



V 𠄎 G G i 𠄎

VIETNAMESE CUISINE

Wir freuen uns,
Sie als Gast in unserem Restaurant
ganz herzlich begrüßen zu dürfen!



Begeistert?

Der Genuss geht weiter
in der Gollierstraße 39,
80339 München mit
unserem kulinarischen
Restaurant.





Die Seele unseres Geschmacks: Unsere Gründerin

Tauchen Sie ein in die Aromen Vietnams, geschaffen von unserer Gründerin Ha, einer kulinarisch versierten Vietnamesin. Jedes Gericht erzählt Geschichten von Hà Nội bis Sài Gòn, geprägt von tiefen Wurzeln und traditionellen Werten.

Unsere Küche spiegelt nicht nur den bestmöglichen Geschmack, sondern eine Leidenschaft für Authentizität wider. Vom Team der talentierten Köche bis zu den herzlichen Mitarbeitern – jeder ist Teil einer Familie, die ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis schafft.

Das Ha Veggie Vietnamese Cuisine

steht mit seinem Namen für die Vietnamesisch vegetarische Kulinarik. Diese fängt schon beim Kauf der Grundzutaten an, welche so viel wie möglich feinste Bio Qualität aufweisen. Wir bieten ihnen immer die neuesten Kreationen an, welche sie mit einem verblüffenden Geschmackserlebnis versorgen werden.

Vietnamesisches Nationalgericht

Pho Chay



Suppen (vegan)

1. **Sup Rau** ^{f,l} 7,50 €
Gemüsesuppe mit seidigem Tofu und frischem Koriander.
2. **Sup Nuoc Dua** ^f 7,90 €
Milde Kokossuppe mit seidigem Tofu, Pilzen und Zitronengras.

Nudelsuppen (vegan)

Pho Chay ^{a,f}

Die braunen wohlschmeckenden Reisbandnudeln in Gemüsebrühe gelten in Vietnam als ein beliebtes Nationalgericht. Unter Zugabe von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln, entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Bio-Tofu, Seitan, Shiitake-Pilzen, Gemüse der Saison und reichhaltigen frischen Kräutern, ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.

3. **klein** 8,50 €
4. **groß** 15,90 €

Canh Chua ^f

Eine milde süß-saure Reisnudelsuppe mit Bio-Tofu, Ananas, Tamarinde, Tomaten und frischen Kräutern.

5. **klein** 8,50 €
6. **groß** 15,50 €



Nom Du Du

Salat-Empfehlung des Hauses:

Salate (vegan)

11. **Nom Du Du** ^e 9,90 €
Grüner Papaya-Salat mit Limetten-Chili-Dressing, Erdnüssen und frischen Kräutern.
12. **Nom Xoai** ^e 8,90 €
Mangostreifen-Salat mit roter Zwiebel, Erdnüssen und frischen Kräutern in einem Limetten-Chili-Dressing.
13. **Avocado Salat** (leicht scharf) 8,90 €
Frische Bio-Avocado mit Orangen-Würfel und Paprika in hausgemachten Limetten-Dressing.
15. **Goi Buoï** ^{e,a} 9,50 €
Pomelosalat mit knusprigen Seitan, Gurke, Karottenstreifen, Pepperoni, Kräutern, Erdnüssen in Limetten-Chilli-Dressing.
20. **Goi Cuon** ^{e,f} 7,90 €
Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Mangostreifen und asiatischen Kräutern, dazu hausgemachte Hoisin-Sauce, zur Auswahl mit:
- a. **mariniertem Bio-Tofu**
 - b. **frischer Bio-Avocado**
 - c. **sautierten Pilzen**



Knusprige Vorspeise



30. **Nem Chay** ^{a,v} 6,90 €
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Süß-Sauer-Dip.
31. **Khoai Lang Chien** ^{a,c,l,v} 6,90 €
Hausgemachte Bio-Süßkartoffel-Pommes, serviert mit leicht scharfem Dip.
32. **Wan Tan** ^{a,c,f,v} 7,90 €
Goldene Teigtaschen gefüllt mit Bio-Tofu, Taro und Pilzen, dazu Süß-Sauer-Dip.
33. **Dau Chien Gion** ^{a,f,v} 7,50 €
Knuspriger Seidentofu mit Erdnuss Sauce.
36. **Com Cuon** ^{a,c,l,v}
Knusprige Reisrollen gefüllt mit Mango, Gurke, Karotten, Avocado und Bio-Tofu mit Teriyaki und hausgemachter Mayonaisse.
- | | |
|----------|---------|
| 5 Stück | 9,90 € |
| 10 Stück | 17,90 € |

Gegrillte Vorspeisen

34. **Nam Nuong** ^{l(vegan)} 7,90 €
Gegrillte marinierte Kräuterseitlingsspieße auf Reisnudelnetz, Sesam und mit hausgemachter Limettensoße.
35. **La Lot** ^{f,l(vegan)} 7,90 €
Gegrillter Bio-Tofu, Austernpilze und Shiitake Pilze, ummantelt von aromatischen Betelblättern.



Gedämpfte Vorspeisen



37. **Edamame** ^f (vegan)

Gedämpfte Sojabohnen mit grobem Meersalz.

5,90 €

38. **Ha Cao** ^{l,f} (vegan)

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Gemüse, dazu hausgemachtes Soja-Limetten-Dressing.

8,50 €

39. **Bao** ^{a,e,f,v}

Gedämpfter Hefeteig gefüllt mit Salat, Kräutern, Mangostreifen, Erdnüssen und Röstzwiebeln in karamellisierter Sauce, zur Auswahl mit:

- a. **mariniertem Bio-Tofu**
- b. **sautierten Pilzen**

6,50 €



Empfehlung des Hauses:

Gemischte Vorspeisen (mit verschiedenen Dips)

40. **Vorspeisenplatte** ^{a,c,e,f,v} (ab 2 Personen)

pro Person 16,90 €

Sommerrollen mit Bio-Avocado (**Goi Cuon**),

grüner Papaya Salat (**Nom Du Du**),

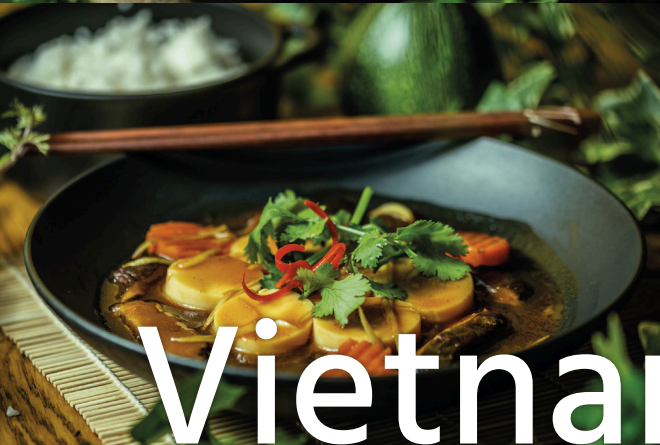
gegrillter Bio-Tofu und Pilze in Betelblättern (**La Lot**)

Teigtaschen gefüllt mit Bio-Tofu, Taro und Pilzen (**Wan Tan**)



Food Kultur





Vietnams



Reisgerichte

50. Cari ^{1,g,v} (scharf)

Marktfrisches Gemüse, rotes Curry, Süßkartoffeln in Kokos-Curry Sauce, wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| 1. Bio-Tofu ^f | 16,90 € |
| 2. Seitan ^a | 16,90 € |
| 3. Knusprigem Bio-Kürbis ^a | 17,50 € |
| 4. Knusprigem Kräuterseitling ^a | 17,90 € |

60. Sot Dau Phong ^{e,g,v} (leicht scharf)

Gedämpftes Gemüse mit leckerer Erdnuss-Soße, wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| 1. Bio-Tofu ^f | 16,90 € |
| 2. Seitan ^a | 16,90 € |
| 3. Knusprigem Bio-Kürbis ^a | 17,50 € |
| 4. Knusprigem Kräuterseitling ^a | 17,90 € |

70. Sot Bo ^{g,v}

Frische Kokos-Avocado Sauce mit Gemüse, wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| 1. Bio-Tofu ^f | 16,90 € |
| 2. Seitan ^a | 16,90 € |
| 3. Knusprigem Bio-Kürbis ^a | 17,50 € |
| 4. Knusprigem Kräuterseitling ^a | 17,90 € |

100. Com Rang ^{c,f,v}

Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse, Bio-Tofu, Röstzwiebeln & Koriander.

17,90 €

Empfehlung des Hauses:

Phu Truc Hap



Empfehlung des Hauses (vegan)

80. **Cha Ca Sot Ca Chua** ^a **(Familienrezept)** 17,90 €
Vietnamesische Taler aus Tofu, Pilzen, Dill, Karotten mit frischer Tomatensoße, Lachzwiebeln und Koriander.
81. **Nam Xao** ^f 18,90 €
Gedämpfter Seidentofu mit gebratenen verschiedenen Pilz-Sorten.
82. **Bi Kho** ^a **(leicht scharf)** 17,90 €
Geschmorter Seitan mit frischer Bio-Zucchini, Paprika, Zitronengras und Shiitake Pilzen.
83. **Dau Hu Kho Thom** ^f 17,90 €
Würzig marinierte Bio-Tofu Würfel mit Ananas, Pilzen und Tomaten.
84. **Phu Truc Hap** ^f 18,50 €
Gedämpfter Bio-Tofu mit Gemüse und Pilzen, ummantelt von Tofublättern in Shiitake-Pilz-Sauce.
85. **Ca Tim** ^{f,!} **(leicht scharf)** 16,50 €
Gebackene Bio-Aubergine in Ingwer-Galgant-Zitronengras-Sauce mit Ananas und Sesam.
86. **Nam Nuong Banh Hoi** [!] **(Streetfood)** 17,90 €
Gegrillte Kräuterseitlingsspieße auf Reismudelnetz mit frischen Kräutern , Salat und Sesam mit hausgemachter Limettensoße.
87. **Bo Sa Ot** ^{1,a,f} **(leicht scharf)** 17,50 €
Gebratener Seitan mit marktfrischem Gemüse, Zitronengras und Peperoni.

Nudelgerichte

Glasnudeln

110. **Mien Xao** ^{a,c,f,v} 17,90 €
Vietnamesische Glasnudeln mit Bio-Tofu, Eier, frischem Gemüse, Koriander und Röstzwiebeln.

Reisbandnudeln

120. **Pho Xao** ^{c,e,f,v} 17,90 €
Reisbandnudeln mit Bio-Tofu, Eier, frischem Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
130. **Banh Canh** ^{a,f,l} (vegan) 17,90 €
Dicke Udon-Nudeln mit Bio-Tofu, Gemüse, Röstzwiebeln und Koriander.

Reisnudeln

Bun ^e (vegan)

Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachtem Limetten-Dressing, wahlweise mit:

141. **gebackenem Bio-Tofu** ^f (mit Soja-Limetten-Dressing) 17,50 €
142. **vegetarischen Frühlingsrollen** ^{a,v} 17,50 €
143. **marinierten Pilzen** 17,90 €
144. **gegrilltem Bio-Tofu und Pilzen, ummantelt von aromat. Betelblättern** ^f 17,90 €
145. **mariniertem Seitan** ^a 17,50 €



Empfehlung des Hauses

Rollen Sie selbst!

mit Tu Cuon

500. Tu Cuon ^{e,1} (vegan)

Direkt an Ihrem Tisch werden traditionell asiatische Kräuter, Salat und verschiedene Toppings in Reispapier eingerollt. Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips, wahlweise mit:

Wählen Sie bei den Hauptzutaten zwischen:

- | | |
|---|---------|
| 1. Tofu ^f gebackener Bio-Tofu | 18,90 € |
| 2. Nam verschiedene marinierte Pilz-Sorten | 19,90 € |
| 3. Thap Cam ^f (501 + 502) | 19,50 € |

Beilagen zu allen Hauptgerichten

Jede Hauptspeise (außer Nudelgerichte) wird mit einer Portion Jasmin-Reis serviert.

Gerne können Sie folgende Beilagen zusätzlich bestellen:

- | | |
|--|--------|
| 401. Gekochter Reis (vegan) | 3,00 € |
| 402. Reisnudeln (vegan) | 3,00 € |
| 403. Erdnuss- ^{e,g,v} , Curry-Sauce ^{1,g,v} oder Avocado-Sauce ^{g,v} | 3,00 € |
| 404. Reispapier (vegan) | 0,50 € |
| 405. Frische Kräuter (vegan) | 3,00 € |
| 407. Gebratener Eierreis ^v | 6,90 € |
| 408. Gekochter roter Reis (vegan) | 3,50 € |

Nachtisch-Empfehlung des Hauses:
Banh Dua



Nachtsch

651. **Hausgemachte Kokos-Panna Cotta** ¹ (vegan) 6,90 €
mit Mango-Maracuja Püree und frischem Obst
652. **Chuoï Chien Kem** ^{1,a,c,g,v} 6,90 €
Gebackene Bananen mit Vanille Eis und frischem Obst
653. **Kem Che Xanh** ^{1,c,g,v} 7,50 €
Erfrischendes Eis aus grünem Tee
654. **Banh Khoai Mon** ^e (vegan) 7,50 €
Gedämpfter Taro-Klebreis im Bananenblättermantel,
mit Kokosmilch-Soße und Erdnüssen
655. **Banh Dua** (vegan) 6,90 €
Kokosnuss Bällchen aus frischer Kokosnuss und Reismehl

Kaffee- und Teegenuss

- Espresso** ³ / **Doppelter Espresso** ³ 2,50 € / 3,70 €
- Espresso Macchiato** ^{3,g} 2,70 €
- Tasse Kaffee** ³ 3,20 €
- Milchkaffee** ^{3,g} 3,70 €
- Cappuccino** ^{3,g} 3,70 €
- Latte Macchiato** ^{3,g} 3,90 €
- Vietnamesischer Kaffee** ^{3,g} mit gesüßter Milch 5,50 €
- Hausgemachter Bio Tee** 4,70 €
aus frischem Ingwer, Limettenblättern, Zitronengras und Bio-Honig
- Haugemachter Salz-Limetten Tee** mit Ingwer und Bio-Honig 4,90 €
- Frischer Tee** mit Bio - Honig 4,20 €
Pfefferminz Tee, Ingwer Tee oder Orangen-Ingwer Tee
- Jasmin Tee / Grüner Tee** 4,20 €
- Rosenknospen Tee** (mit grünem Tee) 4,20 €
- Hibiskustee** (Sternanis, Zimt, brauner Zucker) 4,20 €



Cooler Getränke

Säfte / Nektare

Lassi

Hausgemacht

Aperitifs & Digestifs

Longdrinks & more

Cocktails

Spirituosen

Bier

Weine

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser S. Pellegrino, mit / ohne Kohlensäure	0,25Fl / 0,75Fl	2,90 € / 6,70 €
Coca Cola ^{1,3a} , Coca Cola - Zero ^{1,3a,6}	0,2l	2,70 €
Mezzo-Mix ^{1,3a} oder Sprite ^{3a}	0,4l	4,50 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2l	3,50 €

Fruchtsäfte

Apfel ^{3a} , Johannisbeer ^{3a} , Orange ^{3a} , Ananas ^{3a} als Schorle	0,2l / 0,4l 0,4l	2,90 € / 4,90 € 4,50 €
--	---------------------	---------------------------

Nektare

Maracuja ^{3a} , Mango ^{3a} , Lychee ^{3a} , Guava ^{3a} als Schorle	0,2l / 0,4l 0,4l	3,20 € / 5,50 € 4,70 €
---	---------------------	---------------------------

Lassi ^{1,g,v}

Mango Lassi	0,2l	0,4l
Avocado Lassi	3,90 €	6,50 €
Rosé Lassi (Guavensaft, Joghurt, Zucker)		6,90 €
		6,90 €



fresh & homemade!

Hausgemacht

Glas 0,33l

(alles auch mit Rum +1,50 €)

Limonade 6,50 €

Frische Limetten, Ingwer, Bio-Minze,
Chiasamen, brauner Zucker

und Kumquat 6,90 €

und frischer Maracujafrucht 6,90 €

Salzige Limetten Limonade 6,90 €

Tamarinsoda 6,90 €

Tamarindenfrucht, Ingwer, Soda

Red Summer 7,50 €

Bio-Waldfrüchte, Limetten,
Thai-Basilikum, Chiasamen

Forever Beauty ^{1,2} 7,50 €

Frische Orangen, Limetten, Ingwer
Zitronengras, Ginger Ale

Ha's Eistee 6,90 €

frischer Jasmin-Eistee mit Ingwer, Limetten,
Minze, Zitronengras

Café Sua Da ^{3,v} 6,90 €

Vietnamesischer Eiskaffee
mit gesüßter Kondensmilch

Frische Kokosnuss 7,50 €

Alkoholische Getränke

Aperitive & Digestifs

Prosecco ^m	0,1l	4,50 €
Prosecco Aperol / Houndersirup ^{1,m}	0,1l	5,50 €
Sprizz / Hugo ^{1,m}	0,3l	7,30 €
Campari Orange ^{1,3}	0,3l	7,30 €
Pflaumenwein ^m	5cl	3,90 €

Longdrinks & more

Jack Daniel's Cola ^{1,2,3a} 9,90 €

Gin-Tonic ⁴

mit Gordon's Gin	9,90 €
mit Bombay Gin	9,90 €
mit Pink Gin ¹	9,90 €
mit Brooklyn Gin	12,90 €
mit Hendrick's Gin	12,90 €
mit Gin Mare	12,90 €
mit Bulldog Gin	12,90 €

Cocktails

Caipirinha ^a Pitu, Limetten, brauner Zucker	9,90 €
Caipiroska ^{1,3a} Wodka, Limetten, Brauner Zucker	9,90 €
Pina Colada ^{2,g} Bacardi Rum, Creme de Coconut, Ananassaft, Maracujasirup, Sahne	9,90 €
Mai Tai ^{h,1} Brauner Rum, Bacardi, Limetten, Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup	11,90 €
Zombie ¹ Brauner Rum, Captain Morgan, Contreaux, Kirschlikör, Grenadine, Orangensaft	11,90 €
Singapore Sling ¹ Gin, Cherry Brandy, Grenadine, Limettensaft	9,90 €
Cuba Libre ^{1,3a} Weißer Rum, Coca Cola, Limetten	8,90 €
Pina Colada Natura ^{3a,g} Kokoscreme, Ananassaft, Maracujasirup	8,90 €

Spirituosen

Liköre ¹

Ramazotti / Averna / Jägermeister	2cl	3,50 €
-----------------------------------	-----	--------

Vodka

Absolut	4cl	4,50 €
---------	-----	--------

Whisky ¹

Jack Daniels / Johnnie Walker Red	4cl	4,50 €
-----------------------------------	-----	--------

Cognac ¹

Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,50 €
---------------------	-----	--------

Bambusschnaps ¹

	2cl	3,50 €
--	-----	--------

Biere

Helles Augustiner ^a / Augustiner alkoholfrei ^a	0,25l	2,90 €
---	-------	--------

	0,5l	4,70 €
--	------	--------

Radler ^{a,3a} / Russen ^{a,3a}	0,5l	4,50 €
--	------	--------

Franziskaner ^a	0,5l	4,70 €
----------------------------------	------	--------

Weizen Hell / Dunkel / Alkoholfrei		
---	--	--

Augustiner Pils ^a	0,33l	4,70 €
-------------------------------------	-------	--------

Singha Bier ^a / Saigon Bier ^a	0,33Fl	5,50 €
--	--------	--------

Offene Weine

Weißwein ^m

Pinot Grigio del Vento
Weingut Villa Rocca, Italien

Grüner Veltiner
Weingut Karl Haimerl, Österreich

Riesling Qualitätswein
Weingut Familie Rauhen, Deutschland

Glas 0,1l

3,90 €

3,90 €

4,20 €

Glas 0,2l

6,90 €

6,90 €

7,50 €

Glas 0,3l

Weinschorle ^m

5,20 €

Rotwein ^m

Nero D' Avolo
Weingut Cataldo, Italien

Primitivo Puglia
Weingut Barocco, Italien

Chianti
Cantina Etrusca, Italien

Glas 0,1l

3,90 €

3,90 €

3,90 €

Glas 0,2l

6,90 €

6,90 €

6,90 €

Rosé ^m

Portugieser Weißherbst
Pfalz 2009, Weingut Hambacher
Schloss Kellerei, Deutschland

Glas 0,1l

3,90 €

Glas 0,2l

6,90 €

Flaschenweine

Asolo ^m, Prosecco, Italien 29,00 €
trocken, fruchtig im Geschmack, saftig und ausgewogen.

Weißwein ^m 0,75 Flasche

Chardonnay Trentino, trocken 27,00 €
mit saftigem Aroma und einer feinen Nase, Italien

Grüner Veltiner, trocken 29,00 €
Der Weißgipfler bringt seine elegante Würze voll zum Ausdruck, Österreich

Lugana DOP, trocken 35,00 €
frisch, samtig mit dem richtigen Säureanteil, Italien

Rotwein ^m 0,75 Flasche

Merlot Trentino, Italien 27,00 €
voller Körper und intensives Aroma, Ideal zu kräftigen Speisen wie Suppen und Fleischgerichte

Cabernet Sauvignon, Italien 27,00 €
hat einen intensiven, komplexen Duft nach Eukalyptus und reifen dunklen Früchten

Bordeaux, France 29,00 €
leicht, zarte Früchte

Rosé ^m 0,75 Flasche

Lagrein Rosato, trocken 29,00 €
fruchtiger und würzig saftiger Roséwein
Mild, saftig mit einem schönen Süß-Säure-Spiel am Gaumen, Italien



HA VEGGIE

HERZOGSTRASSE 129
80796 MÜNCHEN
HA GASTRO UG

Tel: 089-38044712
www.haveggie.de
schwabing@haveggie.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11:30 - 23:00 Uhr
Sa, So & Feiertage
12:30 - 23:00 Uhr

DREIMÜHLENSTR. 30
80469 MÜNCHEN
HA Gastronomie 1 GmbH

Tel: 089-15984435
www.haveggie.de
isar@haveggie.de

Öffnungszeiten:

Di - Fr 11:30 - 15:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Sa, So & Feiertage 12:30 - 23:00 Uhr

Zeichenerklärung:

Zusatzstoffe:

- 1=mit Farbstoffen
- 2=Konservierungsstoff(en)
- 3a=mit Antioxidationsmittel
- 3=koffeinhaltig
- 4=chininhaltig
- 5=mit Geschmacksverstärker(n)
- 6=mit Süßungsmitteln

v= vegetarisch

Allergene:

- a=glutenhaltiges Getreide
- b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c=Eier und Eiererzeugnisse
- e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f=Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- g=Milch und Milcherzeugnisse
- h=Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse (Mandeln, Cashewnüsse ...)
- i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- l=Sesamsamen und daraus Sesamerzeugnisse
- m=Schwefeldioxid und Sulfite

Karte gültig ab 04.2026