

## Weinkarte – Offener Ausschank

<i>Weißwein</i>	0,2l Glas	0,7 l Flasche
KAIKOURA BAY   Sauvignon Blanc Apricose, Stachelbeere, Holunderblüte, reife Zitrone, Ananas, spritzige Säure   Neuseeland	7,50 €	30 €
WEINGUT FRITZ WABMER   Grauburgunder trocken reifer roter Apfel, Hauch von exotischen Früchten und Mandel   Baden, Deutschland	7,50 €	30 €
BODEGAS TRAPICHE   Chardonnay Birne, Äpfel, holzwürzig mit einem Hauch von Vanille Trocken   Argentina	7,50 €	28 €
 <i>Rosé</i>		
FAMIGLIA ANGELILLO   Negroamaro ROSATO IGP fruchtsüße und frische Früchte von Sauerkirsche und Himbeeren, schönes Süß - Säure Spiel, sehr saftig am Gaumen   Italien	6,50 €	26 €
 <i>Rotwein</i>		
CHEVAL NOIR   Bordeaux   AOP Frucht von Pflaume und Waldbeeren, erdig und etwas Tabak, spürbares Tannin   Frankreich	7,50 €	30 €
LUNA ARGENTA • Negroamaro Primitivo   Puglia IGP würzig, fruchtig, weich   Italien	7,90 €	32 €

# Getränke

## *Aperitif*

Gin Tonic		7,90 €
Campari Soda / Orange		7,90 €
Mekhong Sour (Thai Whiskey)		8,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Hugo		7,90 €
Prosecco	0,1 l	5,90 €
Prosecco Fl.	0,75 l	29,00 €
Cremant De Bordeaux Champagner	0,75 l	35,00 €

## *Bier*

Zirndorfer hell	Fl.	0,5l	4,60 €
Tucher Weizen	Fl.	0,5l	4,20 €
Tucher Weizen leicht	Fl.	0,5l	4,20 €
Tucher Weizen alkfr.	Fl.	0,5l	4,20 €
Zirndorfer Landbier alkfr.	Fl.	0,5l	4,20 €
Zirndorfer Keller Bier	Fl.	0,5l	4,60 €
Zirndorfer Radler naturtrüb	Fl.	0,5l	4,20 €
Lederer Pils	Fl.	0,33l	3,90 €
Cola-Weizen		0,5l	4,60 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Thai Eistee mit Limettensaft oder Kondensmilch		0,4l	4,90 €
Pepsi		0,4l	3,90 €
Pepsi Light		0,4l	3,90 €
Mirinda		0,4l	3,90 €
7UP		0,4l	3,90 €
Mezzo Mix		0,4l	3,90 €
Mineralwasser still	Fl.	0,25l	2,10 €
Mineralwasser still		0,5l	3,00 €
Mineralwasser spritzig	Fl.	0,25l	2,10 €
Mineralwasser spritzig		0,5l	3,00 €
Mineralwasser still / spritzig	Fl.	0,75l	5,90 €

# Getränke

## *Säfte & Schorlen*

Apfelsaft naturtrüb	0,4l	3,90 €
Orangensaft	0,4l	3,90 €
Maracuja	0,4l	3,90 €
Guaven	0,4l	3,90 €
Johannisbeere	0,4l	3,90 €
Ananas	0,4l	3,90 €
Mango	0,4l	3,90 €
Säfte als Schorle	0,4l	3,90 €

## *Likör & Schnaps & Spirituose & Cognac*

Averna 29%	4cl	6,00 €
Ramazotti 30%	4cl	6,00 €
Mekhong Thai Whiskey 35%	4cl	6,50 €
Nep Moi Klebreis-Schnaps (klarer) 30%	4cl	6,50 €
Mekhong (Thai Whiskey) Cola/ Soda	4cl	8,50 €
Baileys Kaffee-Likör 17%	4cl	6,50 €
Ziegler Haselnuss 43%	2cl	6,00 €
Ziegler No.1 Wildkirsch 43%	2cl	10,00 €
Ziegler Alte Zwetschge 43%	2cl	6,00 €
Hennessy X.O extra old 40%	2cl	10,00 €

## *Tee & Kaffee*

Jasmin-, Grüner-, Schwarzer-,frische Minze-, Ingwer-, ZitronengrasTee	Glas	4,20 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,90 €
Kaffee	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	4,20 €

## Apetizer

### 101 Tua Ră <sup>13</sup>

Gedämpfte Edamame mit Meersalz

*Steamed edamame with sea-salt*

6,90 €

### 102 Gyoza veggie <sup>4,9,12,13</sup>

Gebackenen Teig-Damplings, Gemüse-Füllung, Soja-Reisessig-Dip

*Vegeterian dumplings fried*

7,90 €

### 103 Summer-Rolls <sup>2,5</sup>

Reispapier-Rolls mit Salat, Kräutern, Shrimps, Reisnudeln,  
dazu Erdnuss-Dip

*Summer-rolls with salads, fresh herbs, shrimps,  
ricenoodles, served with peanuts-dip*

10,90 €

### 104 Popia Tord <sup>3,4</sup>

Homemade knusprig gebackenen Frühlingsrollen

( Gehacktem vom Huhn, Gemüse, Kräuter, Glasnudeln ) Sweet-Chili-Dip  
*homemade crispy fried rolls filled with chicken, vegeterian, fresh herbs,*

*glasnoodles, served with sweet-chili-dip*

8,90 €

### 105 Sate Gai <sup>2</sup>

Gegrillter Hühner-Spießen dazu Salat-Bouquet und Erdnuss-Dip

*grilled chicken skewers served with salad-bouquet and peanuts-dip*

9,90€

### 106 Ha Kao <sup>4,5,9,12,13</sup>

Garnelen im Reisdumplings im Bambuskorb gedämpft, Soja-Reiseessig-Dip

*shrimps dumplings steamed in bamboo basket,*

*soy-rice vinegar-dip*

7,90 €

## Apetizer

### **107 Kanom Jeep** 1,4,5,9,12,13

Dumplings mit Hackfleisch, Schrimps im Bambuskorb gedämpft,  
Soja-Reisessig-Dip

*Dumplings with minced pork, shrimps, steamed in bamboo basket*

7,90 €

### **108 Gung Schub Bäng Tord** 4

Garnelen-Spieße in Pankomehl knusprig und fluffig gebacken,dazu

Sweet-Chili-Dip

*Shrimps skewers with panko flour, crispy and fluffy fried,  
served with sweet chili sauce*

12,90 €

### **109 Arrangements** für 2 Personen 1,2,3,4,5,12

Gyoza veggie, Sommer-Rolls, Frühlingsrollen, Huhn-Spießen,  
Garnelen in Pankomehl

*Arrangements for 2 persons*

*gyoza veggie, summer-rolls, spring rolls, chicken skewers,  
shrimps in panko flour*

29,80€

# Suppen

## 201 Gäng Jüd <sup>12,13</sup>

Klare Suppe mit Glasnudeln, weißer und schwarzer Morcheln,  
Shitake-Pilze, Chinakohl, Lauchringe, Koriander  
*Clear broth with glasnoodles, white and black mushrooms,  
Shitake, chinese cabbage, leek-rings, coriander*  
*vegan / veggie / chicken / Schrimps*  
5,90 / 5,90 / 6,90 / 7,90 €

## 202 Tom Kha <sup>3</sup>

Kokosmilch-Suppe, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter, roter  
Zwiebeln, Egerlinge, Shimeji-Pilze,  
Cherrytomate, Lauchringe und Koriander  
*Soup of coconut milk, galgant, lemongrass, kaffir-lime-leaves,  
red onions, button mushrooms, Shimeji mushrooms,  
cherrytomato, leek-rings, coriander*  
*vegan / veggie / chicken / Shrimps*  
5,90 / 5,90 / 6,90 / 7,90 €

## 203 Tom Yam <sup>3</sup>

Sauer-Scharf-Suppe, Thai-Style, Zitronengras, Galgant, Kaffirblätter,  
roter Zwiebeln, Egerlinge, Shimeji-Pilze, Cherrytomate, Lauchringe,  
Koriander  
*Sour-spicy-soup, Thai-Style, lemongrass, galgant, kaffir-lime-  
leaves,, red onions, button mushrooms,  
Shimeji mushrooms, cherrytomato, leek-rings, coriander*  
*vegan / veggie / chicken / Shrimps*  
5,90 / 5,90 / 6,90 / 7,90 €

# Salat

## **301 Som Tam** *2,3 leicht scharf,spicy*

Grüner Papaya in feinen Streifen, Chili-Limetten-Dressing,  
Knoblauch, Cherrytomaten, Erdnuss *green*  
*papaya-salad, chili-lime-dressing, garlic,*  
*cherrytomatoes, peanuts*  
*vegan / veggie*  
*13,90 €*

## **302 Yam Wun Sen** *2,3 mittelscharf, medium spicy*

Glasnudeln-Salat, roter Zwiebeln, Karotten, Cherrytomaten,  
Erdnüsse, Koriander, Chili-Limetten-Dressing  
*Glasnoodles-salad, red onions, carrots, cherrytomatoes, peanuts,*  
*chili-limetten-dressing*  
*vegan / veggie / chicken / Shrimps*  
*15,90 / 15,90 / 17,90 /19,90*

## **303 Yam Tua Poo**

Goa-Bohnen feingeschnitten, Huhn, Chili-Paste, Kokosmilch,  
Kokosflocken, Röstzwiebeln, roter Zwiebeln, Karottenstreifen  
und Chili-Limetten-Dressing  
*chopped winged beans, chickenchili paste, coconutmilk, coconut flakes,*  
*roasted onions,*  
*fresh onions, carrots und chili-lime-dressing*  
*17,90€*

## **304 Pla Nüa**

Rindfleisch-Salat, roter Zwiebeln, Lauch, Koriander, Karotten,  
Minze, Zitronengras, Kefirblätter, Chili-Limetten-  
Dressing *beef salad, red onions, leeks, coriander, carrots,,*  
*mints, lemongrass, kefir leaves, chili-lime-dressing*  
*17,90€*

## **305 Yam Pla Mük**

Sepia-Salat, roter Zwiebeln, Karotten, Lauch, Koriander, Chili-Limetten-  
Dressing *Sepia-salad with red onions, carrots, leeks, coriander, chili-lime-*  
*dressing*  
*17,90€*

# Currys

## **401 Gäng Pet** *3 leicht scharf, spicy*

Rotes Curry, Kokosmilch, Bohnen, Bambus, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Thai-/Mini-Auberginen, Thai-Basilikum *red curry, coconut milk, green beans, bamboo, zucchini, broccoli, peppers, Thai-/Mini-Auberginen, Thai basil*

## **402 Kyo Wan** *3 mittelscharf, medium spicy*

Grünes Curry, Kokosmilch, Bohnen, Bambus, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Thai-/Mini-Auberginen, Thai-Basilikum *green curry, coconut milk, green beans, bamboo, zucchini, broccoli, peppers, Thai-/Mini-Auberginen, Thai basil*

## **403 Panäng** *2,3 leicht scharf, spicy*

Erdnuss Curry, grüne Bohnen, Egerlinge, Shimeji-Pilze, Paprika, Cashewnüssen, Thai-Basilikum *Peanut curry, green beans, button and Shimeji mushrooms, peppers, cashews, Thai basil*

## **404 Masaman** *2,3 mittelscharf, medium spicy*

Masaman Curry, Kartoffeln, Karotten, Zimt, Sternanis, Zwiebeln *Masaman curry, potatoes, carrots, cinnamon, star anise, onions*

*Alle Currys:*

<i>vegan</i>	<i>16,90 €</i>
<i>veggie</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Huhn/ chicken</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Steakhüfte in Scheiben/ beef</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Ente/ duck</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Scampis/ shrimps</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Tofu</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Extra Reis</i>	<i>2,00 €</i>

# Huhn

## 501 Gai Pad Grapao <sup>3,13</sup> *sehr scharf, very spicy*

Für Schärfe-Liebhaber

Hühnerbrustfilet gehackt, gebraten mit Chili, Knoblauch, Zuckerschoten, Babymais  
grüner Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und scharfes Thai-Basilikum

*For sharpness love*

*chicken breast fillet chopped fired with chili, garlic, sugar snap peas, baby corn,  
green beans, onions, peppers, peperoni and thai basil*

18,90 €

## 502 Gai Pad Pak <sup>12,13</sup>

Huhn gebraten mit Egerlingen, Brokkoli, Paprika, Karotten, Chinakohl,  
Zucchini, Babymais, Zuckerschoten, Knoblauch, Soja-Austern-Sauce  
*chicken fried with mushrooms, broccoli, peppers, chinese cabbage, zucchini,  
baby corn, sugar snap peas, garlic, soy-oyster-sauce*

18,90

## 503 Gai Med Mamung <sup>4,12,13</sup>

Huhn in Würfeln knusprig gebacken mit Chilipaste,  
Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Cashewnüssen  
*diced chicken crispy fried with chili paste, garlic,  
onions, peppers, zucchini, cashews*

20,90 €

## 504 Laab Gai <sup>3</sup> *sehr scharf, very spicy*

Für Kräuter-Liebhaber

Gehacktes vom Huhn, allerlei  
Kräuter, rote Zwiebeln, Chilli,  
Limetten *for herbs fans*

*chopped chicken, all kinds of herbs, red onions, chili, lime juice,*

20,90 €

## 505 Pried Wan Gai

Hühnerfleisch gebraten süß sauer, Ananas, Gurken, Zwiebeln,  
Tomaten, Paprika, Karotten, Knoblauch *fried chicken  
sweet and sour, pineapple, cucumber, onions, tomato,  
sweet peppers, carrots, garlic*

18,90€

# Rind

## **601 Nüa Pad Prig King** *3 scharf, medium spicy*

Rinder Steakhüfte in Scheiben gebraten, rotem Curry, Chili, Knoblauch, Bohnen, Babymais, Peperoni, Thai-Auberginen, Thai-Mini-Auberginen, Kaffirblätter, grüner Pfeffer, Grachai-Ingwer, verfeinert mit einem Schuss Kokosmilch  
*beef fried with red curry, chili, garlic, green beans, baby corn, hot peppers, t hai aubergine and mini aubergine, kaffir leaves, green peppers, grachai-ginger, coconut milk*

21,90 €

## **602 Nüa Gratiam** *12,13*

Für Pilz Liebhaber

gegrilltes Entrecote auf heißem Gusseisenpfanne serviert, mit allerlei Pilzen, Lauch, Zucchini, Paprika, Koriander, Pfeffer-Knoblauch-Sauce  
*for mushrooms lovers: grilled entrecote served on hot pan, with all kinds of mushrooms, leeks, zucchini, sweet peppers, coriander, pepper and garlic sauce*

24,90 €

## **603 Grapao Nüa** *3,13 sehr scharf, very spicy*

Für Schärfe Begeisterte

Rindersteakhüfte gehackt, gebraten mit Chili, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Babymais, scharfes Thai-Basilikum  
*for hot & spicy lovers : chopped beef fried with chili, garlic, green beans, onions, sweet peppers, peperoni, sugar snap peas, baby corns, basil*

20,90 €

## **604 Laab Nüa** *sehr scharf, very spicy*

Für Kräuter und Schärfe Begeisterte

gehackten Rindersteakhüfte mit allerlei Kräutern, Paprikawürfeln, Chili, Limettensaft  
*For herbs & spicy lovers*  
*chopped beef with all kind of herbs, sweet peppers cubes, chili, lime juice*

21,90€

## **605 Nüa Pad Pak**

Rindersteakhüfte in Scheiben, gebraten mit Brokkoli, Zucchini, Chinakohl, Karotten, Paprika, Zuckerschoten, Babymais, Soja-Austern-Sauce  
*fried beef with broccoli, zucchini, chinese cabbage, carrots, sweet peppers, sugar snaps, baby corn, soy-oyster-sauce*

21,90€

## **606 Nam Tok**

Für Kräuter-Liebhaber

Rosa gegrilltes Entrecote in Streifen geschnitten mit allerlei Kräutern, rote Zwiebel, Chili, Limetten  
*for herbs fans*  
*medium grilled entrecote cut into strips with all kinds of herbs, red onion, chili, lime juice*

25,90€

## Ente

### **701 Gäng Pet Ped Yang** *3,4 leicht scharf, spicy*

knusprig gegrillte Ente auf Gemüse in rotem Curry,  
Bambus, Bohnen, Brokkoli, Zucchini,  
Thai-Auberginen, Mini-Thai-Auberginen, Thai-Basilikum  
*crispy duck served on vegetables in red curry, bamboo,  
broccoli, zucchini, thai-auberginen, basil*

21,90 €

### **702 Ped Grob** *4,12,13*

knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Brokkoli,  
Zucchini, Pilzen,  
Zuckerschoten, Babymais, Paprika, Knoblauch, Soja-Austern-Sauce  
*crispy duck, fried vegetables, broccoli,  
zucchini, mushrooms, sugar snap peas, baby corn,  
peppers, garlic, soy-oyster-sauce*

21,90 €

### **703 Ped Teriyaki** *4,12,13*

Ente knusprig auf heißem Hot Pan serviert mit gebratene  
Brokkoli, Zucchini, Karotten, Pilzen, Babymais,  
Zuckerschoten, Paprika,  
Teriyaki-Sauce

*Hot pan crispy duck, served on fried vegetables, broccoli,  
carrots, zucchini, mushrooms, baby corn,  
sugar peas, peppers, teriyaki-sauce*

25,90 €

### **704 Ped Whiskey** *4,12,13 scharf, medium spicy*

Hot Pan Ente, auf Gemüse aus dem Wok,  
Zucchini, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Thai-Whiskey-Sauce, scharf  
*Crispy duck with Thai-Whiskey sauce, zucchini, peppers,  
broccoli, onions, served on hot pan*

25,90 €

### **705 Ped Prieu Wan**

Knusprige Ente, Ananas, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Paprika,  
Zucchini, Knoblauch und süß-sauer-sauce *crispy  
duck, pineapple, onions, leeks, carrots, sweet peppers,  
zucchini, garlic and sweet-sour-sauce*

21,90€

## Seafood

### 801 Kiew Wan Salmon 3

Lachsfilet mit Haut gegrillt auf grünem Curry,  
Kokosmilch, Zucchini, Brokkoli, Bambus, Paprika,  
Thai-Auberginen, Mini-Thai-Auberginen,  
Thai-Basilikum, dazu Jasmin-Reis  
*fillet of salmon grilled topped on green curry and vegetables*  
23,90 €

### 802 Pla Sam Rod 3

ganze Dorade knusprig gebacken, Chili-Knoblauch-Sauce,  
Kefirblätter ,Gemüse, dazu Jasmin-Reis  
*whole dorade crispy fried with chili-garlic-sauce, kefir lime leaves*  
25,90 €

### 803 Pad Cha Pla 3

Rotbarschfilet, leichtpaniert gebacken, Zitronengras, Galgant, Kefirblätter,  
Grachai, grüner Pfeffer, grüne Bohnen, Zucchini, Peperoni, Thai-Basilikum  
mit Chili-Knoblauch-Sauce  
*Redfish fillet lightly breaded fried, lemongrass, galangal, kefir-lime-leaves,  
grachai, green pepper, green beans, zucchini, thai basil, chili-garlic-  
sauce.*  
25,90 €

### 804 Gung Pad Pak

Scampis gebraten mit Gemüse und Pfeffer-Knoblauch-Sauce  
*Fried shrimps with vegetables and pepper-garlic-sauce*  
21,90€

### 805 Pla Mük Pad Grapao *sehr scharf, very spicy*

Sepia gebraten mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Babymais,  
Zuckerschoten, Knoblauch, Chili, Thai-Basilikum  
*Sepia fried with green beans, onions, sweet peppers, peperoni, baby corns,  
sugar snaps, garlic, chili, Thai basil*  
21,90€

## Rice & Noodles

### 901 Gui Tiew Pad

Reisnudeln gebraten mit Ei, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Spitzkohl, Zuckerschoten, Paprika, Sojasprossen *rice noodles fried with egg, broccoli, zucchini, carrots, cabbage, sugar snap peas, sweet pepper, bean sprouts*

### 902 Gui Tiew Pad Kimao *sehr scharf*

Reisnudeln gebraten mit Chili, Knoblauch, Bohnen, Brokkoli-Röschen, Zucchini, Paprika, Karotten, grüner Pfeffer, Thai-Basilikum *rice noodles fried with chili, garlic, green beans, brokkoli, zucchini, sweet peppers, carrots, green peppers, Thai basil*

### 903 Pad Wun Sen

Glasnudeln gebraten mit Ei, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Spitzkohl, Sojasprossen *glass noodles fried with egg, broccoli, zucchini, peppers, carrots, cabbage soy sprouts*

### 904 Pad Thai

Nudeln gebraten mit Ei, Karotten, Sojasprossen, roter Zwiebel, Chili, Tamarind *fried noodles with egg, carrots, soy bean sprouts, red onions, chili, tamarind*

### 905 Khao Pad

Reis gebraten, Ei, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomate, Lauch *fried rice, egg, broccoli, zucchini, peppers, carrots, onions, tomatoe, leeks*

*vegetarisch / vegan / Huhn / Rind / Ente / Shrimps*  
16,90 € / 16,90 € / 18,90 € / 21,90 € / 21,90 € / 21,90 €

## Rice & Noodles

### 906 Fö

Nudel-Suppe mit Rindersteakhüfte in Scheiben, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Sojasprossen, Lauchringe, Koriander und gerösteten Knoblauch noodle soup with beef, carrots, zucchini, broccoli, leek rings, coriander and roasted garlic

17,90 €

### 907 Khao Soi

Ein Muss für jeden, der Chiang Mai besucht!

Eine Spezialitäten aus den Norden Thailands.

Curry-Eiernudeln mit gelbe Masala Curry, Hühner-Oberkeule,

getoppt vom Thai-Sauer-Senf Kohl,

roter Zwiebeln und knusprige Nudeln, Limetten und Chili

*Northern Thai curry noodle soup with egg noodles and a rich creamy coconut curry broth.*

*It's typically served with chicken or beef*

*and garnished with crispy fried noodles, pickled mustard greens, shallots, lime and chili oil*

25,90€

# Dessert

## D1

### Gyoza Apple <sup>4</sup>

Gyoza mit Apfel-Füllung knusprig gebacken, Honig, Vanilleeis *pie*  
*apple gyoza, crispy fried, honey & vanilla icecream*

8,50

## D2 Guai Tord <sup>4,12</sup>

Gebackene Banane mit Honig & Vanille-Eis  
*Fried banana with honey&vanilla ice cream*

7,50 €

## D3 Roti <sup>4</sup>

Knusprige Pfannkuchen, Thai-Style, Vanilleeis & Schoko-Sauce  
*crispy pan cake, thai style, vanilla ice cream & chocolate sauce*

7,50 €

## D4

### Sticky rice Mango

Schwarzer Klebreis mit Kokos-Creme und frischen  
Mango *black sticky rice with coconut cream & fresh*  
*mango*

8,90 €

## D5 Jungkokosnuss

Ganze jung Kokosnuss mit Saft und Fruchtfleisch als Drink und Dessert  
*Whole jung coconut with juice and pulp*

11,90€

## Kugel Eis

Vanille Eis 2,90€

Matcha Eis 3,50€

Kokos Eis 3,50€