

BIER

Augustiner Hell	0,5l 3,70
Augustiner Edelstoff	0,5l 3,70
Radler	0,5l 3,70
Augustiner Pils	0,33l 3,50
Augustiner Weissbier	0,5l 4,00
Erdinger Weissbier dunkel	0,5l 4,00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,00
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l 3,50
Tiger Beer	0,33l 4,00

WASSER

Tafelwasser mit / ohne	0,3l 2,00
	0,5l 3,50

SAFT / SCHORLE

Säfte von Wolfra	
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Himbeere	0,2l 3,00
Schorle	0,4l 3,90

LIMO

Now Orange	0,33l 4,00
Now Hollunder	0,33l 4,00
Now Grapefruit	0,33l 4,00
Simply Cola (von Red Bull) *	0,25l 3,50
Coca Cola Light * **	0,2l 3,00
Red Bull *	0,25l 3,50

KAFFEE

Fausto Kaffee aus Giesing mit Biomilch oder Sojamilch	
Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,60
Kaffee	2,50
Vietnamesischer Kaffee	4,50

TEE

Tee vom Wurzelepp	
frischer Ingwer, Minze, Verbena, Gun Powder, Zitronengras, Darjeeling, Jasmin, Waldbeere, Blüten, Yogi	
Kännchen	4,50

* Farbstoff ** Koffein

Preise in € inkl MwSt.

· Gin Tonic (Tanqueray mit Perillablatt)	8,00
· Moskow Mule (Stolichnaya und Herbal Moscow)	8,00
· Weinschorle mit Ingwer und Limette	0,3l 6,50
· Ingwerschorle mit Limette	0,4l 4,50
· Weinschorle mit Granatapfel, Zimt und Sternanis	0,3l 6,50
· Granatapfelschorle mit Zimt und Sternanis	0,4l 4,50
· Weissweinschorle	0,3l 5,50
· Poiré, Clos Fleuri, Birnencidre	0,2l 5,50



WEISSWEINSCHORLE

- Weissweinschorle

Glas 0,3l 5,50

SPRITZIGES

- Crémant de Bourgogne AC Brut G. Chaumont

Glas 0,1l 5,50

Flasche 0,75l 39,00

- Champagne AC „Carte Rouge“ Fleury

Längst ein Klassiker und Geheimtipp unter Champagner- Kennern.

Traube: Pinot Noir.

Flasche 0,75l 75,00

- Champagne AC rosê Fleury

Elégant, mächtig und nachhaltig, der Topstar unter den Rosé-Champagnern.

Traube: Pinot Noir

Flasche 0,75l 75,00

OFFENE WEISSWEINE

- Entre-deux-Mers AC D. du Bourdieu Vignoble Boudon

Angenehm blumige, fruchtige Noten, trocken aber mild in der Säure, langes Finale.

Trauben: Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle.

Glas 0,1l 3,50

Glas 0,2l 6,50

Flasche 0,75l 24,00

- Grüner Sylvaner Weingut Helde Baden Kaiserstuhl

Vollmundiger und gleichzeitig leichter Wein, ausgestattet mit einer frischen Fruchtsäure. Ein leichter Tischwein, ideal zu asiatischer Küche.

Glas 0,1l 4,50

Glas 0,2l 8,50

Flasche 0,75l 31,00

OFFENE ROTWEINE

- Corbières AC Domaine De L' Ancien Courier

Feinwürziges Bukett, gehaltvoll, intensiv, weich, langanhaltend und wärmend.

Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan.

Glas 0,1l 3,50

Glas 0,2l 6,50

Flasche 0,75l 24,00

- Ballando Rosso Valdifalco Toscana

Im Bouquet Kirschen und rote Beeren, am Gaumen kräftig, nachhaltig und mit ausgewogener Säure. Der offene Charakter des Weins verkörpert Fröhlichkeit, Vitalität und Glück.

Traube: Merlot, Sangiovese.

Glas 0,1l 4,50

Glas 0,2l 8,50

Flasche 0,75l 31,00

ROSÉ

· Domaine de Farle „Cuvée Annelaure“ IGP
C. de la Moure*

Ein angenehm fruchtiger, eleganter und nachhaltiger Rosé mit dem Aroma von reifen Früchten.

Trauben: Grenache, Cinsault, Syrah.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

FLASCHENWEINE WEISS

· Le Clos Tourraine Domaine du Clos Roussely

Aroma von Äpfeln und einem Hauch Honig. Im Geschmack fruchtig, lebhaft und ausdrucksstark.

Traube: Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 24,00

· Pinot Blanc AC A. Stentz

Breit, fast barock am Gaumen. Süffig, weich, elegant und vollmundig aber auch nachhaltig und lang im Finale.

Flasche 0,75l 31,00

· Sancerre AC Domaine de La Garenne

Jasminnoten, exotische Früchte, wie Mango, Papaya, Passionsfrucht. Trocken, gehaltvoll und lang am Gaumen.

Traube: Sauvignon Blanc.

Flasche 0,75l 35,00

FLASCHENWEINE ROT

· Rosso del Falco Valdifalco Toscana

Ausgewogene Aromen von Sauerkirschen, Cassis, Veilchen und Minze. Am Gaumen intensiv, fruchtig, weich und rund, mit schönem Körper und saftigem Biss.

Trauben: Merlot, Sangiovese.

Flasche 0,75l 24,00

· Zweigelt Hedwighof QW Sepp Moser Burgenland

Schwarzroter Glanz mit violetten Reflexen, intensives Waldbeeraroma, am Gaumen mild, geschmeidig und kraftvoll.

Flasche 0,75l 32,00

· Séguret Côtes du Rhône Villages AC Domaine J. David

Gewaltig, muskulös und verführerisch wie ein junger Adonis. Intensiv, vollmundig und nachhaltig. Trauben: Syrah u. Grenache.

Flasche 0,75l 38,00

Bitte beachten Sie auch unsere
Weinempfehlungen auf den Tafeln





goi cuon GLÜCKSROLLEN

Goi cuon heißt wörtlich „eingewickelter Salat“. In hauchdünnes Reispapier werden Salat, Gurke, Koriander, Thaibasilikum und dünne Vermicelli-Reisnudeln eingewickelt. Goi cuon schmeckt besonders frisch und leicht. Sie ist daher auch als „Glücksrolle“ bekannt. Unsere Rollen servieren wir mit einem Hoisin-Dip.

· goi cuon tom
mit Krabben

2 Rollen 6,50

· goi cuon bo
mit Rind* in Zitronengras-Marinade

2 Rollen 6,50

· goi cuon chay ①
mit Tofu und Kräutern

2 Rollen 5,50

hoanh Tanh TEIGTASCHEN

In Vietnam erfreuen sich Wan Tan größter Beliebtheit. Wir füllen unsere hausgemachten Wan Tan mit einer feinen Farce. Sie werden zunächst gedämpft und dann knusprig für Sie ausgebacken. Unsere Wan Tan servieren wir Ihnen als Vorspeise mit Soja- oder Fisch-Limettendip.

· wan tan
mit Schwein* und Shrimps

5 Stück 6,50

· wan tan chay ①
mit Tongu-Pilzen, Karotten, Wasserkastanien
und Zwiebeln

5 Stück 6,00

cha gio FRÜHLINGSROLLEN

Schweinefleisch oder gebackenes Tofu, Karotten, Zwiebeln, Weißkohl, Morcheln und Glasnudeln werden in Reispapier eingewickelt und knusprig ausgebacken. Wir servieren unsere hausgemachten Frühlingsrollen mit Salat, Koriander, Minze und einem Fisch-Limetten-Dip.

· cha gio
mit Schwein*

2 Rollen 6,50

· cha gio chay ①
mit Gemüse und Tofu

2 Rollen 6,00

goi SALATE

Goi sind besonders frische und knackige Salate, die durch zahlreiche südostasiatische Kräuter wie Koriander, Thaibasilikum, Polygonum und vietnamesischer Minze ihren besonderen Geschmack erhalten.

· goi xoai
Grüner Mangosalat mit Polygonum und Ente

11,00

mit grünem Apfel ①

8,00

· goi muc
mit Tintenfisch, Sellerie, Chilies, Gurken
und Thai Basilikum (leicht scharf)

12,00

pho SUPPEN

Die Pho ist eine traditionelle vietnamesische Suppe, auch unter den Namen „24h“ oder „Hanoi-Suppe“ bekannt. Durch ihre lange Kochzeit und die Verwendung von hochwertigem Rindfleisch* bzw. viel Gemüse sowie Ingwer, Sternanis, Nelken und Zimt ist unsere Pho besonders würzig und fein im Geschmack. In unseren Suppen sind breite Reisnudeln, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln. Separat dazu servieren wir frische Kräuter wie Koriander, Thaibasilikum und Limette. Diese geben Sie ganz nach individuellen Geschmack in die Suppe.

· pho bo
mit dünnen Streifen von der Rinderhüfte*
12,50

· pho chay ①
mit Tofu
10,00

bun REISNUDELN

Buns sind in Vietnam sehr beliebt und werden lauwarm gegessen. Wir servieren unsere buns mit dünnen Vermicelli-Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, Erdnüssen, verschiedenen Kräutern und einer würzigen Soße.

· bun bo xao
mit Rind* in Zitronengras-Marinade
16,00

· bun chay ①
mit knusprigen veganen Frühlingsrollen
13,50

cà ri CURRY

vietnamesisches Curry mit Süßkartoffeln, Karotten, Kartoffeln und Kokosmilch; wahlweise mit (leicht scharf):

· Tofu und Pak-Choi ①
15,50

· krosser Ente
17,50

· Rindfleisch (Bio)
19,50

· Garnelen
21,50

Chef's Favourite

(serviert mit Reis)

· mòn xào can tay

Gurken, Sellerie, zweierlei Zwiebeln, Tomaten, Ananas und Ingwer (süß-sauer); wahlweise mit:

· Tofu ①
16,50

· Tintenfisch, Seeteufel und Garnelen
26,00



lau FEUERTOPF

Lau, auch als Feuertopf bekannt, wird in Vietnam gerne zu familiären Anlässen aufgetischt. Ähnlich wie ein Fondue wird Lau am Tisch zubereitet:

Ein beheizter Topf mit Brühe steht in der Mitte des Tisches. In der Brühe können Sie nach Belieben Zutaten wie Fisch, Fleisch, oder Gemüse nach und nach garen. Mit einem Schöpflöffel nehmen sie die Einlage aus dem Topf und rollen sie zusammen mit Salat, Kräutern und Reispnudeln in Reispapier. In Vietnam gibt es unzählige Variationen an Feuertöpfen und jede Familie hat Ihre eigene Rezeptur. Probieren Sie unsere!

- Unser Feuertopf-Set besteht aus:

Rinder*- oder Gemüsebrühe🌱; Reispapier, Reispnudeln, Salat, verschiedene asiatische Kräuter sowie Hoisin-Dip.

ab 2 Personen, je Person 15,00

- Zu dem Set wählen Sie aus folgende Einlagen:

Rindfleisch*		8,50
Huhn*		7,00
Hummerkrabben		8,00
Jakobsmuscheln		9,50
Tintenfisch		6,50
Tofu	🌱	5,00
Pak Choi	🌱	5,50
Austernpilze	🌱	5,50
Wasserspinat	🌱	6,00

Vorbereitungszeit ca. 30 min

Nachbestellung von Reispapier & Reispnudeln inklusive

WOK - SPECIAL

(serviert mit Reis)

. xao xa ot

Zitronengras, Paprika, 3 verschiedene Zwiebeln, Pepperoni und Sojasprossen; wahlweise mit (leicht scharf):

. Auberginen ①

. Tintenfisch	15,50
. Seeteufel	20,50
. großen Garnelen	21,50
	23,00

. thit xao rau que

Rindfleisch* mit Thai Basilikum, Pepperoni, Paprika, und roten Zwiebeln (leicht scharf)

20,50

. xào qu`ê chay ①

Auberginen mit Thai Basilikum, Pepperoni, Paprika und roten Zwiebeln (leicht scharf)

15,50

. tom rim me

Riesengarnelen in Tamarindensauce

26,00



DESSERTS

. frische Ananas
mit Chilisalz

4,50

. Schokobömbchen
auf Mangopulp

5,50

①EGAN

mâm.com REISTAFEL

auf Vorbestellung, ab 2 Personen

Eine vietnamesische Reistafel besteht immer aus einer Suppe, Gerichten mit frischem Gemüse, Fisch oder Fleisch. Alles kommt in die Mitte des Tisches und wird mit der Familie, Freunden und Bekannten geteilt.

Wir servieren unsere Reistafel in klassischer Form - so wie sie sich in Vietnam bis heute großer Beliebtheit erfreut.

Vorspeise

- Canh Chua Tom

Süß- scharfe Suppe mit Garnelen, Sellerie, Ananas, Tomaten und frischen Kräutern

Hauptspeise

- Ga Kho Gung

Ausgelöste Hühnerschenkel* in Ingwer-Karamelsauce

- Tom Rim Me

Riesengarnelen in Tamarindensauce

- Rau Muong

kurz gebratener Wasserspinat

Bei Reservierungen mit mehr als zwei Personen servieren wir noch ein viertes Gericht:

- Bo Xa Ot

Rindfleisch* mit Zitronengras und roten Zwiebeln

Nachspeise

Tapiokakuchen in Kokosmilch mit Erdnüssen

Bitte reservieren Sie die Reistafel mit genauer Personenzahl mindestens 2 Tage im Voraus.

ab 2 Personen, je Person 35,00

Ⓟ Auf Anfrage auch vegan (ab 4 Personen),
Je Person 30,00

nuong.vi TISCHGRILL

nur im Sommer auf der Terrasse

Ähnlich wie bei unserem Feuertopf steht ein Tischgrill in der Mitte des Tisches, auf dem jeder nach Belieben Fisch, Fleisch und Gemüse grillen kann. Sie essen das Gegrillte mit Baguette, Salat, Gurke, verschiedenen asiatischen Kräutern sowie hausgemachten Dips.

Unser Tischgrill-Set besteht aus:

Baguette, Salat, Gurke, verschiedene asiatische Kräuter sowie hausgemachte Dips.

ab 2 Personen, je Person 8,50

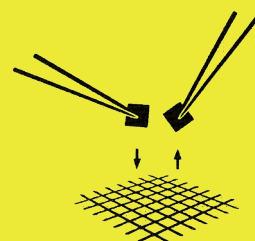
- Zu dem Set wählen Sie aus folgenden Produkten zum Selbergrillen:

Rindfleisch*		8,50
Riesengarnelen		8,50
Tintenfisch		7,00
Pilze	Ⓟ	7,00
Tofu	Ⓟ	6,00
Auberginen	Ⓟ	6,00
Zucchini	Ⓟ	6,00

Vorbereitungszeit ca. 30 min

Nachbestellung von Baguette, Salat und Kräuter inklusive.

*Wir beziehen unser Fleisch von Pichler Biofleisch










GARCO 10



hoanh thanh **W O N T O N**

· won ton

Steamed and fried wontons stuffed with a fine farce, of pork* and shrimps; with nuoc mam sauce for dipping

5 pieces 6,50

· won ton chay ①

Steamed and fried vegetable wontons stuffed with tongu—mushroom, carrots, water chestnut and onions; with nuoc mam sauce for dipping

5 pieces 6,00

cha gio **S P R I N G R O L L S**

· cha gio

Crispy spring rolls filled with minced pork, carrots, morels, lettuce, coriander, mint and glass noodles and nuoc mam sauce for dipping

2 rolls 6,50

· cha gio chay ①

Crispy spring roll filled with tofu, carrots, morels, lettuce, coriander, mint and glass noodles and nuoc mam sauce for dipping

2 rolls 6,00

goi cuon **S U M M E R R O L L S**

· goi cuon tom

Soft rolls of poached prawns, cucumber, lettuce, basil, rice vermicelli and hoisin sauce with peanuts for dipping

2 rolls 6,50

· goi cuon bo

Soft rolls of lemongrass beef, cucumber, lettuce, basil, rice vermicelli and hoisin sauce with peanuts for dipping

2 rolls 6,50

· goi cuon chay ①

Soft rolls of tofu, cucumber, lettuce, basil, rice vermicelli and hoisin sauce with peanuts for dipping

2 rolls 5,50

goi **S A L A D S**

· goi xoai

Green mango salad with polygonum; with:

duck

11,00

green apple

8,00

· goi muc

Squid salad with celery, chili, cucumber and thai basil with crusted peanuts and chili lime vinaigrette (slightly hot)

12,00

pho **S O U P** „24 h or Hanoi - Soup“

· pho bo

Fragrant beef soup with rice noodles, thin slices of beef, scallions and onions in a slow simmered and spiced beef broth. Side of beans sprouts, herbs, lime

12,00

· pho chay ①

Fragrant vegetable soup with rice noodles, tofu, scallions, and onions. Side of beans sprouts, herbs, lime

9,50

bun **R I C E N O O D L E B O W L**

· bun bo xao

Vermicelli rice noodles with cucumber, herbs, lettuce, bean sprouts, crushed peanuts in nuoc mam sauce topped with sautéed lemon grass beef*

16,00

· bun chay ①

Vermicelli noodles with cucumber, lettuce, bean sprouts, crushed peanuts in nuoc mam sauce topped with crispy tofu spring rolls

13,50

cà ri C U R R Y

vietnamese Curry with sweet potatoes, carrots, potatoes and coconut milk with:

Tofu and pak choi ⑤	15,50
Crispy duck	17,50
Shrimps	21,50

W O K - S P E C I A L

(served with rice)

· xào thap cam

Lemongrass, paprika, 3 different onions, pepperoni and soya sprouts, with:

Eggplant ⑤	15,50
Squid	20,50
Monkfish	21,50
Large Shrimps	23,00

· xào qu'ê

Beef with thai basil, pepperoni, paprika and red onions (slightly hot)

20,50

· xào qu'ê chay ⑤

thai basil, pepperoni, paprika and red onions (slightly hot)

15,50

· tom rim me

Large shrimps in tamarind sauce

26,00

C H E F ' S F A V O U R I T E

Cucumber, celery, two kinds of onion, tomatoes, pineapple and ginger (sweet-sour), with:

Tofu ⑤	16,50
Squid, monkfish and shrimps	26,00

l a u H O T P O T F O N D U E

Our hot pot consists of a choice of broth (beef or vegetable) accompanied by rice paper, vermicelli rice noodles, salad and a variety of fresh herbs.

minimum 2 persons, each

15,00

In addition, choose any of the following items:

Beef	8,50
Chicken	7,00
King prawns	8,00
Scallops	9,50
Squid	6,50
Tofu ⑤	5,00
Pak choi ⑤	5,50
Oyster mushroom ⑤	5,50
Chinese spinach ⑤	6,00

Preparation time approx. 30 min. Reorders of rice paper and rice noodles are included.

D E S E R T S

· fresh pineapple with spicy salt

3,50

· small chocolate cakes with mango sauce

4,50

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Telefonische Bestellung unter:

089 480 582 44

Auch unsere lau Brühen können Sie
gerne auch für Ihr Fondue nach Hause
mitnehmen. 9,50€ / Liter

· Catering

www.charl.ie/catering

Bei der Auswahl unserer Lieferanten
legen wir großen Wert auf Qualität
und wenn möglich, auf regionale
Herkunft. Unser Fleisch beziehen wir
von Pichler Biofleisch, viele unserer
Weine aus biologischer Produktion.

charlie
Schyrenstraße 8
81543 München

·
Tel 089 480 582 44

Fax 089 480 582 52

·
restaurant@charl.ie
www.charl.ie

·
Di-Sa 18.00 - 01.00

So 17.00 - 23.00



CHARLIE

