



BREITENGRAD¹⁷

SPEISEKARTE

INHALT

VORSPEISEN 05

HAUPTSPEISEN

COM PHAN / REIS 06

BUN / REISNUDELN MIT GEGRILLTEM 07

SPEZIALITÄTEN 08

DESSERTS 09

GETRÄNKE

HOMEMADE 10

SÄFTE / WASSER / SOFTDRINKS 10

HEISSE GETRÄNKE 11

BIERE 12

WEINE 13

TAKE YOUR PLEASURE SERIOUSLY.

CHARLES EAMES

YOU ONLY LIVE ONCE, BUT IF YOU DO IT RIGHT, ONCE IS ENOUGH.
WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS UND EINEN GUTEN APPETIT!

BREITENGRAD¹⁷

VORSPEISEN · APPETIZER

SUP THAI CHAY · VEGAN 🌿 _____ 5.80

SAUER-SCHARFE SUPPE, GEMÜSE, PILZE,
KOKOSMILCH, BASILIKUM, CASHEW
*SOUR SPICY SOUP, VEGETABLES, MUSHROOMS,
COCONUT MILK, BASIL, CASHEW*

GOI DUDU · VEGAN 🌿🌿 _____ 6.80

GRÜNE PAPAYA, KAROTTEN, TOMATEN,
KRÄUTER, ERDNÜSSE
*GREEN PAPAYA, CARROTS, TOMATOES, HERBS,
PEANUTS*

GOI XOAI _____ 6.80

MANGO, MINZE, CASHEW, FISCHSAUCE
MANGO, HERBS, CASHEW, FISHPASTE

GOI CUON GA _____ 6.80

REISPAPIERROLLEN, HÜHNCHEN, AVOCADO,
MANGO, MINZE, ERDNÜSSE
*FRESH SUMMER ROLLS, CHICKEN, AVOCADO,
MANGO, HERBS, PEANUTS*

GOI CUON CHAY · VEGAN _____ 6.30

REISPAPIERROLLEN, TOFU, PAPRIKA,
AUBERGINE, MINZE, SESAM
*FRESH SUMMER ROLLS, TOFU, PAPRIKA, EGG-
PLANT, MINT, SESAME*

CHA GIO HEO _____ 5.00

FRÜHLINGSROLLEN, SCHWEINEFLEISCH,
GEMÜSE, MORCHELN, GEMÜSE
*FRIED SPRING ROLLS, GROUND PORK, MORELS,
VEGETABLES*

CHA GIO CHAY · VEGAN _____ 5.00

FRÜHLINGSROLLEN, PILZE, SÜSSKARTOFFEL,
MUNGOBOHNEN, KAROTTEN
*FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS,
MUSHROOMS, SWEET POTATO, MUNG BEANS
SPROUTS, CARROTS*

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSE

COM · REIS

COM PHAN- REISTAFEL MIT VERSCHIEDENEN KLEINEN SCHÄLCHEN

COM PHAN GA _____ 17.80

HÜHNCHEN- ZITRONENGRASSPIESSE,
MANGO-GEMÜSE, KIMCHI, SATAY- ERDNUSS-
SAUCE, SESAM
*CHICKEN LEMONGRASS SKEWERS, MANGO
VEGETABLES, SPICY PICKLES, SATAY PEANUT
SAUCE, SESAME*

COM PHAN BO _____ 18.80

ENTRECÔTE GEWÜRFELT, AVOCADOSALAT,
GEMÜSECURRY, NUOC MAM
*SLICED RIB EYE, AVOCADOSALAD, VEGETABLES
CURRY, NUOC MAM*

COM PHAN VIT _____ 18.80

KNUSPRIGE ENTENBRUST, GRÜNER SALAT,
WOK- GEMÜSE, SATAY- ERDNUSS- SAUCE
(GLUTEN)
*CRISPY DUCK BREAST, WOK VEGETABLES,
GREEN SALAD, SATAY PEANUT SAUCE (GLUTEN)*

COM PHAN CA 🍴 _____ 18.30

LACHSFILET, GEMÜSECURRY, KIMCHI
INGWER- NUOC MAM
*SALMON, VEGETABLES CURRY, SPICY
PICKLES, GINGER NUOC MAM*

COM PHAN CHAY · VEGAN 🍴 _____ 15.80

SÜSSKARTOFFELCURRY, WOK- GEMÜSE,
FRITIERTER TOFU, SESAM (GLUTEN)
*SWEET POTATOES CURRY, WOK VEGETABLES, FRIED
TOFU, SESAME (GLUTEN)*

COM PHAN DAU HUU · VEGAN 🍴 _____ 15.80

TOFU, MANGO- GEMÜSE, FRITIERTER
BLUMENKOHL, SÜSSKARTOFFELRÖSTI (GLUTEN)
*TOFU, MANGO VEGETABLES, FRIED CAULIFLOWER,
SWEET POTATO HASH BROWNS (GLUTEN)*

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSE

BUN

GEGRILLTES AUF LAUWARMEN REISNUDELN VERFEINERT MIT ERDNÜSSEN,
MINZE UND KORIANDER, SERVIERT MIT NUOC MAM ODER SOJASAUCE
*GRILLED DISHES SERVED WITH LUKEWARM RICE NOODLES, PEANUTS, MINT,
CORIANDER, NUOC MAM OR SOYSAUCE*

BUN BO XAO XA 🍴 _____ 16.80

ENTRECÔTE-STREIFEN, ZITRONENGRAS,
ZWIEBELN, KNOBLAUCH, SOJASAUCE
*SLICED RIB EYE, LEMONGRASS, ONIONS,
GARLIC, SOYSAUCE*

BUN CHA GIO XIEN GA _____ 14.50

HÜHNCHEN- ZITRONENGRASSPIESSE,
ZWEIERLEI FRÜHLINGSROLLEN (GLUTEN)
*CHICKEN LEMONGRASS SKEWERS, SPRING
ROLLS (GLUTEN)*

BUN CHA GIO CHAY · VEGAN _____ 13.60

GEBRATENER TOFU, PILZEN, TOMATE,
KNOBLAUCH
*STIR FRIED TOFU, MUSHROOMS, TOMATOES,
GARLIC*

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSE

SPEZIALITÄTEN · SPECIAL DISHES

PHO XAO CHAY · VEGETARISCH 🌿 _____ 12.80

GEBRATENE REISBANDNUDELN, EI, GEMÜSE,
ERDNÜSSE
*STIR FRIED RICE NOODLES, EGG, VETABLES,
PEANUTS*

PHO XAO BO 🌿 _____ 16.80

GEBRATENE REISBANDNUDELN, STREIFEN
VOM ENTRECÔTE, EI, GEMÜSE, GETROCKNETE
SHRIMPS, ERDNÜSSE
*STIR FRIED RICE NOODLES, SCLICED RIP- EYE,
EGG, DRIED SHRIMPS, VEGETABLES, PEANUTS*

PHO BO _____ 13.50

REISBANDNUDELSUPPE, SCHEIBEN VOM
ENTRECÔTE, KRÄUTER
RICE NOODLE SOUP, SCLICED RIP- EYE, HERBS

LAU HAI SAN 🌿 _____ PRO PERS 24.00

FEUERTOPF AB 2 PERSONEN:
HÜHNCHEN, GARNELEN, TOFU, GEMÜSE IN
SAUER -SCHARFER HÜHNERBRÜHE
*HOT POT FOR MINIMUM 2 PERSONS
CHICKEN, SHRIMPS, TOFU, VEGETABLES IN
SOUR SPICY CHICKEN BROTH*

DESSERT

MANGO-KLEBREIS · VEGAN _____ 4.80

MANGO, KLEBREIS, KOKOSMILCH, ERDNÜSSE
MANGO *STICKY RICE*, *COCONUT MILK*,
PEANUTS

GEMISCHTER DESERTTELLER _____ 6.80

GEBACKENE BANANE, GRANATAPFEL,
VANILLEEIS, SOJA- PANNA- COTTA, CASHEW
(GLUTEN, LAKTOSE)

FRIED BANANA, *POMEGRANATE*,
VANILLA ICECREAM, *SOY PANNA COTTA*, *CASHEW*
(*GLUTEN*, *LACTOSE*)

GETRÄNKE · DRINKS

HOMEMADE

FRISCH GEPRESSTE LIMO · 0,3L _____ 3.80

INGWER-EISTEE · 0,3L _____ 3.80

AVOCADO-SHAKE · 0,3L _____ 5.30

MARACUJA-LITSCHI SCHORLE · 0,3L _____ 5.30

SÄFTE / WASSER / SOFTDRINKS

APFELSAFT, JOHANNISBEER-, MANGO-,
MARACUJANEKTAR

· SCHORLE · 0,3L _____ 3.50

· PUR · 0,3L _____ 3.80

COCA COLA^{1,2,4} / COKE ZERO^{1,2,4,5}

· 0,33L _____ 3.50

TAFELWASSER STILL ODER SPRUDEL

· 0,3L _____ 2.80

· 1 L _____ 5.60

GETRÄNKE · DRINKS

HEISSE GETRÄNKE

INGWERTEE _____ 3.80

MIT HONIG UND ZITRONE

GRÜNER TEE⁴ _____ 2.80

JASMIN TEE⁴ _____ 2.80

CHAI TEE _____ 3.00

CHAI LATTE _____ 3.00

VIET KAFFEE⁴ _____ 3.50

SERVIERT MIT TASSENFILTER UND
GESÜSSTER KONDENSMILCH

VIET KAFFEE⁴ AUF EIS _____ 3.80

KAFFEE⁴ _____ 2.20

CAPPUCCINO⁴ _____ 2.60

LATTE MACCHIATO⁴ _____ 3.00

ESPRESSO⁴ _____ 2.00

DOPPELTER ESPRESSO⁴ _____ 3.00

GETRÄNKE · DRINKS

BIER

CHIEMSEER HELL · 0,33L _____ 3.40

FÜRSTENBERG ALKOHOLFREI · 0,33L _____ 3.40

PAULANER WEISSBIER · 0,5L _____ 3.90

PAULANER ALKOHOLFREI · 0,5L _____ 3.50

BIA SAIGON · 0,33L _____ 3.80

TIGER BEER · 0,33L _____ 3.80

HOCHDORFER RADLER⁷ · 0,33L _____ 3.30

APERITIF

HUGO · 0,2L _____ 5.50

APEROL SPRITZ^{1,6} 0,2L _____ 5.60

GETRÄNKE · DRINKS

PERLWEIN

BELLOCCIO PROSECCO SPUMATE DOC EXTRA DRY,
VENETIEN, ITALIEN

APRIKOSE UND BIRNE. SANFTE BALANCE,
GESCHMEIDIGE FÜLLE, FRUCHT UND FINESSE

· 0,1L _____ 4.80

· 0,75L _____ 35.00

ROSÉ

ROSÉ „LES FUMÉES BLANCHES“, 2018
MERLOT, FRANCOIS LURTON
CÔTES DE GASCOGNE, SÜDFRANKREICH

GLÄNZENDES LACHSROSA, WEISSE BLÜTEN,
PINK GRAPEFRUIT, ELEGANT, FRISCH

· 0,2L _____ 6.80

· 0,75L _____ 25.00

GETRÄNKE · DRINKS

WEISSWEIN OFFEN

GRAUER BURGUNDER „EINS ZU EINS“, 2018,
KABINETT TROCKEN, DIEHL, PFALZ,
DEUTSCHLAND

FRUCHTBETONT, SAFTIGE BIRNEN.
CREMIG MIT MILD AUSGEPRÄGTER SÄURE

· 0,2L _____ 6.50

· 0,75L _____ 24.00

CHARDONNAY „DURBANVILLE HILLS“, 2018,
DURBANVILLE, SÜDAFRIKA

ZARTE HOLZNOTE, PFIRSICH, MELONE UND
BLÜTEN, REICHHALTIGER WEISSWEIN MIT BISS
UND RAFFINESSE

· 0,2L _____ 7.00

· 0,75L _____ 26.00

BIO RIESLING QBA TROCKEN, 2018,
DREISSIGACKER, REINHESSEN,
DEUTSCHLAND

MINERALITÄT, WÜRZIG, GRÜNER APFEL,
ZITRONE, VOLLMUNDIG UND IM NACHHALL
LEBENDIG, LANGLEBIG

· 0,2L _____ 8.00

· 0,75L _____ 30.00

FLASCHENWEINE WEISS

GRÜNER VELTLINER WINZER KREMS, 2018,
KREMSTAL, ÖSTERREICH

PFIRSICH, WEISSER PFEFFER, ZARTFRUCHTIG,
HAUCH VON TABAK, ANGENEHM SPRITZIG

· 0,75L _____ 25.00

LUGANA „LE MORETTE MANDOLARA“
D.O.C., 2018, VALERIO ZENATO, LOMBARDEI, ITA-
LIEN

ZARTE FRÜHLINGSBLÜTEN, MANGO, ANANAS
UND MARILLE, BITTERMANDEL, MINERALISCH
FEINE FRUCHT

· 0,75L _____ 32.00

GETRÄNKE · DRINKS

FLASCHENWEINE WEISS

RIESLING „RÜDESHEIMER BERG ROTTLAND“ QBA,
2018, KLOSTER EBERBACH, RHEINGAU,
DEUTSCHLAND

TROCKEN, REIFE FRUCHTIGKEIT, STEINOBST,
MIRABELLEN, RAUCH IM HINTERGRUND.
MINERALISCH, SCHÖNE SALZIGKEIT IM
NACHHALL

· 0,75L _____ 32.00

WEISSBURGUNDER
„UNTERTÜRKHEIMER GIPS“ QBA, 2017,
GERD ALDINGER, WÜRTTEMBERG,
DEUTSCHLAND

RASSIGER DUFT VON BIRNEN, LINDEN-
BLÜTEN UND HASELNÜSSEN. GEHALTVOLLER,
SCHLANKER GESCHMACK

· 0,75L _____ 33.00

SAUVIGNON BLANC, THE NED
2018, BRENT MARRIS, MARLBOROUGH, NEUSEE-
LAND

EXOTISCHE FRÜCHTE, ETWAS SELLERIE UND
SPARGEL. ELEGANTER KÖRPERREICHER
WEISSWEIN, PERFEKT ABGESTIMMTE SÄURE

· 0,75L _____ 38.00

CHARDONNAY „MONTES ALPHA“, 2016,
MONTES, VALLE CENTRAL, CHILE

DOMINANTE FRUCHTAROMEN, APRIKOSE.
AM GAUMEN CREMIG, FÜLLIG UND
REICHHALTIG

· 0,75L _____ 38.00

GRAUBURGUNDER BRUCHSALER
ROTHENBERG QBA, 2017, KLUMPP,
BADEN, DEUTSCHLAND

TROCKEN. WÜRZIGE UND REIFE APFEL-
FRUCHT, LEICHT SALZIGE MINERALITÄT,
GUT EINGEBUNDENER SCHMELZ,
SEHR AUSGEWOGEN

· 0,75L _____ 45.00

SAUVIGNON BLANC „JUNGES SCHWABEN“ QBA,
2016, BERNHARD ELLWANGER,
WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

DUFT VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND
CASSISBLÄTTERN. RASSIGER, MINERALISCHER
GESCHMACK.

· 0,75L _____ 57.00

CHASSAGNE-MONTRACHET / CHARDONNAY, 2014,
BRUNO COLIN, BURGUND, FRANKREICH

SAMTIG UND PIKANT, PFIRSICH, APRIKOSEN,
AGRUMEN VON BIRNEN, ANHALTENDER
GESCHMACK MIT PRÄSENTER SÄURE

· 0,75L _____ 68.00

GETRÄNKE · DRINKS

ROTWEIN OFFEN

NERO D'AVOLA IGT, 2018
LUIGI AVOGADRI, SIZILIEN, ITALIEN

JUNGER, FRUCHTIGER ROTWEIN.
MAULBEEREN, CASSIS UND ERDBEERE RUND
UND STOFFIG MIT EINER WOHLDOSIERTEN
PORTION GERBSTOFF

· 0,2L _____ 6.30

· 0,75L _____ 23.60

RESERVA MALBEC, 2018, KAIKEN,
MENDOZA, ARGENTINIEN

BLAUBEEREN, ZARTBITTERSCHOKOLADE,
TABAK UND KAFFEE, SAFTIG, SEHR KOMPLEX
UND EXZELLENT STRUKTURIERT

· 0,2L _____ 7.00

· 0,75L _____ 26.00

FLASCHENWEINE ROT

RESERVA CABERNET SAUVIGNON, 2017
AURELIO MONTES, COLCHAGUA TAL, CHILE

DICHT UND VIELSEITIG, ROTE BEEREN,
KARAMELL, ZIMT UND EICHENNOTE
KÖRPERREICH MIT SOLIDER UND REIFER
TANNINE

· 0,75L _____ 23.60

LEMBERGER „BRÜSSELE“ QBA, 2016
GRAF ADELMANN
WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

TROCKEN. KIRSCHEN, BROMBEEREN,
ESTRAGON. SCHLANKE STRUKTUR MIT KRAFT
UND POWER, SAMTIGE TANNINE

· 0,75L _____ 28.00

SPÄTBURGUNDER „VITUS“ QBA, 2014
JOACHIM HEGER, BADEN, DEUTSCHLAND

TROCKEN. SAUERKIRSCHEN, DUNKLE
WALDBEEREN, ZIMT, GEWÜRZNELKEN UND
VEILCHEN. FEINE FRUCHT UND ZARTE
WÜRZE

· 0,75L _____ 28.00

GETRÄNKE · DRINKS

FLASCHENWEINE ROT

GRAN RESERVA VINA IMAS GOLD EDITION, 2012,
TEMPRANILLO, BARÓN DE LEY
RIOJA, SPANIEN

NOBLER RIOJA MIT TYPISCHEM PREISEL-
BEEREN-, LEDER- UND VANILLEDUFT IM
BOUQUET, HERRLICH FRUCHTIG, NICHT
ENDEN WOLLENDER ABGANG.

· 0,75L _____ 46.00

BAROLO DOCG MONFALLETTO, 2011
NEBBIOLO, CORDERO DI MONTEZEMOLO
PIEMONTE, ITALIEN

REIFE ROTE BEEREN UND GEWÜRZE, WEICH,
SAFTIG UND BLUMIG IM GESCHMACK.
KRAFTVOLLER KÖRPER UND WUNDER-
SCHÖNES GLEICHGEWICHT

· 0,75L _____ 78.00

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT FARBSTOFF / COLOURING 2 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL / ANTIOXIDANTS 3 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER / FLAVOR ENHANCER
4 = KOFFEINHALTIG / CAFFEINE 5 = MIT SÜSSUNGSMITTEL / SWEETENERS 6 = CHININHALTIG / QUININE 7 = GESCHWEFELT / SULFURETTED

ALLE UNSERE WEINE UND SEKTE ENTHALTEN SULFITE. GERICHTE, DIE ALLERGENE ENTHALTEN, SIND GEKENNZEICHNET.
ALLE GERICHTE ENTHALTEN FISCHSAUCE. VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE ENTHALTEN SOJASOSSE.
ALL WINES AND SPARKLING WINES CONTAIN SULFITE. ALL DISHES CONTAIN FISH SAUCE. VEGETARIAN AND VEGAN DISHES CONTAIN SOY
SAUCE