

Viet House

Vietnamesische Küche und mehr

Oswaldgasse 11, 1120 Wien

Kontakt: 069919203032

www.viethouse.at

Öffnungszeiten:

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

Feiertage (nicht am Wochenende) 12:00 – 21:30

Samstag, Sonntag Ruhetag

Getränke / Drinks

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

	Pro Stück/ per piece	Klein 0,25 l	Groß 0,5 l
• Zitrone frisch gepresst / Freshly squeezed lemon	0,50		
• Minzblatt frisch / mint leaf fresh	0,30		
• Mineralwasser Römer Quelle 0,33l Flasche*/ Mineral water 0.33l bottle	2,30		
• Cola/ Cola light 0,33l Flasche	2,90		
• Kokossaft 0,35l Dose Import / Coconut juice 0,35l can	3,50		
• Kokossaft + LW / Coconut juice mixed with water 1/2l	3,90		
• Kokossaft gespritzt / Coconut juice mixed with soda water 1/2l	4,10		
• Cola, Almdudler 1/8l	1,40		
• Soda*		1,60	2,80
• Cola oder Almdudler pur		2,50	4,40
• Cola oder Almdudler mit LW / Coke or Almdudler mixed with water		2,10	3,60
• Cola oder Almdudler mit Soda aufgespritzt /Coke or Almdudler mixed with soda water		2,30	3,80
• Himbeer oder Holunder mit LW*/ raspberry or elderberry sirup mixed with water		1,40	2,10
• Himbeer oder Holunder gespritzt*/ raspberry or elderberry sirup mixed with soda water		1,90	3,10
• Leitungswasser mit Zitrone*/tap water with fresh lemon juice		1,30	1,90

Wählen Sie ein Happy Day – Getränk aus 4 Sorten: Mangosaft, Johannisbeer, Apfelsaft, Orangensaft /	Klein	Groß
Choose a Happy Day drink from 4 varieties: mango juice, currant juice, apple juice, orange juice	0,25 l	0,5 l
Happy Day-Getränk pur / Pure Happy Day drink	2,50	4,40
Happy Day-Getränk mit Wasser gespritzt / Happy Day drink mixed with water	2,10	3,60
Happy Day-Getränk mit Soda gespritzt / Happy Day drink mixed with soda water	2,30	3,80
Calpico mit Wasser / Calpico with water	2,50	4,40
Calpico gespritzt / Calpico with soda water	2,80	4,90
Litschisaft pur / pure litschi juice	3,10	4,90
Litschisaft mit Wasser gespritzt / litschi juice drink mixed with water	2,50	3,90
Litschisaft mit Soda gespritzt / litschi juice mixed with soda	2,90	4.20
Angewärmtes Wasser *	1,00	1,00

*) Jugendliche Getränke / Teenage Drinks

Flaschenbiere

- Kleines Bier (überwiegend Wieselburger 0,33l) / little beer, mainly Wieselburger 3,30
- Gösser oder Wieselburger 0,5l 3,70
- Murauer 0,5l 3,90
- Budweiser 0,5l 4,10
- Radler 0,5l 3,70
- Saigon Bier 0,355l 4,10
- Alkoholfreies Bier / Alcohol-free beer 0,5l 3,70

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 1/4 l 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

Schnäpse/schnapps

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

Kaffee, Tee

- Espresso 2,20
- Kaffee schwarz / black coffee 2,50
- Milch zu Kaffee / milk 0,30
- Vietnam. Kaffee heiß (hot) 3,90
- Cà phê đá / Vietnamesischer Eis-Kaffee / vietnamese ice-coffee 4,50
- Tasse Kamillentee / cup chamomile tea 2,50
- Kanne Reistee, Grüntee oder Jasmintee / pot of rice tea, green tea or jasmine tea 3,50

Getränke zum Mitnehmen / drinks to go

- Cola, Fanta, Cola Zero 0,33l Dose /can 2,10
- Kokossaft 0,35l Dose 3,90
- Gösser Bier 0,5l Dose 2,90
- 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*** **9,50**
Wok vegetables with rice, *vegetarian*
- **Menü 2: Woktofu (F) mit Gemüse + Reis, *vegetarisch*** **10,50**
with vegetables + rice, *vegetarian*
- **Menü 3: Wokhuhn, mit Gemüse + Reis** **10,90**
Wok chicken, with vegetables + rice
- **Menü 4: Wokrind (L), mit Gemüse, Sellerie und Ananas + Reis** **11,90**
Wok beef (L), with vegetables, celery and pineapple + rice
- **Menü 5: Hühnersuppentopf (Kartoffel, Karotten, Champignon, Huhn) + Reis** **10,90**
Chicken soup pot (potato, carrot, mushroom, chicken) + rice
- **Menü 6: Ente, mit Gemüse + Reis** **12,50**
Duck, with vegetables + rice
- **Menü 7: Veganes Maki Set (N) - 8 Stk Mango-Avocado, 6 Avocado, 6 Gurke** **9,90**
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** **11,50**
Maki Set with Salmon - 8 pcs salmon avocado, 6 salmon, 6 cucumber

Zu jedem Menü gibt es eine gratis
Vorspeise von

- **Frühlingsrolle mit Huhn (R),**
- **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 (R),**
- **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**

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** (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 **5,50**
- **V6: Cuốn đậu hũ** (EF) – Sommerrolle mit **Tofu**, Reisnudeln, Erdnuss, Gurke, Salat, Koriander / summer roll with tofu, rice noodles, peanuts, cucumber, lettuce and coriander **5,50**
- **V7: Cuốn tôm-bơ** (EBF) – Sommerrolle mit **Garnelen, Avocado**, Gurke, Reisnudeln, Erdnuss, Salat, Koriander, Zwiebel / summer roll with shrimp, avocado, cucumber, rice noodles, peanuts, lettuce, coriander and onion **5,90**
- **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 **6,50**
- **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 **5,90**

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 **5,90**
- **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 **6,50**

Gỏi – Salat

- **V11: Gỏi thập cẩm (D)** – Gemischter Salat mit Karotten, Mango, Gurke, Tomaten / Mixed salad with carrots, mango, cucumber, tomatoes **5,50**
- **V12: Gỏi xoài tôm bơ (BD)** – Salat mit Mango, Garnelen, Avocado / Salad with mango, shrimp, avocado **6,90**
- **V13: Gỏi vịt (D)** – Salat mit Ente / Salad with Duck **6,90**

Hauptspeisen/Main courses

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

- **A1: Rau xào** – *vegetarisch*, Wokgemüse / vegetarian, stir-fried vegetables **10,50**
- **A2: Đậu hũ xào (F)** – *vegetarisch*, Woktofu **11,50**
- **A2m: Đậu hũ xào cà tím (F)** – *vegetarisch*, Woktofu mit Melanzani, Broccoli, Paprika / vegetarian, Woktofu with eggplant, broccoli, paprika **12,50**
- **A3: Gà xào** – Wokhuhn / wok chicken **11,90**
- **A3m: Gà xào cà tím** – Wokhuhn mit Melanzani, Broccoli, Paprika / wok chicken with eggplant, broccoli, paprika **12,90**
- **A4: Bò xào (L)** – Wokrind mit Gemüse, Tomate, Sellerie, Ananas / Wok beef with vegetables, tomato, celery, pineapple **12,90**
- **A4m: Bò xào cà tím (L)** – Wokrind mit Melanzani, Broccoli, Paprika / Wok beef with eggplant, broccoli, paprika **13,90**
- **A5: Tôm xào (B)** – Riesengarnelen /king prawns **13,90**
- **A5m: Tôm xào cà tím (B)** – Riesengarnelen mit Melanzani, Broccoli, Paprika / king prawns with eggplant, broccoli, paprika **14,90**
- **A6: Vịt giòn** – Knusprige Ente /Crispy duck **13,50**
- **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 **12,90**
- **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 **12,50**
- **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** **11,90**
- **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** **12.90**
- **A10: Phở vịt** (D) – Nationalgericht, Bandnudelsuppe mit Entenbrust / National dish, tagliatelle soup with duck breast **13,90**
- **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 curry sauce **11,90**
- **A11k: Bún nửa gà cà ri** – Konjaknudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse u. Kokos-Curry-Sauce / konjac noodle soup with chicken, vegetables and coconut curry sauce **13,50**
- **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 **11,90**
- **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 **13,50**
- **A11m: Bún mọc** (F) – Reisnudelsuppe mit Fleischbällchen, shiitake, Judasohr / rice noodle soup with meatballs, shiitake, tree ear **12,90**

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 **11,90**
- **A12k: Bún nửa xào rau** (E) – **vegan**, Konjaknudeln angebraten mit Gemüse / fried conjac noodles with vegetables **12,90**
- **A13: Phở xào chay** (FE) – **vegetarisch**, Reisbandnudeln angebraten mit Tofu und Gemüse / flat rice noodles fried with tofu and vegetables **11,90**
- **A13k: Bún nửa xào chay** (FE) – **vegetarisch**, Konjaknudeln angebraten mit Tofu und Gemüse / conjac noodles fried with tofu and vegetables **12,90**
- **A14: Phở xào gà** – Reisbandnudeln angebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse / flat rice noodles fried with chicken and vegetables **12,50**
- **A14k: Bún nửa xào gà** – Konjaknudeln angebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse / conjac noodles fried with chicken and vegetables **13,50**
- **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 **13,50**
- **A15k: Bún nửa xào bò** (L) – Konjaknudeln angebraten mit Rindfleisch und Gemüse, Sellerie, Ananas / Fried conjac noodles with beef and vegetables, celery and pineapple **14,50**
- **A16: Phở xào tôm** (B) – Reisbandnudeln angebraten mit Garnelen und Gemüse / Fried conjac noodles with shrimp and vegetables **14,50**
- **A16k: Bún nửa xào tôm** (B) – Konjaknudeln angebraten mit Garnelen und Gemüse / Fried conjac noodles with shrimp and vegetables **15,50**
- **A17: Phở xào vịt** – Reisbandnudeln angebraten mit Ente und Gemüse / Fried flat rice noodles with duck and vegetables **14,50**
- **A17k: Bún nửa xào vịt** – Konjaknudeln angebraten mit Ente und Gemüse / Fried conjac noodles with duck and vegetables **15,50**
- **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 **12,50**
- **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 **12,50**
- **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 **11,90**
- **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 **12,50**
- **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 **12,50**
- **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 **13,90**
- **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 **11,90**
- **A21: Cá tráp (D) – Goldbrasse** im Ganzen (ca. 500g) mit Gemüse und Reis / Whole sea bream (approx. 500g) with vegetables and rice **16,50**
- **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 **5,50**
- **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 **11,90**

Kleinigkeiten / trifles

- **Reis Portion / rice portion** **2,80**
- **Tagessuppe** (nur zu Mittags wektags) / soup of the day **2,80**
- **Kräuter Portion / Herb portion** **3,00**
- **Hoisin-Erdnuß-Sauce** **0,50**
- **Sojasauce** **0,30**

Makis (M)

- **KM: Kappa Maki** – Gurke/cucumber, 6 Stk **3,20**
- **AM: Avocado Maki** – 6 Stk **3,80**
- **SM: Sake Maki** (D) – Lachs/salmon, 6 Stk **4,50**
- **HNM: Hanoi Maki** (H) – Avocado+Haselnuss/hazelnut, 6 Stk **4,20**
- **MAM: Mango-Avocado Maki** – 8 Stk **4,50**
- **SGM: Saigon Maki** (D) – Lachs/salmon + Avocado, 8 Stk **5,50**
- **CM: California Maki** (B) – Garnele/shrimp + Avocado, 8 Stk **5,20**
- **HM: Hai Maki** (B,H) – Garnele/shrimp+Avocado+Haselnuss/hazelnut, 8 Stk **5,50**
- **LTM: Lachs Tempura Maki** (D) – Großer Maki mit gebratenem Lachs, Avocado, Salat,Gurke, Karotte / Large maki with fried salmon, avocado, lettuce, cucumber, carrot, 8 Stk **12,90**

Maki Sets

- **Maki Set 1, vegan**, 8 Stk Mango-Avocado, 6 Avocado, 6 Gurke/cucumber **10,90**
- **Maki Set 2 (D)**, 8 Stk Lachs/salmon-Avocado, 6 Lachs/salmon, 6 Gurke/cucumber **12,50**

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 **4,50**