

# WILLKOMMEN



TEMPEL  
Vietnamese Kitchen & Bar

WIR WÜRDEN UNS SEHR

ÜBER IHREN BESUCH IN EINEM  
UNSERER ANDEREN RESTAURANTS FREUEN:



**TEMP EL**  
Vietnamese Kitchen & Bar  
[www.tempel.asia](http://www.tempel.asia)



**VIET VILLAGE**  
RESTAURANT

# **TEMPEL APERITIF 8.9**

## **ARUBA SPRITZ**

Myer's Rum, Pistazien Sirup, Maracuja Nektar, Prosecco, Minze

## **BLUE VELVET**

Vermouth, frische Blaubeeren, Cranberry Sirup, Chablis

## **NIGHT SKY**

Hendrick's Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gurke, Tonic Water

## **LILLET FIZZ**

Lillet Blanc, Gurke, Limetten, Minze

## **LYCHEE COOLER**

Absolut Vodka, Prosecco, Lycheelikör

## **PASSION FIZZ**

Lillet Blanc, Prosecco, Passionsfrucht, Minze

## **PINK BUBBLE**

Creme de Pamplemousse, Beeren, Minze, Wild Russian Berry

## **PIMM'S CUP**

Pimm, Gurke, Früchte, Ginger Ale

## **PRICKE BERRY**

Lillet Rose, Gurke, frische Erdbeeren, Minze, Wild Russian Berry

## **RHABABER SPRITZ**

L-Affaire Likör, Prosecco, Limetten

## **APEROL SPRITZ**

## **CAMPARI SODA / ORANGE**

## **HUGO**

# **TEMPEL COCKTAILS 9.9**

## **MAITAI**

Spezial Mix nach Hausezept

## **MOJITO (Classic, Ingwer, Kokos, Lemongrass)**

Captain Morgan Rum, brauner Zucker, Minze, Limetten

## **HANIS CREAM**

Absolut Vodka, Limetten, Kokosmilch,

Maracujasaft, Ananassaft, VanilleEis

## **MOSCOW MULE / MUNICH MULE**

Absolut Vodka oder Gin,

Thomas Henry Spicy Ginger, Limetten

## **BOMBAY GINGER CRUSH**

Bombay Gin, frische Kumquats, Ingwer, Limetten

## **CAIPIRINHA (Classic, Pineapple, Strawberry)**

Pitu Cachaca, Limetten, brauner Zucker

# **ALKOHOLFREIE COCKTAILS 7.9**

## **ELLA BELLA**

Orangesaft, Maracujasaft, Kokosmilch, frische Banane, Vanille Eis

## **SWEET NANA**

Ananassaft, Mangosaft, Orangesaft, Grenadine, Vanille Eis

## **MR. VIP**

Blue Curacao, Limettensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft

## **FRESH GARDEN**

Limetten, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

# WARME VORSPEISE

## **CHA GIO** A

Frühlingsrollen, Hackfleischfüllung, Reisnudeln, Fischsauce-Dip 7.9

## **CHA GIO RE** A, B, D

Frühlingsrollen, Meeresfrüchtefüllung, Fischsauce-Dip 7.9

## **CHA GIO MIX** A, D

3Erlei von Frühlingsrollen

(Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte), Fischsauce Dip 10.9

## **WANTAN CHIEN** A, B, D

Crispy Wantan, Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung, Ingwer-Dip 7.9

## **BO LA LOT** O, E

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter gewickelt

Reisnudeln, Erdnüsse, Fischsauce-Dip 8.9

## **GA SA-TE** E

Gegrillte Hähnerspieße, Erdnüsse, Erdnuss-Dip 7.9

## **SUON NUONG**

Knusprige Spareribs vietnamesischer Art, Homemake-Dip 7.9

## **TOM CHIEN XU** A, B

Gebackene Garnelen, Panko-Mantel, Ingwer-Dip 10.9

## **SO DIEP MO HANH** R

Gegrillte Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln-Pesto, Ingwer Dip 12.9

## **CUA LOT RANG MUOI** A, B

Gerösteter Butterkrebs, Frühlingszwiebeln, Papaya Salat 12.9

## **BANH TRANG CUON** A, B

Gebackene gefüllte Teigtaschen, Knusprige Ente, Salat, Gurke  
eingelegter Weißkohl, Koriander, Hoisin-Dip 9.9

# SUPPE

**PHO** wird auch 24 Stunden Suppe genannt und ist das bekannteste Nationalgericht Vietnams. Die kräftige Suppe mit frischen Kräutern, Reisbandnudeln.

## **PHO BO** <sup>D</sup>

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch	(Klein)	8.9
	(Groß)	16.9

## **PHO GA** <sup>D</sup>

Hühnerbrustsfilet	(Klein)	7.9
	(Groß)	15.9

## **SUP WANTAN** <sup>B</sup>

Wantan-Suppe, Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung, Pak-Choi 7.9

## **SUP NUOC DUA** <sup>B</sup>

Kokosmilch-Suppe, Garnelen, Pilze, Koriander, Frühlingszwiebeln 8.9

## **SUP TOM CHUA CAY** <sup>B</sup>

Sauer-Scharf-Suppe, Garnelen, Galanga, Pilze 9.9

# DUMPLINGS

## **BANH BAO** <sup>A, D</sup>

Gedämpfte Hefeteigtaschen gefüllt mit Huhn und Garnelen 7.9

## **BANH BOT LOC** <sup>A, B, D</sup>

Tapiako-teig, gefüllt mit Garnelen-Hackfleisch, Fishsauce-Dip 7.9

## **SHAO MAI** <sup>A, B, F, N</sup>

Gedämpfte Wantan Teigtaschen, Garnelenfüllung, Soja-Dip 7.9

## **HA CAO** <sup>B, F, N</sup>

Gedämpfte Reisteigtaschen, mit Garnelenfüllung, Soja-Dip 7.9

## **MIXED DUMPLINGS** <sup>A, B, D, F, N</sup>

4Erlei Dumplings, Fisch-Soja-Dips 10.9

# SALATE

<b>BUNTER GEMISCHTER SALAT</b> , Homemake Dressing	11.9
Topping: Ente / Rinderfilet / Hünchenfilet / Lachsfilet / Garnelen / Tofu	

## **GOI DU DU** B, D, E

Grüne Papaya, Garnelen, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Kräutern 9.9

## **GOI XOAI VIT** D

Ente, Mango, Röstzwiebeln, Kräutern 9.9

## **GOI BO** D, E

Rindfleisch, Rote Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüsse, Kräutern 9.9

# SOMMERROLLEN

Sommerrollen mit Salat, frischen Kräutern und

Reisnudeln wahlweise mit:

## **GOI CUON GA** D

Gegrillt Hünchenfilet, Fischsauce-Dip 8.9

## **GOI CUON BO** D

Rinderfilet, Fischsauce-Dip 8.9

## **GOI CUON TOM** B, E

Garnelen, Hoisin-Dip 8.9

## **GOI CUON CUA** A, B, E

Gerösteter Butterkrebs, Ingwer-Dip 10.9

# SHARING IS CARING

## **STARTER SELECTION** A, B, E, F, N

## **AB 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON**

Kombination aus gegrilltem Rindfleisch, Sommerrollen, Frühlingsrollen

Hühnerfleischspieße, Gebackenen Wantan

Mango-Ente-Salat, Papaya Salat, diverse Dips 15.9

# SPEZIALITÄT & GRILL

## COM NUONG <sup>B</sup>

gegrillter Jasmin Reis, Garnelen, Jakobsmuscheln  
Rindfleisch, Hühnerfleisch, Gemüse, serviert im heißen Topf 24.9

## BO THAN NUONG

Rinderfiletsteak gegrillt, Grillgemüse, Salat, Basilikum-Sauce 26.9

## SURF & TURF <sup>B</sup>

gegrilltes Rinderfiletsteak, gebrillierte Garnelen, Grillgemüse,  
Salat, Basilikum-Limette-Sauce 27.9

## BUN VIT NUONG GIENG <sup>D</sup>

gegrilltes Entenbrustfilet, Reisbandnudeln, Frischen Kräutern  
Salat, Fisch-Sauce 22.9

## VIT NUONG SOT ME

saftiges Filet von der Barbarie-Ente rosa gegrillt, Gemüse  
Baby-Mais, Zuckerschoten, Pilze, Tamarinden-Sauce 23.9

## VIT NUONG SOT LA QUE <sup>D, leicht scharf</sup>

saftiges Filet von der Barbarie-Ente rosa gegrillt, Gemüse  
Baby-Mais, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Basilikum-Sauce 23.9

## TOM NUONG <sup>B</sup>

gebrillierte Garnelen, Grillgemüse, Basilikum-Limette-Sauce 27.9

## TOM VA SO DIEP NUONG <sup>B, R</sup>

gebrillierte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Grillgemüse  
Basilikum-Limette-Sauce 26.9

## CA NUONG LA CHUOI <sup>D</sup>

gegrilltes Seeteufelfilet in Bananenblatt, Pak-Choi, Zitronengras-Dip 24.9

## CA LOTTE XAO LA QUE <sup>D, leicht scharf</sup>

gebratener Seeteufel, Gemüse, Thai-Basilikum  
Frühlingszwiebeln, Peperoni 24.9

## SO DIEP XA OT LA CHANH <sup>R</sup>

gebratene Jakobsmuscheln, Zitronengras, Chili, Kaffir-Blätter 24.9

## TOM XAO ME <sup>B</sup>

gebratene Garnelen, Zuckerschoten, Baby-Mais  
grüner Spargel, Austernpilze, Tamarinden-Sauce 26.9

# AUS DEM WOK

## **GA XAO LA QUE** D, N, leicht scharf

Zartes, Gebratenes Hähnchenfilet, Thai-Basilikum, Gemüse 18.9

## **GA XAO XA OT** D, N, scharf

Zartes, Gebratenes Hähnchenfilet, Zitronengras, Gemüse 18.9

## **GA XAO SOT ME** D, N

Knuspriges Hähnchen, Tamarinde-Sauce, Gemüse 18.9

## **BO XAO KHOM** D, L

Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak, Ananas, Sellerie  
Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln  
serviert in einer frischen Ananas 20.9

## **BO XAO LA QUE** D, N, leicht scharf

Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak, Rote Zwiebeln  
Thai-Basilikum, Gemüse 20.9

## **BO XAO XA OT** D, N, scharf

Saftiges Gebratenes Rinderhüftsteak, Rote Zwiebeln  
Zitronengras, Gemüse 20.9

## **VIT GION GUNG** A

Knusprige Ente, Ingwer, Gemüse 21.9

## **VIT GION PAKCHOI** A

Knusprige Ente, Pak-Choi 21.9

## **VIT GION SOT TOFU** A, scharf

Knusprige Ente in Tofu-Sauce, Gemüse 21.9

## **CA LOTTE XAO LA QUE** D, leicht scharf

Gebratener Seeteufelfilet in Thai-Basilikum-Sauce,  
Frühlingszwiebeln, Peperoni, Gemüse 24.9

## **MUC XAO LA CHANH** D, R, scharf

Baby-Sepien scharf angebraten mit Frischem Gemüse  
Limettenblätter, Cayenne-Pfeffer und Frühlingszwiebeln 21.9

# NUDELSCHALE

Lauwarme, vietnamesische Reisnudelschale mit Salat, roten Zwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern, die mit einem leicht scharfen Fischsauce-Limetten-Chili-Dressing serviert wird.

Bun-Nudelschale wahlweise mit:

**BUN THIT NUONG** D, E, F

Gegrilltes Schweinefleisch 17.9

**BUN GA CHA GIO** D, E, F

Gegrilltes Hähnchenfilet, Frühlingsrollen 18.9

**BUN BO NAM BO** D, E, F

Rindfleisch, Frühlingsrollen 19.9

**BUN LA LOT CHA GIO** D, E, F

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter gewickelt, Frühlingsrollen 19.9

**BUN VIT** A, D, E, F

Knusprige Ente 21.9

**BUN TOM** B, D, E, F

Gegrillte Riesengarnelen 22.9

# ZUM SELBSTROLLEN

„Heute wird selbst gerollt“ ist das Motto. Immer dabei sind frische Kräuter, Salat, Reisnudeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Reispapier und raffinierte Dips. Self Rolling Set wahlweise mit:

<b>CUON GA NUONG</b>	C, D, E, F	
Gegrillte Hähnchenfilet		20.9
<b>CUON BO LA LOT</b>	C, D, E, F	
Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter gewickelt		21.9
<b>CUON BO XAO</b>	C, D, E, F	
Gebratenes Rindfleisch		21.9
<b>CUON VIT GION</b>	A, C, D, E, F	
Knusprige Ente		22.9
<b>CUON TOM NUONG</b>	B, C, D, E, F	
Gegrillte Riesengarnelen		23.9
<b>CUON CA LOTTE</b>	C, D, E, F	
würziger Seeteufel		23.9

**ROLL IT ALL SPECIAL** A, B, C, D, E, F

**AB 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON**

Garnelen, Seeteufel, Rindfleisch, Hähnchenfilet, Knusprige Ente 26.9

# CURRYS

Rote Curry Gerichte schmecken durch die Verwendung von Kokosmilch und Sahne leicht süßlich und fruchtig. In Kombination mit frischem Gemüse, Süßkartoffeln und der natürlichen Scharfe wirken die Gerichte sehr frisch und leicht scharf.

Rotes Curry wahlweise mit:

## **GA CURRY** A, D, N

Knusprigem Hähnchen 18.9

## **BO CURRY** D, G

Gebratenem Rindfleisch 19.9

## **VIT GION CURRY** A, D, G

Knuspriger Ente 21.9

## **CA HOI CURRY** D, G

Gegrilltem Lachsfilet 21.9

## **CUA LOT CURRY** A, B, D, G

Gerösteter Butterkrebs 22.9

## **TOM CURRY** B, D, G

Gebratene Riesengarnelen, serviert in junger Kokosnuss 24.9

## **TOFU CURRY** D, F

Gebratener Tofu 17.9

# VEGETARISCH

## VORSPEISE

### **RAU CHIEN XU** A, D

Tempura, Auberginen, Champignons, Spargel, Zucchini  
Zuckerschoten 7.9

### **GOI CUON TOFU** F, D

Sommerrollen mit Tofu, hausgemachter Hoisin Dip 7.9

### **CHA GIO CHAY** A

vegetarische Frühlingsrollen 7.9

### **HA CAO CHAY** B, F, N

gedämpfte Reisteigtaschen mit Gemüsefühllung, Soja Sesam Dip 7.9

### **MIXED VEGATARIAN** A, B, F, N

Cha Gio Chay, Ha Cao Chay, Soja Sesam Dip 9.9

## HAUPTGERICHTE

### **TOFU XA OT** F, scharf

Gewürzter Tofu aus dem Wok, Zitronengras, frischem Gemüse 16.9

### **TOFU SOT TOFU** D, F, scharf

Gebratener Tofu in Tofu-Sauce 17.9

### **RAU XAO TAP CAM** F

Gebratener Tofu, Pak-Choi, Gemüse, Austern-Sauce 16.9

### **BUN TOFU** F

Lauwarme Reisnudeln, Gebratener Tofu  
Vegetarische Frühlingsrollen, Frischen Kräutern, Salat 17.9

### **CUON TOFU XA OT** D, F, N

Sommerrollen zum Selberrollen, Würzig Gebratener Tofu  
Frischen Kräutern, Salat, Reisnudeln, Reispapier, raffinierter Dip 17.9

# SWEET TEMPTATIONS

## **KHOM NUONG** G

Gegrillte Sweet Ananas, Black Sesam Eis, Karamell-Sauce 6.9

## **BANANE-ROLLS** A, G

Gebackene Banane, Vanille Eis, Karamell-Sauce 6.9

## **STICKY REIS MANGO**

Frische Duft-Mango, Klebereis, süße Kokoscreme 7.9

## **CREME BRULEE** C, G

Mit frischen Früchten 6.9

## **MATCHA LOVE CHOCOLATE** G

Schokoladen Souffle, Matcha Creme Füllung, Limetten Sorbet 6.9

## **MOCHI** G

Drei Reiskuchen, verschiedenen Eiscremefüllungen 6.9

## **CHE CHUOI** E, N

Kochbanane, Sagoperlen, Kokosmilch, gerösteter Sesam, Erdnüsse 6.9

### **ALLERGENE:**

A= glutenhaltiges Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte L= Sellerie M= Senf N= Sesamsamen O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/I P= Lupinen R= Weichtiere

<b>SCHAUMWEINE</b>	0,11	0,75l
Cremant de Limoux AC / Dm J.Laurens Limoux / Languedoc - Frankreich	6.5	48.5
Rosé N° 7' Cremant de Limoux Rosé AC Domaine J.Laurens Limoux / Languedoc – Frankreich	6.5	48.5
Champagne Brut Platine 1er Cru Nicolas Maillart Ecueil / Reims / Champagne – Frankreich	11.5	85.5
<b>OFFENE WEISSWEINE</b>	0,11	0,2l
Saar – Riesling „Schiefer“ Oberemmel / Saar - Deutschland	4.5	8.5
Sauvignon Blanc Touraine AC BIO Domaine Baron / Touraine - Frankreich	4.0	7.5
Cuvee Ö Reserve QW / Ferdinand Mayr Burgenland - Österreich	4.0	7.5
<b>OFFENE ROTWEINE</b>	0,11	0,2l
Malbec „Marcel“ IGP Comte Tolosan / Chateau du Cedre Cahors / Südwestfrankreich - Frankreich	3.5	6.5
Nero D'Avola Terre Siciliane DOC / Caruso e Minini Sizilien - Italien	3.5	6.5
Cotes du Rhone AOC / Domaine Paul Autard Südrhone - Frankreich	4.5	8.5
<b>OFFEN ROSEWEIN</b>	0,11	0,2l
Spätburgunder Rose QbA / vonderMarkt*Walter Baden - Deutschland	3.5	6.5

# **WASSER & SOFTDRINKS**

Petrusquelle	0,25l	2.9
	0,75l	6.9
Schweppes Bitter Lemon <sup>12</sup> , Ginger Ale, Tonic Water <sup>12</sup>	0,2l	3.5
Ginger Beer	0,2l	3.9
Cola <sup>1, 11</sup> , Cola Light <sup>1, 9, 11</sup> , Fanta <sup>1</sup>	0,2l	2.9
Spezi, Sprite	0,4l	3.9

# **SÄFTE & SCHORLEN**

Rhabarber, Lychee, Mango, Johannisbeere,  
Ananas, Maracuja, Apfel, Orange

Saft	0,4l	4.5
Schorle	0,4l	3.9

# **BIERE**

Tegernseer Helles	0,5l	4.2
	0,33l	3.2
Franziskaner Weissbier	0,5l	4.2
Franziskaner Alkoholfreies Weissbier	0,5l	4.2
Becks Classic	0,3l	4.2
Becks Alkoholfrei	0,3l	4.2
Radler	0,5l	4.2
Singha Bier	0,33l	5.2
Saigon Bier	0,33l	5.2

# ASIAN SPIRITS

Sake Reiswein	0,1l	12.5
-warm oder kalt-		
Pflaumenwein	0,1l	12.5
-warm oder kalt-		
Reisschnaps "Nep Moi"	4cl	6.5
Mekong Whiskey	4cl	6.5

# SPIRITS & BITTER

Grappa Nonino Ribolla Cru Monovitigno	2cl	6.5
Ziegler Williams Birnenbrand	2cl	6.5
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	6.5
Ziegler Obstbrand	2cl	6.5
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	7.5
Fernet Branca	4cl	4.5
Ramazotti	4cl	4.5
Averna	4cl	4.5
Sambuca	4cl	4.5

# LONGDRINKS 12.9

## Gin Tonic <sup>12</sup>

Hendrick's Gin, Gurke, Tonic Water

## Cuba Libre <sup>1, 11</sup>

Weißer, Kubanischer Rum, Limetten, Cola

## Vodka Lemon <sup>12</sup>

Absolut Vodka, Limetten, Bitter Lemon

# **KAFFEE**

Espresso / Macchiato	2.5 / 3.0
Espresso Doppio / Macchiato	3.5 / 4.0
Espresso auf Eis	4.5
Cappuccino	3.9
Latte Macchiato	3.9
Cafe Crema	3.5
Vietnamesischer Kaffee -warm oder kalt-	4.9

# **HEISSER TEE**

Sencha Grün	3.9
Sencha Jasmin	3.9
Frischer Ingwertee	4.5
Frischer Minze mit Honig	4.5
Chrysanthementee	3.9

## **ZUSATZSTOFFE:**

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker  
5= geschwefelt 6= geschwärzt 7= gewachst 8= mit Phosphat 9= mit Süßungsmittel 10= Milcheiweiß  
11= koffeinhaltig 12= chininhaltig