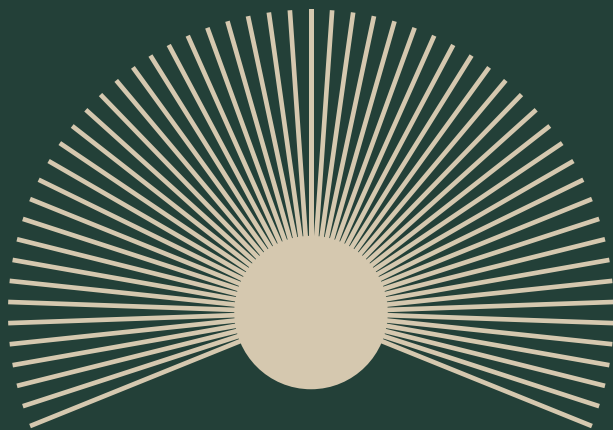




MAISON DE LAI

LE PETIT VIETNAM À TRAUNSTEIN



VIETNAM CUISINE & SUSHI BAR

menü



Unsere Öffnungszeiten

Montag – Sonntag, täglich von

11 Uhr 30 bis 15 Uhr

17 Uhr bis 23.30 Uhr



Vorspeisen

Suppen



1.Miso Wan ^{A.F.G.N}

6.90€

Japanische Suppe aus Dashibrühe und Sojabohnenpaste, Seidentofu, Seetang

2.Seafood Miso ^{A.B.D.F.G}

8.50€

Meeresfrüchte aus Dashibrühe und Sojabohnenpaste, Seidentofu, Seetang

3.Canh Chua Tôm ^{A.B.G.N}

8.90€

Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas, Kräutern, Süßsauer leicht scharf

4.Canh Gà Chua Ngọt ^{A.G.N}

6.90€

Hühnerfleischsuppe mit Tomaten, Ananas, Kräutern, Süßsauer leicht scharf

5.Canh Gà Nước Dừa ^{A.F.G.N}

7.50€

Hühnerfleisch mit Champignon, Zitronengras, Limettenblätter in Kokosmilch

6.Súp Miến Gà ^{A.F.G.N}

6.90€

Hühnerfleisch, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln mit frischen Kräutern

7.Phở Bò Nhỏ (klein) ^{A.F.G.N}

9.90€

Reisnudeln mit Rindfleisch, Sojasprossen und Kräutern. Ein traditionelles Essen in Vietnam, das zu jeder Tageszeit gerne gegessen wird

Gỏi Cuốn



8.Crystal Rolls (2 Stück)

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reispapier, Reisnudeln, geröstete Erdnüsse, Sesam, serviert mit Hoisinsauce

Wahlweise mit-

8.1.Tôm ^{A.B.E.F.G.N} (Gekochte Garnelen)

9.50€

8.2.Tôm Chiên ^{A.E.G.N} (Tempura Garnelen)

9.90€

8.3.Bò Nướng ^{A.E.G.N} (Gebratene Rinder Hüftsteak-Scheiben)

8.50€

8.4.Gà Nướng ^{A.E.G.N} (Crispy Hähnchen)

8.50€

8.5.Vịt Giòn ^{A.E.G.N} (knusprige Ente)

9.90€

8.6.Bio Tofu ^{E.F.G.N} (gebratene Tofu)

8.50€

8.7.Salmon Avo ^{D.E.G.N} (rohe Lachs-Avocado)

9.50€



Salate



9. Gỏi Vịt ^(Entenfleischstreife) ^{A.E.F} 10.90€

FrISChe Mangostreifen mit Kräutern, Erdnüssen, Schalotten

10. Gỏi Đu Đủ ^{A.B.C.F.N} 10.90€

FrISChe Papaya mit Garnelen, Kräutern, Erdnüssen, Schalotten

11. Beef Salat ^{A.B.E.F.N} 9.90€

Asiatische Rindfleischsalat

12. Avocado Salad ^{E.G.F.G.N} 9.50€

Avocado mit Wildkräutersalat und Ponzu Dressing-Sesam

13. Wamkame Salat ^F 7.90€

Seealgensalat mit erlesenem Sesam

14. Edamame ^F 7.90€

Japanische "Sojabohnen am Zweig" mit Meersalz



Warme Vorspeisen



15. Yaki Tori 4stck ^{A.F.G.N} 8.90€

Speziell Hühnerspieß mit Wildkräutersalat, Teriyaki Sauce-Sesam

16. Tôm Chiên Cơm ^{D.E.F.G.N} 9.90€

Knusprige Garnelen in Reisflocken mit hausgemachter Mango-Soße

17. Gà Sate' 3stck ^{A.E.F.G} 8.90€

Gegrillte Hühnerspieße Sate' auf Salat dazu Erdnusssauce

18. Bò Lá Lốt ^{A.E.F.G.N} 9.90€

Eingelegt Rindhackfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblätter gewickelt, serviert mit Reismudeln

19. Chả Giò Thịt ^{A.F.G.N} 8.50€

Hausgemacht Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln Karotten und Zwiebeln, serviert mit "Nuoc Mam" – Fischsauce

20. Tôm Chiên Sù ^{A.B.F.G.N} 10.90€

Garnelen in Tempura mit Kräutersalat dazu Sesam Teriyaki Sauce

21. Chả Giò Chay ^{A.F.G.N} 8.50€

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu und Gemüsefüllung

22. Gyoza Chicken 5stck ^{1.4.A} 8.90€

Würzige knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung

23. Gyoza Vegetable 5stck ^{1.4.A} 7.90€

Teigtaschen mit Gemüsefüllung

24. Dimsum Hakao-4stck ^{A.B.G.N} 9.50€

Gedämpfte Maultaschen mit Garnelenfüllung

25. Dimsum Shao Mai-4stck ^{A.G.N} 9.50€

Gedämpfte Maultaschen mit Fleisch- und Garnelenfüllung

26. Maison De Lai Vorspeisen Platte A.B.F.G.N

(Ab 2 Personen) pro. Person

16.90€



26.1. Ente

Mangostreifen Salat

26.2. Garnelen

Crystal Rollen

26.3. Bò Lá Lốt

Rindfleisch mit Zitronengras

26.4. Gà Sate'

Hühnerspießen Sate'

26.5. Gỏi Cuốn Tôm

Gekochte Garnelen

26.6. Chả Giò Thịt

Frühlingsrolle

26.7. Edamame

Japanische Bohnen mit Meersalz



ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SO-Bungsmittel; 10=Milcheiweiß; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

Hauptspeise

Phở HÀ NỘI Große Nudelsuppen



Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, feinem Rinderfilet-Hühnerfleisch, frischen Kräutern, fein abgeschmeckt mit Zimt, Anissternen, Ingwer und Chili

Phở HÀ NỘI

P1. Rindfleisch ^{A.F} **17.90€**

P2. Hühnerfleisch ^{A.F} **15.90€**

P3. Tofu* ^{A.F} **14.90€**

Große Nudelsuppen



Sommerrollen zum Selbstrollen



Als Basic servieren wir Ihnen bei allen Selbstrollen-Gerichten Reisnudeln, Reispapier, Wildkräutersalat, Kräuter, Gurken, Erdnüsse, sowie Hoisin-Sauce und ,Nuoc Mam, zum Dippen

S.1 Bò Xào (Gebratene Hüftsteak-Scheiben) ^{A.E.F.G.N} **18.90€**

S.2 Gà Nướng (Crispy Hähnchen) ^{A.E.F.G.N} **17.90€**

S.3 Bò Lá Lốt (Rindfleisch im Wildbetelblätter) ^{A.E.F.G.N} **18.90€**

S.4 Tôm Nướng (Gegrillte Riesengarnelen) ^{D.E.F.G.N} **22.90€**

S.5 Đậu Hũ (Gebratene Tofu) ^{E.F.G.N} **16.90€**

Bun Bowls (Grossnudelschale) (lauwarme Nudelschale)



Reisnudelschale mit Fleisch, Gemüse, Salat, Gurken, Erdnüssen, verschiedenen Kräutern und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Fisch-Sauce zum Dippen

B.1 Bún Gà (Crispy Hähnchen) ^{A.E.F.G.N}	15.50€
B.2 Bún Bò (Gebratene Hüftsteak-Scheiben) ^{A.E.F.G.N}	17.50€
B.3 Bún Lá Lốt (Rindfleisch mit Wildbetelblätter gerollt) ^{A.E.F.G}	17.50€
B.4 Bún Vịt (Knusprige Ente) ^{A.E.F.G.N}	20.90€
B.5 Bún Tôm Nướng (Gegrillte Riesengarnelen) ^{D.E.F.G.N}	22.90€
B.6 Bún Chay Tofu (Gebratene Tofu) ^{E.F.G.N}	17.90€

Cari-Curry (leicht Scharf)



Rotes Curry – Gewürz - ein aromatisiertes Gericht mit reiner Kokosmilch-Creme, Marktgemüse und Jasmin-Reis

27.Đậu Hũ ^{A.F.G}	15.90€	31.Vịt Chiên Giòn Cari ^{A.F.G}	20.90€
Bio Tofu		Knusprige Ente	
28.Gà Cari ^{A.G.N}	16.90€	32.Tôm Cari ^{A.B.G}	22.90€
Hühnerfleischfilet		Riesengarnelen	
29.Đùi Gà Chiên Giòn Cari ^{A.G}	18.90€	33.Cá Cari ^{A.D.E.F.G.N}	22.90€
Knusprige Hähnchenkeulen ohne Knochen		Wildlachsfilet paniert	
30.Bò Cari ^{A.G.N}	18.50€	34.Curry Trilogie ^{A.B.E.G}	21.90€
Gebratene Rinder Hüftsteak-Scheiben		Garnelen- Rindfleisch-Hühnerfleisch	

Sốt Lạc ^{A..C.E}



Erdnusssoße

Brokkoli, Zucchini, Peperoni, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras serviert mit Jasmin Reis

35.Đậu Hũ (Tofu) ^{A.G.N}	15.90€
36.Gà Xào (Hühnerfleisch)	16.90€
37.Bò Xào (Rindfleisch)	18.50€
38.Vịt Chiên (knuspriger Ente) ^{A.F.G}	20.90€

Süß-Sauer Tamarindensoße ^{A.F.I}



Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Bohnen, Sellerie serviert mit Jasmin Reis

39.Đậu Hũ (Tofu) ^{A.G.N}	15.90€
40.Gà Xào (Hühnerfleisch)	16.90€
41.Gà Chiên (knusprige Hähnchenkeulen)	18.90€
42.Bò Xào (Rindfleisch) ^{A.B}	18.50€
43.Vịt Chiên (knusprige Ente)	20.90€

Mango-Kokosmilch-Soße ^{A.B.D.G.N}



Mango Cream in Kokosmilch, Marktgemüse, serviert mit Jasmin Reis

44.Đậu Hũ (Tofu) ^{A.G.N}	15.90€
45.Gà Xào (Hühnerfleisch)	16.90€
46.Gà Chiên (knusprige Hähnchenkeulen)	18.90€
47.Tôm Xào (Riesengarnelen)	22.90€
48.Vịt Chiên (knusprige Ente)	20.90€
49.Cá Hồi Nướng (Lachsfilet paniert)	22.90€

Vietnamesische Nudeln-Reis-Gebraten



50.Phở Xào Rau - Tofu ^{A.E.F.G.N}	15.90€	52.Cơm Chiên - Vịt Giòn ^{A.E.F.G}	20.90€
gebratene Reisbandnudeln mit Tofu und frischem Wok Gemüse, Erdnüssen, Rostzwiebeln auf vietnamesischer Art		gebratenes Eier-Reis mit knuspriger Ente und frischem Wok Gemüse	
51.Phở Xào Bò oder Gà ^{A.D.F.G.N}	16.90€	53.Cơm Chiên - Gà Chiên ^{A.E.F.G.N}	18.90€
gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch und frischem Wok Gemüse, Erdnüssen, Rostzwiebeln auf vietnamesischer Art		gebratenes Eier-Reis mit knuspriger Hähnchenkeule ohne Knochen und Wok Gemüse	

Japanische Udon-Nudeln



54.Udon Xào Cari Gà ^{A.G.N} <i>(leicht Scharf)</i>	18.90€	55.Udon Xào Tôm ^{A.B.D.F.G.N}	24.90€
Udon Nudeln mit Hühnerfleisch, frischem Wok Gemüse, Kokosmilch, Curry-Soße		Udon Nudeln mit Riesengarnelen, frischem Wok Gemüse und Austernsoße	

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweiß; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

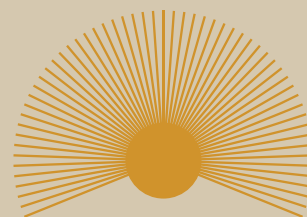
Scharf

56. Maki -Sushi (6Stck)



In Nori gerollt, gefüllt mit Reis,
Fisch oder Gemüse

56.1. Sake Maki^D	5.90€
Lachs	
56.2. Tekka Maki^D	6.50€
Thunfisch	
56.3. Sake Avocado Maki^D	6.50€
Lachs, Avocado	
56.4. Tekka Avocado Maki^D	6.90€
Thunfisch, Avocado	
56.5. Ebi Avocado Maki^B	7.20€
Gekochte Garnelen, Avocado	
56.6. Sake Tatar Maki^D	6.50€
Lachs Tatar	
56.7. Unagi Maki^D	7.50€
Gegrillter Aal, Avocado, Teriyaki-Sauce	
56.8. Kamo^{A,F}	6.50€
Ente mit Gurken, Teriyaki-Sauce	
56.9. Salmonskin Maki^D	5.90€
Gegrillte Lachshaut mit Gurken, Teriyaki-Sauce	
56.10. Surimi Maki^{B,D}	5.50€
Krebsfleischimitat	
56.11. Avocado Maki	5.50€
Avocado	
56.12. Oshinko Maki	5.50€
Eingelegter Rettich	
56.13. Kappa Maki	5.50€
Gurken	
56.14. Kampyo Maki	5.50€
Eingelegter Kürbis	
56.15. Rucola Maki^G	5.50€
Rucola, Cream Cheese, Sesam	
56.16. Asupara Maki^G	5.90€
Spargel, Cream Cheese	
56.17. Tamago Maki^C	5.50€
Eier Omlette	



MAISON DE LAI

LE PETIT VIETNAM À TRAUNSTEIN



57. Nigiri (2stck)



Reis - Fisch

57.1. Sake^D	5.50€
Lachs	
57.2. Maguro^D	6.50€
Thunfisch	
57.3. Ebi^B	7.50€
Garnelen	
57.4. Ika^R	5.90€
Tintenfisch	
57.5. Tako^R	5.90€
Gekochter Oktopus	
57.6. Hotategai^R	7.90€
Jacobsmuschel	
57.7. Surimi^{A,B,C}	5.50€
Krebsfleischimitat	
57.8. Tobiko^D	6.90€
Fischkaviar	
57.9. Ikura^D	7.50€
Lachskaviar	
57.10. Tamago	4.90€
Gerolltes Omelett	
57.11. Unagi^D	7.50€
Gegrillter Flusaaal	
57.12. Matsu^D	7.50€
Butterfisch	

Inside Out Roll's (8stck)

Alle Rollen mit Creame Cheese und Sesam

58.Salmon Roll ^{D.G.F.N} Lachs, Avocado, Gurke	9.90€	66.Spicy-Salmon Roll ^{D.G.F} Lachs, Lauch, Gurke, würzige Chilisaucce	10.50€
59.Tuna Roll ^{D.G.F.N} Thunfisch, Avocado, Gurke	10.90€	67.Rucola Roll ^{F.G.N} Avocado, Gurke, umwickelt mit Rucola	8.50€
60.Black Tiger Tempura Roll ^{A.B.C.G.N} Garnelen Tempura, Avocado, Mango	11.90€	68.Monk Roll ^{F.G.N} Avocado, Gurke, Mango, Sesam	9.90€
61.Duck's Roll ^{A.F.G.N} Ente, Rucola, Unagi-Sauce	10.50€		
62.Chicken Roll ^{A.F.G.N} Hähnchen, Avocado, Gurke	8.90€		
63.California Roll ^{A.B.C.D} Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko	8.90€		
64.Salmon-Skin Roll ^{D.F.G.N} Knusprige Lachshaut, Avocado, Gurke	9.90€		
65.Spicy-Tuna Roll ^{D.G.F} Thunfisch, Lauch, Gurke, würzige Chilisaucce	10.50€		

Big Futon Roll's (8stck)

Große Sushi Rolle mit Creame Cheese, Avocado, Gurke, Sesam

70.Futon Mixed ^{D.G.N} Surimi, Lachs, Thunfisch, Tobiko, Rucola	14.90€
71.Futo Veggie ^{G.N} Rettich, Mango, Karotten, Kampyo	12.90€

Big Crunchy Sushi Roll's (10stck)

-Large Rolls- (große Rollen)

Alle frittierten Rollen mit Avocado, Gruken, Cream Cheese, Unagi-Sauce, Majonnaise

72.Lotus Crunch ^{A.D.F.G.N} 4 versch, Gemüse-Sorten	13.90€	77.Crunchy Chicken ^{A.F.G.N} Hähnchen, Avocado, Gurke	14.90€
73.Hot Salmon Crunch ^{A.D.F.G.N} Lachs, Surimi, Tobiko, würzige Chilisaucce	14.90€	78.Ebi Crunch ^{A.B.F.G.N} Garnelen im Tempura	15.90€
74.Hot Tuna Crunch ^{A.D.F.G.N} Thunfisch, Surimi, Tobiko, würzige Chilisaucce	15.90€	79.Mango Crunch ^{F.G.N} Fresh Mango, Cream Cheese, Rucola, Sesam	14.90€
75.Tuna-Salmon Crunch ^{A.D.F.G.N} Gekochter Lachs und Thunfisch	15.90€	80.Special Crunch ^{D.F.G.N} Thunfisch, Tobiko, Ikura, garniert mit scharfwürzig gehacktem Lachs	20.90€
76.Asian Tempel Crunch ^{A.B.F.G.N} Lachs-Thunfisch-Garnelen, Avocado	16.90€		

Sushi Special's (8Stck)

Alle speziellen Rollen werden mit Unagi Sauce, Mayonaise, Sesam, Creame Cheese mit Fisch oder vegetarische Zutaten umwickelt

81.Moon River ^{A.B.F.G.N}

14.90€

Surimi, Avocado, Gurke, Rucola, umwickelt mit Lachs

85.Salmon Rainbow ^{A.B.D.F.G.N}

17.90€

Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse bedeckt mit verschidenen Fischescheiben

82.Salmon/Tuna Flair

19.90€

Lachs, Avocado, Gurke, bedeckt mit Tuna-Tatar

86.Green Lotus ^{A.B.D.G.G.N}

17.90€

Garnelen in Tempura, Gurke, umwickelt mit Avocado-Lachs

83.Tokio Tiger ^{A.B.D.F.G}

17.90€

Garnelen Tempura, Gurke, bedeckt mit Avocado

87.Last Warrior ^{A.D.F.G.N}

18.90€

Garnelen Tempura, Gurke, umwickelt mit Lachs-Aal und Tobiko-Sesam on Top

84.Red Pink's ^{A.B.F.G.N}

19.90€

Garnelen im Tempura Avocado, Gurke, Tobiko, umwickelt mit Lachs-Thunfisch

88.Sake Lion ^{A.D.F.G.N}

19.90€

Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse Bedeckt mit Lachs-Tatar

Flambee'd Sushi (8Stck)

Umwickelt mit flambiertem Fisch, verfeinert mit Cocktail-Unagi-Sauce, Sesam

89.Flambee'd Salmon ^{A.D.F.G.N}

15.90€

Garnelen in Tempura, Avocado, Cream Cheese mit flambiertem Lachs

92.Snow-Crab ^{A.D.F.G.N}

19.90€

Butterkrabbe Tempura, Avocado, Gurken, Frischkäse

90.Volcano Tuna ^{A.D.F.G.N}

15.90€

Surimi, Avocado, Cream Cheese, flambierter Thunfisch mit Tobiko obendrauf

93.Matsu ^{A.D.F.G.N}

16.90€

Garnelen in Tempura, Mango, Avocado, Cream Cheese mit flambiertem Butterfisch

91.Fireworks Tuna-Salmon ^{A.C.D.F.G.N} 15.90€

Garnelen in Tempura, Avocado, Cream Cheese, Tobiko mit flambiertem Tuna-Lachs



SASHIMI

In der japanischen Küche stellt Sashimi die purste Form von Sushi dar, Hierbei sind Fisch und Meeresfrüchte je nach Geschmack roh und werden insbesondere ohne Reis serviert

94.Salmon Sashimi ^{A.D.F.N} (8stck)

Lachs-auf Wakame Salat, dazu Wildkräutersalat

20.90€

96.Salmon-Tuna Sashimi ^{A.D.F.N} (8stck)

Lachs-Thunfisch auf Wakame Salat, dazu Wildkräutersalat

21.90€

95.Tuna Sashimi ^{A.D.F.N} (8stck)

Thunfisch auf Wakame Salat, dazu Wildkräutersalat

22.90€

97.Deluxe Sashimi ^{A.B.D.F.N.R}

Fisch-Meeresfrüchte auf Wakame Salat, dazu Wildkräutersalat

28.90€

Poke Bowl *(Japanische Reisschale)*

98.Sake Bowl ^{A.F.M.N.O}

mariniertes Yakitori Chicken

20.90€

Junge Bohnen, Avocado, Gurken, Karotten,
Wakame, Sushireis, Unagi-Sesam Soße

99.Tuna Bowl ^{A.D.F.N.O}

rohes Lachsfilet, Tobiko

22.90€

101.Chicken Bowl ^{A.C.D.F.M.N.O}

flambiertes Thunfischfilet

19.90€

100.Unagi Bowl ^{A.C.D.F.M}

flambiertes Lachsfilet

23.90€

102.Veggie Bowl ^{A.C.F.M.N.O}

verschiedene Gemüse in Tempura, Avocado, Seidentofu

17.90€

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

SUSHI MENÜS

103.Maki Mix ^{D,F}

14.90€

6x Lachs Maki
6x Tuna Maki
6x Kappa Maki

104.Sunrise ^{D,F,G,N}

18.90€

8x Salmon Roll's
8x California Roll's
3x Tuna Maki
3x Lachs Maki

105.Sushi Mix ^{A,D,F,G,N}

18.90€

6x Kappa Maki
6x Lachs Maki
4x Black Tiger Tempura Roll
3x Salmon-Tuna Crunchy

106.Shake Mix ^{D,F,G,N}

19.90€

6x Lachs Maki
4x Lachs Insideout
4x Salmon Flair
2x Lachs Nigiri

107.Sakura ^{D,F,G,N}

25.90€

8x Red Pink's
6x Sake Maki
5x Tuna-Salmon Crunch

108.Tokyo ^{D,F,G,N}

21.90€

4x versch. Nigiris
6x Avocado Maki
8x I. O. Alaska
5x Asia temple Crunch

109.Veggie 1 ^{F,G,N}

15.90€

6x Avocado maki
6x Gurken Maki
5x Mango Crunch

110.Veggie 2 ^{A,F,G,N}

17.90€

3x Gurken Maki
3x Avocado Maki
10x Lotus Crunch

111.Sushi for 2 ^{A,D,F,G,N}

52.90€

10x Salmon-Tuna Crunch	8x Salmon Roll
6x Lachs Maki	8x California Roll
6x Gurken Maki	6x Nigiris
	(2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Garnele)

112.Sushi for 2 Special ^{A,D,F,G,N}

89.90€

10x Special Crunch	3x Hotategai Nigiri (flambiert)
6x Ebi Avocado Maki	3x Lachs Sashimi
6x Lachs/Tuna Maki	3x Thunfisch Sashimi
8x Flammbe'd Salmon	3x Butterfisch Sashimi
8x Wagyu Roll	Wakame Salat

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

SUSHI SPECIAL MENU AB 4 PERSONEN

69.90€/Person - bitte mind. Einen Tag vorher reservieren

EINE **OMAKASE**

Unseres Sushi Meister

1. Suppe

Miso Wan Suppe

Japanische Suppe aus Dashibrühe,
Sojabohnenpaste, Seetang und Seidentofu

2. Vorspeise

Yaki Tori Spieße oder Gyoza Taschen

Hühnerfleischspieße (4 Stck.) oder Gyoza Taschen
mit Chicken/Veggie Füllung Wakamesalat,
Teriyaki-Sauce und Sesamkerne

3. Hauptspeise

Sushi

Eine Zusammenstellung verschiedene
feine Sushis - Kreation des Sushi Meisters

4. Dessert

FireBall & IceCube

Crispy Banane mit Honig und Vanillie Eis



Dessert



D1.Mochi Eis ^{I.G.N}

Japanischer Reiskuchen mit Eis gefüllt

8.90€

D2.Kokosnussbällchen in Kokosstreifen ^{G.N}

6.90€

D3.Crispy Banana ^{G.N.A}

6.90€

D4. Mango Klebreis ^{G.N}

9.50€

D5.Sesambällchen mit Kokosstreifen ^{G.N.A}

6.90€



Getränke



Aperitif

Hugo ^{G.N}

Prosecco, Holunder, Minze, Limette

7.90€

Aperol ¹

mit Prosecco, Soda

7.90€

Aperol Maracujá Spritz ^{1.10.13}

Soda, Marucuja, Prosecco

7.90€

Lillet Wild Berry

7.90€

Campari Soda ^{1.12}

7.90€

Campari Orange ^{1.12}

7.90€



Longdrinks

Gin Tonic Water Bombay ¹²

8.50€

Gin Tonic Water Hendricks ¹²

9.50€

Vodka Lemon oder Red Bulls ^{1.11.12}

8.50€

Cuba Libre ^{1.11}

8.50€

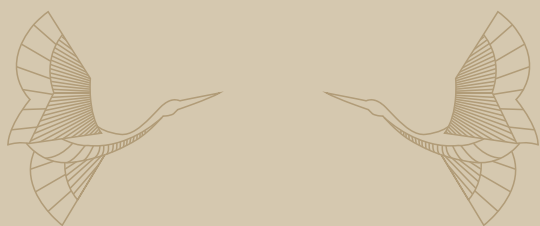
Whiskey Cola ^{1.11}

(Jack Daniel's)

9.50€

Softdrinks

Coca Cola ^{1.9.11.15}	0.33fl	3.90€	Adelholzener Classic	0.25l	3.60€
Cola Light ^{1.9.11.15}	0.33fl	3.90€	Adelholzener Classic	0.75l	6.60€
Fanta ^{1.3}	0.33fl	3.90€	Adelholzener Naturell	0.25l	3.60€
Sprite	0.33fl	3.90€	Adelholzener Naturell	0.75l	6.60€
Cola Mix ^{1.9}	0.4l	4.60€			
Ginger Ale ¹	0.2fl	3.90€			
Bitter Lemon ^{3.10}	0.2fl	3.90€			
Tonic Water ¹⁰	0.2fl	3.90€			
Wild Berry ^{1.10}	0.2fl	3.90€			
Tafelwasser	0.4l	3.90€			



Saft-Schorle

Apfel Trüb ³	0.2l	3.50€
Orangensaft	0.2l	3.50€
Maracuja ³	0.2l	3.50€
Ananas	0.2l	3.50€
Johannisbeere	0.2l	3.50€
Mango	0.2l	3.50€
Lychee	0.2l	3.50€
Saft-Schorle	0.4l	4.60€
Wahlweise		

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

Bier Brauerei STEIN



Stein Export Faß	0.5l	4.90€
Hefeweißbier Hell	0.5l	4.90€
Hefeweißbier Dunkel	0.5l	4.90€
Akohlweißbier Stein	0.5l	4.90€
Alkoholfreies Zwickl	0.5l	4.90€
Pils vom Stein	0.33l	4.20€
Radler	0.5l	4.60€

Tea

Jasmin Tee ¹¹		3.20€
Grüner Tee ¹¹		3.20€
Ingwer Minze		3.90€
Fresh Minze		3.90€
Warme Sake ¹	10cl	6.90€
Reiswein		
Kalte Sake ¹	10cl	6.90€
Reiswein		

Warme Getränke

Espresso ¹¹	3.50€
Espresso Doppio ¹¹	4.90€
Cafe' Crema ^{11.G}	3.90€
Cappuccino ^{11.G}	4.50€
Latte Macchiato ^{11.G}	5.20€

Asia Bier

Saigon Bier	0.33l	4.90€
Kirin Bier Japan	0.33l	4.90€

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

Cocktails

Maitai ^{1.3.11} 9.90€

Myer's Rum, Captain Morgan, Limettensaft, Ananas, Mandelsirup

Pina Colada ^{G.1.3} 8.90€

Braum Rum, Kokoscreme's, Sahne, Ananassaft

Singapore Sling ^{1.3.11} 8.90€

Gin, Limejuice, Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Soda

Sex On The Beach ^{1.3.11} 8.90€

Vodka, Peach Schnapps, Orangensaft, Cranberry juice

Mojito ^{1.3.11} 8.90€

Havana Rum, Limetten, Weißzucker, Minze, Soda

Malibu Sunset ^{1.3.11} 8.90€

Malibu Rum, Grenadine, Ananassaft, Minze Deko

Moscow Mule 8.90€

Vodka, Ginger beer, Fresh Mint, Limejuice

Hanoi Mule ^{1.3} 8.90€

Nep Moi, Thomas Henry Spicy, Ginger, Limettensaft

Vietnam Garden 8.90€

Gin, Ingwersirup, Cucumbersirup, Orangensaft

Whiskey Sour ^{3.11} 8.90€

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracjasaft

Mocktails

Chanh Đá 6.90€

Fresh Limette, Minze, Zucker

Virgin Colada ^{2.G} 7.60€

Ananassaft, Kokoscreme's, Sahne

Virgin Mojito's ^{2.8.9} 7.60€

Minze, Limetten, Zucker, Soda

Very Beery 7.60€

Beeren, Zuckersirup, Limetten, Wildberry, Thymian

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

Digestif

2cl

Balleys Irish Cream ^{1.11} 5.20€

Hennessy V.S.O.P 6.20€

Remy Martin V.S.O.P ^{1.9} 6.20€

Nep Moi ^{1.8} 5.20€
Klebreis Schnaps

Williamsbirne ^{1.8} 4.50€

Obstler 4.20€

Mirabellen 4.50€

Vodka 4.90€

Rum

2cl

Havana Club Anejo 3 Anos' 5.20€

Myer's Rum 5.20€

Don Papa 8.20€

Whisky

2cl

Johnnie Walker Blacklabel ¹ 8.20€

Jack Daniel's Whiskey ^{1.8} 5.20€

Chivas Regal 12Jahre ¹ 9.90€

Hibiki ¹ 9.20€

Slyers 8.20€

Bitter

4cl

Averna 5.20€

Ramazzotti ¹ 5.20€

Fernet Branca ¹ 5.20€

Jägermeister 5.20€

ALLERGENE: A=glutenhaltiges Getreide; 13=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; Mr: Senf; N=Sesamsamen; O=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit SOBungsmittel; 10=Milcheiweis; 11= koffeinhaltig; 12= chininhaltig

Vegan

Scharf

Weinschorle 0,2l

mit Grünem Veltliner von Ferdinand Mayr	5.90€
mit Rossi Rosé von Jürgen Hofmann	6.00€
mit Primitivo von Cantine de Falco	6.00€

Schaumweine	0,1l	0,2l	0,75l
Prosecco Piadini Spumante DOC Ponte, Venetien, Italien	5.90€		28.00€
- Rose N° 7 - Crémant de Limoux AC (Chardonnay, Chenin, Pinot Noir) Domaine J.Laurens, Limoux, Frankreich			41.00€
Champagne Brut Platine 1er Cru (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) Nicolas Maillet, Ecueil-Reims, Frankreich			78.00€

Weisswein

Leicht & mineralisch	0,1l	0,2l	0,75l
2020 Grüner Veltliner Ferdinand Mayr, Niederösterreich, Österreich	4.10€	6.30€	25.00€
2020 Weissburgunder Hofmann, Rheinhessen, Deutschland	4.30€	7.30€	28.00€
2019 Saar Riesling Kabinett – fruchtsüß Weingut Willems-Willems, Mosel, Deutschland			38.00€

Fruchtig & strukturiert

2020 Grauburgunder vondermark* walter, Baden, Deutschland	4.80€	8.30€	31.00€
2020 Lugana DOC Monte del Fraú, Lombardei, Italien			35.00€
2020 Grüner Veltliner Dürnstein Pichler Krutzler, Wachau, Österreich			38.00€

Frisch & aromatisch

2020 Riesling VDP.Gutswein Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	4.80€	8.30€	31.00€
2020 Sauvignon Blanc Südsteiermark Weingut Schauer, Steiermark, Österreich			38.00€
2020 Mischsatz vom alten Weingarten (Chardonnay, Gewürztraminer, Veltliner, Riesling u.a.) Norbert Bauer, Weinviertel, Österreich	4.80€	8.30€	38.00€

Rosé

2020 Rossi Rosé (Spätburgunder / Portugieser)	4.30€	7.30€	28.00€
--	-------	-------	--------

Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

Erdig & elegant

2018 Merlot holzfassgereift vondermark*walter, Baden, Deutschland	4.80€	8.30€	31.00€
--	-------	-------	--------

2018 Barbers d'Asti Tre Vigne Vietti, Piemont, Italien			48.00€
---	--	--	--------

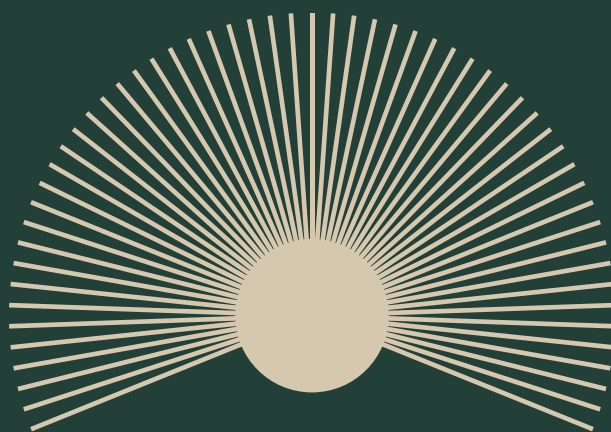
2019 Lamole Chianti Classico DOCG (Sangiovese) I Fabbri, Toskana, Italien			48.00€
--	--	--	--------

Vollmundig & kraftvoll

2020 Primitivo Salento IGT Fratelli Alessandria, Piemont, Italien	3.80€	6.10€	25.00€
--	-------	-------	--------

2018 Zweigelt Ried Spiegelberg Weingut Juliana Wieder, Burgenland, Österreich			33.00€
--	--	--	--------

2017 Amarone della Valpolicella DOCG (Corvina, Molinara, Rondinella) Farina, Venetien, Italien			68.00€
---	--	--	--------



MAISON DE LAI

LE PETIT VIETNAM À TRAUNSTEIN