

--10% Rabatt für Speisen zum Mitnehmen--Wir verwenden, so gut es geht, Verpackungen aus Papier oder natürlicher Bagasse (Zuckerrohr) Auf Wunsch bieten wir Ihnen To-Go Behälter als Mehrweg an, für je 3,-€ Pfand



Welfenstraße 6A 86199 Augsburg Tel.: 08219073517 www.baitong.de



# TRADITIONELLER GESCHMACK DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

www.baitong.de



Seit inzwischen 15 Jahren in Augsburg, bemühen wir uns, in unserem kleinen, familiengeführten Restaurant unseren Gästen die Thai-Küche näherzubringen. Seit der selbst durchgeführten Renovierung im Jahr 2020 legen wir besonderen Wert darauf, möglichst originalgetreu zu kochen und gleichzeitig immer mehr auf Nachhaltigkeit zu achten.

Unser erfahrenes Küchen-Team bereitet jedes Gericht frisch zu und wo immer möglich Hausgemachtes anzubieten, ist uns sehr wichtig. Zudem sind wir überzeugt, dass leckeres Essen nicht auf chemische Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker angewiesen ist und verwenden deshalb nur Zutaten frei von künstlichem Glutamat. Wir finden auch, dass es für ein geschmackvolles Erlebnis nicht immer Fleisch sein muss. Daher erweitern wir stetig unser Angebot an leckeren, authentischen, veganen Gerichten.

TIPP! In Thailand ist es üblich, dass mehrere Gerichte in die Tischmitte gestellt und miteinander geteilt werden. So kann jeder viele verschiedene Geschmacksrichtungen erleben. Unbedingt ausprobieren! Guten Appetit!



## **™THAI SUPPEN**



Traditionell neben vielen anderen Gerichten zum Reis Gericht, eignen sich in Thailand gängige Suppen wie die feurige "Tom Yam" und die mildere,,Tom Ka" auch alleinstehend hervorragend als kleine Appetitanreger vor dem großen Hauptgang.

Wir servieren diverse Suppen in einen großen Feuertopf, damit sie gegebenenfalls über mehrere Gänge warm bleiben- die gebotene Menge ist dabei ideal für 4-6 Personen. kleineren Portionen für nur eine Person bieten wir selbstverständlich ebenso an. Auf Wunsch bereiten wir Ihre Suppe gerne in einem anderen Schärfegrad für Sie zu

**10. Tom Kha**<sup>5</sup>

6.90€

"Kokos-Galgant-Suppe"

Zitronengras, Limettenblätter, Chili, Austernpilze

Alternativen: .11 Austernpilze/6,90 € .5 Hähnchen/7,40 € .5 Garnelen/8,50 €

**11.** Im großem Feuertopf:

.11 Austernpilze/20,50 € .5 Hähnchen/22,90 € .6 Garnelen/25,20 €

13. Tom Yam<sup>5</sup>

6.90 €

"Scharf-Saure Suppe"

Zitronenaras, Limettenblätter, Galaant, Thai-Chili Paste, Chili, eine äußerst berühmte, würzige Suppe aus Thailand

Alternativen: 11 Austernpilze/6,90 € .5 Hähnchen/7,40 € .6 Garnelen/8,50 €

**14.** Im großem Feuertopf:

.11 Austernpilze/ 20,50 € .5 Hähnchen/ 22,90 €.5 Garnelen/ 25,20 €

15. Tom Yam Tale

9.50 €

"Meeresfrüchtesuppe"

Thai-Chilipaste, Austernpilze, Tomaten, Zwiebeln, Galgant, Zitronengras, Kaffir-

Limettenblätter, Thai-Koriander, Chili - scharf

.14 Im großem Feuertopf: 33,90 €

16. Tom Jüd Wun Sen

6.90€

"Glasnudelsuppe"

Kohl, Karotten, Mu-Err-Pilze, Koriander

Alternativen: .0 Schweinehack/6,90 € .5 Hähnchen/6,90 € .6 Garnelen/8,50 €









# THAI SALATE



**20.** Som Tam <sup>4</sup>

13.20 €

"Thai-Papaya-Salat"

Unreife Papaya-Streifen, Knoblauch, Chili, Limette, Erdnüsse
Ursprünglich aus Thailands Nordosten, ist dieser Mörser gestampfte,
scharfe "Salat" heutzutage in jeder Region Thailands in den unterschiedlichsten
Varianten zu finden und begleitet gegrilltes und frittiertes perfekt!

Alternativen: .6 Garnelen/16,90 € .14 Lao-Version/15,50 €

#### 21. Yam Wun Sen<sup>4</sup>

14,20 €

"Glasnudelsalat mit Garnelen"

Mu-Err-Pilze, Zwiebeln, Sellerie, Koriander, Tomate, Chili, Erdnüsse Dieser beliebte scharf-saure Streetfood-Salat wird in Thailand überall angeboten und wird häufig als Appetizer unter Freunden geteilt

Alternativen: .0 Schweinehack/13,20 € .5 Hähnchen/13,20 € .14 Tintenfisch+Garnelen/18,20 €

**22.** Laab <sup>4</sup>

13,90 €

"Schweinehack-Salat"

Zitronengras, Minze, Koriander, Limettenblätter, Chili, geröstete Reiskörner Ganz typischer lauwarmer "Salat aus Thailands Nordosten"

Alternativen: .5 Hähnchen/13,20 € .7 Ente/16,90 €

23. Baitong Salat 4,5

12,80 €

"Gemischter Salat mit Hähnchenbrust" Thai-Koriander und hauseigenem Erdnuss-Dressing

Alternativen: .6 Garnelen/15,90 € .1 Vegan/ 12,80 €

**24.** Yam Ta-Le<sup>4,14,K</sup>

17,90 €

"Meeresfrüchte Salat" Mit Gurken, Tomaten, Sellerie, Chili





# SFINGERFOOD (SECTION SECTION S



#### **30. Popia Tord**<sup>4,5</sup>

5,90€

"Frühlingsrollen"

Gebratene Teigblätterrollen gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln, dazu süß-saure Chilisauce

Alternativen: .14 Hühnchen+Gemüse/6,50 €

**31. Popia Sod** 4,5,6

5.90 €

"Sommerrollen"

Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Tofu, Salat, Thai-Kräutern, dazu süß-saure Chilisauce mit Erdnüssen

Alternativen: .15 Tofu/5,90 € .1 Vegan/6,50 € .5 Hühnerfleisch/6,90 €

.6 Garnelen/7,40€ .3 Vegan Garnelen/6,90€

**32.** Giao Tord <sup>4,5</sup>

7,40 €

"Gebackene Wan Tan"

Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Zwiebeln und Hähnchen

Alternativen: .1 vegetarisch/6,90 €

33. Chub Päng Tord<sup>5</sup>

8,40 €

"Austernpilze in knuspriger Panade"
Panierte Austernpilze mit süß-saure Chilisauce

34. Gung Gled Hima <sup>5</sup>

10,50 €

"Gebackene Tempuragarnelen" Garnelen pariert in hausgemachter Panade

Alternativen: .3 Vegan Garnelen/8,50 €

35. Baitong Fingerfood-Mix<sup>4,5</sup>

9.50 €

"Garnelen paniert in hausgemachter Panade" Hähnchenteigtaschen und Gemüsefrühlingsrollen, dazu süß-saure Chilisauce

36. Gai Saté 4,5

9.50 €

"Marinierte Hähnchenbrustspieße" serviert mit würzigem Erdnussdip und süß-saurem Gurkenrelish

37. Tord Man Pla Grai 4

10,60€

"Würzige Fischplätzchen"

mit Currypaste, Limettenblättern und Bohnen, serviert mit süß-saurem Gurkenrelish

38. Tao-Hoo Chub Päng Tord

7.50 €

"Tofu paniert"

in hausgemachter Panade, dazu Erdnusssauce

3





## MAI-CURRYS



## **40.** Gäng Ped 4,5,6

"Rotes Curry" - Thai-Basilikum, Bambus, Aubergine, Bohnen, Zucchini, Paprika leicht scharfe Version - Currys (Gäng") werden traditionell so lange gekocht, bis Currypaste und Kokosmilch zusammen eine dickflüssige Einheit voller Geschmack ergeben Tipp: Dazu knuspriges Spiegelei (+1,60 €) und Chili-Fischsauce bestellen!

Bitte wähle eine Alternative:

.15 Tofu/15.40

.13 Vegan Hühnerfleisch/15,80 €

.2 vegan knusprige Ente/17,90 €

.3 vegan Garnelen/17,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/16,90€

.5 Hühnerfleisch/16.20 €

.6 Garnelen/18.90 €

.7 Knusprige Ente/18,90 €

.8 Rindfleisch/17,90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/17,90 €

# 41. Gäng Kiao Waan 4,5,6

#### "Grünes Curry"

Thai-Basilikum, Bambus, Aubergine, Bohnen, Zucchini, Paprika Gut zu wissen: Grüne Currypaste besteht zum Großteil aus grünen, scharfen Chilis und ist schärfer als rote Currypaste! Tipp: dazu knuspriges Spiegelei (+1,60 €)

Bitte wähle eine Alternative:

.15 Tofu/15,40 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/15,80 €

.2 vegan knusprige Ente/17,90 €

.3 vegan Garnelen/17,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/16,90€

.5 Hühnerfleisch/15.20 €

.6 Garnelen/18,90 €

.7 Knusprige Ente/18,90 €

.8 Rindfleisch/17,90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/17,90 €

## **42.** Gäng Ped Ped Yang <sup>5,6</sup>

#### "Ananas-Curry"

Thai-Basilikum, Bambus, Aubergine, Bohnen, Tomate, Zucchini, Paprika In Thailand eine seltene Spezialität, verwendet dieses von der chinesischen Küche geprägte Curry Entenfleisch und ist nur leicht scharf

Bitte wähle eine Alternative:

.15 Tofu/15.80 €

.13 Vegan Hühnerleisch/16,20 €

.2 vegan knusprige Ente/18,70 €

.3 vegan Garnelen/18,70 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/17,60€

.7 knusprige Ente/19,90 €

.5 Hühnerfleisch/16,90 €

.6 Garnelen/18.90 €

.8 Rindfleisch/18.70 €

.9 gebratenes Fischfilet/18,70 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/18,70







# SARKÜCHEN-KLASSIKER 🙈



Alle Stir-Fry-Gerichte ("Pad") werden nur kurz im Wok auf hoher Flamme gebraten, damit alle Nährstoffe erhalten bleiben - bei uns mit glutamatfreier Sojasauce. Vegane Varianten kochen wir mit Shiitake-Pilz- statt Austernsauce. Glutenfrei kochen wir fast jedes "Pad"-Gericht für +1,0 €

# 43. Pad Grapao<sup>4,5,6</sup>

#### 16,90€

"Schweinehack mit Thai-Basilikum" Knoblauch, Chili, Zwiebel, Bohnen

Kein Gericht wird in Thailand häufiger bestellt. Scharfes"Pad Grapau" mit aromatischem "Holy Basil" geht immer!

Tipp: Dazu knuspriges Spiegelei (+1,60 €) und Chili-Fischsauce bestellen!

Alternativen:

.14 Pilze + Tofu/16.90 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/16,90 €

.2 vegan knusprige Ente/17,90 €

.8 Rindfleisch/19.50 €

.5 Hühnerfleisch/16,90 €

.7 knusprige Ente/19,90 €

.16 Meeresfrüchte/20,90 €

## 44. Pad Prig Gäng 5.

#### 18,90€

"Garnelen mit Currypaste"

Limettenblätter, Zwiebel, Bambus, Bohnen, Paprika Unsere Version des beliebten, leicht scharfen Garküchen- Klassikers Tipp: Dazu knuspriges Spiegelei (+1,60 €)

#### Alternativen:

.15 Tofu/15,40 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/15,80 €

.2 vegan knusprige Ente/18,50 €

.3 vegan Garnelen/16,90 €

.4 vegan knuspriges Hähnchen/16,90€

.8 Rindfleisch/18,90 €

.5 Hühnerfleisch/16,90 €

.7 knusprige Ente/19,90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

# **45.** Pad Ped <sup>5,6</sup>

#### 19,90 €

"Garnelen mit scharfer Currypaste"

Kokosmilch, Fingerwurz (Krachai), Thai- Basilikum, Aubergine, Zucchini, Bambus, Paprika.

Ped" bedeutet,,scharf" - für sehr scharf" einfach,,ped maag" bestellen!

#### Alternativen:

.15 Tofu/15,40 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/16,90 €

.2 vegan knusprige Ente/18,90 €

.3 vegan Garnelen/17,90 €

.4 vegan knuspriges Hähnchen/17,90€

.8 Rindfleisch/18,90 €

.5 Hühnerfleisch/16.90 €

.7 knusprige Ente/19,90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

# 46. PAD PRIAO WAAN<sup>5,6</sup>

Süß-sauer-sauce, Ananas, Tomate, Zwiebel, Gurke, Paprika, Sellerie wie in Thailand mit viel Gemüse

Bitte wähle eine Alternativen:

.15 Tofu/14.90 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/15,40 €

.2 vegan knusprige Ente/18,90 €

vegan knusprige Hähnchen/17,90€

.5 Hühnerfleisch/15.80 €

.7 knusprige Ente/19,90 €

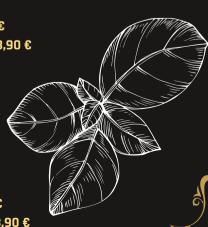
.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

.6 Garnelen/20,50 €

5







# **GARKÜCHEN-KLASSIKER ∞**



#### **47.** Pad King <sup>5,6</sup>

"Ingwer gebraten" mit Knoblauch, Zwiebeln, Champignon, Mu-Err, Frühlingszwiebeln, Bambussprossen, Paprika - Bitte wähle eine Alternative

#### Alternativen:

.3 vegan Garnelen/ 17,90 €

.15 Tofu/14.90 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/17,50 €

.2 vegan knusprige Ente/18,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/17,90€

.5 Hühnerfleisch/17,90 €

.7 knusprige Ente/18.90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

.8 Rindfleisch/17.90 €

#### **48. PAD MED MAMUANG**

#### 16.20 €

"Tofu mit Cashew Kernen"

Thai-Chilipaste, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Champignon, Bambus - Durch die aromatische Paste leicht scharf und süßlich – ein (veganes) Gericht voller Geschmack!

#### Alternativen:

.3 vegan Garnelen/17,90 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/17,50 €

.2 vegan knusprige Ente/18,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/17,90€

.5 Hühnerfleisch/17,90 €

.7 knusprige Ente/18,90 €

.10 knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

.8 Rindfleisch/17.90 €

### 49. Pad Pag

#### "gebratenes verschiedenes Gemüse" mit

Bitte wähle eine Alternative:

.3 vegan Garnelen/17,90 €

.15 Tofu/14,50 €

.13 Vegan Hühnerfleisch/15,40 €

.2 vegan knusprige Ente/18,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/17,90€

.5 Hühnerfleisch/17,90 €

.7 knusprige Ente/18,90 €

.9 gebratenes Fischfilet/17,90 €

.10 Knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

.8 Rindfleisch/17,90 €

.6 Garnelen/17,90 €

## 50. Plamük Gratiam Prig Thai

#### 17,90 €

"Tintenfisch gebraten"

mit Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Champignons, Chinakohl, Zucchini, Karotte, pikant, scharf

## 51. Pad pag soss Tua-Li-song

#### 14,90€

"Gemischtes Gemüse gebraten in Erdnusssauce" mit Bambus, Champignon, Zucchini, Karotte, Zwiebel, leicht scharf

Alternativen:

.15 Tofu/16,20 €

.5 Hühnerfleisch/17,90 €

.13 vegan Hühnerfleisch/17,50 €

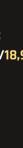
.7 knusprige Ente/19,90 €

.2 vegan knusprige Ente/19,90 €

.10 knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €

.4 vegan knusprige Hähnchen/18,90€

.8 Rindfleisch/18,90 €









# EMPFEHLUNG DER KÜCHE



#### 52. Pla Lui Suan

32.90 €

"Fisch im Kräutergarten" für 1-2 Personen.

Gebratener ganzer Fisch (Tilapia) in einem speziellen. süß-sauren Dressing, unter einem Berg aus Schalotten, Ingwer, Zitronengras, Thai-Kräutern, Paprika, Chili, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln - Leicht scharf

Der Preis kann je nach nach Größe des Fisches variieren

Alternative: .9 Frittierter Rotbarschfilet / 21,90 € für 1 Person

53. Saam Rod

"Fisch mit Tamarindensauce" in einer speziellen, hausgemachten "Drei- Geschmacksrichtungen-Sauce" (süß-sauer-salzig) mit Tamarindensaft, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum

Bitte wähle eine Alternative:

Alternativen: .16 ganzer Wolfsbarsch/30-34,90 € Preis je nach Größe des Fisches
.9 Rotbarsch Filet/19,90 € .7 Ente/19,90 € .2 vegan Ente/18,90 €

# **54.** Gung Pad Prig Pau <sup>4,5</sup>

22,90 €

"Garnelen mit Thai Chilipaste"

Fingerwurz (Krachai), Thai-Basilikum, Knoblauch, Zwiebel, Peperoni, Sellerie Leicht scharf und hocharomatisch - das perfekte Gericht für alle Garnelen-Liebhaber!

Alternativen: .5 Huhn/18,90 € .13 vegan Hühnerfleisch/18,90 €





# REIS & NUDELN



### 60. Pad Thai<sup>4,5,6</sup>

#### 14.50 €

"Gebratene Thai-Reisnudeln".

Reisnudeln mit Ei, Tofu, Lauch, Sprossen, Erdnüsse in hauseigener Sauce auf fruchtiger Tamarinden-Basis gekocht.

Tipp: ohne Limette und Chilipulver noch kein "Pad Thai".

Nachwürzen und alles gut vermischen!

#### Alternativen:

- .1 vegan ohne Eier mit Tofu/13,90 €
- .13 vegan Hühnerfleisch/14,30 €
- .2 vegan knusprige Ente/17,90 €
  - .3 vegan Garnelen/17,20 €
- .4 vegan knusprige Hähnchen/16,90€
- .5 Hühnerfleisch/14.90 €
  - .6 Garnelen/18.90 €
- .7 knusprige Ente/18.90 €
  - .8 Rindfleisch/17.90 €
- .10 knusprige Hähnchenschenkel/17,90 €

## 61. Pad Mie Lüang

#### "Nudeln gebraten"

mit Ei, Knoblauch, Kohl, Brokkoli, Karotte, Champignon, Sprossen

Bitte wähle eine Alternative:

- .15 ohne Eier mit Tofu/13,90 €
- .13 vegan Hühnerfleisch/14,30 €
- .2 vegan knusprige Ente/17,90 €
  - .3 vegan Garnelen/17,20 €
- .4 vegan knusprige Hähnchen/16,90€
- .5 Hühnerfleisch/14,90 €
  - .6 Garnelen/18,90 €
- .7 knusprige Ente/18,90 €
  - .8 Rindfleisch/17,90 €
- .10 knusprige Hähnchenschenkel/17,90 €

## **62.** Kao Pad Sapparod

"Gebratener Reis mit Ananas"

Currypulver, Ei, Hühnerfleisch, Garnelen, Lauchzwiebel, Karotte, Cashew-Kerne gebratener Reis in einer besonders würzigen Variante!

Bitte wähle eine Alternative:

- .15 ohne Eier mit Tofu/14,90 €
- .13 vegan Hühnerfleisch/15,40 €
- .2 vegan knusprige Ente/18,80 €
  - .3 vegan Garnelen/17,90 €
- .4 vegan knusprige Hähnchen/17,20€
- .5 Hühnerfleisch/15.80 €
  - .6 Garnelen/19,50 €
- .7 knusprige Ente/19,50 €
  - .8 Rindfleisch/18,30 €
- .10 knusprige Hähnchenschenkel/18,30 €

# **64.** Kao Pad <sup>5,6</sup>

#### "Gebratener Reis"

mit Karotte, Ei, Brokkoli, Lauchzwiebel, Tomate -

Bitte wähle eine Alternative:

- .15 ohne Eier mit Tofu/13,90 €
- .13 vegan Hühnerfleisch/15,40 €
- .2 vegan knusprige Ente/16,90 €
  - .3 vegan Garnelen/15,80 €
- .4 vegan knusprige Hähnchen/15,80€
- .5 Hühnerfleisch/14,90 €
  - .6 Garnelen/18.90 €
- .7 knusprige Ente/18,90 €
  - .8 Rindfleisch/17,90 €
- .10 knusprige Hähnchenschenkel/17,90 €





# ∞ REIS & NUDELN ∞



# 65. Thai Style Sukiyaki

"Glasnudeln Gebraten Sukiyaki" Sprossen, Chinakohl, Lauch, Sellerie, Sesam, Erdnuss, Limette

#### Bitte wähle eine Alternative:

- .15 ohne Eier mit Tofu/14,50 €
- .13 Vegan Hühnerfleisch/15,40 €
- .2 vegan knusprige Ente/17,90 €
  - .3 vegan Garnelen/16,90 €
- .4 vegan knusprige Hähnchen/16,90€
- .5 Hühnerfleisch/15,80 €
  - .6 Garnelen/19,90 €
- .7 Knusprige Ente/19,90 €
  - .8 Rindfleisch/18,90 €
- .10 Knusprige Hähnchenschenkel/18,90 €







# SÜSSE & DESSERTS

## 120. KOKOS-KLEBREIS MIT MANGO

7.90 €

"KAO NIAO MAMUANG" +Erdnüsse

Diese populäre Kombination wird in Thailand vor allem von April bis Mai, der Mango

Saison, als Snack für Zwischendurch gegessen

121. GLUAI TORD

5,50 €

Gebackene Banane mit Sesam, Kokosflocken und Honig

122. GLUAI TORD mit Eis 5,7

6.90€

Gebackene Banane mit Sesam, Kokosflocken und Honig, serviert mit Vanille-Eis

123. BIO-MANGO-SORBET

4.80 €

Erfrischend und exotisch - schmeckt nach Frucht pur!

124. MANGO-CREME 5.

6,30€

Eigenkreation mit Mango-Püree, Mascarpone und Mandel-Crumble Im Bügelverschlussglas: Auch perfekt zum Mitnehmen!

**125. Khanom Tom** 5,7,8,

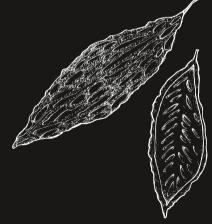
6.30 €

Reismehlbällchen mit süße Kokosfüllung in Kokosmilch

126. Kokos Eis

5.80€

Hausgemacht



## Zusatzstoffe & Allergene

1 = mit Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = chininhaltig

4 = Fische

5 = enthält Gluten

6 = Sojabohnen

7 = Milch

8 = Schalenfrüchte

9 = Sellerie

10 = Sesamsamen

11 = Lupinen

14 = Weichtiere

15 = Mit Farbstoff

16 = Mit Konservierungsstoff

17 = geschwefelt

18 = Mit Phosphat

0 = Schwefeloxid & Sulfite

K = Krebstiere (Garnelen)



# GETRÄNKE «

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LONGDRINKS & APERITIFS

П					
	Aloe vera drink 0,4L	3,90 €	Ton Peach <sup>3</sup>	6,90 €	
I	Kokosnusswasser 0,4L	3,90 €	Pfirsichlikör, Tonic Water, Limette, Thai-Basili	ikum	
I	Däng Soda <sup>1</sup>	4,50 €	Long Tail $^3$	6,90 €	
Thai-Limonade mit rotem Sala-Sirup und Limettensaft			Gin, Tonic Water, Thai-Tee, Kaffir-Limettenblätter		
I	Tonic Water <sup>3</sup>	3,90 €	Sabai Sabai ¹	6,90 €	
I	mit Eis & Zitrone		Mekhong (Rum-Basis), Ginger Beer, Limette, Gurke		
I	Aqua Monaco 0,3L	3,90 €	Aperol Spritz 0,4L	6,90 €	
I	Cola/ Cola Zero/ Fanta 0,25L/0,4L	2,90€/3,70€	Hugo	6,90 €	
l	Spezi Original 0,33L	3,50 €	Wermut & Tonic <sup>1,3</sup>	6,50 €	
	Bio–Apfel / Mango / Maracuja / Lychee /	3,40€/4,90€	Mekhong & Cola/ Mekhong & Tonic	6,50 €	
	Guave 0,25L/0,4L		Limoncello & Ginger Beer /	4,90 €	
	MozartQuelle Still / mit Kohlensäure	3,50€/6,50€	Limoncello & Tonic		
	0,33L/0,75L		Weinschorle Rot/Weiß 0,2L	4,90 €	
	Cha Manao <sup>2</sup>	4,50 €			
I	Homemade Thai-Eistee mit frischem Limettensaft		<b>0,5L</b>	10,90€	
	Cha Dam²	4,50 €	Scavi & Ray Prosecco Frizzante	E 006/01 06	
	Kalter Thai-Tee – auf Wunsch ohne Rohrzuckersirup		0,2L/0,75L	5,90€/21,9€	
$\ $	Tac Xi Drink 0,4L	6,50 €			

6,50 €

Erfrischend eiskaltes Getränk aus Tamarinde und frischen Kumquats (Zitrusfrucht)

Erfrischend eiskaltes Getränk aus eingelegten und frischen Kumpuats (Zitrusfrucht) und dezent salziger Note Tamarind Drink 0,4L

# BIERE & BIERMIXGETRÄNKE

# **SPIRITUOSEN & DIGESTIFS**

Prämie	Riegele Simco 3 IPA 0,33-Fl ertes Craft-Bier! Unsere Empfehlung zu Thai-Essen – fruchtig (	<b>4,90 €</b> und exotisch	Marzadro Trentina Grappa 4cl <sup>0</sup> im Holzfass gereift	4,90€
	egele IPA Liberis 2+3 Alkoholfrei 0,33-Fl Bier + Lychee / Guave / Maracuja 0,4L Thai-Biermix-Varianten	4,90 € 4,90 €	Prinz Alte Marille 4cl im Holzfass gereift Whitley Neill Gin 4cl	4,90€ 4,90 €
	Singha Thai Lager Beer 0,33-Fl für das Urlaubs-Feeling	4,20 €	Zitronengras & Ingwer - "on the rocks"  Mekhong Thai Whisky 35% 4cl	4,90 €
	Chang Thai Lager Beer 0,33L Riegele Kellerbier naturtrüb 0,5l	4,20 € 4,50 €	Sang Som Thai Special Rum 40% 4cl Amaro Lucano Anniversario 4cl	4,90 € 4,20 €
Ri	egele Augsburger Herrenpils / Feines Urhell 0,33-Fl	3,70 €	Kräuterlikör aus Italien  Walcher Bio Limoncello 4cl  sizilianische Bio-Zitronen	4,20 €
	Riegele Hell Alkoholfrei 0,5l Riegele Leichte Weisse / Weisse	4,50 € 4,50 €	Walcher Noisetto 4cl Rum-Haselnusslikör aus Südtirol	4,20 €
7/a	Alkoholfrei 0,5l Lauterbacher Natur Weizen 0.5l	4.50 €		<u>و</u> ا

Alle Biere sind Glutenhaltig (Weizen/Gerste)

Lauterbacher Natur Radler 0,5l

4,50 €







## **VEGANE BIO-WEINE**

Tipp! Je schärfer und je süßer ein Gericht, desto süßer kann auch der zum Essen gewählte Wein sein. Die im Wein vorhandene Restsüße mildert Schärfe und lässt ihn in Kombination mit süßlichen Gerichten zudem nicht sauer wirken. Wir empfehlen zu Thai-Essen Weiß- und Roséweine.

Riesling feinherb<sup>0</sup>, Pfalz 0,2l 5,90€ / 0,5l 14,50€ / 0.75l-Fl. 21.50€

Fruchtig-frisch, mit ausgeprägtem Süß-Säure-Spiel und langem Nachhall Food-Pairing: Papaya-Salat, "Pad Thai", Fisch im Kräutergarten

Gewürztraminer trocken<sup>□</sup>, Pfalz 0,2l 6,90€ / 0.5l 16.50€ / 0.75l-Fl. 24.50€

Intensiv-fruchtiges Erlebnis – Bouquet von Lychee, Grapefruit und Rose Food-Pairing: Scharfe Gerichte mit Curry- oder Chilipasten

Chardonnay trocken, Pfalz 0,2l 6,50€ / 0,5l 15,50€ / 0,75l-Fl. 22,90€

Duftig & fruchtig, zarte Würznoten von Kokos, Vanille und Karamell Food-Pairing: Kokos-Galgant-Suppe, Thai-Fischfrikadellen

Sauvignon Blanc trocken, Rheinhessen NUR ALS

0.75I-FI. 24.50€

Frische Aromen von grünem Obst, Blüten und Kräutern, belebende Säure

Blanc De Noir trocken, Pfalz NUR ALS 0.751-Fl. 24.50€

Weißwein aus roten Trauben, mit Noten von Apfel, Kirsche und Mandel

Rosé feinherb, Rheinhessen 0,2l 5,90€ / 0.5l 14.50€ / 0.75l-Fl. 21.50€

Leicht & mild-würzig, Bouquet roter Johannisbeere, harmonische Säure Food-Pairing: Thai-Salate, Geflügel und leichte Gerichte

Spätburgunder feinherb, Rheinh. 0,2l 6,50€ / 0,5l 15,50€ / 0,75l-Fl. 22,90€

Samtig & vollmundig, Bittermandel-Bouquet und saftige Brombeere

Portugieser trocken,ºPfalz 0,2l 6,50€ / 0,5l 15,50€ / 0.75l-Fl. 22.90€

> Frühburgunder trocken, Pfalz NUR ALS 0,751-Fl. 26,90€

Weinschorle Rot/Weiß 0,2l 4,90€ / 0,5l 10,90€

# KAFFEE, TEE & CO

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	2,50 €	
Café Crème <sup>2</sup>	2,90 €	
Cappuccino <sup>2,7</sup>	3,50 €	
Latte Macchiato <sup>2,7</sup>	3,90 €	
Thai-Tee <sup>2</sup>	4,90 €	
milder Schwarztee mit exotischen Gewürzen		
Grüntee	4,90 €	
Gunpowder mit feingerolltem, kleinem Blatt		
Jasmintee	4,90 €	
Grüntee mit dem Duft von Jasminblüten		
Zitronengrastee	4,90 €	
mit Pandan-Blättern verfeinerter Kräutertee		
Ingwertee	4,90 €	
mit angenehmer Süße und leichter Schärfe		
Cha Nom²	4,90 €	
Gesüßter, kalter Thai-Tee mit Milch* – der Klassiker!		
Nom Yen <sup>2</sup>	4,90 €	
Kalte Milch* mit rotem Sala-Sirup		
Thai Iced Coffee <sup>2</sup>	6,50 €	







## MITTAGSKARTE



Immer Werktags von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr gültig auser Feiertag



## **WORSPEISEN**

# 90. Tom Kha Gai Suppe<sup>5,6,4</sup>

Limettenblätter, Chili, Austernpilze, Galanga, Koriander

1 Vegetarisch/ 5,20€ .5 Hühnerfleisch/ 5,50€ .6 Garnelen/ 6,50€

# 91. Bai Tong Salat<sup>5,6,4</sup>

Gemischter Salat mit Thai-Koriander und hauseigenem Erdnuss-Dressing 9,90€

# **92.** Popia Tord <sup>5,4</sup>

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-saure Chilisauce

.1 Gemüse/ 4,50€ .5 Hühnerfleisch/ 4,90€

## MAUPTSPEISEN

## 93. "Gäng Ped" Rotes Curry 5,6,4

mit Gemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum, leicht scharf

.5 Hühnerfleisch/ 12,50€ .7 Knusprige Ente/ 14,50€ .6 Garnelen/ 14,50€

.13 Vegan Hühnerfleisch/ 11,90€ .2 Vegan knusprige Ente/ 13,50€ .4 Vegan knuspriges Hähnchen/ 12,90€

## 94. Pad Krapao<sup>5,6,4</sup>

.0 Schweinehack mit Thai-Basilikum und Gemüse 12,90€

.13 mit vegan Hühnerfleisch 12,90€

# **95.** Pad Pag <sup>5,6,4</sup>

gebratenes verschiedenes Gemüse

.5 Hühnerfleisch/ 11,90€ .7 Knusprige Ente/ 14,50€ .13 Vegan Hühnerfleisch/ 11,90€ .2 Vegan knusprige Ente/ 13,50€

## 96. Thai Style Sukiyaki<sup>°</sup>

Glasnudeln gebraten mit Sukiyaki, Sprossen, Chinakohl, Lauch, Sellerie, Limette

.5 Hühnerfleisch/ 11,90€ .7 Knusprige Ente/14,50€ .13 Vegan Hühnerfleisch+Tofu/ 11,90€ .2 Vegan knusprige Ente 13,50€

#### 97. Kao Pad<sup>°</sup>

gebratener Reis mit Eier, Karotte, Brokkoli, Lauchzwiebel, Tomaten

.5 Hühnerfleisch 11,90€ .7 Knusprige Ente 14,50€ .13 Vegan Hühnerfleisch+Tofu 11,90€ .2 Vegan Knusprige Ente 13,90€

## 98. Pad Mie Lüaa<sup>5,6,4</sup>

gebratene Nudeln mit Ei, Knoblauch, Kohl, Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln

.5 Hühnerfleisch 11,90€ .7 Knusprige Ente 14,50€ .13 Vegan Hühnerfleisch+Tofu 11,90€ .2 Vegan Knusprige Ente 13,90€

# **99. Udon** 5,6,4

gebraten mit Kohl, Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln

.5 Hühnerfleisch/ 11,90€ .5 Garnelen/ 14,50€ .13 Vegan Hühnerfleisch+Tofu/ 12,90€ .3 Vegan Garnelen+Tofu/ 14,50€

Getränke: Tac Xi Drink Erfrischendes eiskaltes Getränk aus eingelegten und frischen Kumpuats (Zitrusfrucht) dezent salzig 0,4l 5,50 €

Tamarind Drink Erfrischendes eiskaltes Getränk aus Tamarinde und frischen Kumquats (Zitrusfrucht) 0,41 5,50 €



