

Viets up

vietnamese street food



Westenriederstraße 8
80331 München
Te: 089 / 45 70 88 18
Fax: 089 / 45 70 99 98

E-Mail: vietsoup2@gmail.com
www.vietsoup.de

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich!
All dishes are also available to take away!

VORSPEISEN / STARTERS



1. **Phở Nhớ^D**3.90€
Kräftige Rindfleischsuppe mit Rindbandnudeln, feinem Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln
Hearty beef soup with flat rice noodles, fine beef, coriander and spring onions



2. **Súp miến gà^D**3.90€
Suppe mit Hühnerbrustfilet, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander
Soup with chicken breast fillet, glass noodles, spring onions and fresh coriander



3. **Súp Hoàn Thánh^{D,A}**3.90€
Maultaschen Suppe mit Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, Shrimpsfüllung, Frühlingszwiebeln, Koriander
Dumplings soup with chicken broth, chicken, shrimp filling, spring onions, coriander



4. **Wantan chiên^{D,A}**4.50€
Gebackene Wantan mit Hühnerfleisch und Shrimps
Baked wantan with chicken and shrimp



5. **Chả giò Việt Nam^D**5.20€
2 Stück hausgemachte vietnamesische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch & Gemüse
2 pieces of homemade Vietnamese spring rolls with chicken & vegetables

VORSPEISEN / STARTERS



6. **Chả giò chay**^{A,D}3.90€
 🌿 6 Stück vegetarische Mini-Frühlingsrollen
6 pieces vegetarian mini spring rolls



7. **Gỏi đu đủ Tôm | Bò**^{3,A,D,B,E}8.50€
 🌶️ Grüne Papayastreifen mit Garnelen oder Rindfleisch frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Serviert mit Krabbenchips
Green papaya strips with shrimp or beef, fresh herbs, peanuts, fried onions, served with crab chips



8. **Gỏi vịt xoài**^{3,A,E,B,D}8.50€
 🌶️ Knusprige Entenbruststreifen mit Sojasprossen, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Serviert mit Krabbenchips
Crispy strips of duck breast with soybean sprouts, shallots, mango strips, fresh herbs, peanuts and roasted onions. Served with crab chips



9. **Bò tái chanh**^{3,D,A,K,E}8.50€
 🌶️ Rinderlende (medium) mit roten Zwiebeln, Ingwer, Peperoni und Sesam
Beef tenderloin (medium) with red onions, ginger, chili peppers and sesame



10. **Gỏi cuốn**^{D,B,E}5.40€
 2 Stück Sommerrolle mit Kräutern, Salat, Shrimps (auf Wunsch auch mit Hühnerfilet oder Tofu 🌿)
2 summer rolls with herbs, lettuce, shrimp (on request also with chicken fillet or tofu 🌿)

VORSPEISEN / STARTERS



- 11. Gà xiên nướng^{D,E}4.50€**
 gegrilltes Hühnerfleisch Spieß mit Erdnuss-
 soße
grilled chicken skewer with peanut sauce



- 12. Bốn Món khai vị^{D,A,B,E}8.90€**
 Spieße aus Hähnchenfilet, gebackene Wan-
 tan, hausgemacht Frühlingsrolle, Sommerrol-
 le, Serviert mit verschiedenen Soße
*Chicken fillet skewers, baked wonton, home-
 made spring roll, summer roll. Served with
 different sauces*

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES



- 18. Phở xào Tôm^{D,B,C}12.90€**
 Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Garnelen,
 Gemüse, Frühlingszwiebeln
*Fried flat rice noodles with egg, shrimp, vege-
 tables and spring onions*



- 19. Mì Vịt^{D,A,C}12.90€**
 knusprige Ente auf gebratene Nudeln mit Ge-
 müse und Ei
*crispy duck on fried noodles with vegetables
 and egg*



- 20. Mì xào rau gà^{C,A,D}9.90€**
 Gebratener Nudeln mit Hühnerfilet und Ge-
 müse, Ei (auf Wunsch auch mit Tofu^F 🌿)
*Fried noodles with chicken fillet and vegeta-
 bles, egg (on request also with tofuf 🌿)*

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES



- 21. Cơm chiên rau gà^{C,D} 9.90€**
Gebratener Reis mit Hühnerfilet und Gemüse, Ei (auf Wunsch auch mit Tofu^F 🌿)
Fried rice with chicken fillet and vegetables, egg (on request also with tofu^F 🌿)



- 22. Miến xào tôm^{D,C,F} 12.90€**
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen, Sojasprossen, Cocktail Tomaten, Lauchzwiebeln, Ei
Fried glass noodles with king prawns, bean sprouts, tomatoes, spring onions, egg



- 23. Cơm rang Tôm^{C,B,D} 12.90€**
Gebratener Reis mit Garnelen Gemüse, Ei
Fried rice with shrimp vegetables, egg



- 24. Phở xào Hà Nội^{D,C} 12.90€**
Gebratene Reisbandnudeln mit E, Rindfleisch, Gemüse und Frühlingszwiebeln
Fried flat rice noodles with egg, beef, vegetables and spring onions



- 25. Bún Bò Nam Bộ^{D,E} 11.50€**
Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, Salat, Kräutern, Erdnüssen. Serviert mit Limetten-Dressing.
Rice noodles with beef, lemongrass, lettuce, herbs, peanuts. Served with lime dressing.

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES



26. Bún Tôm^{D,B,E} 12.90€

Reisnudeln mit Riesengarnelen, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen. Serviert mit Limetten-Dressing

Rice noodles with king prawns, lemongrass, lettuce, fresh herbs and peanuts. Served with lime dressing



27. Bún nem Hà Nội^{3,D,E} 11.50€

Frisch gebackene vietnamesische Frühlingssrollen und lauwarmer Reisnudelsalat mit Erdnüssen, frischen Kräutern. Serviert mit einem Limetten-Dressing.

Freshly baked Vietnamese spring rolls and luke-warm rice noodle salad with peanuts and fresh herbs. Served with a lime dressing.



27a. Bún nem Hà Nội^{3,A,D,E} 11.50€



vegetarische Mini Frühlingssrollen und gebratenen Tofu mit Zitronengras und lauwarmer Reisnudelsalat mit Erdnüssen, frischen Kräutern. Serviert mit einem Limetten-Dressing.

vegetarian mini spring rolls and fried tofu with lemongrass and lukewarm rice noodle salad with peanuts and fresh herbs. Served with a lime dressing.



28. Bún Gà^{D,E} 11.50€

Reisnudeln mit Hühnerfilet, Zitronengras, Salat, Kräutern, Erdnüssen. Serviert mit Limetten-Dressing

Rice noodles with chicken fillet, lemongrass, salad, herbs, peanuts. Served with lime dressing



29. Bún Bò lá Lốt^{D,E} 12.90€

Eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Bettelblättern mit Reisnudeln, frischen Kräutern. Serviert mit Limetten-Sauce

Pickled beef wrapped in bedding leaves with rice noodles, fresh herbs. Served with lime sauce

GROSSE SUPPE/ BIG SOUP



30. Phở Bò tái^{D,F} 11.90€

Vietnamesische Nudelsuppe mit Reisnudeln, Kräutern und dünn geschnittenes rohes Rindfleisch, welches in der Rinderbrühe kurz vor dem Servieren gekocht wird. Die heiße Brühe gart das Fleisch leicht, sodass es zart und rosa bleibt.

Vietnamese noodle soup with rice noodles, herbs and thinly sliced raw beef, which is cooked in beef broth just before serving. The hot broth gently cooks the meat, leaving it tender and pink.



31. Phở Bò^{D,F} 11.90€

Vietnamesische Nudelsuppe mit Reisnudeln, Kräutern in Rinderbrühe und geschmortem, fein geschnittenem Rindfleisch.

Vietnamese noodle soup with rice noodles, herbs in beef broth and braised, finely chopped beef.



32. Phở Gà^{D,F} 11.90€

Aromatische Hühnersuppe mit Hühnerbrust und frischen Kräutern, dazu Reisbandnudeln

Aromatic chicken soup with chicken breast and fresh herbs, with flat rice noodles



33. Miến Gà^{D,F} 11.90€

Aromatische Hühnersuppe mit fein geschnittener Hühnerbrust und frischen Kräutern, dazu Glasnudeln

Aromatic chicken soup with finely chopped chicken breast and fresh herbs, with glass noodles




34. Mì Up Suppe^{C,D,F,A} 12.90€

Hähnchensuppe mit Eiernudeln dazu gekochter Eier und Pak Choi Gemüse. Wahlweise mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch

Chicken soup with egg noodles, boiled eggs and pak choi vegetables. Choice of beef or chicken

GROSSE SUPPE/ BIG SOUP



- 35. Bún Bò Huế^{D,F}12.90€**
 scharfe Reismudelsuppe in Rinderbrühe mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Zitronengras, Basilikum, Sojasprossen

Spicy rice noodle soup in beef broth with beef, pork, lemongrass, basil and soybean sprouts



- 36. Mỳ Wantan Tôm Suppe^{D,B,A}12.90€**
 Hausgemachte Wantan (gefüllt mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Shrimps). Zubereitet mit Hühnerbrühe, Pak-Choi, Riesengarnelen, Eiernudeln Lauchzwiebel Koriander

Homemade wonton (stuffed with chicken, pork, shrimp). Prepared with chicken broth, pak choi, king prawns, egg noodles, spring onions and coriander




- 37. Mỳ Vịt quay Suppe^{C,D,A}12.90€**
 Knusprige Ente mit Eiernudeln, Pak-Choi (Mangold) Koriander, zubereitet mit Hühnerbrühe, Lauchzwiebel, Röstzwiebeln

Crispy duck with egg noodles, pak choi (mangold) coriander, prepared with chicken broth, spring onions, roasted onions

ENTE / DUCK



- 38. Vịt sốt Tiêu^{A,D,F}11.90€**
 Knusprig gegrillte Ente auf knackigem Gemüse in Pfeffer Soße

Crispy grilled duck on crunchy vegetables in a pepper sauce



- 39. Vịt chua ngọt^{F,A}11.90€**
 Knusprig gegrillte Ente mit Ananas, Sojasprossen, Paprika und süß-sauer Soße

Crispy grilled duck with pineapple, bean sprouts, bell pepper and sweet and sour sauce

ENTE / DUCK



40. Vịt Curry^{D,A} 11.90€


 Knusprige gegrillte Ente mit Curry-Gewürze in Kokosmilch und knackigem Gemüse

Crispy grilled duck with curry spices in coconut milk and crunchy vegetables

HÄHNCHEN / CHICKEN




41. Gà Curry^D 9.90€

 Zartes Hähnchenfilet abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem Gemüse.

Tender chicken fillet in curry, coconut milk and crunchy vegetables.



42. Gà xào xả ớt^D 9.90€

 Zartes Hühnerfilet mit Zitronengras, knackigem Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten

Tender chicken fillet with lemongrass, crunchy vegetables, onions and chili peppers



42a. Gà xào Rau^{F,D} 9.90€

gebratene Hühnerfilet mit Gemüse

fried chicken fillet with vegetables

RIND / BEEF



43. Bò xào cần tỏi^{D,L} 11.50€


Zartes Rindfleisch mit Sellerie, Tomaten, knackigem Gemüse und Knoblauch

Tender beef with celery, tomatoes, crunchy vegetables and garlic

RIND / BEEF



44. Bò xào xả ớt^{D,F,A} 11.50€

 Zartes Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten

Tender beef with lemongrass, vegetables, onions and chili peppers




45. Bò xào sốt tiêu^{D,F,A} 11.50€

 Zartes Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Black-Pepper-Soße

Tender beef roasted with vegetables in black pepper sauce



45a. Bò Curry^{1,D,A} 11.50€

 Rindfleisch abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem Gemüse.

Beef matched in curry, coconut milk and crunchy vegetables.

GARNELEN / SHRIMP



46. Tôm xào tiêu xanh^{D,B,F} 12.90€

Gebratene Riesengarnelen mit frischem grünem Pfefferstrauch und knackigem Gemüse

Fried king prawns with fresh green pepper and crunchy vegetables



46a. Tôm sốt Me^{D,F,B,A} 12.90€


Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras, Ingwer und Knoblauch in hausgemachter Tamarin-Sauce

Fried king prawns with lemongrass, ginger and garlic in homemade tamarind sauce

GARNELEN / SHRIMP




47. Tôm Curry^{D,B} 12.90€

 Riesengarnelen abgestimmt in Curry mit Kokosmilch, knackigen Gemüse

King prawns matched in curry with coconut milk, crunchy vegetables



48. Tôm xào xả ớt^{D,B,F} 12.90€

 Riesengarnelen mit Zitronengras, verschiedenen knackigen Gemüse und Chilischoten

King prawns with lemongrass, various crunchy vegetables and chili peppers



49. Tôm xào lá Quế^{D,B,F} 12.90€



 Riesengarnelen mit Basilikum und knackigen Gemüse

King prawns with basil and crunchy vegetables

VEGETARISCH / VEGGIE





50. Đậu hủ Curry^{D,F} 9.20€

  Gebratener Naturtofu abgestimmt in Curry, Kokosmilch und knackigem verschiedene Gemüse

Fried natural tofu in curry, coconut milk and various crunchy vegetables



51. Đậu hủ xào xả ớt^{D,F} 9.20€

  Gebratener Naturtofu mit versch. Gemüse. Verfeinert mit Zitronengras und Chili

Fried natural tofu with various vegetables. Refined with lemongrass and chili

VEGETARISCH / VEGGIE



52. Đậu hủ sốt Cà Chua^{D,FA} 9.90€

Gebrätener Naturtofu in Tomaten Sauce

Fried natural tofu in tomato sauce

FISCH / FISH



60. Cá sốt Me^{D,A} 13.90€

knusprige gebratene Lachs- Fisch in Tamarind-Sauce, serviert mit Reis und knackigen Gemüse

crispy fried salmon fish in tamarind sauce, served with rice and crunchy vegetables

DESSERT



70. Chè Chuối^E 5.50€

Kochbanane in Kokosmilch mit Tapiokaperlen und Erdnüssen

Plantains in coconut milk with tapioca pearls and peanuts

WARMER GETRÄNKE / HOT DRINKS

Trà nhài <i>Jasmin Tee // jasmine tea</i>	Tasse // Cup	2.90€
Trà Xanh <i>Grüner Tee // green tea</i>	Tasse // Cup	2.90€
Trà gừng <i>frischer Ingwertee und Zitrone mit Honig fresh ginger tea and lemon with honey</i>	Tasse // Cup	2.90€
Cà phê sữa ^{G,9} <i>vietnamesische Kaffee mit oder ohne Kondensmilch (warm oder kalt) Vietnamese coffee with or without condensed milk (warm or cold)</i>	Tasse // Cup	4.90€

HAUSGEMACHTE LIMONADE / HOMEMADE LEMONADE

Đá Chanh <i>frisch gepresster Limettensaft mit frischen Ingwer, Rohrzucker auf Eiswürfel freshly squeezed lime juice with fresh Ginger, cane sugar on ice cubes</i>	0.4l	3.90€
---	------	-------

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

	0.3l	0.4l
Cola ^{1,2,9,11} , Cola Light ^{1,2,9,11} , Cola Zero ^{1,2,9,11}	2.90€	3.50€
Fanta ^{1,2,11} , Mezzo Mix ^{1,2,9,11}	2.90€	3.50€
Apfel / Apple- , Johannisbeereschorle/ currant spritzer	2.90€	3.50€
Rhabarber / rhubarb- , orangeschorle / orange spritzer	2.90€	3.50€
Mango / Mango- , Maracujaschorle / passion fruit spritzer	2.90€	3.50€
Lychee / Lychee- , Guavenschorle / guava spritzer	2.90€	3.50€
Fuze Tea (mit Pfirsich oder Zitrone / with peach or lemon)	Flasche 0.3l	2.90€
Vio Mineralwasser / Mineral water (mit oder ohne Kohlendensäure/ with or without carbon dioxide)	Bottle Fl. 0.25l	2.50€
Mineralwasser/ Mineral water (mit oder ohne Kohlendensäure/ with or without carbon dioxide)	Fl. 0.75l	4.90€
Paulaner (alkoholfreies Bier / alcohol-free beer)	Fl. 0.25l	2.90€

ASIATISCHE GETRÄNKE / ASIAN DRINKS

	Dose / can	
Mangosaft / Mango juice	0.25l	3.20€
Lycheesaft / Lychee juice	0.25l	3.20€

Zeichenerklärung / Explanation of symbols:

 leicht scharf
light spicy

 scharf
spicy

 vegetarisch
vegetarian

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoffen 2 = Konservierungsstoffen 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärkern 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = Phosphat 8 = Milcheiweiss 9 = Koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = Süssungsmitteln 12 = Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Nitritpoekelsalz 15 = Taurin 16 = Tartratzin

Additives: 1 = colorings 2 = preservatives 3 = antioxidants 4 = flavor enhancers 5 = sulfurized 6 = blackened 7 = phosphate 8 = milk protein 9 = caffeine 10 = quinine 11 = sweeteners 12 = phenylalanine source 13 = waxed 14 = nitrite curing salt 15 = taurine 16 = tartrazine

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulphite, M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergens: A = Cereals containing gluten, B = Crustaceans and products thereof, C = Eggs and products thereof, D = Fish and products thereof, E = Peanuts and products thereof, F = Soya (beans) and products thereof, G = Milk and products thereof, H = Nuts, I = Celery and products thereof, J = Mustard and products thereof, K = Sesame seeds and products thereof, L = Sulfur dioxide and sulphites, M = lupins and products thereof, N = molluscs and products thereof

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten / Errors and misprints excepted