

*Herzlich Willkommen
Im Restaurant*

VinaThai

Im Vina Thai bieten wir Ihnen besondere
ausgewählte Köstlichkeiten aus der reichhaltigen
vietnamesischen, thailändischen
und japanischen Küche



Alle Gerichte bereiten wir nach Originalrezepten
mit frischen Zutaten aromatisch
und leicht für Sie zu.



Genießen Sie den Duft
von Zitronengras, Limettenblätter
und frischen asiatischen Kräutern.

Zu allen Gerichten servieren wir gekochten
Reis als Beilage

Vorspeisen

- 1. VinaThai Platte** (für 2 Personen) *A B* 10,80€
(Warme Vorspeisenkombination (siehe 3,4,5,6)
- 2. Sate Gai** (2 Stück) *E* 5,50€
Hühnerspießchen mit würziger Erdnusssoße
- 3. Giaw Grob** (4 Stück) *A B* 5,50€
Frittierte WanTan, gefüllt mit Garnelen, serviert mit süßsaurer Soße
- 4. Gung Tord Maprau** (3 Stück) *A B* 6,00€
Krabben im Teigmantel gebraten, serviert mit süß-saurer Soße
- 5. Cha Gio Chay** (5 Stück) *A* 4,00€
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße
- 6. Cha Gio** (2 Stück) *A* 4,50€
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hähnchen, Gemüsestreifen und Glasnudeln, serviert mit süß-saure Soße
- 7. Goi Cuon** (2 Stück) *B E R* 5,80€
Frische Sommerrollen in Reispapier eingerollt mit Basilikum, Minze, Blattspinat, Reismudeln und Garnelen. Dazu Hoisin-Soße mit Erdnüssen zum dippen



**Abbild Vorspeise Number 7 (Goi Cuon)
typisch vietnamesische Art**

Salate

- 11. VinaThai Salat** (*neu*) *B R* 8,50€
mit Hühnerfleisch oder Garnelen
- 12. Japanischer Salat** (*scharf,*) *neu* *D F* 8,50€
Lachs oder Garnelen-Avocado
- 13. Goi Ga Tom** (*neu*) *B E* 7,90€

Suppen



- 22. Tom Kha Gung** (*etwas scharf*) *B G* 5,50€
Thai Suppe mit Garnelen, Kokosrahm, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galant, Zitronensaft und Chili
- 23. Tom Kha Gai** *G* 5,00€
Herzhafte Suppe mit Hühnchen, Kokosrahm, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galant, Zitronensaft und Chili
- 24. Wan Tan** *A B R* 5,50€
WanTan-Suppe mit Garnelen verfeinert mit Koriander
- 25. Japanische Lachscremsuppe** (*neu*) *D G* 5,50€

Hauptspeisen

Hühnerfleisch

- 30. Gaeng Khua Sabbarodd Gai** G R 12,50€
Ein exotisches Gericht mit Hühnerfleisch,
Paprika, Aubergine und Ananasstückchen
in einem roten Thai Curry (etwas scharf)
- 31. Gaeng Khaiu Waan Gai** (etwas scharf) G R 12,50€
Hühnerfleisch in grüner Thai Curry
Kokosrahmsoße mit Bambus, Paprika,
Bohnen, Auberginen und frischen Thai
Kräutern
- 32. Gaeng Gai Nohma** (etwas scharf) neu G R 12,50€
Hühnerbrust mit Gemüse in Thai Curry
- 33. Gai Prio Waan** A R 12,50€
Hühnerfleisch paniert mit Paprika, Karotten
und Ananas in einer süß-sauren Soße
- 34. Tori Teriyaki** *Neu* F N O 12,50€
Hänchenschenkel mit Sesam und
verschiedenen Gemüse
- 35. Knusprige Hähnchenschenkel** A G R 11,50€
(ohne Knochen) mit gelber Curry-Soße
oder süß-saurer-Soße
- 36. Hühnersteak** *Neu* G 12,90€



Entenfleisch

40. Gäng Khua Pedd (etwas scharf) **A G R 15,50€**
Knusprige Ente auf roten Thai-Curry-Kokosrahmsoße
mit Ananas, Lychees, Paprika, Aubergine und Thai-
Basilikum

41. Gaeng Khiau Waan Pedd(etwas scharf) **A G R 15,50€**
Knusprige Ente auf grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße
mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Aubergine und
frischen Thai Kräutern

42. Gaeng Pedd Nohma(etwas scharf) **A G R 15,50€**
Knusprige Ente auf rotem Thai-Curry, Bambusstreifen,
Knoblauch und Gemüse.

43. Pedd Prio Waan **A R 15,50€**
Knusprige Ente mit Lauch, Paprika, Karotten und
Ananas in einer süß sauren Soße

44. Pedd Krob Phad Phak **A F R 15,50€**
Knusprige Ente serviert auf frischen Gemüse der
Saison aus dem Wok.



Garnelen

70. Gäng Khua Gung (etwas scharf) *FGR 16,50€*
Ein exotisches Gericht: Garnelen in Kokosrahm und rotem Thai-Curry mit Ananas, Lychees, Paprika, Aubergine und Thai-Basilikum.

71. Gang Phet Gung (etwas scharf) *ABR 16,50€*
Garnelen in roten Thai-Curry, Bambussprossen, Knoblauch und Gemüse.

72. Gung Phad Khie Mao (sehr scharf) *ABR 16,50€*
Scharfe Garnelen gebraten mit Chili, Galantwurz, Zitronengras, Knoblauch mit Auberginen, grünen Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und Thai-Basilikum.



Fisch

46. Gebratener Seelachsfilet *A D G R* 12,00€

mit gelber Curry-Soße oder Süß-Saurer-Soße.

47. Gegrillter Lachs *Neu* *E D G* 13,90€

mit gelber Thai-Curry und verschiedenen Gemüse.

48. Gebratenes Seelachsfilet *A D F* 12,00€

mit Ananassoße und verschiedenen Gemüsen.

49. Japanischer gegrillter Lachs *Neu* *A E D* 13,90€



Schweinefleisch

50. Gebratenes Schweinefleisch *Neu* G 11,50€
Mit Thai Curry und verschiedenen Gemüsen.

51. Gebratenes Schweinefilet *Neu* G 11,50€
Mit süß-saurer Soße und verschiedenem Gemüse.

52. Schweinefilet Steak *Neu* 12,50€

Rindfleisch

60. Gaeng Phet Nuea (etwas scharf) G R 13,50€
Rindfleisch in rotem Thai-Curry, Kokosrahmsoße,
Bambusstreifen, Paprika, Aubergine und frischen
Thai-Kräutern.

61. Gaeng Khiau Waan Nuea (etwas scharf) A G R 13,50€
Rindfleisch in grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße
mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen,
Aubergine und frischen Thai-Kräutern.

62. Nuea Tord Gratiam Prig Thai€ A F R 13,50€
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und
verschiedenen Gemüse.

63. Rindersteak *Neu* 14,50€
Mit Teriyaki Soße und verschiedenen Gemüsen.

Vegetarisch

90. Phanäng Phak (etwas scharf)
Verschiedenes frisches Gemüse rotem
Thai-Curry in Kokosrahm, Tofu und
thailändischen Gewürzen

F R G 10,50€

91. Phad Phak Ruam Mid
Verschiedenes frisches Gemüse nach
Jahreszeit, gebraten mit Tofu

F G 10,50€

92. Khao Phad Phak
Gebratener Reis mit Ei und
verschiedenem frischen Gemüse der
Saison

C 11,50€

93. Phad Tai Phak

C F 12,50€



Gebratener Reis

Khao Phad

Gebratener Reis mit Ei , Karotten, Zwiebeln und Lauch.

- | | |
|---|---------------------|
| 100. Khao Phad Gai
Mit Hähnchenfleisch | C E 13,50€ |
| 101. Khao Phad Peed
Mit knusprigen Entenfleisch | C E 15,50€ |
| 102. Khao Phad Gung
Mit Garnelen | B C E 16,50€ |

Gebratene Nudeln

Phad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenen frischen Gemüse der Saison, Ei, Sojakeimlingen und Frühlingszwiebeln, bedeckt mit gehackten Erdnüssen.

- | | |
|---|---------------------|
| 103. Phad Tai Gai
Mit Hähnchenbrustfilet | C E 12,50€ |
| 104. Phad Tai Peed
Mit knusprigen Entenfleisch | C E 15,50€ |
| 105. Phad Tai Gung
Mit Garnelen | B C E 16,50€ |
| 106. Gebratene Nudeln
Mit Entenfleisch | A 15,50€ |
| 107. Gebratene Nudeln <i>Neu</i>
Mit paniertem Hähnchenbrustfilet | A 12,50€ |

VIETNAMESISCHE HAUPTSPESIEN

*Traditionelles Nationalgericht **PHO Viet Nam.***

Pho ist eine traditionelle kräftige Suppe der vietnamesischen Küche, die sehr berühmt und beliebt ist. Man kocht sie sehr sorgfältig um einen perfekten Geschmack auf den Tisch zu bringen. Diese Power Suppe kann man in Viet Nam an jeder Straßenecke finden. Ob morgens oder abends, wenn man sich schlapp fühlt, gibts keinen besseren Muntermacher.



V1. Pho Ga

R 11,50€

Eine sehr bekannte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Hühnerbrühe, zarter Hühnerbrust, frischen Koriander und Zitronenblättern. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

V2. Pho Bo

R 11,50€

Eine sehr leichte Spezialität, die in Viet Nam zu allen Tageszeiten gerne gegessen wird. Kurz blanchiertes Rinderfilet mit Reisbandnudeln in fein würziger Brühe mit frischen Koriander und Ingwer. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

V3. Bun Bo Nam Bo (leicht scharf)

E R 11,50€

Traditionelle Rindfleisch-Nudeln aus der südlichen Mekong-Delta-Region. Zarte gebraten Rindfleischscheiben mit Reisnudeln, frischen exotischen Kräutern in herzhafter Fischsoße.

Nach Rezept des HAuse serviert, garniert mit Erdnussstücken und gerösteten Zwiebeln.

V4. Bun Cha Gio *Neu*

ER 11,50€

Ein populäres Nudelgericht Saigons, eine geschmackvolle Mischung aus gebackenen Frühlingsrollen, Eisbergsalat, Sojasprossen und Reismudeln, verleiht diesem Gericht einen einzigartigen Geschmack. Abgerundet mit Nuoc Mam Soße, fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Basilikum und Minze.

V6. Pho Tron Nam Dinh *Neu*

DE 11,50€

Hühnerfleisch oder Rindfleisch mit Salat und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fischsauce zum selber beträufeln.

V7. Bun Tofu (vegetarisch)

EDFR 10,50€

Reis-Vermicelli, serviert mit Tofu, Gurken, Salat, frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fischsauce zum selber beträufeln.

V8. Bun Bo Dac Biet

ER 14,50€

Das Gericht **V3** mit gebackenen vietnamesischen Frühlingsrollen



Für unsere kleinen Gäste

K1. Gebratene Nudeln *Neu* G 6,80€

Paniertes Hähnchenbrustfilet oder Hähnchebrust
mit verschiedenem Gemüse

K2. Gebratener Reis *Neu* G 6,80€

Paniertes Hähnchenbrustfilet oder Hähnchebrust
mit verschiedenem Gemüse

K3. Chicken Nuggets mit Pommes *Neu* G 8,80€

Nachtisch

N1. Chuoi Chien va Kem (2 Stück) A G 6,00€

Gebackene Bananen mit Honig und Kokosflocken,
serviert mit Vanilleeis.

N2. Dua Chien va Kem (2 Stück) A G 6,00€

Gebackene Ananas mit Honig und Kokosflocken,
serviert mit Vanilleeis.

N3. Vanilleeis (2 Kugeln) G 3,50€

Vanilleeis mit Sahne und Schoko.



Alkoholfreie Getränke

Sprite (6)	0,3l	3,50€
Coca Cola Light (4,6,7,10)	0,3l	3,50€
Fanta Orange (3,4)	0,3l	3,50€
Mezzo Mix (3,4,6,7)	0,3l	3,50€
Apfelschorle (1)	0,3l	3,50€
Schweppes Bitter Lemon(3,8)	0,2l	3,40€
Eistee Pfirsich (2)	0,3l	3,40€
Teinacher Gourmet medium	0,25l	3,00€
Teinacher Gourmet Naturell	0,25l	3,00€
Teinacher Gourmet medium	0,75l	4,90€
Teinacher Gourmet Naturell	0,75l	4,90€
Mineralwasser	0,3l	3,20€

Säfte

Stingel Direktsaft Orangensaft	0,3l	3,70€
Stingel Johannisbeer Nektar	0,3l	3,70€
Apfelsaft klar	0,3l	3,70€
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	3,50€
Mangosaft	0,2l	3,60€
Lycheesaft	0,2l	3,60€
Kokosnuss Saft	0,2l	3,60€



Heiße Getränke

Kaffee (7)	3,00€
Espresso (A,G,1,2,6,7)	2,80€
Cappuccino (A,G,1,2,6,7)	3,50€



Tee

Früchte (1,3,6)	2,90€	2,90€
Grüner Tee	2,90€	2,90€
Hagebutten	2,90€	2,90€
Jasmin	2,90€	2,90€
Kamillen	2,90€	2,90€
Pfefferminz	2,90€	2,90€
Schwarzer Tee	2,90€	2,90€
Waldbeere	2,90€	2,90€



Fassbier

Paulaner Urtyp Export	0,3l	3,50€
	0,5l	4,20€
Fürstenberg Pilsener	0,3l	3,50€
	0,5l	4,20€
Radler (A,2,3)	0,3l	3,50€
	0,5l	4,20€
Cola Weizen (A,3,4,6,7)	0,3l	3,50€
	0,5l	4,20€



Flaschenbier

Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,20€
Palaner Hefe Weissbier	0,5l	4,20€
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,20€
Fürstenberg Alkoholfrei	0,3l	3,50€
Shingha Bier	0,3l	3,50€



Offene Weißweine

Stettener Heuchelberg 0,2l 4,90€

Riesling QbA rassiger, frisch fruchtiger Württemberger

- ein Wein für alle Gelegenheiten

Pinot Grigio IGT delle Venezie 0,2l 5,20€

Weingut Endrizzi trockener doch weicher Weisswein

Offene Rotweine

Haberschlachter Heuchelberg 0,2l 4,90€

Trollinger mit Lemberger QbA inhaltsreicher,
charaktervoller Württenberger Rotwein, feinherb

Durbacher Spätburgunder 0,2l 4,90€

Rotwein QbA Trocken, Weingut Durbach, Baden.

Ein angenehmer Beerenduft, feine Frucht,
elegant, harmonisch und samtig.

Merlot IGT delle Venezie 0,2l 4,90€

Weingut Endrizzi Trentin

Trockener, herrlich saftiger, runder Melot
mit viel Schmelz und Fülle



Offene Roséweine

Munzinger Attilafelsen 0,2l **4,90€**

Spätburgunder Weißherbst QbA

Süffiger, badischer Rosé mit feiner Frucht
und sehr schöner Weißherbstblume

Flaschenweine Rot 0,75l

Primitivo Doppio Passo **20,50€**

Salento IGT, Apulien

Durch teilweise Trocknung der Primitivotrauben entsteht ein farb-
und extraktreicher geschmeidiger Rotwein mit feinem Schmelz.

Cabernet Sauvignon Reserva **19,00€**

Viu Manent Chile Tiefes Rubinrot, dunkle Beeren,
Cassis, dezente Gewürz-Pfeffernoten, am Gaumen
konzentrierte Frucht, Mocca-, Vanillenoten, strukturiertes Tannin

Flaschenweine Rosé 0,75l

Rosé Gutswein trocken QbA **18,50€**

Weingut Ellwanger

Lebendiges, jugendliches Bukett, herzhaft und frisch,
macht Lust auf mehr! Frische Aromen von roten
Beeren aus Lemberger, Cabernet Cubin, Merlot und Syrah

Prosecco / Champagner

Prosecco Spumante Mini	0,2l	6,90€
-------------------------------	-------------	--------------

Zonin brut Zonin

Prosecco Spumante Zonin	0,75l	20,90€
--------------------------------	--------------	---------------

Brut Special Cuvee

Ausgeprägter, blumiger Duft bei mediteraner Leichtigkeit.

Angenehm frisch und spritzig, leichte Chremigkeit

und feine Hefenoten, sehr harmonisch und ausgeglichen.

Veuve Clicquot Ponsardin	0,75l	70,00€
---------------------------------	--------------	---------------

Champagner Brut Vollere, fruchtiger Champagner,

der eindeutig von Pinot-Noir und Pinot-Meunier Trauben bestimmt ist

Aperitives / Degistives / Longdrinks

Martini Bianco	2cl	3,50€
-----------------------	------------	--------------

Williams Pircher	2cl	3,50€
-------------------------	------------	--------------

Williams-Christ Birnenbrand mit tollen Fruchtaroma.

Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,50€
------------------------------	------------	--------------

Ramazzotti	4cl	4,50€
-------------------	------------	--------------

Allergenkennzeichnung

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte / Nüsse
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulphite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoffe
2	Geschmacksverstärker
3	Antioxidationsmittel
4	Farbstoff
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Koffeinhaltig
8	Chininhaltig
9	Geschwärzt
10	Phenylalaninquelle