



IT DOESNT GET MORE **AUTHENTIC** THAN THIS



Soup

- 01 Tom Yum Gung** ต้มยำกุ้ง ♡ b,d
Säuerlich scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Koriander und Champignon
- 02 Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ ♡ d
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Champignon, Galangal und Zwiebeln
- 03 Gieaw Nam** เกี้ยวน้ำ a,b,f,i
Klare Gemüsesuppe mit Wantan gefüllt mit Garnelen

Salad

- 04 Som Tam** ส้มตำไทย ♡ 🍴 d,e
Grüner Papaya Salat mit Erdnüsse, lange Bohnen, Tomaten und Limetten-Dressing
- 05 Nua Nam Tok** เนื้อนํ้าตก 🍴 a,d
Scharfer Rindfleischsalat mit thailändischen Kräutern und Zwiebeln
- 06 Laab Hed** ลาบเห็ด 🍴 🌱
Säuriger Pilzensalat aus Champignon und Austerpilze mit thailändischen Kräutern und geröstetem Reis
- 07 Yam Wun Sen Taleh** ยำวุ้นเส้น ♡ 🍴 d,i,n
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Erdnüsse, Koriander, Chili und Zitronensaft

Not enough?

- + Reis 1.5
- + Klebreis 2.0
- + Peanut Sauce e 1.5
- + Seafood Sauce 🍴 🍴 e 1.5

Small Bites

- 08 Chips** หนังไก่ทอด a 5.0
Knusprige Hühnerhaut mit Süß-Sauer-Soße, Ananas und Thai Basilikum
- 09 Fish Patties** ทอดมันปลา a,c,d,f 7.0
Fischbouletten mit Gurken-Zwiebel-Salat
- 10 Crispy Rolls** โปะแป้งทอด a,b 4.5
Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße Huhn +1.0
Garnelen +1.0
- 11 Sate** ไก่เสียบั๊ว a,b,e 5.0
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße

Classics

- 12 Kra Pao** ผัดกระเพราไข่ดาว ♡ 🍴 a,b,c,d,f 10.0
Gebratenes Hackfleisch aus Hähnchen o. Rindfleisch mit scharfer Basilikum-Soße, und Reis Pilze/ Tofu +1.0
Huhn +1.0
Rind +1.5
Spiegelei +1.0
- 13 Pad Thai** ผัดไทยกุ้ง ♡ a,b,e,f 10.0
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Rührei, Erdnüssen und Sojabohnen Huhn +2.0
Garnelen +2.0
- 14 Giew Tiew** ก๋วยเตี๋ยว 🍴 a,d,f 10.0
Nudelsuppe mit thailändischen Kräutern, Sojasprossen und geröstetem Knoblauch Tofu +1.0
Rind +1.0

vegan auch vegan möglich

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

BE BRAVE EMBRACE THE HEAT

Curry mit Reis serviert

- 15 Shrooms** แกงพะเนียงเห็ดกรอบ  ^{a,e}
Erdnuss Curry mit frittiertem Champignon, Thai Basilikum, Brokkoli und Kokosmilch
- 16 Massaman** แกงมัสมั่นพริกทอง  ^{a,f}
Kartoffel Curry mit Kürbis, Blumenkohl, Thai Basilikum, Thai Aubergine und Erdnüsse
- 17 Rising Sun** แกงกะหรี่ไถ่ย่าง  ^{a,d}
Gelbes Curry mit gegrilltem Hähnchen, Kartoffeln und Karotten
- 18 Summer Dream** แกงเขียวหวานกุ้ง  ^d
Scharfes Rotes Curry mit gegrillter Ente, Thai Aubergine, Thai Basilikum, Tomaten und Ananas
- 19 Green Coco** แกงเผ็ดเปิดย่าง  ^b
Scharfes Grünes Curry mit Black Tiger Garnelen, Thai Aubergine, Thai Basilikum und Bambusstreifen



Chef's Choice mit Reis serviert

- 21 Pad Fak Thong** ผัดพริกทอง  ^f 10.0
Gebratener Kürbis mit Thai Basilikum, Thai Chilipaste und Zwiebeln
- 22 Pad Phed Ribs** ผัดเผ็ดซี่โครงหมู  ^{a,d,f} 13.5
Gebratenes Schweinerippchen mit Thai Chilipaste und frischen Kräutern
- 23 Gung Yang** กุ้งย่าง  ^{a,b,f,n} 15.0
Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Seafood Soße, Sojasprossen, Thai Basilikum und Peperoni
- 24 Plah Thod** ปลาาราดพริก  ^{a,d,f,k} 23.0
Frittierter Wolfbarsch mit Tamarinde-Chili-Soße, Koriander und Thai Basilikum
- 25 Plah Lui Suan** ปลาอุยสวน ^{a,d} 24.0
Frittierter Wolfbarsch mit thailändischen Kräutern, Erdnüsse, Tamarinde und Limetten-Dressing

 vegan  auch vegan möglich

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
1 Farbstoff 4 Süßungsmittel 9 Konservierungsstoff 10 Geschmacksverstärker
a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesam l Sulphite m Lupinen n Weichtiere

Hot Plates mit Reis serviert

- 10.0 26 Gai Yang** ไถ่ย่าง ^{a,f} 12.0
Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln und hausgemachter Nam Jim Soße
- 11.0 27 Aubergines** มะเขือผัดน้ำพริกเผา  ^{a,f} 14.0
Gegrillte Thai Aubergine mit Thai-Chili-Paste, Zwiebeln, Peperoni und Thai Basilikum
- 12.0 28 Ped Yang** เป็ดย่าง ^{a,f} 15.0
Gegrillte Ente mit hausgemachter Hoisinsoße und Pak Choi
- 14.0 29 Nua Narok** เนื้อนรก  ^{a,d,n} 15.0
Gebratene Rinderhüfte mit scharfer Basilikum Soße, Kra Chai Wurzeln und Limettenblätter



Dessert

- 30 Mango Sticky Rice**  7.0
Mango, Kokosmilch, Pandan, Schwarzer Klebreis
- 31 Hot Banana**  6.5
Banana, Kokossorbet, Agavensirup

32 Weekly Special

BE BRAVE EMBRACE THE HEAT

Home Mades 0.31

Cha Manao

Schwarztee, Zucker, Limette

Cha Yen

Schwarztee, Zucker, Kondensmilch

Nam Manao

Limette, Zucker, Minze, Soda

Hibiskus

Hibiskus, Zucker, Limette

Mango Lassi

Mango, Yoguhrt, Milch, Kokossirup

Coco Lychee

Kokos, Limette, Maracuja, Minze

Yuzu Soda

Yuzu, Limette, Minze, Soda

Soft Drinks

Vöslauer

still / prickelnd

Coca Cola 0.21

cola / cola zero / fanta / sprite

Thomas Henry 0.21

tonic water / bitter lemon
spicy ginger / ginger ale

Säfte 0.21

apfel / orange

rhababar / maracuja

Tee 0.31

Ginger Lemongrass

Ginger Orange

Lime Mint

Passionfruit

Flower

Bier

5.0 König Ludwig Helles Von Fass 0.31

0.31
3.5 **5.0**

Tiger 0.331

4.5

5.0 Erdinger 0.51

weißbier / kristall / alkoholfrei

5.5

4.5

5.0 Aperitif 0.21

Aperol Spritz

7.0

5.0 Hugo

7.0

5.0 Lillet Ginger / Lemon / Vive

7.0

5.0 Weisswein 0.21

JUNG Riesling

2020, Weingut Jakob Jung, feinherb

0.21
7.0 **21.0**

Chardonnay "Sandstein"

2021, Oliver Zeter, trocken

0.21
8.0 **24.0**

3.0 Rosé 0.21

Doktorspiele

2020, Weingut Dr.Koehler, fruchtig

0.21
7.0 **21.0**

3.5

Rotwein 0.21

Raiza Crianza

2018, Vicente Gandía, trocken & komplex

0.21
8.0 **24.0**

3.0

3.5

Long Drinks 4c1

4.0 Moscow Mule

9.0

4.0 Watermelon Chill

8.0

4.0

5.0

5.0

IT DOESNT GET MORE **AUTHENTIC** THAN THIS