



HO

VIETNAMESISCHES RESTAURANT

Parkstraße 15
82008 Unterhaching

Telefon: 089/61199717
Website: ho-restaurant.com

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.30-14.30 Uhr und 17.30-22.30 Uhr

Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 (nicht an Sonn- und Feiertagen)

Alle Tagesgerichte servieren wir mit Tagessuppe oder Frühlingsrolle (außer M16, M17)

M1	Ca Xao Rau - Seelachsfilet, gebraten mit Gemüse in Austernsoße ^{4/1}	10,50
M2	Muc Xao Cay - Tintenfisch, gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{6/11/1}	10,50
M3	Tofu Xao Cay - Tofu gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{1/6/11}	9,50
M4	Tofu Xao Rau - Tofu gebraten mit Gemüse in Austernsoße ^{1/4}	9,50
M5	Bo Cari - Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	10,50
M6	Bo Xao Cay - Rindfleisch, gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{1/6/11}	10,50
M7	Ga Xao Rau - Hähnchenfleisch, gebraten mit Gemüse in Austernsoße ^{1/4}	9,90
M8	Ga Cari - Hähnchenfleisch, gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	9,90
M9	Ga Xao Cay - Hähnchenfleisch, gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{1/6/11}	9,90
M10	Vit Xao Cay - Ente, knusprig geröstet mit Gemüse in scharfer Soße ^{1/6/11}	11,50
M11	Vit Xao Chua Ngot - Ente, knusprig geröstet in Süßsauersoße ¹¹	11,50
M12	Com Chien Ga - Gebratener Eierreis mit Hähnchenfleisch und Gemüse ³	9,50
M13	Mi Xao Ga - Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und Gemüse ^{1/3}	9,50
M14	Mien Xao Rau - Gemüse gebraten mit Glasnudeln ¹¹	9,50
M15	Rau Xao Cari - Gemüse, gebraten in Currysoße (scharf) ⁷	9,50
M16	Pho Bo - Rindfleischsuppe mit kräftiger Brühe, Reismudeln und frischen Kräutern	11,90
M17	Hu Tieu Saigon - Klare Brühe mit Reismudeln, Tintenfisch, Garnelen, Huhn und frischen Kräutern ^{4/9}	11,90

Zu den Gerichten servieren wir Jasminreis (außer M16, M17)

Sup - Suppen

1	Canh Mien Ga - Glasnudelsuppe ¹¹ Klare Brühe mit Glasnudeln, Hähnchenfleisch, Gemüse und Kräutern	5,90
2	Canh Rau -Gemüsesuppe Klare Brühe mit Gemüse und Kräutern	5,50
3	Canh Nuoc Dua - Kokosmilchsuppe ⁷ Kokosmilch, Champignons, Hähnchenfleisch, Kräuter, süßsauer	6,50
4	Canh Chua Tom - Süßsaueruppe ⁴ Garnelen, Tomaten, Ananas und Kräuter (scharf)	7,50
5	Sup Hoanh Thanh - Wan Tan Suppe ^{1/11} Teigtaschen-Suppe mit Hähnchenfleisch	6,50

Goi - Salate

11	Goi Ga – Weißkohlsalat ⁴ Weißkohl, Karotten, Hähnchenfleisch und frische Kräuter in Limettensoße	6,90
12	Goi Du Du – Papayasalat ⁴ Papayasalat mit Garnelen und frischen Kräutern in Limettensoße	9,50
13	Goi Xoai – Mangosalat ⁴ Mangosalat mit Ente und frischen Kräutern	9,50
14	Goi Muc – Tintenfischsalat ^{4/9} Tintenfischsalat mit Sellerie, roten Zwiebeln und frischen Kräutern (scharf)	8,50
15	Goi Bo – Rindfleischsalat ^{4/9} Rindfleischsalat mit Sellerie, roten Zwiebeln und frischen Kräutern (scharf)	8,50

Vorspeisen

21	Cha Gio - Frühlingsrollen Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Morcheln, Karotten, Glasnudeln mit Limettensoße	5,90
22	Banh Phong Tom – Krabbenchips	3,50
23	Hoanh Thanh Chien – Teigtasche ¹¹ Knusprige Teigtasche mit Hähnchenfleischfüllung und Süßsauersoße	5,90
24	Ga Lui - Hähnchenspieße ⁵ Hähnchenspieße in Zitronengras mariniert zum Selbergrillen mit Erdnusssoße	6,90
25	Goi Cuon – Sommerrollen ⁴ Reispapierrollen mit Garnelen, Hähnchenfleisch, Salat, Reismudeln, frischen Kräutern mit Erdnuss-Hoisinsoße	5,90
26	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen), pro Person ^{4/5/11} Frühlingsrollen (2 St), Wantan (6 St), Hähnchenspieß (4 St), Krabbenchips mit Limetten-Süßsauersoße	8,50

Spezialitäten

Reisnudelschalen - Bun

Bestehend aus lauwarmen Reisnudeln mit Salat, Sojasprossen, Erdnüssen, Zitronengras, serviert mit Limettensauce; wahlweise mit:

31	Bun Bo Xao – Rind ^{5/6}	13,50
32	Bun Ga Xao – Huhn ^{5/6}	13,50
33	Bun Tau Hu – Tofu ^{5/6}	12,50
34	Bun Bo La Lot - Betelblätterrolle (Rindfleisch) ⁵	14,50
35	Pho Bo – Rindfleischsuppe Rindfleischsuppe mit kräftiger Brühe, Reisnudeln und frischen Kräutern	13,50
36	Hu Tieu Saigon - Saigon Suppe ^{4/9} Klare Brühe mit Reisnudeln, Tintenfisch, Garnelen, Hähnchenfleisch und frischen Kräutern	14,90
37	Bun Bo Hue – Hue Suppe Würzige Brühe mit Reisnudeln, Rindfleisch, Zitronengras und frischen Kräutern	13,50
38	Saigon – Tipan ^{6/11} Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras auf heißer Platte, scharf	15,50
39	Vit Tieu - Ente in Pfeffersauce Ente, knusprig mit frischem Gemüse in Pfeffersauce auf heißer Platte	17,50

Zu den Nummern 38, 39 servieren wir Jasminreis

Allergenübersicht

1	Glutenhaltiges Getreide	2	Krebstiere	3	Eier
4	Fische	5	Erdnüsse	6	Sojabohnen
7	Milch	8	Schalenfrüchte (Nüsse)	9	Sellerie
10	Senf	11	Sesamsamen	12	Schwefeldioxid und Sulfite
13	Lupinen	14	Weichtiere		

Bo - Rind

51	Bo Xa Ot - Gebraten mit Gemüse und Zitronengras (leicht scharf)	14,90
52	Bo Xao Cay - Gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{6/11}	14,90
53	Bo Xao Gung - Gebraten mit Gemüse und Ingwer	14,90
54	Bo Dau Phong - Gebraten mit Gemüse in Erdnusssoße (scharf) ⁵	14,90
55	Bo Cari - Gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	14,90

Ga - Huhn

61	Ga Xa Ot - Gebraten mit Gemüse und Zitronengras (leicht scharf)	13,90
62	Ga Xao Cay - Gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{6/11}	13,90
63	Ga Xao Gung - Gebraten mit Gemüse und Ingwer	13,90
64	Ga Dau Phong - Gebraten mit Gemüse in Erdnusssoße (scharf) ⁵	13,90
65	Ga Cari - Gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	13,90

Vit - Ente

71	Vit Xao Rau - knusprig mit Gemüse in Austernsoße	16,90
72	Vit Xao Cay - knusprig mit Gemüse in scharfer Soße ^{6/11}	16,90
73	Vit Xao Gung - knusprig mit Gemüse und Ingwer	16,90
74	Vit Dau Phong - knusprig mit Gemüse in Erdnusssoße (scharf) ⁵	16,90
75	Vit Cari - knusprig mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	16,90

Rau - Gemüse

81	Tau Hu Xa Ot - Gebraten mit Tofu und Zitronengras (leicht scharf)	12,90
82	Rau Xao Hoisin - Gebraten in Hoisinsoße (scharf) ^{6/11}	11,90
83	Rau Xao Gung - Gebraten mit Ingwer	11,90
84	Rau Xao Dau Phong - Gebraten in Erdnusssoße ⁵	12,90
85	Rau Xao Cari - Gebraten in Currysoße (scharf) ⁷	12,90

Zu den Gerichten servieren Jasminreis

Tom - Garnelen

91	Tom Xao Rau Que - Gebraten mit Gemüse und Basilikum ⁴	19,90
92	Tom Dau Phong - Gebraten mit Gemüse in Erdnussoße (scharf) ^{4/5}	19,90
93	Tom Cari - Gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ^{4/7}	19,90

Muc - Tintenfisch

94	Muc Xao Xa Ot - Gebraten mit Gemüse und Zitronengras (scharf) ⁴	14,90
95	Muc Xao Rau Que - Gebraten mit Gemüse und Basilikum ⁴	14,90
96	Muc Xao Chua Ngot - Gebraten mit Sellerie, Gurke, Ananas, Tomaten, Paprika in süßsaurer Soße ^{4/9}	14,90

Ca - Fisch

97	Ca Xao Rau - Zanderfilet gebraten mit Gemüse in Austernsoße ⁴	15,90
98	Ca Xao Cay - Seezungenfilet gebraten mit Gemüse in scharfer Soße ^{4/6}	15,90
99	Ca Cari - Seelachsfilet gebraten mit Gemüse in Currysoße (scharf) ⁷	14,90

Zu den Gerichten servieren wir Jasminreis

Hu Tieu Xao - Gebratene Reisnudeln

101	Hu Tieu Xao Bo - Gebraten mit Rindfleisch und Gemüse ¹¹	13,90
102	Hu Tieu Xao Tau Hu - Gebraten mit Tofu und Gemüse ^{6/11}	12,90

Mi Xao - Gebratene Nudeln

103	Mi Xao Ga - Gebraten mit Hähnchenfleisch und Gemüse ^{1/3}	12,90
104	Mi Xao Tau Hu - Gebraten mit Tofu und Gemüse ^{1/3/6}	12,90
105	Mi Xao Tom - Gebraten mit Garnelen und Gemüse ^{1/3/4}	14,90

Com Chien - Gebratener Reis

106	Com Chien Ga - Gebraten mit Hähnchenfleisch und Gemüse ³	12,90
107	Com Chien Tau Hu - Gebraten mit Tofu und Gemüse ^{3/6}	12,90
108	Com Chien Tom - Gebraten mit Garnelen und Gemüse ^{3/4}	14,90

Desserts

111	Banh Bo - Bienenwabenkuchen aus gedämpftem Reismehl, mit Eis	6,50
112	Banh Dua - Kokosbällchen Aus Reismehl mit Rohrzuckerfüllung, mit Eis ¹	6,50
113	Che Chuoi – Kochbanane Mit Kokosmilch, Reismehl und Tapioka ¹	5,50
114	Frische Mango mit Eis	7,50
115	Chuoi Chien - Gebackene Banane Mit Eis, Honig und Erdnüssen ^{1/5}	6,50
116	Kem - Eis (3 Kugeln)	4,90

Aperitif

Samurai Cocktail	Reiswein, Limjuice, kalt	cl 5	4,50
Pinkshine Cocktail	Reiswein, Pflaumenwein, kalt	cl 5	4,50
Pflaumenwein	warm oder kalt	cl 5	4,50
Sake	warmer Reiswein	cl 5	4,90
Ume Sekt	Pflaumenwein oder Sekt	cl 10	4,50
Prosecco		cl 10	4,50
Aperol Spritz ^{1/4}	Prosecco, Aperol, Soda	l 0,3	6,90
Tocco Rosso ^{1/4}	Prosecco, Holundersirup, Campari, Minze	l 0,3	7,50
Hugo ⁴	Prosecco, Holundersirup, Minze Limette	l 0,3	6,90
Campari Soda ^{1/4}		l 0,25	5,50
Campari Orange ^{1/4}		l 0,25	5,50

Bier vom Fass

Löwenbräu hell	vom Fass	l 0,5	4,50
Löwenbräu hell	vom Fass	l 0,25	2,90
Pils	vom Fass	l 0,3	4,50
Franziskaner weiß	hell vom Fass	l 0,5	4,90
Franziskaner weiß	dunkel	l 0,5	4,90
Franziskaner weiß	klein vom Fass	l 0,25l	3,20
Colaweiße		l 0,5	4,90
Russen		l 0,5	4,90
Löwenbräu dunkel		l 0,5	4,50
Leichtes Weißbier		l 0,5	4,90
Radler		l 0,5	4,50
Alkoholfrei		l 0,5	4,50
Alkoholfrei Weiß		l 0,5	4,90

¹Farbstoff, ²Chinin, ³Koffein, ⁴Konservierungsstoff

Offene Weine – weiß

Riesling	Weingut Angulus, Deutschland, trocken, feine frische Frucht, QbA	l 0,2	5,90
Chardonnay	Cepages, Frankreich, trocken, sehr süffig	l 0,2	5,90
Trebbiano	Moncaro, Marken, Italien, trocken, leicht, süffig	l 0,2	5,90
Weinschorle		l 0,3	4,90

Offene Weine – rot

Bordeaux	Le Gemme, Chateau les Bouziges, Fr, trocken, würzig, AOC	l 0,2	5,90
Sangiovese	Caparzo, Montalcino, Italien, trocken	l 0,2	5,90
Tempranillo	La Mancha, Roble, Spanien, trocken, würzig	l 0,2	5,90
Rosé	Ca Saletti, Bardolino, Italien, trocken, feine Frucht	l 0,2	5,90

Flaschenweine – weiß

Chardonnay	Tariquet, Gascogne, Fr, trocken, frisch, VdP	30,0
Sauvignon Blanc	Domaine de l'Aumonier, Loire, Fr, trocken, schöne Frucht, Bio, AOC	35,0
Lugana Ca Maiol	Avanzi, Lago di Garda, Italien, trocken, zart, DOP	35,0

Flaschenweine – rot

Primitivo	Manduria, Apulien, Italien, trocken, vollmundige Frucht, DOC	30,0
Tempranillo	Rioja Soler de Becquer, Spanien, trocken, dunkel, kräftig	30,0
Merlot	Chateau les Bouziges, Frankreich, trocken, weich, Bordeaux Superieur	30,0

Alkoholfreie Getränke

	Mineralwasser mit Kohlensäure	l 0,25	1,90
	Mineralwasser mit Kohlensäure	l 0,5	3,20
Gerolsteiner	Mineralwasser mit Kohlensäure	l 0,25	2,90
Gerolsteiner	Mineralwasser still	l 0,25	2,90
Gerolsteiner	Mineralwasser mit Kohlensäure	l 0,75	6,50
Gerolsteiner	Mineralwasser still	l 0,75	6,50
	Cola ^{1/3} , Cola Light ^{1/3} , Fanta ^{1/4} , Sprite ⁴	l 0,2	2,50
	Cola ^{1/3} , Cola Light ^{1/3} , Fanta ^{1/4} , Sprite ⁴	l 0,4	3,50
	Spezi ^{1/3/4}	l 0,4	3,50
	O-Saft, A-Saft	l 0,4	4,50
	O-Saft, A-Saft	l 0,2	2,90
	Johannisbeernektar	l 0,4	4,50
	Johannisbeernektar	l 0,2	2,90
	Litschi, Guave, Mango (Fruchtsaftgetränke)	l 0,4	5,50
	Litschi, Guave, Mango (Fruchtsaftgetränke)	l 0,2	3,50
	Bitter Lemon	l 0,2	2,90
	O-Schorle, A-Schorle	l 0,4	3,50
	Johannisbeerschorle	l 0,4	3,50
	Litschi, Guave, Mangoschorle	l 0,4	4,50

Warme Getränke

Jasmintee	3,50
Grüner Tee	3,50
Schwarztee	3,50
Gingsengtee	3,50
Kaffee	3,50
Espresso	3,00
Cappuccino	3,90

Alkoholfreie Cocktails

Fruitpunch	Gemischte tropische Früchte, Grenadine	6,90
Mai	Milch, Kokosnuss, Ananas, Grenadine	6,90
Coconut Kiss	Kokosnuss, Ananas, Zitrone	6,90

Cocktails

Planters Punch	Rum, Lemonjuice, Grenadine, Orangen	7,50
Mai Tai	Rum, Mai-Tai-Mix, Limettensaft	7,50
Pina Colada	Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft	7,50
Caipirinha	Cachaca, Limette, Rohrzucker	7,50
Mojito	Rum, Minze, Limette, Rohrzucker	7,50

Spirituosen

Mei Kwei Tu	Rosenschnaps, 54%	cl 2	3,90
Kao Liang	Reisschnaps, 62%	cl 2	3,90
Bambusschnaps	45%	cl 2	3,90
Wu Chia Pi	Kräuterschnaps, 50%	cl 2	3,90
Ramazotti	Kräuterlikör, 30%	cl 2	3,90
Fernet Branca	42%	cl 2	3,90
Underberg	44%	cl 2	3,90
Jägermeister	35%	cl 2	3,90
Schw. Kirschwasser	40%	cl 2	3,90
Schw. Himbeergeist	40%	cl 2	3,90
Schw. Williams	40%	cl 2	3,90
Russischer Wodka	40%	cl 2	3,90
Whiskey	Johnny Walker Red Label (Scotch), 43%	cl 2	4,50
	Jim Beam (Bourbon), 40%	cl 2	4,50
Cognac	Martell, Henessy Brav V.S.O.P, Remy Martin V.S.O.P, 40%	cl 2	4,50
Grappa		cl 2	4,50