



www.vienam.at

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

eat@vienam.at

+43 1 399 47 49

Vorspeisen

A01	Miso Suppe A,F <i>japanische Sojabohnenpaste mit Tofu, Enoki-Pilzen</i>	4,50
A02	Canh Chua Tôm B,F <i>vietnamesische süßsaure Garnelensuppe mit Tomaten, Sojasprossen, Ananas, Jungzwiebeln, Koriander, Okra</i>	5,90
A03	Seetang Salat F,N <i>Seetang, Karotten, Sojasprossen, Sesam</i>	8,90
A04	Gỏi Đu Đủ (Saison) B,E <i>Papaya Salat mit Karotten, Garnelen, Koriander, Erdnüsse</i>	7,50
A05	Gỏi Vịt A,E <i>knuspriger Entensalat mit Karotten, Kohlrabi, Zwiebeln, Kräuter, Erdnüssen</i>	7,50
A06	Gỏi Bò F,E <i>Rindfleischsalat mit Karotten, Kohlrabi, Zwiebeln, Kräuter, Erdnüssen</i>	7,50
A07	Gỏi Xoài Tôm B,E <i>Mango Salat, Karotten, Garnelen, Koriander, Erdnüsse</i>	6,90
A08	Cha Giò Vietnam 2 Stk. C,F <i>VieNam Frühlingsrolle mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Sojasprossen, Eier</i>	4,20
A09	Chả Giò Chay 2 Stk. <i>Vegetarische Frühlingsrolle mit Glasnudeln, Karotten, Sojasprossen</i>	3,50
A10	Gỏi Cuốn Tôm 2 Stk. B,D,E,F <i>Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	4,90

A11	Gỏi Cuốn Gà 2 Stk. E,F <i>Sommerrollen mit Hühnerfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	4,40
A12	Gỏi Cuốn Vịt 2 Stk. F <i>Sommerrollen mit Entenfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	4,50
A13	Gỏi Cuốn Bò 2 Stk. D,E,F <i>Sommerrollen mit Rindfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	4,90
A14	Gỏi Cuốn Chay 2 Stk. A <i>Sommerrollen mit Tofu, Avocado, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	3,90

Hauptspeisen

Beilage	Reis	1,50
	gebratene Süßkartoffeln	2,90
	gebratene Nudeln	2,90
C01	Cua Bấy A,B <i>Soft Shell Crab mit Gemüsetempura und Salat</i>	15,90
C02	Mực Ống L,R <i>gegrillte Kalamari mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Gemüse und VieNam Sauce</i>	14,50
C03	Muscheln und Garnelen (scharf) B,H,L,R <i>Muscheln und Garnelen mit Sellerie, Zucchini, Karotten, Kräuter und Curry Sauce</i>	15,90
C04	Lammkoteletts <i>gegrillte Lammkoteletts mit Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Shiitake Pilzen</i>	17,90
C05	Surf & Turf B <i>Rindslungenbraten mit gegrillten Garnelen, Pak Choi, Zuckererbsen, Gemüse</i>	32,00

Reisnudelsuppen

S01	Phở VieNam Special F <i>Traditionelle Rindsuppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Rindfleischbällchen, blanchiertes Rindfleisch, frischen Kräutern</i>	12,90
S02	Phở Bò F <i>Traditionelle Rindsuppe mit Reisbandnudeln und Rindfleisch</i>	9,90
S03	Phở Gà F <i>Traditionelle Hühnersuppe mit Reisbandnudeln und Hühnerfleisch</i>	8,90
S04	Phở Chay L <i>Vegetarische Reisnudelsuppe mit Gemüse</i>	8,50
S05	Bún mọc F <i>Reisnudelsuppe mit Fleischbällchen gefüllt mit Shiitake Pilze, vietnamesische Fleischpastete (Schweinefleisch), Jungzwiebeln, Kräutern</i>	12,90
S06	Bún Bò Huế D,F <i>Spezielle scharfe Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, vietnamesische Fleischpastete</i>	11,90
S07	Miến Gà <i>Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Jungzwiebeln, Koriander, Shiitake Pilze, Morcheln</i>	8,90

Bánh Cuốn & Bánh Xèo

B02	Bánh Cuốn Thịt Vằm Tôm B,D,F <i>Gedämpfte Reismudelrolle gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Garnelen, Morcheln dazu Salat, frischen Kräutern und spezielle Fischeauce</i> als Vorspeise	13,90 7,90
B03	Bánh Xèo B,D,F <i>Crepes aus Reismehl mit Garnelen, wahlweise Schweinefleisch oder Hühnerfleisch, Karotten, Sojasprossen, Salat, Kräuter und hausgemachte Sauce</i>	11,90

Nudelgerichte

N01	Bún Bò, Chả Giò D,E,F <i>Reismudeln mit Frühlingsrolle, Rindfleisch, Salat, Sojasprossen, Koriander, Röstzwiebeln</i>	10,90
N02	Bún Thịt Heo Xiên Nướng E,F <i>Gegrillte Schweinefleisch-Spieße mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Zwiebel, Erdnüsse und Fischeauce</i>	11,90
N03	Bún Thịt Gà Xiên Nướng E,F <i>Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Zwiebel, Erdnüsse und Fischeauce</i>	11,90
N04	Bún Thịt Bò Xiên Nướng E,F <i>Gegrillte Rindfleisch-Spieße mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Zwiebel, Erdnüsse und Fischeauce</i>	12,90
N05	Phở Xào Bò C <i>Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Pak Choi, Gemüse, Eier, Röstzwiebeln</i>	12,90

N06	Phở Xào Gà C <i>Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Pak Choi, Gemüse, Eier, Röstzwiebeln</i>	10,90
N07	Mì Xào Bò C,F <i>Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Sojasprossen, Eier, Koriander</i>	9,90
N08	Mì Xào Gà C,F <i>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse, Sojasprossen, Eier, Koriander</i>	8,90
N09	Mì Xào Tôm B,C,F <i>Gebratene Nudeln mit Garnelen, Gemüse, Sojasprossen, Eier, Koriander</i>	13,90
N10	Mì Xào Vịt C <i>Gebratene Nudeln mit Entenfilet, Pak Choi, Karotten, Eier, Koriander</i>	9,90

Rindfleisch

serviert mit Reis

R01	Steak VieNam D,F,R <i>Rindslungenbraten mit Süßkartoffeln oder Reis, Thai Spargel, Erbsen, dazu Pfeffersauce oder Sauce nach Art des Hauses</i>	22,90
R02	Bò Lúc Lắc L <i>Rindslungenbraten mit Sellerie, Paprika, Gemüse</i>	19,90
R03	Bò Xào D <i>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse</i>	11,50
R04	Bò Xào Cari (scharf) H,L <i>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Curry Sauce und Kokosmilch</i>	11,90
R05	Bò Xào Saté (scharf) E <i>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Sate Sauce, Kokosmilch</i>	11,90
R06	Bò Lá Lốt D,E,F <i>Zartes Rindfleisch gefüllt in Pfefferblätter „ Lá Lốt“ mit Reismudeln oder Reis, Salat und Fischsauce</i>	12,90

Ente

serviert mit Reis

E01	Lườn Vịt Nướng D <i>Gegrilltes Entenfilet mit Pak Choi, grüner Thai-Spargel, Knoblauch, Ingwer</i>	18,90
E02	Vịt Chiên Giòn A,F <i>Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi, Karotten, Knoblauch</i>	12,90
E03	Vịt Xào Cari A,D,L <i>Gebratene Ente mit saure Bambussprossen, Gemüse und Curry Sauce</i>	12,90
E04	Vịt Xào Chua Ngọt D,F <i>Knusprige Ente mit Gemüse und süßsaure Sauce</i>	12,90

Hühnerfleisch

serviert mit Reis

H01	Gà Xào Xả Ớt (scharf) <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Knoblauch</i>	9,90
H02	Gà Xào Húng Quế F <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Basilikum</i>	10,90
H03	Gà Xào Cari F,L <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Curry Sauce</i>	10,50
H04	Gà Sate (scharf) B,D,E <i>Hühnerfleisch mit Gemüse und Sate Sauce (Pikant)</i>	10,50
H05	Gà Xào Chua Ngọt F <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und süßsaure Sauce</i>	9,90

Garnelen

serviert mit Reis

G01	Tôm Xả Ớt (scharf) A,B <i>Knusprige Garnelen mit Zitronengras, Knoblauch, Chili</i>	15,90
G02	Tôm Cari (scharf) B,L <i>Knusprige Garnelen mit sauren Bambussprossen, Gemüse, Kokosmilch und Curry</i>	15,90
G03	Tôm Càng Xanh B,L <i>Gegrillte Rosenberggarnelen mit Shiitake Pilzen, Bambussprossen, Gemüse und VieNam Sauce</i>	19,90
G04	Tôm Cốm A,B,C,L <i>Frittierte Garnelen in grünem Reis paniert mit Salat und VieNam Sauce oder Mayonnaise</i>	15,90

Fisch

serviert mit Reis

F01	Cá Ngừ Tiêu D <i>Gegrilltes Thunfischfilet mit Shiitake Pilzen, grüner Thai-Spargel, Knoblauch und grüner Pfeffer Sauce</i>	18,90
F02	Cá Hồi Cà Chua D <i>Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Thai Spargel, Gemüse und vietnamesische Tomatensauce</i>	17,90
F03	Cá Tráp Xả Ớt A,D,E <i>Knusprige Goldbrasse mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Salat</i>	16,90
F04	Cá Tráp Sốt Chua Ngọt D,F <i>Gebratenes Goldbrassenfilet mit Spargel, Pak Choi, Knoblauch, Ingwer und süßsaure Sauce</i>	16,50

F05	Cá Diêu Hồng Chiên Xù D <i>Ganzer Tilapia Fisch frittiert mit Salat und vietnamesischer Sauce</i>	15,90
F06	Cá Diêu Hồng Sốt Gừng D <i>Knuspriger Tilapia Fisch mit Ingwer, Knoblauch, Pak Choi, Gemüse</i>	15,90

Tintenfisch

serviert mit Reis

M01	Chả Mực D,R <i>Vietnamesische Tintenfischbällchen mit Salat und Sauce</i>	11,90
M02	Mực Chiên A,R <i>Knuspriges Tintenfisch Tempura</i>	11,90
M03	Mực Xào Cần Tỏi L,R <i>Tintenfisch mit Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Pfefferoni</i>	12,90

Tempura

T01	Gemüse Tempura A <i>Frittiertes Gemüse</i>	7,90
T02	Riesengarnelen Tempura 2 Stk. A,B <i>mit Gemüse und Sauce</i>	8,90
T03	Riesengarnelen Tempura 4 Stk. A,B,D <i>mit Gemüse und Sauce</i>	13,90

Vegetarisch

Vorspeisen

A01	Miso Suppe A <i>japanische Sojabohnenpaste mit Tofu, Enoki-Pilzen</i>	4,50
A03	Seetang Salat N <i>Seetang, Karotten, Sojasprossen, Sesam</i>	8,90
A07	Chả Giò Chay 2 Stk. D <i>Vegetarische Frühlingsrolle mit Glasnudeln, Karotten, Sojasprossen</i>	3,50
A12	Gỏi Cuốn Chay 2 Stk. D <i>Sommerrollen mit Tofu, Avocado, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Kräuter, Röstzwiebeln</i>	3,90

Hauptspeisen

V01	Rau Xào Đậu Hũ <i>Gebratener Tofu</i>	8,50
V02	Đậu Hũ Xả Ớt <i>Gebratener Tofu mit Zitronengras, Chili, Knoblauch</i>	8,50
V03	Đậu Hũ Cari A <i>Gebratener Tofu mit Gemüse und Curry Sauce</i>	8,50
V04	Rau Muống Xào (Saison) D <i>Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch</i>	9,50
V05	Pak Choi Xào D <i>Gebratener Pak Choi mit Knoblauch und Ingwer</i>	9,50
S04	Phở Chay L <i>Vegetarische Reismudelsuppe mit Gemüse</i>	8,50

Desserts

D01	Kokos-Panna Cotta G <i>mit Früchten</i>	6,50
D02	Pandanuss-Panna Cotta G <i>mit tropischen Früchten</i>	6,50
D03	Mango Pudding G <i>mit Früchten</i>	6,50
D04	Gebackene Bananen A,N <i>mit Honig und Sesam</i>	5,90
D05	Bánh Trôi E,N <i>vietnamesische Klebreisbällchen</i>	5,40
D06	Chè Vietnam F,N <i>vietnamesische Süßspeise</i>	5,50

Sushi

Vorspeisen

J01	Octopus Sashimi F,R <i>mit Olivenöl, Limetten – Sojasauce</i>	9,50
J02	Tuna Tataki Sashimi C,L,N <i>Thunfisch scharf angebraten mit VieNam Dressing</i>	12,90
J03	Beef Tataki F,L,N <i>mit Olivenöl, Sesamöl, Knoblauchchips</i>	11,90
J04	King Crab Tataki B,C,F,N <i>Königskrabben, Avocado, Cream Cheese, Chili Mayonnaise</i>	13,90
J05	Lachs Tatar C,D,F,N <i>Lachstatar mit Avocado, Chili Mayonnaise, Ingwer, Jungzwiebeln</i>	9,50
J06	Gemüse Tempura A,F,N <i>Zucchini, Karotten, Austernpilze, Melanzani, Spargel</i>	8,90
J07	Seafood Salat B,D,F,H,L,R <i>Gemischter Salat mit Garnelen, Oktopus, Königskrabben, Lachs und VieNam Dressing</i>	13,50
SN01	Tuna Tatar C,D,F <i>Thunfischtatar mit Avocado, Chili Mayonnaise, Ingwer, Jungzwiebeln</i>	10,50
SN02	Garnelen und Avocado B,F,H,L,N <i>mit Grapefruit Dressing</i>	8,90
SN03	Rock N Roll Tempura B,C <i>mit Chili Mayonnaise</i>	12,50
SN04	Filo Tempura A,B,F,H,R <i>1 Stk. Jakobsmuschel und 2 Riesengarnelen</i>	13,90

SN05 **Soft Shell Crab Tempura** B,C,F,N **16,90**
*Weichschalenkrabben mit Wasabi und Tobiko, Chili
Mayonnaise*

SN06 **Taco Sashimi** D **10,50**
wahlweise mit Tuna oder Lachs

Special Maki

J10 **VieNam Maki** A,B,D **12,90**
*Garnelen Tempura, Gebratener Thunfisch, Gurke, Avocado,
Chili Mayonnaise*

J11 **Beef Tataki Maki** F,G,N **11,90**
Gebratenes Rindfleisch, Mascarpone, Gurke, Avocado, Kapern

J12 **King Crab** B,D,F,N **12,50**
Königskrabbe, Garnelen, Avocado, Gurken, Minze

J13 **Spicy Crab Roll** A,B,C,F,N **11,50**
Königskrabbe, Ebi Tempura, Chili Mayonnaise

J14 **Spicy Tuna Roll** B,C,D,F **11,90**
Tatar, Garnelen, Avocado, Thunfisch, Chili Mayonnaise

J15 **My Best Friend** B,D,F,G,N **14,50**
*Thunfisch, Königskrabben, Garnelen, Mascarpone, Gurke,
Avocado*

J16 **Sashimi Maki** D,N,F **10,90**
*Lachs, Butterfisch, Thunfisch, Avocado, Mango im
Gurkenmantel*

J17 **Ikigai** B,D,F,G,N **11,90**
*Thunfisch, gebratene Garnelen, Avocado, Wasabi-
Mascarpone, Wasabi-Tobiko*

J18 **Japan Roll** D,G **10,50**
Lachs, Surimi, Avocado, Frischkäse

J19	Heaven A,B,C,F,N <i>Garnelentempura, Gurke, Wasabimayonnaise im Sesammantel</i>	10,90
J20	Unicorn Maki A,F,D <i>Lachs, Surimi, Avocado, belegt mit den klassischen Sushi-Fischen</i>	10,90
J21	Samurai A,B,D <i>Würziges Thunfischtatar, Garnelentempura im Röstzwiebelmantel</i>	10,90
J22	Green Rocket D,F,L <i>Thunfisch, Sarimi, Avocado, Mango, Reisflockenmantel</i>	12,90
J23	Garnelen Green Rocket A,B,F,L <i>Garnelen, Avocado, Mango, Reisflockenmantel</i>	12,50
SN07	Spicy Salmon Roll B,C,D <i>Lachs, Garnelen Tempura, Chili Mayonnaise</i>	11,50
SN08	Soft Shell Crab Maki B,C <i>Weichschalenkrabben mit Avocado, Gurken, Tobiko, Chili Mayonnaise</i>	13,90
SN09	Saigon Maki B <i>Königskrabben, Garnelen, Daikon, Avocado, Mango, Gurke, Koriander</i>	14,90
SN10	Daikon Maki B,C <i>gebratene Garnelen in Rettichmantel, Tobiko, Avocado, Mango, Gurke, Mayonnaise</i>	11,90
SN11	Tuna Tempura Roll A,C,D <i>Prosciutto, Thunfisch, Chili Mayonnaise im knusprigen Tempuramantel</i>	16,50
SN12	Sake Crispy Surprise Maki A,C,D <i>Lachs, Avocado, Mayonnaise in im knusprigen Tempuramantel</i>	11,90

Maki

J30	Maki Mix D,F,N <i>18 Stück, Thunfisch, Lachs, Butterfisch</i>	10,50
J31	Lachs Maki D,N <i>8 Stück Lachs Maki Maki mit Sesam</i>	7,90
J32	Butterfisch Maki D,N <i>8 Stück Butterfisch Maki mit Sesam</i>	7,90
J33	Thunfisch Maki D,N <i>8 Stück Thunfisch Maki mit Sesam</i>	8,90
J34	Thunfisch Tempura Maki A,D	12,90
J35	Lachs Tempura Maki A,D	11,50
J36	Garnelen Tempura Maki A,B	11,90

Vegetarische Maki

J37	Vegetarische Maki N,F <i>8 Stück</i>	5,90
J38	Vegi Maki N,F <i>8 Stück, Avocado, Mango, Gurke, Karotten, Sesam im Gurken-Rettichmantel</i>	9,50
J39	Vegi Tempura Maki A,F,N <i>Spargel, Mango, Avocado, Enokipilze, Karotten</i>	10,50

Sushi Set

J50	Sushi Set klein B,D,F,R <i>6 Nigiri + 4 Maki</i>	12,90
J51	Sushi Set mittel B,D,F,R <i>8 Nigiri + 4 Maki</i>	15,50
J52	Sushi Set groß B,D,F,R <i>10 Nigiri + 4 Maki</i>	17,90
J53	Maguro Mix Set D,F <i>8 Nigiri + 4 Maki + Sashimi</i>	20,50
J54	Sake Set D,F <i>Nur Lachs, 8 Nigiri + 4 Maki</i>	18,90
J55	Mix Set D,F <i>8 Nigiri + 4 Maki + Sashimi</i>	17,90
J56	Two Is Better Than One (2 Personen) B,D,F,N,R <i>8 Nigiri + 9 Sashimi + 8 Maki</i>	35,90

Sashimi

J60	Sashimi klein D,F <i>9 Stück, Thunfisch, Lachs, Butterfisch</i>	11,90
J61	Sashimi mittel D,F <i>12 Stück, Thunfisch, Lachs, Butterfisch</i>	13,90
J62	Sashimi groß D,F <i>15 Stück, Thunfisch, Lachs, Butterfisch, Oktopus</i>	14,50
SN13	Tuna Sashimi D,F,N <i>Thunfisch leicht angebraten in Koriander und Chili mit Seetang Salat</i>	22,90
SN14	Beef Steak Sashimi L <i>Beef Steak, Zwiebeln, Koriander, frische Chili, Vietnam Dressing</i>	23,50
SN15	Hokikai Sashimi D,H,L,N,F <i>mit Thai Basilikum, Jungzwiebel und VieNam Dressing</i>	14,90
SN16	VieNam Lachs Enlight D,N <i>Lachs in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Sesamöl, Limetten, Wasabi Sauce</i>	13,50
SN17	VieNam Tuna Enlight D <i>Thunfisch in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Traubenkernöl, Knoblauch Sauce</i>	15,90
SN18	VieNam Jakobsmuschel Enlight R <i>Jakobsmuscheln in dünnen Scheiben mit Traubenkernöl, Trüffelöl, würzige Zwiebelsalsa</i>	18,90



tataki = kurz scharf angebraten
sashimi = nur roher Fisch
maki = gerolltes Sushi
nigiri = Fisch auf Reis
tempura = frittiert