




Mittagsmenüs

Dienstag bis Samstag, von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Zu jedem Menü können Sie eine **sauer-scharfe Hühnersuppe, Kokosmilch-Hühnersuppe** oder **Thai-Frühlingsrollen** wählen

EUR

M 1	Khao Pat Gai Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch und Gemüse	8,50
M 2	Guoy Tiau Pat Ruamit Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Eiern	8,90
M 3	Wunsen Pat Gung ^{K/T} Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Gemüse und Thai-Kräutern	9,50
M 4*	Gäng Curry Gai  ^{M/S} Hühnerfleisch mit Kartoffel, Karotten und Zwiebeln in gelbem Kokos-Curry	8,90
M 5	Gai Yang „HUA HIN“ ^W Gebackenes Huhn mit Gemüse und Ingwer-Sojabohnensauce (oder süß-sauer Sauce)	9,50
M 6*	Nüa Pat Khimau  Rindfleisch mit Bohnen, Bambussprossen und ThaiBasilikum	8,90
M 7*	Priau Wahn Muh Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse in süß-saurer Sauce	8,90
M 8*	Gai Pat Mamuang Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen	8,90
M 9*	Gäng Khiau Wahn Nüa  ^{M/S} Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	8,90
M10*	Nüa Pat Prig Pau  Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce	8,90

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

M 11*	Gäng Khua Muh  M/S <i>Schweinefleisch mit Gemüse und Ananas in rotem Kokos-Curry</i>	8,90
M 12	Muh Däng „HUA HIN“ <i>Gebackener Schweinenacken mit Gemüse und Chilisauce</i>	9,50
M 13	Pat Phak Ruam Mit Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce	8,50
M 14	Gäng Pat Phak  M/S Gebratenes Gemüse in rotem Kokos-Curry	8,50
M 15	Gäng Khiau Wahn Tauhu  M/S Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	8,50
M 16	Panäng Plah  M/S, F, W <i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Erdnuss-Curry</i>	9,50
M 17	Gäng Pat Ruam Mit Talee  M/S, K/T Meeresfrüchte mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme	9,50
M 18	Gäng Pat Ped  M/S <i>Pfannengerührtes Entenfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	10,50
M 19	Ped Yang Sauce Panäng M/S, W <i>Knusprige Ente mit Gemüse und roter Currysauce</i>	10,50
M 20	Ped Yang Het Ruam Knusprige Ente mit Gemüse und Pfifferlingsauce (oder süß-sauer Sauce)	10,50
M 21*	Panäng Gai  M/S Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Curry	8,90
M22*	Gäng Pat Gai  M/S Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme	8,90

* Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sind beliebig austauschbar!

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit besitzen, sprechen Sie mit uns! Oder schenken Sie bitte folgenden Allergenkennzeichnungsverzeichnis mit den entsprechenden Kürzeln Beachtung!

F= Fisch, G= Gerste, (Glutenhaltig), KT= Krebstiere, M/S= Milch/ Sahne, W= Weizen (Glutenhaltig), WT= Weichtiere




(Stand 10/2022. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass wir unsere Preise anpassen müssen!)




Suppen


- 1 Tomyam Gung**  KT 6,40
Die berühmteste Suppe Thailands – pikant-sauer im Geschmack, mit Garnelen, Champignons, Galgant, Zitronengras und Kaffirblättern.
Alternativ:
- 2 Tomyam Gai** – mit Hühnerfleisch  5,40
- 3 Tomyam Talee ruam** – mit Meeresfrüchten  KT, WT 6,40
- 5 Tomka Gung** KT 6,50
Pikante Suppe mit Kokosmilch, Garnelen und Champignons
Alternativ:
- 6 Tomka Gai** – mit Hühnerfleisch 5,50
- 7 Gäng Chüet Wunsen** 5,40
Glasnudeln mit gehacktem Schweinefleisch in klarer Brühe
- 8 Tom Chia Pak** 4,50
Gemüse in klarer Brühe
- 9 Glow-Naam** KT 5,50
Teigtaschen mit Garnelen-Fleisch-Füllung in klarer Brühe

Salate

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika, angemacht mit Zwiebeln, Koriander und Limetten-Zitronengras-Dressing, dienen als Grundlage für folgende Salate:

- 11 Yam Nüa** – Rindfleischsalat  8,10
- 12 Yam Plah muk** – Tintenfischsalat  WT 8,10
- 13 Yam Talee ruam** - Meeresfrüchtesalat  KT, WT 8,50
- 14 Yam Saam Sahay** - Garnelen, Schweinefilet und Hühnerbrust mit Cashewnüssen KT 9,60

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

15	Yam Wunsen - Glasnudeln, Garnelen und grob gehacktes Schweinefleisch <small>KT</small>	8,50
16	Yam Gai - Hühnerfleischsalat	7,50
18	Yam Pag - mit Sojasprossen	5,50
20	Som Tam  Salat von grüner Papaya, Tomaten, Bohnen, Chili, getrockneten Shrimps und Erdnüssen <small>KT</small>	10,90

Warme Vorspeisen

Satay

In Curry und Kokosmilch marinierte Fleischspieße mit Erdnusssauce

21	Nüa - Rindfleisch	7,90
22	Gai - Hühnerfleisch	7,50
24	Plah Muk Tord Tintenfischringe mit süßer Chilisauce <small>w, WT</small>	6,90
25	Popia Gung Frühlingsrollen mit Garnelen und süßer Chilisauce <small>KT, w</small>	7,50
26	Popia Tord Thai-Frühlingsröllchen mit süßer Chilisauce (mit Fleischfüllung oder vegetarisch) <small>w</small>	4,90
27	Tord Man Gai Hühnerfleischbällchen mit süßer Chilisauce	6,90
29	Paksuppän Tord Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce <small>w</small>	4,90
31	Vorspeiseteller für 2 Personen zusammengesetzt aus Nr. 21, 25, 26 und 27	14,90



Beilagen

32	<i>Gebratene Reismudeln (oder Eiernudeln) mit Eiern</i>	4,00
33	<i>Klebreis</i>	4,00
34	<i>Krabbenchips</i>	4,00
35	<i>Pommes frites</i>	4,00
36	<i>Gebratene Glasnudeln mit Eiern</i>	4,00
37	<i>Gebratener Reis mit Eiern</i>	4,00
38	<i>Gekochter Reis (klein/ groß)</i>	1,50/3,00
39	<i>Extra Sauce</i>	1,50



Ente

Ped Yang w














Knusprig gebratene Ente auf pfannengerührtem Gemüse, dazu können Sie wählen:

41	<i>flambiert mit Ingwer-Sojabohnen Sauce</i>	17,90
44	<i>mit Pfifferlingen-Bambussprossensauce, oder Süß-sauer-sauce</i>	16,90
42		
	Ped Yang Panäng  w,M/S	16,90
	<i>Knusprig gebratene Ente auf Gemüse in mit Erdnuss-Kokosmilch-Currysauce</i>	
43		17,90
	Ped Yang ob Sapparod w	
	<i>Knusprig gebratene Ente auf einem mit süß-saurem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen gefüllten Ananasboot</i>	
47		16,90
	Ped Yang Pat Prig Pau  w	
	<i>Knusprig gebratene Ente mit in Chilisauce gebratenem Gemüse</i>	

Pfannengerührte Entenscheiben und diverses Gemüse in zweierlei Saucen:



46 		15,90
	Ped Pat Phet - mit Paprika, Bohnen und Bambusscheiben in roter Currypaste	
48 		16,90
	Gäng Pet Ped - mit Paprika, Broccoli und Zucchini in roter Curry-Kokoscreme	
	M/S	

Fisch & Meeresfrüchte

- 51 **Plah Chu Si**  F, M/S 16,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 52 **Plah Sahn Rod**  F, W 15,90
Gebackenes Kabeljaufilet mit Ananas in süß-scharfer Sauce
- 54 **Plah Pat Prig Pau**  F, W 15,90
Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Chilisauce
- 55 **Plah Kimau**    F 16,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und würzig-scharfem Thai-Basilikum
- 56 **Plah Muk Pat Prig Pau**  WT 14,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse in Chilisauce
- 57 **Plah Muk Pat Gratiam** WT 14,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse und Knoblauch
- 58 **Ruammit Talee Kimau**    KT, WT 15,90
Meeresfrüchte mit Bambus, Bohnen, Paprika und Thai-Basilikum
- 59 **Hoi Malaeng Poo Op**   WT, M/S 16,90
Gedämpfte Grünschalmuscheln mit Zitronengras und Thai-Gewürzen in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 60 **Gäng Pet Ruam Mit Talee**  KT, WT, M/S 15,90
Meeresfrüchte mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry


Garnelen

- 61 **Gäng Khiau Wahn Gung**   KT, M/S 16,90
Garnelen mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 62 **Panäng Gung**   KT, M/S 16,90
Garnelen mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 63 **Gung Ob Sapparod** ^{KT} 17,90
Garnelen mit Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im frischen Ananasboot
- 64 **Gung Pat Prig Pau**  KT 16,90
Garnelen mit Gemüse in Chilisauce

- 65 Gung Ob Wunsen ^{KT} 17,90
Garnelen mit Glasnudeln, Mu-Err-Pilzen, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch in Kokosmilch
- 66 **Gäng Pet Gung**  ^{KT, M/S} 16,90
Garnelen mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 67 **Gung Pat Pet**  ^{KT} 16,90
Garnelen mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste

Hühnerfleisch

- 69 **Gai Yang Sauce Nam Som** ^W 14,90
*Gebackenes Hühnerfleisch - mit Gemüse und süß-saurer Sauce
 - mit Gemüse in Chilisauce*
- 70 **Gäng Pet Gai**  ^{M/S} 13,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 71 **Gäng Khiau Wahn Gai**  ^{M/S} 13,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry
- 72 **Panäng Gai**  ^{M/S} 13,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 73 **Priau Wahn Gai** 14,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 75 **Gai Pat Mamuang Himmapan** 13,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen
- 76 **Gai Pat Khing** 13,90
Hühnerfleisch mit Ingwer und Gemüse
- 77 **Gäng Massaman Gai**  ^{M/S} 13,90
Hühnerfleisch mit Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry

- 79 **Gai Pat Kimau**  13,90
Hühnerfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 80 **Gai Yang Chiang Mai** 14,90
Gegrilltes Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce

Rindfleisch

- 81 **Gäng Khiau Wahn Nüa**  M/S 14,90
Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 82 **Panäng Nüa**  M/S 14,90
Rindfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 83 **Nüa Ob Sapparod** 15,90
Rindfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 84 **Nüa Pat Prig Pau**  14,90
Rindfleisch mit Gemüse in ChilisaUCE
- 85 **Nüa Pat Kanaa** 14,90
Rindfleisch mit Broccoli, Paprika, Bohnen und Knoblauch
- 86 **Nüa Pat Pet**  14,90
Rindfleisch mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste
- 87 **Gäng Massaman Nüa**  M/S 14,90
Rindfleisch mit Nüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry
- 89 **Nüa Pat Kimau**  14,90
Rindfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 90 **Gäng Pet Nüa**  M/S 14,90
Rindfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry

Schweinefleisch

- 91 Gäng Pet Muh**  M/S 13,90
Schweinefleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 92 Panäng Muh**   M/S 13,90
Schweinefleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 93 Priau Wahn Muh** 14,90
Schweinefleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 94 Muh Pat Prig Pau**  13,90
Schweinefleisch mit Gemüse in Chilisauce
- 96 Muh Däng** 14,90
Gegrillter Schweinenacken mit Gemüse und pikanter Sauce

Vegetarische Gerichte

- 100 Phak Ob Sapparod** 12,90
Gebratenes Gemüse mit Ananas und Cashewnüssen in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 101 Pat Phak Ruam Mit** 11,50
Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce
- 103 Pat Thai Tsche** 11,50
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Gemüse und Nüssen
- 104 Gäng Khiau WahnTofu**   M/S 11,90
Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 105 Ob Tauhuu** 13,90
Gebratener Tofu mit Gemüse in Soja - Austern - Sauce, serviert im Tontopf
- 107 Gäng Pet Phak**  M/S 11,90
Gebratenes Gemüse in Kokoscreme und rotem Curry

Reis & Nudeln

Khao Laab  (scharfe Kaltspeise)
Kleingehacktes, gebratenes Fleisch mit Thai-Gewürzen, serviert mit gedämpftem Klebreis

108 Gai – Hühnerfleisch 14,90

109 Nüa – Rindfleisch 15,90

111 Khao Pat Gung ^{KT}
Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse 12,90

112 Khao Pat Gai
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse 11,90

114 Guoy Tiau Pat Thai ^{KT}
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Schweinefleisch, Garnelen, Nüssen und Gemüse 12,90

116 Guoy Tiau Pat Ki Mau Tale  ^{KT, WT}
Gebratene Reismudeln mit Meeresfrüchten, Bohnen, Bambus und Thai-Basilikum 12,90

117 Guoy Tiau Pat "Hua Hin"
Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse 12,90

118 Bami Pat Kimau Gai 
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Hühnerfleisch und Thai-Basilikum 11,90

119 Wunsen Pat Gung ^{KT}
Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Gemüse und Thai-Kräutern 12,90

Menüs ab 2 Personen

120 VEGETARISCH

1. Gang Tom Chia Pak 17,90/
Gemüsesuppe (oder vegetarische Thai-Röllchen ^W) Pers.

2. Gang Pat Phak Ruam Mit
Verschiedenes Gemüse gebraten in Sojasauce

Gäng Khiau Wahn Tofu  ^{M/S}
Gebratener Tofu in grünem Kokosmilch-Curry

Paksuppän Tord ^W
Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce

3. Gang Gebackene Banane (oder Ananas) ^W

- 121 1. Gang Tomyam Gung**  ^{KT}
Pikant-saure Garnelensuppe 21,90/
/Pers.
- 2. Gang Yam Wunsen** *Glasnudelsalat* ^{KT}
- 3. Gang Gäng Kiau Wahn Nüa**   ^{M/S}
Gebratenes Rindfleisch in grünem Kokosmilch-Curry
Ped Yang "Hua Hin" ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce
Priau Wahn Gai
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce
- 4. Gang Gebackene Banane** (oder Ananas) ^W

- 122 1. Gang Tomyam Gai** 
Pikant-saure Hühnerfleischsuppe (oder Thai-Röllchen) ^W 19,90
/Pers.
- 2. Gang Gäng Pet Muh**   ^{M/S}
Gebratenes Schweinefleisch in rotem Kokosmilch-Curry
Gai Pat Mamuang Himmapan
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen
Ped Yang "Hua Hin" ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce
- 3. Gang Gebackene Banane** (oder Ananas) ^W

Menüs ab 4 Personen

- 124 1. Gang Tomka Gai**
Pikante Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch 21,90
/Pers.
- 2. Gang Yam Wunsen** *Glasnudelsalat* ^{KT}
- 3. Gang Gäng Khiau Wahn Gai**   ^{M/S}
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
Panäng Nüa   ^{M/S}
Gebratenes Rindfleisch in rotem Kokosmilch-Curry
Ped Yang "Hua Hin" ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce
Muh Priau Wahn
Gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Sauce
- 4. Gang Frisches Obst** oder **gebackene Banane/Ananas** ^W

- 125 1.Gang Tomka Gung** ^{KT}
Pikante Garnelensuppe mit Kokosmilch 25,90
/Pers.
- 2.Gang Vorspeiseteller** aus den Nr. 21, 25, 26 und 27
- 3.Gang Gäng Pet Nüa**  ^{M/S}
Rindfleisch gebraten mit Gemüse in rotem
Kokosmilch-Curry
- Gai Pat Mamuang Himmapan**
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln
und Cashewnüssen
- Ped Yang "Hua Hin"** ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer-
Sojabohnen-Sauce
- Gäng Khiau Wahn Gung**  ^{KT, M/S}
Garnelen mit Gemüse in grünem
Kokosmilch-Curry
- 4.Gang Frisches Obst oder gebackene Banane/Ananas** ^W

Ausgewählte asiatische Spezialitäten

- 131 Knusprige Entenscheiben** mit Gemüse in schwarzer Pfeffersauce,
serviert auf heißer Platte ^W 16,90
- 134 Sa Cha Ruammit**  ^{F, KT} 15,90
Diverse Fleischsorten mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-
Sauce auf heißer Platte
- 136 Sa Cha Ped**  ^{F, KT} 16,90
Entenfleisch mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf
heißer Platte
- 137 Sa Cha Ruam Talee**  ^{F, KT} 16,90
Meeresfrüchte mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf
heißer Platte
- 138 Ga Sa Ot**    13,90
Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras
- 139 Bo Sa Ot**    14,90
Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras
- 140 Dschingis Khan Claypot**   ^{KT} 16,90
Verschiedene Fleischsorten, Garnelen und Gemüse in Soja-Austern-Sauce,
im Tontopf gebraten

Desserts

151	<i>Gebackene Banane (oder Ananas) mit Kokosnussflocken, Sesam, Honig, Vanilleeis und Sahne ^{W, M/S}</i>	6,50
	<i>- ohne Vanilleeis und Sahne</i>	4,50
153	<i>Mit Kokosmilch aromatisierter Klebereis mit Mango</i>	6,90
156	<i>Frischer Obstsalat</i>	5,90
157	<i>Frittiertes Eis mit Himbeersauce und Sahne ^{M/S}</i>	6,90
159	<i>Banane in Kokosmilch</i>	6,50

Eis

<i>E1</i>	<i>Gemischtes Eis mit Sahne ^{M/S}</i>	4,90
<i>E2</i>	<i>Eis mit Früchten und Sahne ^{M/S}</i>	6,50
<i>E4</i>	<i>Bananensplit ^{M/S}</i>	6,90



*Das einzig-artige Thai-Restaurant
seit Sommer 1997 in Bayreuth*