



## Thailändisches / Vietnamesisches Restaurant & Asia Shop

### Hoa Quynh

Ihre Gerichte zum Mitnehmen  
für Sommerabende, Grillparty, Fußballfest  
oder auf der Terrasse  
und passende Getränke im praktischen  
Träger leicht transportiert.

Elsenheimer Str.26,80687 München.  
Tel.089-578 77 659. Fax.089-578 77 682

[www.hoa-quynh.de](http://www.hoa-quynh.de)  
[restaurant@hoa-quynh.de](mailto:restaurant@hoa-quynh.de)

Unsere Gerichte werden mit der typischen Schärfe frisch zubereitet  
und auf Wunsch können wir diese auch reduzieren.

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro,  
inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Preisänderungen vorbehalten.

#### Vietnam Vorspeisen:

- 326 **Cha gio** 5,00 €  
Port. Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln gefüllt,
- 327 **Bo la lot** 5,00 €  
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern, mit Reis-Nudeln-  
Kräutersalat und Ingwer – Knoblauch Dip
- 328 **Cha Ca** 5,00 €  
5 Stk. Geb. Fisch-Chili- Bällchen mit scharfem Gurken-Schalotten-Dip
- 330 **Suon nuong** 4,40 €  
Portion Spare Ribs mariniert mit rotem Curry, dazu eine süß – scharfe Sauce
- 331 **Cà nuong „scharf“** 4,50 €  
2 Stk. Pangasius Fischfilet-Spieße mariniert mit Teriyaki

#### Thailand Vorspeisen:

- 320 **Satay Gai** 5,00 €  
5 Stk. gegrillte Hühchenspieße, würzigem Erdnuss - Dip
- 321 **Poh Piard Tord** 4,80 €  
4 Stk. geb. Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, Pflaumensauce
- 322 **Won Ton Tord** 4,20 €  
5 Stk. knusprige Nudeltaschen mit Geflügelfleisch, Kräutern, Dip
- 323 **Crunchy Prawn Fritters** 5,80 €  
4 Garnelen im „Panko“ – Teigmantel gebacken, mit scharfem Gurken - Dip.
- 324 **Tempura – Spießchen** 5,50 €  
4 Stk. gebackene Garnelenspießchen mit grünem Spargel im Tempurateig, mit  
süß – scharfer Sauce serviert
- 325 **„Hoa Quynh“ Selection** eine Person 8,50€  
335 für zwei Personen 16,30€

Eine raffinierte Auswahl an gebackenen Vorspeisen. Satay Gai, Tord Man Pla,  
vegetarische Frühlingsrollen, Won Ton Tord und verschiedenen Dips

#### Vietnam Suppen

- 342 **Canh ca** 4,20 €  
Süß - saure Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma Ananas, Tamarinde, frischer  
Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis
- 343 **Mien Ga** 4,40 €  
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander
- 344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** 4,90 €  
Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Anis - Zitronengras -  
Zimt, Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

#### Thailand Suppen

- 340 **Tom Kar Gai** 4,80 €  
Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Hühnchenfleisch, Zitronengras, Ingwer
- 341 **Tom Yam Gung** 5,00 €  
Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras

#### Salate aus Thailand

- 300 **Yam Ped** 5,20 €  
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft  
mariniert mit Limetten, roten Schalotten und Koriander.
- 301 **Lab Gai** 5,30 €  
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten  
und Thai Kräutern
- 302 **Lab Nua** 5,70 €  
Salat von gehackter Rinderhüfte, verfeinert mit roten Schalotten,  
gestoßenen Isarn - Reiskörnern und frischen Kräutern
- 303 **Yam Wun Sen** 6,30 €  
Mild - scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, Mu - Err Pilzen  
Schalotten, mit Limettensaft, Chili und Kräutern
- 304 **Som Tam Talay** 8,00 €  
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch,  
Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limettensauce,

#### Salate aus Vietnam

- 306 **Goi cuon** 5,70 €  
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis - Nudeln und  
Salat, dazu eine Hoi Sin Sauce
- 307 **Goi Muc** 5,50 €  
Aromatischer Salat mit Tintenfischstreifen, Sellerie, frischem Limettensaft,  
Chili - Schoten, Minze und Koriander.

#### Vietnam Hauptgerichte

##### Schweinefleisch

- 500 **Thit Heo Xao Mang** 10,50 €  
Schweinefleisch mit Glasnudeln, Bambusstreifen, Morcheln aus dem Wok,
- 501 **Bun Cha** 10,50 €  
Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill, auf einem Reismudel - Kräuter -  
Salat, Limetten - Knoblauch - Dip und Erdnüssen

##### Hühnerfleisch

- 502 **Thit Ga Xao Gia** 10,80 €  
Gehacktes Hühnchenfleisch mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln gebraten,  
verfeinert durch dunkle Sojasauce, Ingwer Limettenblatt
- 503 **Thit Ga Xao Mien** 10,80 €  
Wok gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Morcheln und Lauchzwiebeln,  
gewürzt mit Soja-, Oyster und Fischsauce

##### Rindfleisch

- 504 **Pho xao thit Bo** 11,10 €  
Breite Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln,
- 505 **Bo Xao Can Tay** 11,90 €  
Geschmetzelte Rinderhüfte mit Selleriestreifen und Lauchzwiebeln gebraten,  
verführerisch mit viel Knoblauch und Pfeffer gewürzt

##### Spezialität aus Hanoi

- 506 **Thit Bo xao Rau Muong** 12,70 €  
Hohl stieliger Wasserspinaat mit Rindfleisch mit Oyster- und dunkler  
Sojasauce, Peperoni und Knoblauch in Szene gesetzt

## Ente

- 507 **Vit chien – Rau xao** 14,50 €  
Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse
- 508 **Vit Xao Mang Ot** 14,50 €  
Gebratenes Entenfleisch mit Bambusstreifen, Morcheln, Peperoni

## Fisch / Meeresfrüchte

- 509 **CÀ Tom Muc Xao Rau** 13,80 €  
Pangasius Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten
- 510 **Ca xao Gung** 13,60 €  
Gebratenes Red Snapper mit Ingwer, Frühlingzwiebeln und Selleriestreifen.
- 511 **Muc Xao Rau Toi** 11,60 €  
Gebratene Tintenfischstreifen mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit reichlich Knoblauch und Kräuter
- 512 **Tom Xao Cai Dau Hao** 14,40 €  
Erlasene Pazifik - Garnelen mit "Pak Choi" im Wok gebraten, umgarnt mit delikater Soja-Oyster Sauce.

## Thailand Hauptgerichte Ente

- 400 **Bamee Pad Pet Yang** 14,50 €  
Gebratene Eiernudeln obenauf eine knusprige ½ Entenbrust Frischgemüse.
- 401 **Geang Koa Ped Krob** 14,70 €  
Krosse ½ Entenbrust, roten Thai - Kokosmilch - Curry, Litschi und Bambus.
- 402 **Ped Grob Pat Sot Thua** 14,70 €  
Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce obenauf eine knusprige 1/2 Ente.

## Hühnchen

- 807 **Kao Pat Gai** 8,50 €  
Duftig gebratener Thaireis mit knackigem Gemüse und Hühnchen
- 410 **Gai Pat Met Ma Muang** 10,80 €  
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Morcheln und Paprika in leichter Sojasauce
- 411 **Gai Preow Wan** 10,80 €  
Geflügelfleisch in süß - saurer Sauce, mit Ananas, Tomaten und Gurke
- 412 **Massaman Gai** 10,90 €  
Erdnussiges Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffel, Kokosmilch.
- 413 **Gaeng Kiau Wan Gai** 11,90 €  
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, Bambus, Thai - Aubergine
- 416 **Geang Ped Gai** 11,90 €  
Hühnchen im rotem Kokosmilchcurry mit Perlauberginen, Bambus, Peperoni
- Rindfleisch**
- 420 **Nua Pat Prik Thai Onn** 12,20 €  
Geschnetzelte Rinderhüfte mit rotem Thai - Curry frische grüne Pfefferkörner

- 421 **Nua Kratiem Prik Thai** 12,20 €  
In Knoblauch gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Chili und Pfeffer
- 422 **Nua Sap Pat Kaprao (scharfen Basilikum)** 12,20 €  
Gehacktes Rindfleisch in würziger Oyster - Soja-Sauce mit Thai-Auberginen
- 423 **Penang Nua** 12,20 €  
Würziges, rotes Rindfleischcurry mit Thai - Bohnen und Zitronenblättern
- Schweinefleisch**
- 430 **Moo Pat Prig Thai Onn** 10,70 €  
Schweinefleisch mit rotem Curry, grünen Pfefferkörnern und Kokosmilch
- 431 **Moo Sab Pat Kaprao (scharfen Basilikum)** 10,60 €  
Gehackte Schweineoberschale mit Paprika, im Wok gebraten, prickelnd
- 432 **Penang Moo** 10,80 €  
scharfes rotes Kokosmilchcurry mit Schweinefleisch, Thai-Bohnen, Peperoni

## Fisch und Meeresfrüchte

- 440 **Gung Sam Rod** 14,90 €  
Feine Garnelen mit frischem Gemüse mit scharfer süß - saurer Sauce glasiert
- 441 **Kao Pat Talay** 12,30 €  
Duftig gebratener Thai - Reis mit Meeresfrüchten, Gemüse Frühlingzw.
- 442 **Sen Lek Pat Thai** 13,50 €  
Thailändisches Nationalgericht mit Reismudeln, Garnelen, Tofu und Sojasprossen, leicht gesäuert mit der Tamarinden Schote, gehackten Erdnüsse.
- 443 **Gaeng Gung Zapparod** 14,70 €  
Würzig scharfes, rotes Thai - Curry von Königs - Garnelen und Sweet Ananas
- 450 **Pla Chu Chui** 13,90 €  
Pangasius Fischfilet in rotem Curry, Paprika, Zucchini, Limettenblättern
- 451 **Gung Pat Prig Thai** 14,90 €  
Garnelen rassig gewürzt mit rotem Curry, Kokossahne, grünen Pfefferkörnern

## VEGETARISCH Vorspeisen

- 610 **Poh Pia Tord Pak** 4,30 €  
8 St. gebackene Gemüse Frühlingrollen Pflaumen Dip und Salatgarnitur
- 611 **Pak Tord Krob** 3,90 €  
Gebackenes Gemüse serviert mit einer herzhaften Ingwer - Mayonaise

## Salate

- 615 **Xà lach voi ca chua** 4,90 €  
Eisberg Salat, Gurken, Asia Minze, Koriander, pikante Tomatensauce
- 616 **Som Tam** 4,80 €  
Pikanter grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse

## Suppen

- 620 **Tom Ka Pak Hed** 4,70 €  
Kokosnussmilch - Suppe mit Zitronengras, frischen Koriander, Pilzen

## Hauptgerichte

- 625 **Gaeng Kiau Wan Pak** 10,60 €  
Mild- scharfes grünes Curry von Gemüse, gegart in Kokosmilch
- 626 **Kao Pat Pak** 8,10 €  
Gebratener Reis mit Gemüse, Tomaten, Frühlingzwiebeln und Ei
- 627 **Pat Pak Ruam Mit Het** 9,80 €  
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten und glasiert mit herzhafter Oystersauce
- 628 **Guytiau Pat Pak Sukiyaki** 9,70 €  
Gebratene Reismudeln mit bissfestem Gemüse und Ei, verzaubert mit einer raffinierten Bohnen (Tofu) - Chilisauce.
- 629 **Gia xao Dau Phu** 8,50 €  
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Lauchzwiebeln mit etwas Knoblauch verfeinert
- 630 **Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“** 9,90 €  
Hohlstieliger Wasserspinat aus dem Wok gebraten, raffiniert mit Cilli, Knoblauch und Oystersauce gewürzt

## Dessert:

- 600 **Gluei Tod oder Zapparot Tord** 4,90 €  
Gebackene Banane oder Ananas mit Vanille Eis
- 601 **Thailändische Kokosnuss – Bällchen gebacken** 4,90 €
- 602 **Gluei Naam Gatih** 4,50 €  
Banane in Kokosmilch gegart, verfeinert mit Palmzucker
- 603 **FrISChe exotISChe Früchte** 4,70 €  
Mit einer warmen Orangen – Schokoladesauce serviert
- 605 **„Ma Muang Kao“** 4,40 €  
Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30-15.00 Uhr und 18.00-23.30 Uhr geöffnet  
Samstags u. Feiertage 17.00-23.30 Uhr  
Sonntag Ruhetag  
Küche bis 22:30 Uhr  
Mittagsbuffet 11:30 Uhr bis 14:30  
gegenüber vom „Hit“ Einkaufsmarkt