

SPEISE- &  
GETRÄNKEKARTE

# LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen im ersten vietnamesischen Restaurant in der Steiermark.  
Unser Restaurant ist ein Familienunternehmen.

Wir bieten unsere Speisen nach original vietnamesischer Art an, ohne  
Veränderungen der Rezepte, so wie wir sie selbst essen.

Unsere Küche ist sehr gesund, wir kochen fettarm und mit sehr viel frischem  
Gemüse und vietnamesischen Kräutern. Die traditionellen Speisen der  
Vietnamesen sind hauptsächlich Suppen verschiedenster Art.

Unser Restaurant trägt den Namen VINA, das ist die Abkürzung für VI(ET)NA(M).

Wir wünschen Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden einen guten Appetit und  
freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Nguyen





Nr. 10

EVENT  
CATERING FÜR  
PRIVATE ODER  
GESCHÄFTLICHE  
ANLÄSSE

Wir bereiten Ihnen einen unvergesslichen Abend mit vietnamesischen Spezialitäten. Ein Rundum-Buffer kann auch mit Betreuung gebucht werden.

Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage.

# HOT POT

## VIETNAMESESISCHES FONDUE

Hot Pot ist eine Art von Suppen-Fondue und wird in Vietnam meistens bei großen Familientreffen gegessen.

Die Basis bildet ein großer Topf Suppenbrühe (leicht scharf und ohne Glutamat), die besonders in der kalten Jahreszeit ein Genuss ist. Besondere Aromen wie Zitronengras, Ananas, Ingwer und Galgant verleihen der Brühe einen unvergleichlichen Geschmack.

Dazu werden verschiedene Zutaten wie rohes Fleisch und Gemüse, z.B. Pak Choi und Chinakohl, sowie Reismudeln serviert.

Ein leicht pikant gewürzter Dip rundet das Erlebnis ab!

Kosten pro Person: € 40

ab vier Personen – Reservierung eine Woche im Voraus erbeten





# VORSPEISEN

1. CHẢ GIÒ GÀ Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch (A,D)	5 Stück	10
1A. CHẢ GIÒ RẾ TÔM CUA Frühlingsrollen mit Garnelen und Krebsfleisch (A,B)	5 Stück	10
2. TÔM CHIÊN BỘT Garnelen in Panko-Panade mit Sweet-Chili-Mayo (A,D)	5 Stück	10
3. GỎI CUỐN TÔM Sommerrollen mit Garnelen und hausgemachtem Dip (A,B,E)	2 Stück	6
3A. GỎI CUỐN BÒ Sommerrollen mit mariniertem Bio-Rindfleisch und hausgemachtem Dip (A,E)	2 Stück	7
4. GỎI CUỐN CHAY (VEGAN)  Sommerrollen mit Tofu, Karotten und hausgemachtem Dip (A,E)	2 Stück	6

Nr. 4



# HERZHAFTE SALATE



Nr. 6

## 5. SALAT THỊT GÀ

Hühnerfleisch gebraten und mariniert auf Salat (E)

10

## 6. SALAT THỊT BÒ

Gebratenes mariniertes regionales Bio-Rindfleisch auf Blattsalat (E)

11

## 6A. SALAT ĐẬU HŨ (VEGAN)

Gebratener mariniertes Tofu mit Kirschtomaten auf Salat (E)

9

Nr. 8 



## DAS LAND DER SUPPEN

In Vietnam haben Suppen eine lange Tradition – man findet Suppenküchen einfach überall.

# SUPPEN

- |  |    |
|--|----|
| 7. PHỞ BÒ  | 18 |
| Klassische vietnamesische Rinderbrühe mit Bio-Rindfleisch und Reisbandnudeln (F)                         |    |
| 7A. PHỞ GÀ   | 17 |
| Klassische Rinderbrühe mit Hühnerfleisch und Reisbandnudeln (F)  |    |
| 7B. PHỞ ĐẬU HŨ   | 16 |
| Klassische Rinderbrühe mit Tofu und Reisbandnudeln (F)   |    |
| 8. HŨ TIẾU   | 18 |
| Hühnerbrühe mit Garnelen, mariniertem Faschierten vom Schwein und Reisbandnudeln (B,F)                   |    |
| 9. BÚN BÒ HUẾ  | 18 |
| Traditionelle Rinderbrühe mit Bio-Rindfleisch und Reisnudeln, gewürzt mit Zitronengras und Cashew-Öl (F) |    |
| 10. MÌ VỊT   | 20 |
| Hühnerbrühe mit Ente, Nudeln und Pak Choi nach vietnamesischer Art (A,F)                                 |    |

Nr. 9



PROBIEREN  
SIE EIN STÜCK  
TRADITION

Alle unsere Suppen sind um € 12  
auch als Vorspeise erhältlich.



# HAUPTSPEISEN

11. TÔM SỐT ME 24  
Black Tiger Garnelen in süß-saurer Tamarindensauce mit Jasmin-Reis (A,B)
12. BÚN ĐẬU HỦ XÀO (VEGAN)  18  
Reisnudeln mit gebratenem, in Zitronengras marinierten Tofu, Salat und Minze (E,F)
13. BÒ NƯỚNG BÁNH HỎI 30  
Gedämpfte Reisnudeln mit gegrilltem regionalem Bio-Rindfleisch, Salat, Erdnüssen und Fischsauce (D,E)
14. BÚN BÒ XÀO 20  
Reisnudeln mit gebratenem, in Zitronengras marinierten regionalem Bio-Rindfleisch, Salat und Minze (D,E,F)



Nr. 11

- |  |    |
|--|----|
| 15. CỐM VỊT  | 22 |
| Gebackene Ente mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce, Jasmin-Reis (A,F)  |    |
| 15A. MÌ XÀO VỊT  | 22 |
| Gebratene Nudeln mit gebackener Ente auf Sojasprossen und Lauch mit hausgemachter süß-saurer Sauce (A,F)               |    |
| 16. GÀ XÀO LĂN   | 20 |
| Hühnerfleisch mit Zitronengras, Curry und Kurkuma in Kokosmilch, Jasmin-Reis (E)                                       |    |
| 16A. GÀ XÀO LĂN RAU CẢI  | 20 |
| Hühnerfleisch mit Zitronengras, Curry, Kurkuma und Kokosmilch mit Gemüse dazu Jasmin-Reis (E)                          |    |
| 17. BÒ XÀO LĂN   | 22 |
| Regionales Bio-Rindfleisch mariniert mit Zitronengras, Curry, Kurkuma und Kokosmilch mit Erdnüssen und Jasmin-Reis (E) |    |
| 17A. BÒ XÀO LĂN RAU CẢI  | 22 |
| Bio-Rindfleisch mit Curry, Kurkuma und Kokosmilch mit Erdnüssen und Gemüse dazu Jasmin-Reis (E)                        |    |
| 18. CỐM CHAY (VEGAN)                  | 18 |
| Marinierter Tofu mit regionalem Gemüse und Jasmin-Reis (F)   |    |

Nr. 14



- 18A. CƠM CHAY LAN (VEGAN) 🌿 18  
Marinierter Tofu mit Gemüse in Curry, Kurkuma und Kokosmilch mit Jasmin-Reis (E)
19. GÀ XÀO CƠM 20  
Mariniertes Hühnerfleisch mit regionalem Gemüse und Jasmin-Reis (A,F)
20. BÒ XÀO CƠM 22  
Bio-Rindfleisch gebraten mit regionalem Gemüse und Jasmin-Reis (A,F)
21. TÔM XÀO CƠM 22  
Garnelen mit regionalem Gemüse und Jasmin-Reis (A,B,F)
22. GÀ XÀO SẢ ỚT (SCHARF) 🌶️ 20  
Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chilischoten,  
Jasmin-Reis und hausgemachtem Krautsalat
- 22A. BÒ XÀO SẢ ỚT (SCHARF) 🌶️ 22  
Mariniertes scharfes Bio-Rindfleisch mit Curry, Kurkuma,  
Jasmin-Reis und hausgemachtem Krautsalat
23. MÌ XÀO CHAY (VEGAN) 🌿 18  
Gebratene Nudeln mit regionalem Gemüse und Tofu (A,F)



Nr. 22



Nr. 23



**24. MÌ XÀO GÀ**

Gebratene Nudeln mit regionalem Gemüse und mariniertem Hühnerfleisch (A,F)

20

**25. MÌ XÀO BÒ**

Gebratene Nudeln mit mariniertem regionalen Bio-Rindfleisch und regionalem Gemüse (A,F)

22

**26. MÌ XÀO TÔM**

Gebratene Nudeln mit Garnelen und regionalem Gemüse (A,B,F)

22

**27. CƠM THỊT NƯỚNG**

Bio-Schweineschopf gegrillt und mariniert mit Zitronengras und Knoblauch, dazu hausgemachter Krautsalat, Tomaten, Gurken und Jasmin-Reis

24

DARF'S EIN  
BISSERL  
MEHR SEIN?

Nr. 27



**CƠM/BÚN**

Extra Portion Jasmin-Reis  
oder Reismudeln

2

**EXTRA SAUCE**

Fischsauce, Sommerrollensauce

1

# NACHSPEISEN

CHÈ	6
Süßer Klebereis mit weißen Bohnen und Kokosmilch	
BÁNH CHUỐI	6
Gedämpfter Bananenkuchen mit Kokoscreme (E,N)	
BÁNH CHUỐI NẾP	6
Banane im Klebereismantel mit Kokosmilch, gedämpft im Bananenblatt (E,N)	
BÁNH KHOAI NẾP	6
Taro-Knolle im Klebereismantel mit Kokosmilch, gedämpft im Bananenblatt (E,N)	
BÁNH DA LỢN	6
Gedämpfter Mungbohnen-Tapioka-Kuchen mit Kokoscreme (E,N)	
KEM	6
Eisvariation (Sorbet) (A,G,C)	

BÁNH CHUỐI



# HEISSE GETRÄNKE

## TEE

Grüner Tee	4,5
Jasmin Tee	4,5
Ingwer Tee	4,5

## KAFFEE

Espresso	2,8
Cappuccino (G)	3,5
Verlängerter	3

CÀ PHÊ 5  
vietnamesischer Kaffee

- > SỮA – mit Milch, süß (G)
- > SỮA ĐÁ – mit Eiswürfeln und Milch, süß (G)
- > ĐEN – schwarz
- > ĐEN ĐÁ – schwarz mit Eiswürfeln

## KAFFEE - HIMMEL

” Nach Reis und Cashew-Nüssen ist der Kaffee eines der wichtigsten Exportgüter Vietnams.

Das Land ist sogar der zweitgrößte Exporteur von Kaffeebohnen.

Bei uns bekommen Sie ORIGINAL vietnamesischen Kaffee.

“



# GETRÄNKE

## BIER

Saigon Bier 0,3l	4,6
Reininghaus Jahrgangspils 0,2l/0,3l	3 / 4
Gösser Biostoff 0,2l/0,4l	3,2 / 4,5
Schladminger Weißbier 0,5l	5,2
Gösser Stifts-Zwickl Dunkel 0,5l	5,2
Gösser Radler 0,3l	3,9
Gösser Alkoholfrei 0,3l	3,9

## APERITIF & SPRITZER

Spritzer weiß 1/4l	3,8
Aperol Veneziano	6
Maracuja Prosecco	6,9
Lillet > Wild Berry	6
Martini > Bianco/Floreale/Vibrante	4,5
Hugo	6,2

## ALKOHOLFREI

Aloe Vera gespritzt 0,5l	4,5
Coca Cola/Coca Cola Zero 0,33l > mit Limettensaft	3,8 4
Rauch Eistee 0,33l Granatapfel Pfirsich Zitrone	4,3
Rauch Fruchtsaft 0,2l > mit Soda auf 0,3l/0,5l Apfelsaft trüb Mango Johannisbeere Bio Marille Bio	4,1 4,5 / 4,9
Schweppes 0,2l > Lemon/Wild Berry	4,2
Fentimans Tonic Water 0,2l	4,8
Soda 0,3l/0,5l > Limette/Holunder	3,2 / 3,8
Vöslauer 0,33l/0,75l > still/prickelnd	3,8 / 5,9

# SPIRITUOSEN



## LONG DRINKS

Saigon Baigur Dry Gin Tonic	10,5
The Green Bomb	9,5
The Red Bomb	9,5
Campari > Soda/Orange	5,5
Espresso Martini	11,5
Moscow Mule	9,5
London Mule	9,5

## LIKÖR

Baileys Irish Cream	4cl	4,5
Kwai Feh Lychee	4cl	4,5
Midori Melone	4cl	4,5
Passoa Passionsfrucht	4cl	4,5
Peachtree Pfirsich	4cl	4,5

Maracuja Prosecco

## RUM

Diplomático Reserva Exclusiva 12 YO 40%	4cl	13
Don Papa Baroko Spirit Drink 40%	4cl	9,9
Zacapa Centenario 23 40%	4cl	11,5
Zacapa XO 25 YO 40%	4cl	15

## WHISKY

Johnnie Walker Green Label 15 YO 43%	4cl	9,8
Oban 14 YO 43%	4cl	13,5
The Chita Grain 43%	4cl	9,5

## COGNAC

Remy Martin XO Cognac 40%	4cl	19,5
------------------------------	-----	------

## Allergene- Information gemäß CODEX-Empfehlung

A: Glutenhaltiges Getreide  
B: Krebstiere  
C: Ei  
D: Fisch  
E: Erdnuss  
F: Soja  
G: Milch bzw. Laktose

H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie  
M: Senf  
N: Sesam  
O: Sulfite  
P: Lupinen  
R: Weichtiere