỚT [4,J] **(sehr scharf)** **24,50**
Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Zitronengras und Thai Basilikum

81. MỰC GRILL [4,J] **26,50**
Gerilltes Tintenfisch mit Paprika, Champingons, Austernpilz, Kräutersaitlingen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Pak-Choi Gemüse in einer Knoblauch-Austernsauce

Garnelen

90. TÔM SẢ ỚT [4,B] **(sehr scharf)** **30,50**
Aromatische Tiger Riesengarnelen mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch

91. TÔM NƯỚNG [4,B] **(leicht scharf)** **32,50**
Gegrilles Tiger Riesengarnelen mit Paprika, Champingons, Austernpilz, Kräutersaitlingen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Pak-Choi Gemüse in einer Knoblauch-Austernsoße

92. TÔM XÀO CURRY [4,B,G] **(leicht scharf)** **30,50**
Gebratene Tiger Riesengarnelen mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Paprika, Pilze, Brokkoli, grünen Spargel, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse.

*Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

Vegetarisch

V1. RAU XÀO MIẾN [4,F] **(pikant)** **19,50**
Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Glasnudeln und Ingwer Soße

V2. ĐẬU PHỤ NẤU CURRY [4,F,G] **(leicht scharf)** **20,50**
Feiner Tofu mit rotem Curry, Pilze, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Peperoni, Zitronengras, grünem Spargel,frischer Ananas und Basilikum.

V3. TOFU XÀO RAU [F] **20,50**
Gebratener Tofu aus dem Wok mit verschiedenen Gemüse der Saison & einer Ingwersoße

V4. UDON XÀO PAK CHOI [F] **(pikant)** **21,50**
Gebratene Udon Nudeln mit Tofu und Pak Choi

V5. TOFU SẢ ỚT [F] **(sehr scharf)** **19,50**
Gebratener Tofu mit grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlinge, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Peperoni, Zitronengras, Basilikum und Knoblauch

Für unsere kleinen Gäste

K1. MỲ XÀO NHỎ [4,C,F] **13,50**
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse

K2. GÀ XÀO RAU [4,C,F] **13,50**
Gebratenes Hühnerfleisch mit ves. Gemüse und Reis

K3. VỊT NHỎ [4] **16,50**
Knusprige Ente mit ves. Gemüse und Reis

Extra Beilagen

REIS	**4,50**
REISNUDELN	**4,50**
KLEINER SALAT	**6,00**
GEBRATENE NUDELN / REIS	**9,50**
WOK GEMÜSE	**9,50**
SEETANGSALAT	**9,50**

Red wines

ROTWEIN	0,2L	0,75L
ZWEIGELT QUALITÄTSWEIN *Erz. Abf. Weingut Johann Topf-Öster -* Kamptal-trocken, zyklam farben, samtig, weich, harmonisch	7,50	22,50
MERLOT GARDA DOC I CLASSICI *Abf. Cantina di Custoza-Venetien -* Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch	7,50	22,50
PRACHTSTÜCK ROTWEINCUVEE KUHBA *Weingut Metzger-Pfalz -* Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe	9,50	28,50
RONCHEDONE I.G.T. (2018) *Erz. Abf. Ca' dei Frati - Lombardei -* Bouquet von roten, süßen Früchten, Aromen von Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Noten. Der Geschmack ist kräftig, frisch, terroir betont mit feinen Tanninen. Feine Holznoten von Vanille und Karamel Kork		55,00
LA BASTIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.P (2017) *Abf. Tinazzi, Vereno -Venetien -* Intensive rubinrote Farbe. Duft von reifen Früchten, Pflaumen und Vanille. Kraftvolle und ausbalancierte Struktur, samtiger Abgang. Ausgebaut für 18 bis 24 Monate in slowenischen Eichenfässern		130,00
CABERNET SAUVIGNON RESERVE LIMITED EDITION (2015) *Erz. Abf. Anton Bauer - Wagram/Österreich -* Schwarz in jugendlichem Purpur-Rubin, klassische Cabernetfrucht mit etwas Cassis, am Gaumen ein wahres Tannin Furioso, der Gerbstoff ist sehr reif und süß ummantelt, mit mächtiger Extrakt Süße ausgestattet		140,00
WEINSCHORLE ROT	0,3L	5,50

White wines

WEISSWEIN	0,2L	0,75L
BIANCO DI CUSTOZA D.O.C.	6,50	18,50
Abf. Cantina di Custoza -Venetien - Strohgelb mit grünen Nuancen, an der Nase sehr intensiv, fruchtig und frisch, am Gaumen sehr harmonisch, weich, ausgewogen mit guter Säure		
CHARDONNAY SELECTION	7,50	22,50
Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee - Intensive strohgelb, exotischer Frucht Klang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Birnen, reife Bananen, nussig, am Gaumen sehr vollmundig und saftig, gute Säurestruktur, sehr harmonisch		
SAUVIGNON BLANC	8,50	25,50
Weingut Diehl Pfalz - Faszinierende Frucht: Zitrus Mango und Melone, expressiv, frisch am Gaumen, tolle Mineralität, dichte Struktur und langer Abgang		
LUGANA TENUTA ROVEGLIA LIMNE D.O.C.	9,50	26,50
Abf. tenuta Roveglia-Lombardei - Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen, trocken		
WEISSBURGUNDER TRADITION trocken		28,50
Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett-Pfalz - Zitrus Nase, Duft nach Mirabellen und Bananen spritzig-frischer Geschmack mit reifen gelben Früchten, Banane und Aprikose etwas Ananas und Heu		
GRAUBURGUNDER TRADITION trocken		26,50
Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett-Pfalz - Duft nach Pflaume, Pfirsich, Burgunder Noten Geschmack: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- & Pflaumentöne, lebendige Säure		
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN		28,50
Erz. Abf. Domäne Wachau, Dürnstein - Klares Grüngelb, ausgeprägt in der Nase mit Aromen nach weißem Pfeffer, feine Kräuter-noten, exotische Fruchtanklänge, aber auch etwas gelber Apfel, mittelgewichtig am Gaumen mit lebendiger Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen und sehr typisch		
WEINSCHORLE WEISS	0,3L	5,50

Rosé wines

ROSÉ WEIN	0,2L	0,75L
CAMPO DELLE ROSE BARDOLINO CHIARETTO D.O.P. *„Ca De Rocchi" Tinazzi - Venetien -* Feine rosa Farbe, in der Nase feiner Duft nach Kirschen und roten Beeren. Fruchtig Frisch, harmonisch und weich am Gaumen	9,50	28,50
MINUTY CUVEE M ROSÉ (2016) *Château Minuty - Provence -* Glänzendes Himbeerrosa, fein fruchtiges Bouquet mit leicht exotischem Touch und aromatischen Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten, am Gaumen trocken, doch mit saftiger Frucht und Frische, umspielt von einer feinen Säure, die dem Rosé eine wunderschöne Balance verleiht		38,00

Champagner

CHAMPAGNER	0,75L
RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNER	120,00
RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER	150,00

Prosecco

PROSECCO	0,2L	0,75L
PROSECCO SOLIGO SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C *Abf. Cantina Colli del Soligo*	8,50	23,50

Bier

BIER SAIGON	0,33L	4,50
HELLES (ERDINGER FISCHER'S)	0,5L	4,50
RADLER	0,5L	4,50
BECK'S (ALKOHOLFREI)	0,33L	4,50
BECK'S (PILS)	0,33L	4,50
DUNKELBIER (ERDINGER FISCHER'S)	0,5L	4,50
RUSSEN	0,5L	4,90
ERDINGER WEISSBIER •Urweisse •Dunkel •Leicht •Alkoholfrei	0,5L	4,90

Spirituosen

BITTER	2cl	4cl
FERNET BRANCA	4,50	6,50
RAMAZOTTI	4,50	6,50

GIN	2cl	4cl
THE DUKE MUNICH BIO	4,50	6,50
BOMBAY GIN	4,50	6,50
BOSFORD ROSÉ GIN	4,50	6,50

WHISKEY		4cl
JACK DANIELS GENTLEMAN JACK		8,50
CHIVAS REGAL (12 J.)		9,50
NIKKA (JAPAN)		9,50

COGNAC	2cl
HENNESY X.O.	12,50

WODKA	2cl
VODKA	6,50
GREY GOOSE	7,50

TEQUILA / GRAPPA	2cl
OLMECA WHITE - GOLD	4,50
GRAPPA NARDINI BIANCA/RESERVA	4,50
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	5,50
BARRIQUE MONOVITIGNO	

RUM	4cl
HAVANA CLUB 3 J.	6,50
HAVANA CLUB 7 J.	7,50
BACARDI WHITE	6,50
CAPTAIN MORGAN SPICED	6,50

ASIATISCHER REIS-SCHNAPS / WEIN	4cl	0,1L
VODKA HANOI (VIETNAM)	4,50	
VODKA NEP MOI (VIETNAM)	4,50	
MEKONG WHISKEY	5,50	
LITCHI WEIN (JAPAN)		6,50
PFLAUMEN WEIN (JAPAN)		6,50
SAKE (JAPAN)		6,50

SONSTIGES	2cl	4cl
SAMBUCA MOLINARI	4,50	6,50
KIRSCHWASSER	4,50	6,50
WILLIAMSBIRNE	4,50	6,50
BAILEYS	4,50	6,50
AMARETTO DI SARON	4,50	6,50

Getränke

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	**2,50**
ESPRESSO DOPPIO	**3,50**
TASSE KAFFEE	**3,50**
VIETNAMESISCHER FILTER KAFFEE	**6,50**
CAPPUCCINO	**4,50**
BIO TEE	**5,50**

- Earl Grey Classic
- Darjeeling
- Frischer Ingwer, Pfefferminze, Zitronengras Tee

WASSER

TAFELWASSER	**0,4L**	**3,00**
ADELHOLZNER WASSER	**0,25L**	**3,50**
(stilles oder mit Kohlensäure)	**0,75L**	**7,50**

ALKOHOLFREIE	**0,2L**	**0,4L**
COCA COLA	**3,50**	**4,50**
COCA COLA LIGHT	**3,50**	**4,50**
MEZZO-MIX	**3,50**	**4,50**
FANTA	**3,50**	**4,50**
SPRITE	**3,50**	**4,50**
SCHWEPPES	**3,50**	**4,50**

- Russian Wildberry
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

WOLFRA SÄFTE / NEKTARE	**3,50**	**4,50**
SAFTSCHORLE / NEKTARSCHORLE		**4,50**

- Mango
- Maracuja
- Litschi
- Cranberry
- Ananas
- Johannisbeere
- Orange
- Kirsche
- Rhabarber
- Grapefruit
- Guave
- Apfelsaft