

HOA QUYNH

VIETNAM-THAI RESTAURANT · MÜNCHEN-LAIM

Take-Away

Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte) werden mit Reis serviert.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, können Sie selbstverständlich die Schärfe Ihrer Gerichte selbst bestimmen.

Gerne geht die Küche des Hoa Quynh auf spezielle Bedürfnisse der Gäste mit Gluten Sensitivität, Laktoseintoleranz, vegetarischem oder veganen Lebensstil ein. Die Karte bietet eine reichhaltige Auswahl für Vegetarier, und auf Ihren Wunsch werden unsere Gerichte gerne für Sie angepasst.

www.hoa-quynh.de

Tel. 089-578 77 659

Elsenheimerstr. 26
80687 München



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

11:30-15:00 Uhr und 18:00-23:30 Uhr

Samstags und Feiertage 17.00-23.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Küche bis 22:30 Uhr

Mittagsbuffet 11:30 Uhr bis 14:30

Vietnam-Vorspeisen

- 326 **Cha gio** 5,50 €
Portion hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln gefüllt, serviert mit Nuoc Nam-Sauce.
- 327 **Bo la lot** 5,50 €
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern, mit Reis-Nudeln-Kräutersalat und leicht scharfem Knoblauch-Dip serviert.
- 328 **Cha Ca** 5,40 €
5 Stück gebackene Fisch-Chili-Bällchen mit süß-scharfem Gurken-Schalotten-Dip.

Vietnam-Suppen

- 342 **Canh Ca** 5,10 €
Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma, Ananas, Tamarinde, Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis.
- 343 **Mien Ga** 5,10 €
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhaften Brühe.
- 344 **Pho Bo Bo „National Suppe Vietnam“** 5,60 €
Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern-Anis – Zitronengras – Zimt, Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum.

Thailand-Vorspeisen

- 320 **Satay Gai** 5,50 €
5 Stück gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert, würzigem Erdnuss-Dip.
- 321 **Poh Piard Tord** 5,30 €
4 Stück gebacken Thai-Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, gereicht mit Pflaumensauce.
- 322 **WonTonTord** 5,10 €
5 Stück knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, mit Pflaumensauce.
- 335 **„Hoa Quynh“ Selection** (für 2 Pers.) 17,60 €
Eine raffinierte Auswahl an gebackenen Vorspeisen: Satay Gai, Tord Man Pla, vegetarische Frühlingsrollen, Won Ton Tord und verschiedenen Dips.

Thailand - Suppen

- 340 **Tom Kha Gai** 5,40 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchenfleisch, verfeinert mit Zitronengras und Galgant.
- 341 **Tom Yam Gung** 5,70 €
Säuerlich-scharfe Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras, Champignon und Limettenblätter.

Große Suppenbowls

- 3440 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** 9,80 €
Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern-Anis – Zitronengras – Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum.

- 3400 **Tom Kar Gai „Terrine“** 9,20 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Hühnchenfleisch, Zitronengras, Ingwer.

Salate aus Thailand

- 300 **Yam Ped** (scharf) 6,80 €
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander.

- 301 **Lab Gai** (scharf) 6,70 €
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten Zitronenblätter, Europagrass, gestoßenen, gerösteten Reiskörner.

- 303 **Yam Wun Sen** 7,70 €
Mild-scharfer Glasnudel-Salat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchenfleisch, Mu-Err Pilzen Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräuter in Szene gebracht.

- 304 **Som Tam Talay** (scharf) 8,80 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limetten-sauce, angerichtet mit grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen.

Salate aus Vietnam

- 306 **Goi Cuon** 6,30 €
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis-Nudeln und Salat, dazu eine HoiSin-Sauce.

Vietnam Hauptgerichte

Rindfleisch

- 504 **Pho xao thit Bo** 11,90 €
Breite Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und gestoßenen Erdnüsse gebraten.

- 515 **Thit Bo Dau Den „Grandios“** 13,30 €

Rindfleischstreifen würzig vereint mit einer Hoi Sin Sauce, dazu Erbsenschoten, Paprika- und Chiliestreifen, Maiskölbchen und Cashewkerne

Spezialität aus Hanoi

- 506 **Thit Bo xao Rau Muong** (scharf) 13,30 €
Hohlstieliger Wasserspinaat mit Rindfleisch mit Oyster- und Sojasauce, Peperoni und Knoblauch in Szene gesetzt

Hühnerfleisch

- 514 **Thit Gà Xào Xa-Chanh** „FAMOS“ 12,10 €
Feine Hühnerbruststreifen im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblätter, Gemüse - Potpourri Zitronengrass und Oyster-, Fisch- und Sojasauce.
- 503 **Thit Ga Xao Mien** 11,40 €
Wok-gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln, Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Oyster- und Fischsauce.

Ente

- 507 **Vit chien – Rau xao** 15,40 €
Rösche 1/2 Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse und reichlich Koriander.
- 508 **Vit Xao Mang Mien** (scharf) 15,40 €
Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, Morcheln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Saucenmix von Soja, Oyster- und Fischsauce.

Fisch / Meeresfrüchte

- 509 **Cà Tom Muc Xao Rau** 15,70€
Meeresfrüchte Cocktail aus Pangasius-Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse, mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten.
- 511 **Tom Xao Cai Dau Hao** 15,90 €
Erlesene Pazifik-Garnelen mit Pak Choi (asiatischer Blätterkohl) im Wok gebraten, umgarnt mit Koriander und delikater Soja-Oyster-Sauce.

Thailand Hauptgerichte

Ente

- 400 **Bamee Ped Yang** 15,40 €
Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, obenauf eine knusprige 1/2 Entenbrust und knackigem Frischgemüse.
- 401 **Gaeng Koa Ped Grob** (scharf) 15,40 €
Kross gebacken 1/2 Ente, mit roten Thai-Kokosmilch-Curry, Litschi und Bambus.
- 402 **Ped Grob Pat Sot Thua** (*brilliant!*) 15,60 €
Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce obenauf eine knusprige 1/2 Ente.

Hühnchen

- 807 **Kao Pat Gai** 8,80 €
Duftig gebratener Thaireis mit knackigem Gemüse und Hühnchen.
- 410 **Gai Pat Met Ma Muang** 12,10 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Oyster-Sojasauce.
- 411 **Gai Preow Wan** 12,10 €
Gebratenes Geflügelfleisch in süß-saurer Sauce glasiert, mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke.
- 412 **Massaman Gai** 12,10 €
Mild-scharfes, erdnussiges Massaman-Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch.

- 413 **Gaeng Kiau Wan Gai** (scharf) 12,10 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai-Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine.
- 417 **Kao Soi** 12,20 €
Traditionelle gelbe Reismudeln in würzigen Kokosmilch-Curry mit Erdnüsse, feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, rösche Zwiebelstückchen.

Rindfleisch

- 420 **Nua Pat Prik Thai Onn** (scharf) 13,10 €
Geschneitzte Rinderhüfte mit frischem rotem Thai-Curry, Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und Kokosmilch kurz gebraten, frische grüne Pfefferkörner runden das Gericht perfekt ab.
- 421 **Nua Kratiem Prik Thai** 13,10 €
Gewoktes Rindfleisch auf Gemüsebeet, reichlich gewürzt mit Knoblauch, Oystersauce.
- 423 **Penang Nua** (scharf) 13,10 €
Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotten, Perlauberginen Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht eine Frische.

Fisch / Meeresfrüchte

- 465 **Gung Nam Prik Pao** *!!FAMOS!!* 16,20 €
Königsgarnelen in einer intensiven, gerösteter Chilipaste gewokt mit knackigem Gemüse, veredelt durch Kaffirlimettenblätter und Thai Basilikum.
- 442 **Sen Lek Pat Thai** 14,60 €
Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüssen, leicht gesäuert mit der Tamarinden Schote
- 443 **Gaeng Gung Zapparod** (scharf) 16,40 €
Würzig scharfes, rotes Thai-Curry von Königs-Garnelen und Sweet Ananas, Peperoni, Paprika, Basilikum und Limettenblätter verleihen dem Gericht etwas Frische.
- 450 **Pla Chu Chi** (scharf) 13,90 €
Barsch Fischfilet in roter Curry-Sauce, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Limettenblättern.
- 461 **Lachs Yarng Gaeng Kiauw Pak** (scharf) 14,90 €
Knackiges Gemüse schwimmend in grünem Kokosmilch-Curry angerichtet, oben auf zartes, gegrilltes Lachssteak.
- 471 **Gaeng Kou Piset** *RESPEKT* 15,90 €
Garnelen, Rindfleisch und Hühnchen im rotem Thaicurry gegart, gedient mit Thai-Bohnen, Perlauberginen und Zucchini.

Vegetarisch

Vorspeisen

- 610 **Poh Pia Tord Phak** 4,50 €
8 Stück kross gebackene Gemüse-Frühlingsrollen serviert mit Pflaumen Dip und Salatgarnitur.
- 611 **Pak Tord Krob** 4,30 €
Knuspriges gebackenes Gemüse serviert mit einer cremigen Erdnuss-Sauce.

Salate

- 615 **Xà lach voi ca chua** 5,10 €
Knackiger Eisbergsalat mit Gurken, asiatischer Minze, Koriander, Thai-Kräutern und frisch zubereiteten, pikanten Tomatensauce.
- 616 **Som Tam** (scharf) 5,70 €
Pikant gewürzter grüner Papaya-Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse, traditionell gewürzt mit getrocknete Garnelen und Fischsauce.

Suppen

- 620 **Tom Kha Pak Hed** 5,10 €
Leichte Kokosnussmilch-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen.

Hauptgerichte

- 625 **Gaeng Kiau Wan Phak** (scharf) 11,40 €
Köstlich scharfes grünes Kokoscurry von jungem Gemüse.
- 626 **Kao Pat Phak** 8,40 €
Gebratener Reis mit Gemüse, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Ei.
- 627 **Pat Pak Ruam Mit Het** 10,70 €
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten und glasiert mit herzhafter Oystersauce.
- 633 **Bamee Pat Phak** 9,60 €
Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit Sojasauce.
- 629 **Gia xao Dau Phu** (scharf) 9,90 €
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Ingwer, Lauchzwiebeln in einer Soja-Oystersauce mit etwas Knoblauch verfeinert.
- 630 **Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“** 10,90 €
Hohlstieliger Wasserspinat aus dem Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt.

- 632 **Gaeng Kari Phak** 11,40 €
Mildes gelbes Kokosmilch-Curry mit Gemüse, Ananas-, Tomaten- und Kartoffelstückchen. Obenauf geröstete Zwiebelflocken.

Unsere Speisen werden überwiegend mit Fisch- und Oystersauce gewürzt.
Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht ohne diese Würzzutaten.

Dessert

- 600 **Gluei Tord oder Zapparod Tord** 4,90 €
Gebackene Banane oder Ananas mit Vanille Eis.
- 601 **Thailändische Kokosnuss-Bällchen** 4,90 €
Gebacken mit einer feinen Nougatfüllung.
- 603 **FrISChe exotISChe Früchte** 4,90 €
Mit einer warmen Orangen-Schokoladesauce serviert.
- 605 **„Ma Muang Kao“** 6,20 €
Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango.