

PHOSAIGON

KITCHEN & BAR

Sonntagsbrunch

An unserem Buffet erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an vietnamesischen Spezialitäten und Desserts. Zusätzlich können Sie Gerichte aus unserer Brunchkarte à la carte bestellen – in kleinen Häppchen zum Probieren und Entdecken.

Getränke sowie à-la-carte-Speisen bestellen Sie direkt bei unserem Servicepersonal.

Unser Ziel ist es, Ihnen die Vielfalt der vietnamesischen Küche näherzubringen – ein kulinarischer Streifzug, den Sie ausschließlich bei unserem Sonntagsbrunch erleben können.

HINWEIS

Die Getränkepauschale kann nur tischweise bestellt werden – für alle Gäste (inkl. Kinder) oder für keine.

Ein Mischen ist nicht möglich.

PREISE

Brunch-Buffet pro Person: 50 €

Getränkepauschale (Wein, Crémant, Kaffee & alkoholfreie Getränke): + 15 €

Kinderpreise:

- 0–4 Jahre: kostenlos
- ab 12 Jahren: Normalpreis
- 5–11 Jahre: 20 €
- Getränkepauschale für Kinder: 7,50 €

JEDEN SONNTAG VON 12:00 BIS 16:00 UHR

Pho Saigon – Authentic Vietnamese Kitchen

Brunch Barkarte

CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

SCHLUMBERGER ROSE BRUT

2024 **GRÜNER VELTLINER**

PHO SAIGON EDITION | WEINGUT SAX | LANGENLOIS | KAMPTAL

2024 **WIENER GEMISCHTER SATZ**

MISS SAIGON EDITION | WEINGUT HÖPLER | WIEN

2023 **PINOT NOIR BIO**

48 JOHANNESHOF REINISCH | THERMENREGION

SUNRISE SPRITZ

MARTINI FIERO | WHITE PEACH & GRAPEFRUIT CORDIAL | SODA |
SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

– **HOMEMADE ICETEAS** –

PHO SAIGON ICE TEA 400ml

JASMIN EISTEE | ZITRONE | MINZE | KALAMANSI

LEMONGRASS LEMONADE 400ml

JASMIN | ZITRONENGRAS | MINZE

GREEN BOMB 400ml

ALOE VERA | GREEN COCONUT JELLY | MINZE

– **BEER** –

STIEGL HELL

VOM FASS

0,33l | 0,5l

HANOI

VIETNAMESESCHES BIER

0,33l

STIEGL FREIBIER

ALKOHOLFREES BIER

0,5l

– TEA by TARN –

FRESH MINT AND LEMON TEA

Flavour: fresh | minty | citrus

LOTUS BLOSSOM

GREEN TEA LEAVES | LOTUS FLOWER

Flavour: floral | smooth | subtle | sweet | refreshing

JASMIN GARDEN

JASMINE TEA | JASMINE BLOSSOMS

Flavour: floral | aromatic | refreshing

GENMAI TEA

GREEN TEA | ROASTED RICE

Flavour: nutty | toasted | earthy

HONEY GINGER TEA (SELF-BREWED)

GINGER ROOT | HONEY

Flavour: spicy | sweet | warm | soothing

– SOFTDRINKS –

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 330ml

NATURTRÜB APFELSAFT / MANGO / LYCHEE 250ml

SÄFTE GESPRITZT

mit WASSER 300ml | 500ml mit SODA 300ml | 500ml



HIMBEERSODA 300ml

JUGENDGETRÄNK

VÖSLAUER 300ml | 750ml

SODA 300ml | 500ml

BRUNCH-HAPPCHEN

für unsere Gäste

Unsere feinen Spezialitäten werden
in kleinen Gerichten **à la carte** serviert.

VIETNAMESESISCHES BEEF TARTAR ^F

gehacktes Rinderfilet | Zwiebeln | Zitronengras | Koriander | Fischsauce | gerösteten Zwiebeln

BHO KHO (GESCHMORTES RINDFLEISCH)

Rinderwadschinken | Zitronengras | Karotten | Sternanis | Baguette

PHỞ BÒ (BEEF):

Beiriedstreifen | Koriander | Sojasprossen & Kräuter

PHỞ GÀ (CHICKEN):

Hühnerbrust | Thai-Sellerie | Bärlauch | Koriander & Sojasprossen

PHO VEGGIE ^F

(vegetarische Brühe erhältlich / vegetarian broth)

Pilze | Pak Choi | Brokkoli | Babymais | Hühnerbrühe enoki mushrooms |
pak choi | broccoli | baby corn | chicken broth

BÒ NÉ - VIETNAMESESISCHE STEAKPFANNE ^{A, C, G}

Flanksteak auf heißer Platte | Spiegelei | Pfeffersauce | vietnamesischer Salami | knusprigem Baguette.

BÁNH CUỐN ^{D, F}

gedämpfte Reiscrêpe | Faschiertes | Morcheln | gekochte Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter | Fischsauce

ALLERGENE / ALLERGENS

A Gluten | **B** Krebstiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss | **F** Soja |
G Laktose | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf |
N Sesam | **O** Sulfite | **P** Lupine | **R** Weichtiere

A gluten | **B** crustaceans | **C** egg | **D** fish | **E** peanut | **F** soy |
G lactose | **H** tree nuts | **L** celery | **M** mustard |
N sesame | **O** sulphites | **P** lupin | **R** molluscs



scharf | spicy



vegetarisch | vegetarian



vegan

