

WILLKOMMEN IM PHOSAIGON

Pho Saigon bietet eine große Auswahl an authentischen, südvietnamesischen Gerichten. Die Vielfalt und der Geschmack der Gerichte spiegeln die vietnamesische Kultur und Tradition wider, was es unmöglich macht, nicht hin und wieder in den Genuß dieser Küche zu kommen. Dies scharfen, süßen und sauren Geschmacksrichtungen sind eine wahre Gaumenfreude und laden gerade zu zum Experimentieren ein.

Neben der exquisiten Küche bietet Pho Saigon auch eine beeindruckende Auswahl an Signature-Cocktails, die mit frischen Zutaten und einzigartigen Geschmacksrichtungen aus der Region zubereitet werden. Diese Cocktails sind mehr als nur Getränke; sie sind eine Erweiterung der kulinarischen Erfahrung, die Pho Saigon bietet.

Aber was ist ein Restaurant ohne seine Atmosphäre? Bei Pho Saigon werden Sie in eine andere Welt entführt. Die Einrichtung ist traditionell vietnamesisch und strahlt eine Wärme und Einladung aus, die Sie nirgendwo anders finden werden. Sie werden sich sofort wie zu Hause fühlen, und das freundliche Personal wird dafür sorgen, dass Sie einen unvergesslichen Abend haben.



SIGNATURE
COCKTAILS

LEMONCUCUMBER GRANITA

LEMON – VODKA | LEMONCELLO |
LEMON | GINGER SYRUP |
COCUMBER JUICE

Fresh / Sour / Citrusy 15



JASMIN NEGRONI

BOMBAY DRY GIN | JASMIN FLOWERS |
CAMPARI | LYCHEE |
MARTINI AMBRATO VERMOUTH

Floral / Bitter / Fruity 13,5



RONIN SOUR

CHAI TEA | YUZU |
SUNTORY TOKI WHISKEY |
MATCHA | EGGWHITE

Fresh / Sour / Herbal 14



PINK MOJITO

BACARDI CARTA BLANCARUM |
RASPBERRY | MINT |
CRANBERRY | LIME | CHAMBOR

Fresh / Sour / Herbal 13

SKYFALL MARTINI

ROKU GIN | HAKU VODKA |
GENMAI TEA | LEMON |
MARTINI AMBRATO VERMOUTH |
UMESHU | YUZU | SUGAR SYRUP

Elegant / Sour / Fresh 14



MANGO KALAMANSI MAI TAI

MING RIVER BAIJIU |
BACARDI CUATRO ANEJI RUM |
MANGO | LIME |
KALAMANSI | JASMIN SYRUP

Fresh / Sour / Herbal 14,5





HALLO WACH

STOLICHNAYA VODKA |
HAZELNUT | ESPRESSO |
TONKA BEAN

Creamy / Energie boost 13,5



PASSION & ROSE

ROSE FLOWER SHOCHU |
LIME | PASSION FRUIT |
CRÈME DE VIOLETTE |
TONKA BEAN | VANILLA SYRUP

Floral / Sour / Fruity 14



MISS PINKY

HAKU VODKA |
STRAWBERRY | LYCHEE |
LEMON | ROSE | EGGWHITE

Floral / Fruity / Fresh 13

APERITIF DRINKS

2020 **CREMANT BRUT CUVÉE PRESTIGE** 9,5
blanc foussy | loire

2023 **CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL** 1/8l 9,5

SAKURA FIZZ 12,5
roku gin | earl grey | yuzu | sake | mancino vermouth

SAIGON MULE 13
lemongrass vodka | calamansi | angostura bitters | ginger beer

SUNRISE SPRITZ 10,5
martini fiero | white peach-grapefruit cordial | soda | schlumberger sparkling brut

ROSE PARADISE 11,5
schlumberger sparkling rose | pink grapefruit lemonade | lychee liqueur | raspberry

Bester Honjozo Sake 2018

HONJOZO SAKE 12,5
hatsumago kimoto tradition 100ml

GIN TONIC FOR THE WIN

5cl *LIEBE MIT THOMAS HENRY TONIC*

ROKU 43,0% 13

BOMBAY SAPPHIRE..... 47,0% 12

BOMBAY PREMIER CRU.. 47,0%..... 14

SIPSMITH 41,6% 14

JINZU..... 41,3%..... 15,5

TANQUERAY NO. TEN 47,3%..... 14,5

SILENT POOL 43,0%..... 15,5

HENDRICK'S..... 44,0%..... 15

KYRÖ NAPUE 46,3%..... 16

MONKEY 47 47,0% 16

KYOTO KI NO BI 46,7%..... 17

BIER

Stiegl HELL 0,3l 4,50 | 0,5l 6,00
AM FASS

Saigon / Hanoi 0,33l 5,50
VIETNAMESISCHES BIER

WHITE WINE

1/8L 0,75L

2023	GRÜNER VELTLINER PHO SAIGON EDITION / SAX / LANGENLOIS / KAMPTAL	6,5	39
2023	WIENER GEMISCHTER SATZ DAC BIO ZAHSEL / MAUER / WIEN	7,2	42
2022	SAUVIGNON BLANC GÉRARD FIOU / LOIRETAL / FRANKREICH	7,5	45
2022	ROTER MUSKATELLER BIO HOLZMANN / BAD PIRAWARTH / WEINVIERTEL	7	42
2023	CHATEAU D'ESCLANS ROSÉ WHISPERING ANGEL ROSÉWEINE / CHÂTEAU D'ESCLANS / FRANKREICH	9,5	60
2023	GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL HINTER DER BURG / PRAGER / WEISSENKIRCHEN / WACHAU		75
2021	RIESLING KUNG FU GIRL / CHARLES SMITH / OREGON		45
2022	GRÜNER VELTLINER DAC ALTE REEBEN / RESERVE / BRÜNDLMAYER / KAMPTAL		78
2023	WEISSBURGUNDER BIO VOLLMONDWEIN / CHRIST / JEDLERSDORF / WIEN		40
2021	RIESLING GEYERSBERG / GEIL / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND		57
2022	ROTER VELTLINER STEINBERG / FRITZ / ZAUSSENBERG / WAGRAM		60

RED WINE

1/8L 0,75L

2015	BLAUFRÄNKISCH DAC LEITHABERG / HÖPLER / BREITENBRUNN	8,5	51
2019	CABERNET SAUVIGNON ARAUCANO / LURTON / COLCHAGUA TAL / CHILE	7,5	45
2022	PINOT NOIR BIO JOHANNESHOF REINISCH / THERMENREGION	8	48
2018	SHIRAZ CABERNET NORWOOD / SALOMON ESTATE / AUSTRALIEN		42
2021	PINOT NOIR BOURGOGNE ROUGE / FAIVELEY / BURGUND		85
2020	PANNOBILE BIO WEINGUT GERNOT HEINRICH / GOLS / NEUSIEDLERSEE		80
2018	ZWEIFELT RESERVE VIENNA / EDLMOSER / MAUER / WIEN		40
2021	LA TOTA BARBERA D'ASTI DOCG MARCHESE ALFIERI / PIEMONTE / ITALIEN		53
2018	RIOJA BIO RESERVA / CASTILLO DE MENDOZA / RIOJA / SPANIEN		72
2020	CUVEE OPUS EXIMIUM BIO / GESELLMANN / DEUTSCHKREUZ / MITTELBURGENLAND		75

KAFFEE

Espresso	3,70
Espresso Doppio	5,50
Kleiner Brauner	3,90
Großer Brauner	5,80
Verlängerter	4,00
Melange	5,00
Cappuccino	5,00

VIETNAMESISCHER KAFFEE

„Trung Ngyuen“

Schwarz	5,50
Classic, gesüßte Milch	6,60
Eiskaffee	8,20

TEE

JASMIN / GRÜN / GENMAI	4,50
HONIG INGWER /	5,50
FRISCHE MINZE ZITRONE	

HOMEMADE ICETEA

PHO SAIGON ICE TEA 0,4l 6,50
Jasmin Eistee | Zitrone | Minze | Kalamansi

LEMONGRASS LEMONADE 0,4l 5,90
Jasmin | Zitronengras | Minze


GREEN BOMB 0,4l 6,50
Aloe Vera | Green Coconut Jelly | Minze

SOFTDRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 0,33l 4,50

APFEL NATURTRÜB / MANGO / LYCHEE 0,25l 4,50

SÄFTE GESPRITZT MIT WASSER 0,3l 3,20 | 0,5l 5,20
MIT SODA 0,3l 3,50 | 0,5l 5,50

 **Himbeersoda jugendgetränk** 0,3l 2,90

VÖSLAUER 0,3l 3,90 | 0,75l 6,90

SODA 0,3l 2,80 | 0,5l 3,80

LEITUNGSWASSER 0,33l 1,50

ZITRONENSAFT 2cl 1,50



✦ GREEN PAPAYA
SALAD+SHRIMPS



✦ CURRY SOUP



✦ BEEF SALAD

VIETNAMESE TAPAS

02. Vietnamese sweet sour soup ^{B, F} ... 8,20

Ananas-Zitronengrassuppe | Tomaten | Garnele |
Limettenblatt | Sojasprossen
pineapple lemongrass soup | tomato | shrimp |
lime leaf | bean sprouts

05. Wan tan soup ^{A, B, N} 8,20

Gefüllte Teigtaschen mit Schrimps &
Hühnerfleisch | Bärlauch | Hühnerbrühe
filled dumplings with shrimps & chicken | wild garlic
| chicken broth

07. Curry soup 7,90

Enoki Pilze | Babymais | Pak Choi | Kokosmilch |
rotes Curry
enoki mushrooms | baby corn | pak choi | coconut
milk | red curry

Cold summer rolls

Reispapierrollen |
Bun Reisnudeln |
knackige Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter
rice paper rolls |
bun rice noodles |
crunchy bean sprouts |
vietnamese herbs

30 **Shrimps** ^{B, E} 8,00
shrimps

32 **Tofu** ^E 7,00
tofu

Crispy rolls

Frittierte
Reispapierrollen | Bun
Reisnudeln | Taro |
Karotten | grüne Bohnen
fried rice paper rolls |
bun rice noodles | taro |
carrots | green beans

19 **Schwein** ^{E, N} 8,00
pork

20 **Gemüse** ^{E, N} 7,50
vegetables

10. Beef Salad ^E 9,90

Beiriedstreifen | rote Zwiebeln
Karotten | Salatblätter
stripes of rump steak | red onions | carrots |
lettuce leaves

11. Duck & Mint ^{A, N} 11,00

Frittierte Ente | rote Zwiebeln | gerösteter Reis |
vietnamesischer Koriander | Minze
deep fried duck | red onions | roasted rice |
vietnamese coriander | mint

17. Green Papaya Salad ^{D, E} 9,20 (+Shrimps 2,80)

Grüne Papaya | Shiso Blätter | Minze | geröstete
Erdnüsse | Tamarinden Marinade
green papaya | shiso leaves | mint | roasted peanuts
| tamarind marinade

18. Glassnoodle Salad ^{D, E} 7,90

Glasnudeln | Karotten | Salatblätter | Erdnüsse |
vietnamesische Kräuter | Fischsauce Marinade
glass noodles | carrots | lettuce leaves | peanuts |
vietnamese herbs | fish sauce marinade

23. Curry Bolognese ^A 9,50

Curry Bolognese | Kopfsalat | Röstzwiebel
curry bolognese | lettuce | fried onion

24. Crispy pork belly ^{E, D} 12,00

Knusprig geschmortes Schweinebauch | Jungzwiebeln | Fünf-gewürze-Sojasauce
crispy braised pork belly | spring onions | five-spice soy sauce

25. Crispy Wan Tan ^{A, B, N} 9,50

Knusprige Teigtaschen | gefüllt mit Schrimps und Hühnerfleisch | Wasserkastanien
crispy dumplings | filled with shrimps and chicken | water chestnuts

26. Lemongrass sticks & prawns ^{B, N} 10,00

Zitronengras sticks ummantelt mit faschierten Garnelen | Reisnudeln | Fischsauce | Salatblätter zum Rollen
lemongrass sticks coated with minced prawns | rice noodles | fish sauce | lettuce leaves to roll

28. BÁNH CUỐN ^{D, F} 10,00

Gedämpfte Reiscrêpe | Faschiertes | Morcheln | gekochte Sojasprossen | vietnamesische Kräuter | Fischsauce
steamed rice crepe | minced meat | morels | cooked bean sprouts | vietnamese herbs | fish sauce

29. BÁNH BÈO ^{A, D} 10,00

Gedämpfte Reisflade | grüne Bohnen | getrocknete Schrimps | Koriander
rice flat bread | green beans | dried shrimps | coriander





ONE NIGHT
IN SAIGON



BEST OF
STREETFOOD

SHARING IS CARING

Verwenden Sie den Salat zum Zusammenrollen für das Fingerfood.

V4 ONE NIGHT IN SAIGON A, E, D, B, N, F

für 2 Personen
plus 6 Stk. Reispapier 3,50

Rind La Lot Spieß | Hühnerspieße | Rinderspieße | Garnelenspieße |
Reisnudel | Herzsalat | vietnamesische Kräuter |
eingelegte Karotten & Rettich

beef la lot skewer | chicken skewers | beef skewers | prawn skewers |
rice noodles | heart lettuce | vietnamese herbs |
pickled carrots & radish

27,00



food on paper

1



hand roll

2



dip in sauce

3

V2 BEST OF STREETFOOD A, B, D, E, R

ab 2 Personen

Sommerrolle Garnelen | Sommerrolle Tofu | Knusprige Röllchen Gemüse |
Knusprige Röllchen Shrimps | Knusprige Glasnudel Röllchen | Knusprige Wan Tan

summer roll shrimps | summer roll tofu | crispy rolls vegetables |
crispy rolls shrimps | crispy glass noodle rolls | crispy wan tan

22,00





✦ BÚN CRAB SOUP

SIGNATURE SOUPS

91 PHO SÀI GÒN | F DAS BESTE VON ALLEM

18,20

Beiriedscheiben | Rinderbällchen |
gekochter Wadshinken | Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter
rump steak slices | beef balls | cooked ham |
coriander | bean sprouts | vietnamese herbs

96 BÚN CRAB SOUP F, B, R

19,50

Tigergarnelen | Krabbenbällchen | frittiertes Tofu |
Sojasprossen | vietnamesische Kräuter |
Krabben-Tomatenbrühe
tiger prawns | crab balls | deep fried tofu | bean
sprouts | vietnamese herbs |
crab tomato broth

95 WAN TAN B, F NOODLE SOUP

17,50

Teigtaschen mit Huhn & Shrimps Füllung |
Reisnudel | Cha Siu mariniertes Schopfbraten |
Bärlauch | Sojasprossen
dumplings with chicken & shrimp filling |
rice noodle | cha siu marinated pork |
wild garlic | bean sprouts

99 BÚN CURRY CHICKEN SOUP F

18,50

Hühnerbrust | Sojasprossen | Taro | Karotten |
vietnamesische Kräuter | Kokos-Currybrühe
chicken breast | bean sprouts | taro |
carrots | vietnamese herbs |
coconut curry broth

CLASSIC SOUPS

90 PHO BEEF | DER KLASSIKER F 16,80

Beiriedscheiben | Koriander | Sojasprossen | vietnamesische Kräuter
stripes rump steak | coriander | bean sprouts | vietnamese herbs

93 PHO CHICKEN F 16,00

Hühnerbrust | Thai Sellerie | Bärlauch | Koriander | Sojasprossen
chicken breast | thai celery | wild garlic | coriander | bean sprouts

97 PHO DUCK F, A 16,50

Knusprige Ente | Koriander | Bärlauch | Sojasprossen
crispy duck | coriander | wild garlic | bean sprouts

101 PHO VEGGIE F *Vegetarische Brühe erhältlich / Vegetarian broth available* 15,40

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





✦ PORK'N
SURF FRIED RICE



✦ BO LUC LAC



#MEATLOVERS



INKLUSIVE REIS



+EIERREIS 3,5



+NUDELN 3,5

41 **Crispy soy duck** ^{A, F} 23,00

Knusprige Ente | Sojasprossen | Pak Choi | Entensauce
crispy duck | bean sprouts | pak choi | duck sauce

51 **Crispy ginger chicken** ^A 19,50

Gebackene Hühnerbruststreifen | Ingwer | Zitronengras | Zwiebel | Karamell-Sojasauce
deep fried chicken breast strips | ginger | lemongrass | onion | caramel soy sauce

62 **Lemongrass beef** 22,00

Beiried | Zitronengras | Zwiebel | Chillli | Kurkuma
rump steak | lemongrass | onion | chilli | turmeric

64 **Bo Luc Lac** ^A 34,00

Gewürfeltes Rinderfilet 250g | Kartoffel | Zwiebel | gebratener Reis | grüner Pfeffer | Tomaten-
sauce
diced beef fillet 250g | potato | onion | fried rice | green pepper | tomato sauce

67 **Braised caramel pork** ^A 22,00

Geschmortes Bauchfleisch | eingelegtes Ei | Pfeffer | Karamell-Fischsauce
braised pork belly | pickled egg | pepper | caramel fish sauce

117 **Lemongrass grilled pork** 22,00

Marinierter Schopfbraten | vietnamesische Gewürze | Zitronengras | Krautsalat
marinated pork | vietnamese spices | lemongrass | coleslaw

126 **Pork'n surf fried rice** ^B 21,00

Phosaigon Eierreis | Cha Siu-marinierter Schopfbraten | Tigergarnelen | Jungzwiebeln
phosaigon egg rice | cha siu marinated pork | tiger prawns | spring onions

127 **Dry soy duck noodles** ^{A, F} 19,50

Weizennudel | Knuspriges Entenfilet | Sojasauce | Blanchierte Sojasprossen | pak choi
wheat noodle | crispy duck fillet | soy sauce | blanched bean sprouts | pak choi





❖ BUN CHA GIO BEEF



BUN CHA GIO

Lauwarme Reismudelschale | Salat | Crispy Röllchen | Sojasprossen | Erdnüsse | vietnamesische Kräuter | Fischsauce

lukewarm rice noodle bowl | lettuce | crispy rolls | bean sprouts | peanuts | vietnamese herbs | fish sauce


105 Beiried ^{F, E}	20,00
rump steak		
106 Hühnerbrust ^{F, E}	19,00
chicken breast		
108 Garnelenbällchen ^{B, E, F}	19,00
shrimp balls		
109 Frittiertes Tofu ^{F, E}	19,00
deep fried tofu		

CURRY POT

Rote Curry-Kokos-Sauce mit Reis
Red curry coconut sauce and rice

40 Knusprige Entenbrust ^A 	23,00
crispy duck breast		
55 Knusprige Hühnerkeule ^G (ausgelöst) 	21,00
chicken breast		

 Wegen der aufwendigen Zubereitung können wir das Curry leider nicht milder machen.

 Due to the time-consuming preparation, we can't make the curry milder.





✿ CRISPY
GARLIC
CALAMARI



✿ FRIED RICE



✿ PAKCHOI GARLIC



✿ SALMON À LA
PHOSAIGON

SEAFOOD & GREENS



INKLUSIVE REIS



+EIERREIS 3,5



+NUDELN 3,5

72 **Salmon à la Phosaigon** ^D 24,00

Frittierte Lachswürfel | Zitronenblätter | grüner Pfeffer | Limette
deep fried salmon cubes | lemon leaves | green pepper | lime

74 **Crispy Goldbrasse** ^D 29,50



Jungzwiebelöl | Fischesauce | Kalamansisaucce
spring onion oil | fish sauce | kalamansi sauce

74b **Crispy garlic calamari** ^{R, N} 23,00


Gebackener Calamari | Knoblauch | Chilli | Koriander | Jungzwiebel
deep fried calamari | garlic | chili | coriander | spring onion

76 **Claypot glassnoodles & Tiger prawns** ^{B, N} 22,50

Gebackene Tigergarnelen | rote Glasnudeln | Koriander | Jungzwiebel (ohne Reis)
deep fried tiger prawns | red glassnodles | coriander | spring onion (without rice)

80 **Claypot coconut curry**   20,00

Kokosmilch | Gebackener Tofu | Pak Choi | Zuckererbsen | gelbes Curry | im Tontopf serviert
coconut milk | deep fried tofu | pak choi | sweet peas | yellow curry | served in a clay pot

85 **Vietnamese tofu & basil**   19,50

Gebackener Tofu | Babymais | Zuckererbsen | Paprika | Basilikumsauce
deep fried tofu | baby corn | sweet peas | bell peppers | basil sauce

123H **Veggie fried ricenoodles** ^A   18,00

Gebratene Reismnudeln | Sojasprossen | Pak Choi | saisonales Gemüse | Sojasauce
fried flat rice noodles | bean sprouts | pak choi | seasonal vegetables | soy sauce

PIMP UP YOUR DISH

Wasserspinaat 8,80

Pak Choi 8,80

Mix Salat 6,90





PHOSAIGON
KITCHEN & BAR

STICKY
RICE &
BANANA

DESSERT

Sticky rice & banana ^E 9,50

Gedämpfter Klebereis & Adzuki Bohnen mit Banane gefüllt | Kokosnusscreme | Erdnuss-Crumble
steamed sticky rice & adzuki beans filled with banana | coconut cream | peanut crumbles

Maniok cake à la „Piña Colada“ ^G 9,50

Gedämpfter Kokos-Cassava-Kuchen | Karamellisierte Vanille | Ananasragout | Ube Eis
steamed coconut cassava cake | caramelized vanilla | pineapple ragout | ube ice cream

Pandan Creme Brûlée ^G 10,00

Pandan / Eigelb / Milch / Zucker / Sahne
pandan / egg yolk / milk / sugar / cream

Matcha white chocolate tiramisu ^{A, D, B} 8,50

Eierbiskotten / mascarpone / weiße schokolade / jap. grüntee
ladyfinger biscuits / mascarpone / white chocolate / japanese green tea

DESSERT WINE OPEN

FUKUJU YUZU SAKE-100ml

13,5



HYOGO



14% ALKOHOL

CHOYA EXTRA YEARS UME-SHU PFLAUMENWEIN-6cl

6,-



OSAKA



17% ALKOHOL







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

 @phosaigon_vienna

 @phosaigonvienna