



HADANG

the finest asia kitchen

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – So.: 11:30 – 22:00 Uhr

**Fuggerstraße 34,
86830 Schwabmünchen**

082329590941

www.hadang-bistro.de

Hadangbistro@gmail.com

Vorspeisen

1. GOI CUON-SOMMERROLLEN^{B,C,D,FH} (4 STK./ 4 PCS.)

Frisches Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Gurke, knackigem Salat, aromatischen Thai-Kräutern und gerösteten Erdnüssen, . Serviert mit Erdnuss - oder Limetten-Dressing. Wählbar mit

Soft rice paper filled with rice noodles, cucumber, crisp salad, fragrant Thai herbs and roasted peanuts. Served with peanut or lime dressing. You can choose:

A. HUHNER / CHICKEN

6.20 €

B. RINDFLEISCH^M / BEEF

6.20 €

C. TOFU^E / TOFU

5.80 €

D. GARNELEN^E / PRAWNS

6.20 €



2. EDAMAME^M

6.20 €

Gesalzene Japanische Bohnen
salted japanese beans



3. PAPAYA-SALAT^B

Grüne Papaya, Kräuter, Karotten, Minze, Erdnüsse, frischer Zitronensaft, scharf. Wählbar mit

Green papaya, herbs, carrots, mint, peanuts, fresh lemonjuice, spicy.

You can choose:

A. OHNE GARNELEN / WITHOUT PRAWNS

9.20 €

B. MIT GARNELEN^E / WITH PRAWNS

13.20 €

9. WANTAN GEBACKEN ^{DE}

(5 STK./ 5 PCS.) 6.20 €

Gebackener Wantanteig gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen. Serviert mit Süß-Sauer-Soße. Dazu süß-sauer-Sauce.

Baked wantan-dough stuffed minced chicken meat and prawns. Served with sweet-sour-sauce.



10. GA XIEN ^B

(1 STK./ 1 PCS.) 6.20 €

Saftiger Hähnchenspieß mit Kurkuma und Zitronengras, aromatisch gegrillt. Dazu Salat und cremige Erdnuss-Sauce

Juicy chicken skewer marinated in turmeric and lemongrass, grilled to perfection. Served with salad and creamy peanut sauce

11. GYOZA ^{BDH}

(4 STK. / 4 PCS)

japanische Teigtaschen serviert mit Ponzu-Sauce und gefüllt mit:
japanese Dumplings served with Ponzu-Sauce and filled with:

A. VEGGIE 6.20 €

B. RINDFLEISCH / BEEF 7.20 €



12. HA CAO HAP - DUMPLINGS ^{B,DE}

(4 STK./ 4 PCS) 6.20 €

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfl. Dazu Salat und Soße.
4 steamed dumplings filled with prawns & chicken. With salad and sauce.



18. GEMÜSE SUPPE

Verschiedenes Gemüse und Asia-Kräutern mit Glasnudeln. Wählbar mit:

Mixed vegetables and asia herbs. Served with glas noodles. You can choose:

A. HUHN / CHICKEN

6.20 €

B. TOFU ^M / TOFU

6.20 €

19. TAKOYAKI ^{DEM}

6.50 €

gebraten Oktopusbällchen mit Sojasoße Mayonnaise und Bonitoflocken

Fried octopus balls with soy sauce mayonnaise and bonito flakes



20. HA DANG TELLER

20.20 €

2 Frühlingsrollen ^M, 1 Hähnchenspieß ^B, 2 gebackene Garnelen ^{B,D,E}, 4 asiatische Chips, 2 Sommerrollen und 4 Mini-Frühlingsrollen ^M und 4 asiatische Chips.
2 Springrolls, 1 chicken-skewer, 2 baked prawns, 4 asian crisps, 2 sommerrolls & 4 Mini-Springrolls & 4 asian crisps.



Hauptgerichte

21. PHO BO - KALBFLEISCHSUPPE ^M

14.90 €

Kräftige Suppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Sojakeimlingen und frischen asia. Kräutern.

Strong homemade soup with flat rice noodles (medium or well done), soya sprouts & fresh asian herbs.

22. PHO GA - HÜHNERFLEISCH ^M

13.90 €

Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Sojakeimlinge und frischen asiatischen Kräutern in einer delikaten Brühe.

Chicken with rice noodles, soya sprouts and fresh asian herbs in delicate broth.

23. GEMÜSESUPPE

Mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Chinakohl & Glasnudeln. Wählbar mit:
With broccoli, zucchini, carrots, chinese cabbage & glass noodles.

You can choose:

A. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

13.90 €

B. TOFU ^M / TOFU

13.90 €

C. GARNELEN / PRAWNS

14.90 €

24. WANTANSUPPE ^{DE}

13.90 €

Klassische asiatische Wantan mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen, frischem Gemüse.

Classic asian wantan soup with minced chicken, prawns, fresh vegetables.



25. UDON-SUPPE

Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Tomaten und aromatischen Kräutern.

Udon noodles with fresh vegetables, tomatoes, and aromatic herbs.

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	13.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	14.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	13.90 €

26. LACHS-SUPPE ^C

14.90 €

Lachs mit Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Reisnudeln und Kräutern.

Salmon with pineapple, tomatoes, spring onions, rice noodles and herbs.

27. SOT CURRY ^{BDQ}

Rotes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem frischem Gemüse, Salat und Duftreis. Wählbar mit:

Red curry with coconut milk, mixed fresh vegetables, salad, peanuts & rice.

You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN FILET	16.90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET ^C / GRILLED SALMON FILET	20.90 €



35. RAU XAO ^{BDM}

Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat, Erdnüssen. Dazu Reis. Wählbar mit

Fried vegetable with viet. sauce, garlic, asian herbs peanuts. Served with salad and rice. You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN FILET	16.90 €

36. SA OT ^{BD}

Gebratener Gemüse-Mix aus Zitronengras, Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Reisnudeln, Bio Salat und Limetten- Dressing. Wählbar mit:

Fried vegetable mix of lemongrass, carrot, onion, spring onions, Chili, rice noodles, organic salad and lime dressing. You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN FILET	16.90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET ^C / GRILLED SALMON FILET	20.90 €

37. GEBRATENER REIS ^{ADM}

Gebratener Reis mit Eier, Maiskörner, grünen Bohnen, Sojasprossen & Lauchzwiebeln. Wählbar mit:

Fried rice with eggs, corn kernels, green beans, soy sprouts & onions.

You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN FILET	16.90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET ^C / GRILLED SALMON FILET	20.90 €



38. PHO XAO ^{ADM}

Gebratene Reisbandnudeln mit Eier, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Röstzwiebeln. Wählbar mit:

Fried rice noodles with egg, carrots, zucchini, chinacabbage, pak-choi, spring onions, soya sprouts and roasted onions. You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN-FILET	16.90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET ^C / GRILLED SALMON FILET	20.90 €

39. UDON XAO ^{ADM}

Gebratene japanische Udonnudeln mit Chinakohl, Pak-Choi, Sojasprossen, Karotten, Zucchini, Röstzwiebeln. Wählbar mit:

Fried japanese udon noodles with chinese cabbage, pak choi, bean sprouts, carrots, zucchini, fried onions. You can choose:

A. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	15.90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
C. TOFU ^M / TOFU	14.90 €
D. ENTE KROSS ^D / CRISPY DUCK	16.90 €
E. GARNELEN ^E / PRAWNS	16.90 €
F. GEBACKENES HÜHNCHENFILET ^D / BAKED CHICKEN FILET	16.90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET ^C / GRILLED SALMON FILET	20.90 €

40. LACHSSTEAK ^{CDM}

Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat, Erdnüssen. Dazu Reis. Wählbar mit

Fried vegetable with viet. sauce, garlic, asian herbs peanuts. Served with salad and rice. You can choose:

A. LACHS / SALMON

20,90 €

B. THUNFISCH / TUNA

22,90 €



Vegan

41. GA CHAY ^{BDM}

15.90 €

Gebratene Vegan-Hühnerfleisch mit dunkler Soße, Gemüse, Salat mit Limettendressing und Erdnüsse, und mit Reis serviert.

Roasted vegan duck with dark sauce, vegetables, salad and served with rice.

42. VIT CHAY ^{BDM}

15.90 €

Gebratene Vegan-Ente mit dunkler Soße, Gemüse, Salat mit Limettendressing und Erdnüsse, und mit Reis serviert.

Roasted vegan duck with dark sauce, vegetables, salad and served with rice.

43. BABY BUDDHA ^{BMG}

15.90 €

Shaolin Seitan Spieße mit Gemüse gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse, Erdnusssoße, Salat und Reis.

Shaolin seitan skewers with grilled vegetables, fried vegetables, peanut sauce, salad, rice

44. BUN DAU ^{BM}

15.90 €

Reisnudeln mit frischem Bio-Salat, Limetten Dressing, vietnamesischen Kräutern, Tofu und Erdnüssen.

Rice noodles with fresh organic salad, lime dressing, Vietnamese herbs, tofu and peanuts.

SUSHI



Maki

(8 STK.)

M1. TAMAGO ^A	4.90 €
M2. KAPPA MAKI ^C Gurke / <i>Cucumber</i>	4.90 €
M3. AVOCADO MAKI	4.90 €
M4. SAKE MAKI ^C Lachs / <i>Salmon</i>	5.90 €
M5. LACHS & AVOCADO MAKI ^C Salmon & Avocado Maki	5.90 €
M6. TEKKA MAKI ^C Thunfisch / <i>Tuna</i>	6.20 €
M7. EBI MAKI ^E Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	5.50 €
M8. OSHINKO Eingelegter Rettich / <i>Pickled radish</i>	4.50 €
M9. CALIFORNIA ^E Surimi, Avocado / <i>Surimi, Avocado</i>	4.90 €
M10. SALMONSKIN ^E Lachshaut, Gurke / <i>salmonskin, cucumber</i>	5.90 €
M11. UNAGI Salzwasseraal gegrillt / <i>Grilled saltwater-eel</i>	6.20 €
M12. EBI TEMPURA ^{D, E} gebackene Garnelen / <i>baked prawns</i>	7.50 €



Nigiri

(2 STK. / 2 PCS)

N1. TAMAGO^A 4.90 €
Süßes japanisches Omelett /
Japanese omelet

N2. KANI^E 4.90 €
Surimi / *Surimi*

N3. SAKE^C 5.50 €
Lachs (wahlweise flambiert) /
Salmon (optionally flambeèd)

N4. UNAGI 5.90 €
Süßwasseraal gegrillt / *Grilled eel*

N5. AVOCADO 4.90 €
Avocado / *Avocado*

N6. EBI^E 5.90 €
Garnele / *Prawn*

N7. MAGURO^C 5.90 €
Thunfisch (wahlweise flambiert) /
Tuna (optionally flambeèd)

Inside Out

(8 STK.)



R1. ALASKA^{C,L} 11.50 €
Lachs, Avocado, außen Tobiko. /
Salmon, avocado, outside tobiko

R2. EBI^{E,L} 10.90 €
Eingelegte Garnelen, Gurke, außen
Sesam. /
Pickled prawns, cucumber, outside sesame

R3. EBI TEMPURA^{D,E,L} 11.50 €
Gebackene Garnelen, Gurke, außen
Sesam. /
Baked Prawn, cucumber, outside sesame

R4. CALIFORNIA^{C,E} 10.90 €
Surimi, Avocado, außen Tobiko. /
Surimi, Avocado, outside tobiko

MENÜ 6.

26.90 €

1 mini Tempura Lachs (10 STK.) / 1 mini tempura salmon (10 PCS.)
1 Inside-Out(8stk.) Lachs / 1 inside-out (8 PCS.) salmon
1 Sashimi (2stk.) Lachs / 1 sashimi (2 PCS.) salmon
2 Nigiri Lachs / 2 nigiri salmon
Chuka-salat / chuka salad

MENÜ 7.

21.90 €

1 Inside Out Thunfisch (8 STK.) / 1 inside-out (8 PCS.) tuna
2 Nigiri Thunfisch / 2 nigiri tuna
1 Nigiri Unagi / 1 nigiri sea eel
1 Ebi Nigiri / 1 nigiri prawn



MENÜ 8.

31.90 €

1 Fried-Roll in Tempura gebacken ^{D,E} (6 Stk.) /
1 Fried-Roll baked in Tempura (6 PCS.),
4 Nigiri (1 Lachs ^C, 1 Thunfisch ^C, 1 Garnelen ^E, 1 Unagi) /
4 nigiri (1 salmon, 1 tuna, 1 prawn, 1 sea eel)
1 Inside-Out (8 stk.) Lachs / 1 inside-out (8 PCS.) salmon

MENÜ 9 - FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSON

44.50 €

1 Big-Roll ^{C,D} (6 Stk.) / 1 Big Roll (6 PCS.)
Futo 1 ^C (Lachs) / Futo 1 ^C (salmon)
1 California I.O ^{C,E} (8 Stk.) / 1 California Inside-Out (8 PCS.)
2 Maki ^C (1 Lachs, 1 Thunfisch) / 2 maki (1 salmon, 1 tuna)
4 Nigiri ^C (2 Sake, 2 Thunfisch) / 4 nigiri (2 sake, 2 tuna)

R5. MAGURO ^C

Thunfisch, Gurke, außen Tobiko. / *Tuna, cucumber, outside tobiko*

11.90 €

R6. CHICKEN-ROLL ^{D, L}

Gurke, gebratenes Hühnerbrustfilet, außen Sesam.

Cucumber, fried Chickenfilet, out: sesame

10.90 €

R7. CRISPY TIGER ^{C, D, E}

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, außen mit Lachs oder Lachs flambiert bedeckt

Prawns with crispy crust, avocado, outside: salmon or salmon flambéed

16.90 €

R8. TUNACADO ^{C, E}

Garnelen im Tempura, Gurke, außen mit Thunfisch bedeckt.

Prawns, crispy crust, cucumber, out: tuna.

17.90 €

R9. HERR DANG ROLL ^{C, E}

Garnelen im Tempura, Gurke, außen mit Avocado bedeckt.

Prawns, crispy crust, cucumber, out: avocado.

16.50 €

R10. CHAY ^L (vegetarisch / vegetarian)

Avocado, Gurke, außen Sesam. / *Avocado, cucumber, outside sesame*

9.90 €

R11. LACHS HAUT

7.50 €

Big Roll Futo

B1. FUTO 1 ^C

Lachs, Tobiko, Gurke, Avocado. / *Salmon, tobiko, cucumber, avo.*

11.50 €

B2. FUTO 2 ^C

Thunfisch, Tobiko, Gurke, Avocado. / *Tuna, tobiko, cucumber, avo.*

11.90 €

B3. FUTO 3 ^{C, E} (vegan)

Garnelen, Tobiko, Avocado, Gurke. / *Prawns, tobiko, avoc., cucumber.*

11.50 €

Soft Drinks

COCA-COLA ¹²³ 3.90 €

COCA-COLA ZERO ^{123,7}

FANTA ^{13,46}, SPRITE ^{3,46} 3.90 €

TONIC WATER, GINGER ALE ¹⁴ 3.90 €

MINERALWASSER 3.90 €

(Still oder spritzig) / MINERAL WATER (Still or sparkling)

MINERALWASSER 0,75l - 6.90 €

(still oder medium) IN GLASFLASCHE

MINERAL WATER (still or medium) IN GLASS BOTTLE

GETRÄNKE

Soft / Juice ^{5,3}

APFELSAFT | ANANASSAFT | MANGOSAFT | 0,3l - 4.20 €

LYCHEESAFT | ORANGENSAFT | MARACUJA

APPLE JUICE | PINEAPPLE JUICE |

MANGO JUICE | LYCHEE JUICE |

ORANGE JUICE | PASSION FRUIT JUICE

SCHORLE / SPITZER ^{5,3}

APFELSCHORLE | ANANASSCHORLE | 0,3l - 4.20 €

MANGOSCHORLE | LYCHEESCHORLE |

MARACUJA SCHORLE

APPLE SPRITZER | ANANAS SPRITZER |

MANGO SPRITZER | LYCHEE SPRITZER

| PASSION FRUIT SPRITZER

Homemade Getränke

LIMETTENSAFT

Limetten, Minze, Rohrzucker

6.90 €

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda

6.90 €

LYCHEE LIME

Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft, Soda

6.90 €

TROPICAL ICETEА

Zitrone, Minze, Tropische Manracuja geschmack

6.90 €



Exotische Shakes/ Exotic Shakes

SHAKE

0,3l - 4.90 € / 0,5l - 5.90 €

MANGO LASSI ^g / MANGO LASSI

KOKOS LASSI ^g / COCONUT LASSI

MINZE LASSI ^g / MINT LASSI

LYCHEE LASSI ^g / AVOCADO LASSI



Biere / Beer ¹⁰

FLASCHE / BOTTLE

KÖNIG LUDWIG HEFE DUNKEL ^D / DARK BEER	0,5l - 5.30 €
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ^D / WHEAT BEER	0,5l - 5.30 €
ALKOHOLFREI - KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	0,5l - 5.30 €
SAIGON BIER ^D	0,33l - 4.50 €
TIGER BIER ^D	0,33l - 4.50 €
RADLER BIER ^D	0,3l - 3.90 € / 0,5l - 5.30 €
WARSTEINER FASSBIER / beer barrel	0,3l - 3.90 € / 0,5l - 5.30 €

Cocktails ¹⁰

MOJITO Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze / <i>Rum, lime, cane sugar, soda, mint</i>	7.90 €
CUBA LIBRE Rum, Limetten, Cola, Rohrzucker, Eiswürfeln / <i>Rum, lime, cola, cane sugar, ice cubes</i>	7.90 €
APEROL SPRITZ Frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda / <i>Orange, aperol, prosecco, soda</i>	7.90 €
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze / <i>Elderflower syrup, prosecco, soda, mint</i>	7.90 €
GIN TONIC	7.90 €



ALLERGENE

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenthaltiges Getreide
E. Krebstiere F. Lupinen G. Milch H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid & Sulfite J. Sellerie K. Senf L. Sesamsamen
M. Soja N. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1. koffeinhaltig – 2. mit Antioxidationsmittel – 3. mit Farbstoff –
4. Säuerungsmittel – 5. Konservierungstoff – 6. mit Süßstoffen –
7. chininhaltig – 9. Stabilisatoren – 10. alkohol

