



Liebe Gäste,

aufgrund der aktuellen Gesundheitskrise haben wir bei unseren Räumlichkeiten und Mitarbeitern intensive Hygienemaßnahmen eingepflegt, um das Infektionsrisiko zu minimieren sowie überschaubar zu halten. Wir versuchen in unserem Landhaus hier die VIETAL-Atmosphäre und die warme Behaglichkeit für Sie bestmöglich zu bewahren.

Daher werden wir aus Vorsorgegründen unsere Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verstärken und eine zusätzliche Wischdesinfektion von Handgriffen und Türklinken stündlich vornehmen.

Unsere Mitarbeiter im Service, Bar sowie Küche vertrauen Euch, und bemühen sich für die beste Prävention für alle hier im Vietal!

Wir wünschen Euch viel Kraft, Gesundheit und viel Menschlichkeit, während der aktuellen Situation und freuen uns, euch bald wieder in unserem Landhaus mit gesunden, leckeren Speisen und Getränken verwöhnen zu können.

Euer Vietal Team

**ABHOL- &
LIEFERSERVICE
- 12 BIS 22 UHR -**

0711 72233578

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

STAATLICH FACHINGEN WASSER

*Heilwasser Still & Sprudel,
gute Mineralwerte
{ 5,9 - 0,75l }*

FRITZ KOLA¹ / STEVIA / ORANGE¹ / ZITRONE

*klassische Limonade
{ 3,1 - 0,33l }*

HEALTH BOOSTER

VIETAMIN BOMBE

*frische Orangen & Limettensaft, Möhren,
Maracujanektar, Ingwer & Kumquat. Verfeinert
mit Goji Beeren - schützend & beruhigend
{ 4,4 | 0,25l }*

GOLDEN BOOST

*Mango, Kokosmilch, Kurkuma, Ingwer-Shot,
Chia Samen, schwarzer Cayenne Pfeffer.
- immunschützend
{ 4,4 | 0,25l }*

VERY BERRY

*Beerenmischung (Goji, Erdbeere, Himbeere,
Blaubeere...) mit Kirschsafte, Thai Basilikum,
Limettensaft, Açaí & Chiasamen.
- erfrischend & schützend
{ 4,4 | 0,25l }*

GREEN PIECE

*Avocado, frischer Pakchoi, Spinat,
Matcha, Mandelmilch, Kokoszucker,
Heilwasser, Hanfsamen.
- reinigend & aufbauend
{ 4,4 | 0,25l }*

IN VINO VERITAS

VIETAL CABERNET BLANC DEMETER / BIO

*Zähringer / Baden.
Im Gaumen würzig, saftig, harmonisch. Grüne
Paprika, sehr lebendig, durchaus knackige Säure
& viel Substanz. - 2018
{ 15,9 - 0,75l }*

L'OUVIÈRE (SYRAH 50, GRENACHE 30, CARRIGNAN)

*Frankreich Luberon Château Les Eydins.
Roten Beeren, am Gaumen komplex und dabei
elegant, Harmonie zwischen Frucht und Tan-
ninen - 2012
{ 24,9 - 0,75l }*

LAMMSBRÄU BIO-BIER
*Regulär - { 3,1 - 0,3l }
Alkoholfrei - { 3,2 - 0,3l }*

SAIGON
*Vietnamesisches Lagerbier aus Reis.
Lieblich erfrischend & leicht
{ 3,9 - 0,3l }*

VORSPEISE

Das Vietal Kitchen lädt Dich bei entspannter Atmosphäre dazu ein, deine Seele baumeln zu lassen. Die frisch und gesund zubereiteten Speisen genießt du in einer authentischen Umgebung eines vietnamesischen Landhauses zur französischen Kolonialzeit. Wir verbinden dabei die traditionellen Gerichte Süd-Ost Asiens mit internationalen Einflüssen und Superfoods. Wir möchten Deinen Gaumen verwöhnen und zaubern aus erlesenen Zutaten exotische Gerichte, während Deine Sinne in der Fülle von Aromen und Gewürzen eines vietnamesischen Marktes verweilen. Ein wichtiger Bestandteil unserer Küche ist dabei asiatisches Erdgemüse. Deshalb heißt es bei uns im wahrsten Sinne des Wortes - *Back to the roots!*

VIETAPAS

01. SOMMERROLLEN

Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Shiso, Koriander, Reismudeln, Gurken, Kresse & Erdnuss-Soja Dip
{ 5,9 }

02. GLÜCKSTÄSCHCHEN

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen - oder Soja-hack & Shiitake Füllung. Serviert auf hausgemachtem Sojasesam & Kräuter Consommé.
{ 5,9 }

03. SWEET STICKS

Knusprige Süßkartoffelstäbchen in Sesam-Kräuter Marinade. Serviert mit Erdnuß-Soja Dip
{ 5,4 }

04. FRÜHLINGSROLLEN

Knusprige Reisblätrollerollen gefüllt mit Rinderhack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit süßsaurem Kumquat-Chutney.
{ 5,9 }

05. ENTE IM PYJAMA

Viet. Pfannkuchen gefüllt mit knusprigen Entenfiletstreifen, eingelegter Gurken- & Karottenjulienne, Korianderpesto & Lauchsalat. Serviert mit lieblichem Erdnuss-Soja Dip.
{ 6,9 }

VEGGIE

06. BABY BEANS

Gedämpfte Edamame Sojabohnen mit schwarzem Lava-Salz & Sesam
{ 5,9 }

07. BUDDHA ROLLE

Reisblätrollerollen gefüllt mit sautiertem Seitan & Shiso. Dazu Koriander, Sesamblätter, Rohkostsalat & gedämpften Reismudeln. Serviert mit lieblichem Erdnuß-Soja Dip
{ 5,9 }

08. SHAOLIN ROLLE

Knusprige Reisblätrollerollen gefüllt mit Soja-Hack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit lieblichem Kräuter-Soja Dip
{ 5,9 }

09. TEMPLE WRAP

Knusprige Tempeh-(Sojakäse) & Seitanstreifen in Sojamarinade mit Karotten & Gurken. Eingerollt in viet. Pfannkuchen mit lieblichem Erdnuss-Soja Dip, Korianderpesto & Wildkräutersalat
{ 6,4 }

Der Name ist Programm: Vitalität steht bei Vietal Küchen an erster Stelle! Unsere leichten, frisch-präparierten Gerichte zeichnen sich durch einen hohen Rohkost-Anteil, schonende Zubereitungsprozesse und den gezielten Einsatz von Superfoods, wie Gojibeeren und Avocados aus. Die einzigartige Mischung aus hochwertigen Zutaten wie Vollkornreis, ausgewählten Gewürzen und exotischen Früchten gepaart mit nährstoffreichem roten Quinoa und natürlichen, kalorienarmen Süßungsmitteln wie Kokosblütenzucker führt zu einer Reihe kleiner Geschmackswunder, die es in sich haben.

SALATE

10. BEAUTY BIRD

Sommersalat mit gegrilltem Hühnerfilet, (sautierte Tofustreifen für Vegan-Liebhaber) Süßkartoffel-Glasnudeln, Gojibeeren, Möhren & Weißkohl-Julienne. Verfeinert mit Sesam-Fisch-Vinaigrette (oder Soja-Vinaigrette), Spitzkoriander & gerösteter Nussmischung
{ 9,9 | 9,4 }



12. GOLDENER GARTEN

Mangosalat mit medium gegrillten Roastbeef-Streifen (sautierte Seitanstreifen für Vegan-Liebhaber) & Spitzkoriander. Verfeinert mit Minz-Mango Vinaigrette, Gojibeeren, Thai-basilikum & gerösteten Erdnüssen.
{ 9,9 | 9,4 }

13. DRACHENGARTEN

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf Avokadowürfeln, Koriander-pesto, Cherry-Tomaten, Gojibeeren & Wildsalat. Verfeinert mit lieblicher Limetten-Fisch-vinaigrette & Nussmischung
{ 10,9 }

SUPPEN

15. DRACHENTEICH

Großgarnelen (oder Sojafilet für Vegan-Liebhaber) in Kokosbrühe, Cherry Tomaten, Champignons & Zuckerschoten. Abgeschmeckt mit Zitronengras, Galanga, Chili & Kurkuma.
{ 6,9 | 5,9 }

16. POCKET IN BOULION

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Shiitake (Sojahack & viet. Gemüse für Vegan-Liebhaber) in herzhafter Kräuterbrühe. Abgeschmeckt mit Pakchoi, Edamame, Pilzen & Sesamol.
{ 6,9 | 6,9 }



HAUPTSPEISE

LEICHT & LECKER

--||--

20. DRAGON BOWL

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf gedämpften Vollkorn-Reisnudeln; Shisoblätter, Wildsalat, Zucchiniestreifen, Koriander Prinzessinen Bohnen & gerösteter Nussmischung. Dazu & Lime Vinaigrette.
{ 14,9 }

21. FRÜHLINGSSCHALE

Frühling in der Schale: knusprige Frühlingsrollen (Veggie-Option) auf gedämpften Reisnudeln; Shisoblätter, Koriander, Gurkenstreifen, Edamame, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Fisch oder Soja Vinaigrette.
{ 11,9 | 11,9 }

22. OMEGA 3 GARTEN

Medium gegrilltes Label Rouge Lachsfilet mit Avokadostücken, Ingwerpesto, Tomatensalsa, Spinat, Koriander, Gartensalat & gedämpfte Vollkorn-Glasnudeln. Verfeinert mit karamellisierter Soja-Reduktion & Sesamcrème.
{ 16,4 }

23. ENTE IM WALD

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Thai-Basilikumpesto, grünem Spargel, eingelegtem Weißkohl, Gemüsenudeln, Koriander, Gojibeeren & rotem Reisfadennudelsalat. Übergossen mit karamellisierter Soja-Nuß Reduktion.
{ 16,9 }

24. RINDERWEIDE

Grünspargelsalat mit medium sautierten Rinderespitzen, Spitzkoriander, Gartensalat & Reisnudeln. Verfeinert mit Sesam Vinaigrette, Shisoblätter & gerösteter Nussmischung
{ 14,9 }

25. BUDDHA BOWL

Sautierter Seitan in Pfeffermarinade & karamellisierter Sojapaste. Serviert auf gedämpften Reisnudeln, Shiitake, Koriander, Champignons, Shisoblätter, Gartensalat, Gurkenstreifen, Möhren & gerösteter Nussmischung. Dazu Limetten-Soja Vinaigrette
{ 13,9 }

EN WOK

30. TONKIN RANCH

Wok-sautierte Rinderwürfel mit Peperoni, Kaiserschoten, Zucchini & Pakchoi. Abgeschmeckt mit aromatischem Zitronengras, pikantem Chili & kräftiger Austernsoße. Vollkorn Reismix mit Spiegelei & Kräutersalat als Beilage
{ 15,9 }

31. CHICKEN ROOST

Gegrilltes Hühnerfilet in Limettenblätter- & Kurkuma-Marinade. Serviert auf wok-sautierten Zuckerschoten, Pakchoi, Zucchini, Peperoni, Kafirblätter & geröstetem Sesam. Abgeschmeckt mit Limetten-Fisch Vinaigrette. Dazu Vollkorn-Reisschale
{ 13,9 }

32. WILDES NEST

Geröstete Hähnchenfiletstücke & Garnelen auf wok-sautierten Vollkorn-Reisbandnudeln mit Ei, Edamame, Pakchoi, Nüssen, Karottenjulienne & Limetten. Verfeinert mit fermentierter Paprikapaste & Tamarinsauce. Dazu wilder Kräutersalat.
{ 15,9 }

33. OMEGA POT

Gegrilltes Lachsfilet aus dem Schmortopf mit Shiitake, Paprika, Zuckerschoten, Prinzessinenbohnen, Pakchoi & Lauchstücken. Geschmort in karamellierter Ingwer-Fischsauce & Lachsöl. Dazu schwarzer Reis & Edamame.
{ 16,9 }

34. MEKONG SURF & TURF

XXL Bowl mit gegrilltem Garnelenspieß & sautierten Rinderwürfel auf gebratener Vollkorn-Reispfanne. Verfeinert mit Edamame, Möhren, Kaiserschoten, Bio-Ei, Sesam, Kurkuma-Blumenkohl & Gemüsenudeln. Serviert mit frischem Pakchoy, Salate, karamellierter Tomaten-Nußcrème & Sauerdattel.
{ 21,9 }

MIT LIEBE KOCHEN IST
NAHRUNG FÜR DIE SEELE

36. MANDARIN BIRD

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet in Thai-Basilikum Pesto. Gebettet auf sautiertem Spargel, Kaiserschoten & Choi Sum mit lieblicher Soja-Reduktion. Gegrillte Süßkartoffel & Kumquat Chutney als Beilage.
{ 19,4 }

50. FEUERVOGEL

Knuspriges Entenfilet oder gegrillte Hühnerstreifen auf cremigem Curryeintopf. Geschmortes Erdgemüse (Süßkartoffeln, Hokkaido, Karotten) Paprika, Kokosmilch & Zitronengras. Dazu Natur-Reismischung, Thai Basilikum & Chilifäden.
{ 15,9 }

51. GRÜNER MEKONG

Gegrillte Großgarnelen auf grüner Currycrème. Eingelegt mit Aubergine, Kaiserschoten, Mungobohnen, grüner Paprika, Edamame & Limettenblätter. Serviert mit Naturreis & Thai Basilikum
{ 17,9 }

VEGGIE WOK

--||--

42. PAGODA SCHALE

Yuba-Rolle aus Sojablättern gefüllt mit Shiitake, Strohpilzen, Karotten & Kräutern. Serviert auf sautierten Zucchini, Pakchoi, Zuckerschoten & lieblicher Paprikapaste mit Sojareduktion. Sesamreis als Beilage.
{ 15,9 }

41. MONK'S CLAY POT

Seitanstreifen & goldener Tempeh im Tontopf mit geschmorten Shiitake, Strohpilzen, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Edamame, Szechuan Pfeffer & karamellierter Sojabrühre. Serviert mit schwarzem Reissalat & viet. Kräutermischung.
{ 14,9 }

40. SHAOLIN RANCH

Wok-sautierte Seitanwürfel & Tofufilet mit Peperoni, Pakchoi, Prinzessinenbohnen, Zuckerschoten & Kräuterseitling. Abgeschmeckt mit aromatischem Tamarin, pikantem Chili & lieblicher Sojasoße. Rote Reisbandnudeln & Kräutersalat als Beilage.
{ 14,9 }

FURRY CURRY

52. GOLDENER MÖNCH

Wok-sautierte Tempeh- & Tofuwürfel mit goldener Currycrème. Dazu geschmorte Süßkartoffeln, Kürbis, Karotten, Paprika, Mungobohnen, Kokosmilch & Zitronengras. Serviert mit Naturreismischung & Thai Basilikum.
{ 14,9 }

53. SPICY RAINBOW

Wok-sautiertes Sojahack mit Aubergine & Zucchini. Dazu Kurkuma, Zitronengras, Prinzessinenbohnen, Basilikum, Karotten & Peperoni. Serviert mit Naturreismischung.
{ 14,9 }

SUPPENKULTUR

60. BEST PHO YOU

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit 5 Gewürzmischung, herzhafter Hühnerbrühe, Koriander, wahlweise mit gegrillten Hühnerstreifen oder Rosa-Roastbeef.

{ 13,4 }

61. LUCKY OASIS

Nudelsuppe mit gefüllten Suicao-Teigtaschen. Serviert mit Hühnerfilet, Pakchoi, Champignon & Zuckerschoten in würziger Kräuterbrühe. Verfeinert mit Sesamöl & Koriandersalat.

{ 13,4 }

62. SOUP PHO MONK

Wok-sautierte Seitanstreifen & Tofuwürfel auf traditioneller Reisbandnudelsuppe mit 5 Kräuterwürzung, Wurzelgemüsebrühe, Koriander, Basilikum & Sprossen.

{ 12,9 }

63. PAGODA FOUNTAIN

Nudelsuppe mit gebackenem Tofu, Seitan, Yubarolle, Strohpilzen, Champignon & Shiitake. Verfeinert mit Soja-Kräuter Brühe.

{ 12,9 }

FIT FOR KID

70. BABY BIRD

Gegrilltes Hähnchenfilet auf gedämpften Kaiserschoten, Brokkoli, Chinakohl & süßsaure Kumquat Chutney. Dazu Süßkartoffelstäbchen & Kräuter-Aioli.

{ 7,4 }

71. KLEINER MÖNCH

Gebackenes Sojafilet auf gedämpften Kaiserschoten, Brokkoli, Chinakohl & liebliche Soja-Sauce. Dazu Süßkartoffelstäbchen & Erdnuss-Soja Paste.

{ 7,4 }

BEILAGE

81. VOLLES KORN

Getreideschale mit Wildreis, Mungobohnen, Hafer

{ 2,9 }

82. GEDÄMPFTE SÜSSKARTOFFEL

{ 3,9 }

83. NUDELSCHALE

Nudeln aus schwarzem & rotem Reis

{ 3,9 }

DESSERT

91. CHIA MANIA

Chiasamen-Pudding in lieblicher Kokosnusserème, Goji, Beerenpüree & Kokosblütenzucker.

{ 5,9 }

94. CHEESE PLEASE!

Hausgemachter Matcha-Käsekuchen mit Frischkäse auf Biskuitteig. Verfeinert mit Kokosflocken & Goji Beeren.

{ 5,9 }

ALLERGENKENNZEICHNUNG

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & daraus hergestellte Erzeugnisse (z.B. Seitan, Buns)

2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- & Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.

3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten & sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse.

4. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln & alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind.

5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staupe

6. Milch & Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. & Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt.

7. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin & so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren & natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt

8. Senf

Senfkörner als auch Pulver & alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Aufstriche, Gewürzmischungen

9. Soja

Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasaucen, Sojaöl, Marinaden, Suppen, Saucen, Dressings

10. Sesamsamen

Egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings ...

11. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

12. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl & -Butter

13. Lupinen

Lupinensamen, Lupinmehl, Milch, Tofu & Konzentrat

14. Sulfite

Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Kartoffelprodukten

15.



Auch als vegan / vegetarische Option bestellbar

16.

Glutenfrei

VORSPEISE

1. Sommerrollen: 2) 3) 9) 11) 12)

2. Glückstaschen: 1) 2) 3) 9)

3. Sweet Stick: 1) 9) 10) 11)

4. Frühlingsrollen: 1) 2) 3) 9)

5. Ente im Pyjama: 1) 9)

6. Baby Beans: 9)

7. Buddha Rolls: 1) 9) 11)

8. Shaolin Roll 1) 9)

9. Temple Wrap: 1) 9) 10)

SALATE

10. Beauty Bird: 9) 10) 11) 12)

11. Tropischer Frühling: 9) 11) 12)

12. Goldener Garten: 9) 11) 12)

12. Drachengarten: 10) 11) 12)

SUPPEN

13. Soup For Soul: 9)

14. Drachenteich: 9)

15. Pocket & Boullion: 1) 2) 3) 4) 5) 9)

LEICHT & LECKER

20: Dragon Bowl: 2) 11) 12)

21. Frühlingschale: 2) 10) 11)

22. Omega 3 Garten 1) 4) 7) 9)

23. Ente im Wald: 1) 5) 9) 12)

24. Rinderweide: 2) 3)

25. Pagoda Bowl: 1) 5) 9) 11) 12)

EN WOK

30. Tonkin Ranch: 7) 8) 9)

31. Chicken Roost: 2) 9)

32. Wildes Nest: 2) 3) 7) 11) 12)

33. Omega Pot: 2) 3) 10)

34. Mekong Surf & Turf: 2) 3) 7) 9)

35. Tuna It On: 2) 3)

36. Mandarin Bird: 9) 11) 16)

VEGGIE WOK

40. Shaolin Ranch: 1) 9) 10)

41: Monk's Fav: 1) 9) 11)

42: Pagoda Schale: 9) 11) 12)

FURY CURRY

50. Feuervogel: 1) 2) 11)

51: Grüner Mekong 2) 3) 11)

52: Goldener Mönch: 9) 11)

53: Spicy Rainbow: 9) 11) 12)

SUPPENKULTUR

60: Best PHO You: 2) 9)

61: Lucky Oasis: 2) 3) 9)

62: Soup Pho Monk: 1) 9)

63: Pagoda Fountain: 1) 9)

70: Baby Bird: 11) 12)

71: Kleiner Mönch: 9)

1. mit Farbstoff

2. chininhaltig

3. koffeinhaltig

4. Konservierungsstoff

EXOTIC SALAD BAR
CHEFS WEEKLY
MENU & DRINKS
ASIAN FUSION | 健康
COCKTAILS | 康
HEALTHY SMOOTHIE
TRADITIONAL NOODLE BOWLS
美味的 WRAPS AND ROLLS
HOMEMADE DUMPLINGS DIMSUM
ZEN TEAHOUSE
SUPERFOOD 魚生火
肉生痰，青菜豆腐保平安

--//--

WWW.VIETAL-KITCHEN.DE

Landhausstraße 181 | 70188 Stuttgart

+49 711 722 33 578

stuttgart@vietal-kitchen.de