

# *V*iet House

## ***Vietnamesische Küche und mehr***

Oswaldgasse 11, 1120 Wien

Kontakt: 069919203032

[www.viethouse.at](http://www.viethouse.at)

### **Öffnungszeiten:**

**Mo – Fr 11:00 – 14:30 und 17:00 – 21:30**

**Sonntag 16:00 – 21:30**

**Feiertage (nicht am Sonntag): 12:00 – 21:30**

**Samstag Ruhetag**

# Getränke / Drinks

## Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

	Pro Stück/ per pc
Leitungswasser\trap water 0,3l * (ohne weitere Getränke\ without another drinks)	0,50
Angewärmtes Wasser\warm water 0,3l *	1,00
• Zitrone frisch gepresst / Freshly squeezed lemon (additiv)	0,50
• Leitungswasser mit Zitrone*/tap water with fresh lemon juice 0,3l	1,00
• Minzblatt frisch / mint leaf fresh (additiv)	0,30
• Mireralwasser Römer Quelle 0,33l Flasche*/ Mineral water 0.33l bottle	2,90
• Coca Cola 0,33l Flasche/bottle	3,30
• Kokossaft 0,35l Dose Import / Coconut juice 0,35l can	3,80
• Kokossaft + LW / Coconut juice mixed with water 1/2l	4,10
• Kokossaft gespritzt / Coconut juice with soda water 1/2l	4,50

	<b>Klein</b>	<b>Groß</b>
	<b>1/4 l</b>	<b>1/2 l</b>
• <b>Soda*</b>	<b>1,80</b>	<b>3,10</b>
• <b>Almdudler</b>	<b>2,90</b>	<b>4,60</b>
• <b>Almdudler mit LW / or Almdudler mixed with water</b>	<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
• <b>Almdudler mit Soda aufgespritzt /Almdudler mixed with soda water</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>
• <b>Himbeer oder Holunder mit LW*/ raspberry or elderberry sirup mixed with water</b>	<b>1,80</b>	<b>2,50</b>
• <b>Himbeer oder Holunder gespritzt*/ raspberry or elderberry sirup mixed with soda water</b>	<b>2,10</b>	<b>3,40</b>
<b>Happy Day - Saft: Mangosaft, Johannisbeer, Apfelsaft, Orangensaft , Ananas/ Happy Day juice: mango, currant, apple, orange, pineapple</b>		
<b>Happy Day - Saft pur / Pure Happy Day drink</b>	<b>2,90</b>	<b>4,60</b>
<b>Happy Day - Saft mit Wasser gespritzt / Happy Day juice mixed with water</b>	<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
<b>Happy Day - Saft mit Soda gespritzt/ Happy Day juice mixed with soda water</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>

\* ) Jugendliche Getränke / Teenage Drinks

## Flaschenbiere \ bottled beers

- Kleines Bier (überwiegend Wieselburger 0,33l) / little beer, mainly Wieselburger 3,50
- Gösser oder Wieselburger 0,5l 3,90
- Murauer 0,5l 4,10
- Budweiser 0,5l 4,30
- Radler 0,5l 3,90
- Saigon Bier 0,355l 4,10
- Alkoholfreies Bier / alcohol-free beer 0,5l 3,90

## Weine (O) / Wines

- Schankwein vom Winkler Weiß / draft wine white 1/8l 2,10
- Spezialwein Alte Rebe vom Winkler Rot/Weiß / special wine 1/8l 3,90
- Weiß gespritzt / white wine spritzer 1/4l 2,70
- Sommer Spritzer 1/4l 2,50
- Spezialwein gespritzt 1/4l 4,10
- Aperol gespritzt / white wine spritzer with aperol 1/4l 4,50
- Kaiser gespritzt / white wine spritzer with elderberry syrup 1/4 l 2,90
- Cola-Rot / Coke + red wine 1/4l 4,50
- Spezialwein Alte Rebe vom Winkler Rot/Weiß Flasche 0,75l 21,00

## Scnäpse/schnapps

- Zirbe / stone pine schnapps 2cl 2,50
- Klebereisschnaps aus Hanoi / glutinous rice liquor from Hanoi 2cl 2,90

## Kaffee, Tee

- Espresso 2,40
- Kaffee schwarz / black coffee 2,80
- Milch zu Kaffee / milk 0,30
- Vietnam. Kaffee heiß (hot) 4,10
- Cà phê đá / Vietnamesischer Eis-Kaffee / vietnamese ice-coffee 4,50
- Tasse Kamillentee / cup chamomile tea 2,70
- Kanne Grüntee, Reistee, Jasmin tee / pot of green tea, rice tea, jasmine tea 3,50

## Getränke zum Mitnehmen / drinks to go

- Cola, Fanta, Cola Zero 0,33l Dose /can 2,30
- Kokossaft 0,35l Dose 3,80
- Saigon Bier 0,35l Flasche / bottle 4,10

# Mittagsmenüs / Lunch menus

Mittagsmenüs erhältlich von 11.00 – 14.30, werktags /  
available from 11.00 a.m. – 2.30 p.m. on weekdays

- **Menü 1: Wokgemüse mit Reis, *vegetarisch*** **10,90**  
**Wok vegetables with rice, *vegetarian***
- **Menü 2: Woktofu (F) mit Gemüse + Reis, *vegetarisch*** **11,90**  
**with vegetables + rice, *vegetarian***
- **Menü 3: Wokhuhn, mit Gemüse + Reis** **11,90**  
**Wok chicken, with vegetables + rice**
- **Menü 4: Wokrind (L), mit Gemüse, Sellerie und Ananas + Reis** **12,90**  
**Wok beef (L), with vegetables, celery and pineapple + rice**
- **Menü 5: Hühnersuppentopf (Kartoffel, Karotten, Champignon, Huhn) + Reis** **11,90**  
**Chicken soup pot (potato, carrot, mushroom, chicken) + rice**
- **Menü 6: Ente, mit Gemüse + Reis** **13,90**  
**Duck, with vegetables + rice**
- **Menü 7: Veganes Maki Set (N) - 8 Stk Mango-Avocado, 6 Avocado, 6 Gurke** **11,50**  
**Vegan Maki Set - 8 pcs Mango-Avocado, 6 Avocado, 6 Cucumber**
- **Menü 8: Maki Set mit Lachs (DN) - 8 Stk Lachs-Avocado, 6 Lachs, 6 Gurke** **12,90**  
**Maki Set with Salmon - 8 pcs salmon avocado, 6 salmon, 6 cucumber**

Zu jedem Menü gibt es eine gratis  
Vorspeise von

- **Frühlingsrolle mit Huhn (N),**
- **Tagessuppe (S) oder**
- **3 Stk Mango-Avocado Maki (M)**

*Zusätzlich bestellbar:*

- **Curry-Kokosmilch-Sauce (C) 1,30**
- **Erdnuss-Sauce (E) 1,30**

Each menu comes with one free appetizer  
from

- **Spring roll with chicken (N),**
- **Soup of the day (S) or**
- **3 pcs Mango-Avocado Maki (M)**

*Additionally orderable:*

- **Curry-coconutmilk sauce (C) 1,30**
- **Peanut sauce (E) 1,30**

# Vorspeisen

## Canh khai vị – Kleine Suppen / small soups

- **V1: Canh rau** – Gemüsesuppe/vegetable soup, **vegan** 3,50
- **V2: Canh hoành thánh** (ABDF) – Wantan Suppe mit faschiertem Fleisch, Shrimps / Wantan soup with minced meat, shrimp 4,90
- **V14: Canh Tomyum** – Thai. Suppe/ thai. Soup with curry, kokosmilk, minced schrimps and chicken 5,90

## Nem – Frühlingsrollen (gebacken) / Spring rolls (fried)

- **V3: Nem chay** (DF) – vegetarische Frühlingsrolle mit Tofu, Glasnudeln, Kohl, Karotte, Judasohr-Pilz / vegetarian spring rolls with tofu, glass noodles, cabbage, carrots and Judas ear mushroom, 3 Stk/pcs 4,90
- **V4: Nem gà** (D) – Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Kohl, Karotte, Judasohr-Pilz / spring rolls with chicken, glass noodles, cabbage, carrots, Judas ear mushroom, 3 Stk/pcs 5,50

## Gỏi cuốn – Sommerrollen (frisch) / summer rolls 2 Stk/pcs

- **V5: Cuốn bơ** (E) – **Vegane** Sommerrolle mit **Avocado**, Reisnudeln, Erdnuß, Gurke, Salat, Koriander / vegan summer roll with avocado, rice noodles, peanuts, cucumber, lettuce and coriander 5,90
- **V6: Cuốn đậu hũ** (EF) – Sommerrolle mit **Tofu**, Reisnudeln, Erdnuss, Gurke, Salat, Koriander / summer roll with tofu, rice noodles, peanuts, cucumber, lettuce and coriander 5,90
- **V7: Cuốn tôm-bơ** (EBF) – Sommerrolle mit **Garnelen, Avocado**, Gurke, Reisnudeln, Erdnuss, Salat, Koriander, Zwiebel, Minze / summer roll with shrimp, avocado, cucumber, rice noodles, peanuts, lettuce, coriander, onion, mint 6,90
- **V8: Cuốn vịt** – Sommerrolle mit **Ente**, Reisnudeln, Karotte, Salat, Koriander, Gurke, Minze, Zwiebel / summer roll with duck, rice noodles, carrot, lettuce, coriander, cucumber, mint and onion 7,20
- **V9: Cuốn thịt quay** – Sommerrolle mit gegrilltem **Schweinefleisch**, Reisnudeln, Gurke, Karotte, Salat, Koriander, Minze, Gurke, Zwiebel / summer roll with grilled pork, rice noodles, cucumber, carrot, lettuce, cilantro, mint, cucumber, onion 6,90

## Sommerrollen (Fortsetzung)

- **V10: Cuốn xoài tôm (EF)** – Sommerrolle mit **Mango, Garnelen**, Reisnudeln, Salat, Koriander, Gurke, Minze, Zwiebel / Summer roll with mango, shrimp, rice noodles, lettuce, coriander, cucumber, mint and onion **6,50**
- **V15: Gỏi cuốn (EF)** – **Traditionelle Sommerrolle mit Huhn, Garnelen, Ei**, Reisnudeln, Salat, Koriander, Gurke, Minze, Zwiebel / Summer roll with mango, shrimp, rice noodles, lettuce, coriander, cucumber, mint and onion **7,20**

## Gỏi – Salat

- **V11: Gỏi thập cẩm (D)** – Gemischter Salat mit Karotten, Mango, Gurke, Tomaten / Mixed salad with carrots, mango, cucumber, tomatoes **6,20**
- **V12: Gỏi xoài tôm bơ (BD)** – Salat mit Mango, Garnelen, Avocado / Salad with mango, shrimp, avocado **7,50**
- **V13: Gỏi vịt (D)** – Salat mit Ente / Salad with Duck **7,90**

## ***Hauptspeisen/Main courses***

**Wok** (immer mit Gemüse und Reis / always with vegetables and rice)

- **A1: Rau xào** – *vegetarisch*, Wokgemüse / vegetarian, stir-fried vegetables **11,90**
- **A2: Đậu hũ xào (F)** – *vegetarisch*, Woktofu **12,90**
- **A2m: Đậu hũ xào cà tím (F)** – *vegetarisch*, Woktofu mit Melanzani, Broccoli, Paprika / vegetarian, Woktofu with eggplant, broccoli, paprika **13,90**
- **A3: Gà xào** – Wokhuhn / wok chicken **12,90**
- **A3m: Gà xào cà tím** – Wokhuhn mit Melanzani, Broccoli, Paprika / wok chicken with eggplant, broccoli, paprika **13,90**
- **A4: Bò xào (L)** – Wokrind mit Gemüse, Tomate, Sellerie, Ananas / Wok beef with vegetables, tomato, celery, pineapple **13,90**
- **A4m: Bò xào cà tím (L)** – Wokrind mit Melanzani, Broccoli, Paprika / Wok beef with eggplant, broccoli, paprika **14,90**
- **A5: Tôm xào (B)** – Riesengarnelen /king prawns **15,50**
- **A5m: Tôm xào cà tím (B)** – Riesengarnelen mit Melanzani, Broccoli, Paprika / king prawns with eggplant, broccoli, paprika **16,50**
- **A6: Vịt giòn** – Knusprige Ente /Crispy duck **14,90**
- **Curry-Kokosmilch-Sauce / Curry coconut milk sauce** **1,50**
- **Erdnuss-Sauce / Peanut sauce** **1,50**

## Große Suppen /Big soups

- **A7: Phở bò** (D) – Nationalgericht, Bandnudelsuppe mit Rindfleisch / National dish, tagliatelle soup with beef **13,50**
- **A7k: Phở bò nửa** (D) – Nationalgericht, Konjaknudelsuppe mit Rindfleisch / National dish, konjac noodle soup with beef **13,90**
- **A8: Phở gà** (D) – Nationalgericht, Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch / National dish, tagliatelle soup with chicken **12,90**
- **A8k: Phở gà nửa** (D) – Nationalgericht, Konjaknudelsuppe mit Hühnerfleisch / National dish, konjac noodle soup with chicken **13,50**
- **A9: Phở chay** (F) – Nationalgericht, Bandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse und Kräuter (ohne Extra-Portion Kräuter), *fleischlos* / National dish, tagliatelle soup with tofu, vegetables and herbs (without an extra portion of herbs), *meatless* **12,90**
- **A9k: Phở chay nửa** (F) – Nationalgericht, Konjaknudelsuppe mit Tofu, Gemüse und Kräuter (ohne Extra-Portion Kräuter), *fleischlos* / National dish, konjac noodle soup with tofu, vegetables and herbs (without an extra portion of herbs), *meatless* **13,50**
- **A10: Phở vịt** (D) – Nationalgericht, Bandnudelsuppe mit Entenbrust / National dish, tagliatelle soup with duck breast **14,50**
- **A10k: Phở vịt nửa** (D) – Konjaknudelsuppe mit Entenbrust / National dish, konjac noodle soup with duck breast **14,90**
- **A11: Bún gà cà ri** – Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse u. Kokos-Curry-Sauce / Rice noodle soup with chicken, vegetables and coconut **12,90**
- **A11k: Bún nửa gà cà ri** – Konjaknudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse u. Kokos-Curry-Sauce / konjac noodle soup with chicken, vegetables and coconut curry sauce **13,90**
- **A11t: Bún đậu hũ cà ri** (F) – Reisnudelsuppe mit Tofu, Gemüse u. Kokos-Curry-Sauce / Rice noodle soup with tofu, vegetables and coconut curry sauce **12,90**
- **A11tk: Bún nửa đậu hũ cà ri** (F) – Konjaknudelsuppe mit Tofu, Gemüse u. Kokos-Curry-Sauce / konjac noodle soup with tofu, vegetables and coconut curry sauce **13,90**

## **Phở xào/Bún nửa xào** (Angebratene Nudeln / Fried noodles)

- **A12: Phở xào rau** (E) – **vegan**, Reisbandnudeln angebraten mit Gemüse / fried flat rice noodles with vegetables **12,90**
- **A12k: Bún nửa xào rau** (E) – **vegan**, Konjaknudeln angebraten mit Gemüse / fried conjac noodles with vegetables **13,50**
- **A13: Phở xào chay** (FE) – **vegetarisch**, Reisbandnudeln angebraten mit Tofu und Gemüse / flat rice noodles fried with tofu and vegetables **13,50**
- **A13k: Bún nửa xào chay** (FE) – **vegetarisch**, Konjaknudeln angebraten mit Tofu und Gemüse / conjac noodles fried with tofu and vegetables **13,90**
- **A14: Phở xào gà** – Reisbandnudeln angebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse / flat rice noodles fried with chicken and vegetables **13,50**
- **A14k: Bún nửa xào gà** – Konjaknudeln angebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse / conjac noodles fried with chicken and vegetables **13,90**
- **A15: Phở xào bò** (L) – Reisbandnudeln angebraten mit Rindfleisch und Gemüse, Tomate, Sellerie, Ananas / Flat rice noodles fried with beef and vegetables, tomato, celery, pineapple **14,50**
- **A15k: Bún nửa xào bò** (L) – Konjaknudeln angebraten mit Rindfleisch und Gemüse, Sellerie, Ananas / Fried konjac noodles with beef and vegetables, celery and pineapple **14,90**
- **A16: Phở xào tôm** (B) – Reisbandnudeln angebraten mit Garnelen und Gemüse / Fried konjac noodles with shrimp and vegetables **15,90**
- **A16k: Bún nửa xào tôm** (B) – Konjaknudeln angebraten mit Garnelen und Gemüse / Fried konjac noodles with shrimp and vegetables **16,50**
- **A17: Phở xào vịt** – Reisbandnudeln angebraten mit Ente und Gemüse / Fried flat rice noodles with duck and vegetables **15,90**
- **A17k: Bún nửa xào vịt** – Konjaknudeln angebraten mit Ente und Gemüse / Fried konjac noodles with duck and vegetables **16,50**
- **Curry-Kokosmilch-Sauce / Curry coconut milk sauce** **1,50**
- **Erdnuss-Sauce / Peanut sauce** **1,50**

## Weitere Spezialitäten / more specialties

- **A18: Bò xào xoài (ND) – Mango-Rind:** Wokrind auf frischem Mango u. Salat + Reis mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Wok beef on fresh mango and salad + rice with a diluted fish sauce dressing **13,90**
- **A19b: Bún bò chả giò (DE) – Reismudelsalat mit Rindfleisch** und Frühlingsrollen mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Rice noodle salad with beef and spring rolls with dressing as diluted fish sauce **13,90**
- **A19c: Bún chay chả giò (DEF) – vegetarischer Reismudelsalat mit Tofu** und veg. Frühlingsrollen mit Dressing als verdünnter Fischsauce / vegetarian rice noodle salad with tofu and veg. Spring rolls with dressing as diluted fish sauce **13,90**
- **A19g: Bún gà chả giò (DE) – Reismudelsalat mit Hühnerfleisch** und Frühlingsrollen mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Rice noodle salad with chicken and spring rolls with dressing as diluted fish sauce **14,20**
- **A19h: Bún thịt chả giò (DE) – Reismudelsalat mit gegrilltem Schwein** und Frühlingsrollen mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Rice noodle salad with grilled pork and spring rolls with dressing as diluted fish sauce **13,90**
- **A19i: Bún bò lá lốt (DE) – Reismudelsalat mit Rindfleisch und Schrimps** eingerollt in lá lốt mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Rice noodle salad with beef and shrimps rolled in lá lốt with dressing as diluted fish sauce **14,90**
- **A20: Gà lá chanh (D)– Gegrilltes Hühnerfleisch (gewürzt mit Limettenblatt)** mit Salat und Reis mit Dressing als verdünnter Fischsauce / Grilled chicken (seasoned with lime leaf) with salad and rice with dressing as a diluted fish sauce **14,20**
- **A21: Cá tráp (D) – Goldbrasse** im Ganzen (ca. 500g) mit Gemüse und Reis / Whole sea bream (approx. 500g) with vegetables and rice **18,90**
- **A22: Bánh bao (AC) – Vietnamesischer Germknödel** mit Glasnudeln, Judasohr-Pilz, Ei, faschiertem Fleisch / Vietnamese yeast dumpling with glass noodles, Judas ear mushroom, egg and minced meat **5,90**
- **A23: Gà Thái (A) – Hühnersuppentopf** auf thai. Art (Kartoffel, Karotten, Champignon, Huhn, Curry- Kokos) mit Reismudeln / Chicken soup pot in thai. Art (potato, carrot, mushroom, chicken, curry coconut) with rice noodles **12,90**

## ***Kleinigkeiten / trifles***

• Reis Portion / rice portion	2,80
• Reismudeln Portion / ricenudel portion	2,80
• Reisbandnudeln Portion / rice tagliatelle portion	3,00
• Tagessuppe (nur zu Mittags wektags) / soup of the day	2,80
• Kräuter Portion / herb portion	3,00
• Hoisin Sauce	0,50
• Sojasauce Packung	0,30
• Aufpreis für Gemüse nur Brokkoli	2,00

## ***Makis*** (M)

• <b>KM: Kappa Maki</b> – Gurke/cucumber, 6 Stk	3,60
• <b>AM: Avocado Maki</b> – 6 Stk	4,30
• <b>SM: Sake Maki</b> (D) – Lachs/salmon, 6 Stk	4,90
• <b>HNM: Hanoi Maki</b> (H) – Avocado+Haselnuss/hazelnut, 6 Stk	4,60
• <b>MAM: Mango-Avocado Maki</b> – 8 Stk	4,90
• <b>SGM: Saigon Maki</b> (D) – Lachs/salmon + Avocado, 8 Stk	6,20
• <b>CM: California Maki</b> (B) – Garnele/shrimp + Avocado, 8 Stk	5,90
• <b>HM: Hai Maki</b> (B,H) – Garnele/shrimp+Avocado+Haselnuss/hazelnut, 8 Stk	6,30
• <b>LTM: Lachs Tempura Maki</b> (D) – Großer Maki mit gebratenem Lachs, Avocado, Salat,Gurke, Karotte / Large maki with fried salmon, avocado, lettuce, cucumber, carrot, 8 Stk	13,90

## ***Maki Sets***

- **Maki Set 1, vegan**, 8 Stk Mango-Avocado, 6 Avocado, 6 Gurke/cucumber **12,50**
- **Maki Set 2 (D)**, 8 Stk Lachs/salmon-Avocado, 6 Lachs/salmon, 6 Gurke/cucumber **13,90**

## ***Nachspeisen***

- **N1: Mochi (HNF)** – jap. **vegane** Nachspeise mit Klebereis, Bohnen, Sesam etc. / Japanese vegan dessert with sticky rice, **beans, sesame etc.** **3,80**
- **N2: Chuối chiên (AN)** – **Gebackene Banane** mit Honig und Sesam / Baked banana with honey and sesame **4,90**