

PLATHONG



AUTHENTISCHE THAI KÜCHE
PLATHONG THAI FOOD

Gräfstraße 68, 81241 München

Dienstag bis Freitag

11:00 - 21:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag

12:00 - 21:00 Uhr

Montag Ruhetag

089 - 517 714 44

PLATHONG@web.de

Plathong street food

Liebe Gäste,

Gerne informieren wir Sie darüber, dass alle unsere Süßspeisen aus eigener Herstellung stammen. In unserer Küche verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Glutamate oder andere künstliche Geschmacksverstärker finden keinerlei Verwendung.

Sollten sie dennoch Fragen zur Zubereitung haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen, Ihr Plathong Thai Food.

Alle Gerichte natürlich auch zum mitnehmen
Oder bequem nach hause liefern:
Lieferando.de / Lieferheld.de

Vorspeisen

- 01 ไก่ตะเคียน Gal Sate** € 5,90
3 Hühnchenspieße vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert, dazu würzige hausgemachte Erdnusssoße 18,24,25
3 grilled chicken skewers marinated in coconut milk and curry and served with homemade spicy peanut sauce.
- 02 เกียวทอด Glaw Thod** € 5,50
4 hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan, mit einer Füllung aus Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Eiern, mit hausgemachtem süß-sauer Dip 16,18,19,24,25,28
4 deep-fried wontons filled with chicken, carrots, onions, spring onions, eggs served with homemade sweet and sour dipping sauce
- 03 ผักทอด Pak Thod** € 5,50
Knusprig frittiertes Tempura-Gemüse, hausgemacht, mit süß-sauer Dip und gehackten Erdnüssen 24,25,28
Crispy deep-fried vegetables (vegetable tempura) served with sweet and sour dipping sauce with crushed peanuts
- 04 ปอเปี๊ยะผัก Popla Pak** € 5,50
Extra Portion Reis € 1,50
Hausgemachte frittierte vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Moren, Glasnudeln, mit hausgemachtem süß-sauer Dip und gehackten Erdnüssen 19,25,26,28
Homemade deep-fried vegetarian spring rolls filled with vegetables, morels and glass noodles served with sweet and sour dipping sauce with crushed peanuts

Salate

- 05 ส้มตำไทย Som Tam Thai** € 8,00
Frischer grüner Thai-Papaya-Salat mit Karottenstreifen, grünen Bohnen, Erdnüssen, Tomaten, Limettensaft, Knoblauch und Chili 17,18
Fresh Thai green papaya salad with grated carrot, green beans, roasted peanuts, tomatoes, fresh lime juice, garlic and red chili
- 06 ยำเนือ Yam Nua** € 8,50
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, klein gehackten Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten, frischen Gewürzen, Chili, Minze, spezieller Zitronensoße, Thai-Koriander und Reis 17,25
Thai style grilled marinated fine sliced beef mixed with onions, mint, spring onions, sliced cucumber, tomatoes and fresh Thai herbs, drizzled with special Thai chili and lemon dressing, fresh Thai coriander and Rice
- 07 ลาบไก่ Lab Gal** € 7,90
Lauwarmer Salat mit gebratenem und gehacktem Hühnchenfleisch, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, frischem Limettensaft, gemahlenem Chili und frischen Thai-Kräutern, frischem Thai-Koriander, gehackten Zitronenblättern und Reis 17
Lukewarm salad of minced and fried chicken with sliced red onions, spring onions, mint, fresh lime juice, ground chili, fresh Thai herbs, Thai coriander and minced lemon leaves and rice
- 08 ยำไก่ตะเคียน Yam Gal Takrel** € 8,00
Gehackt und blanchierter Hühnerfleisch-Zitronengras-Salat mit gerösteten Kokosraspeln, Erdnüssen, Zwiebeln, Chili, Koriander und Reis 17,25
Chopped and blanched luncheon lemon grass with reddish grated coconut, peanuts, onion, chili and cilantro and rice
- 09 ลาบเป็ด Lab Ped** € 9,50
Gehacktes Entenfleisch mit geröstetem Reispulver, Chilipulver, frischen Kräutern und Reis 17,28
Lukewarm salad of minced and fried duck with sliced red onions, spring onions, mint, fresh lime juice, ground chili, fresh Thai herbs, Thai coriander, minced lemon leaves and rice
- 10 ยำวันเส้น Yam Woonsen** € 9,00
Glasnudelsalat mit Garnelen, Zwiebeln, Chilis, Fischsauce, Koriander, Limettensaft 15
Glass noodles with Prawn, onion, chillies, fish sauce, coriander, lime juice
- 11 หมูย่างยี่น้ำตก Muh Yang Yam Nam Tok** € 9,50
Gehacktes Entenfleisch mit geröstetem Reispulver, Chilipulver, frischen Kräutern und Reis 17,28
Lukewarm salad of minced and fried duck with sliced red onions, spring onions, mint, fresh lime juice, ground chili, fresh Thai herbs, Thai coriander, minced lemon leaves and rice

Suppen

- 12 ต้มยำไก่ Tom Kha Gal** € 5,90
Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Hühnchenbrust, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Tomaten und frischem Thai-Koriander 14,17,19
Soup with coconut milk, chili-paste, chicken breast, lemongrass, galgant, lemon leaves, champions and fresh Thai coriander
- 13 ต้มยำกุ้ง Tom Kha Gung** € 6,20
Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Garnelen, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Tomaten und frischem Thai-Koriander 14,17,19
Soup with coconut milk, chili-paste, prawn, lemongrass, galgant, lemon leaves, champions and fresh Thai coriander

Vegetarisch

€ 7,90

V1 ผัดผักรวม Pad Prik Khing

€ 7,90

- 14 ต้มยำไก่ Tom Yam Gal** € 5,90
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnchenbrust, Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Tomaten und frischem Thai-Koriander 14,16,19,26
Spicy clear soup with chicken breast, chili-paste, lemongrass, galgant, lemon leaves, champions and fresh Thai coriander
- 15 ต้มยำกุ้ง Tom Yam Gung** € 6,20
Säuerlich-scharfe Suppe mit Garnelen, Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons und frischem Thai-Koriander 14,16,19,26
Spicy clear soup with prawn, chili-paste, lemongrass, galgant, lemon leaves, champions and fresh Thai coriander
- 16 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด Gulw Teoy Ped Tun** € 9,00
Reisnudelsuppe mit Entenfleisch zubereitet nach Phatong Art 16,19,26
Rice noodle soup with duck meat prepared according to Phatong Art
- 17 ก๋วยเตี๋ยวหมู Gulw Teoy Muh Nam Sal** € 8,20
Klare Schweinebrühe mit Schweinefleisch und Schweinefleischbällchen 16,19,26
Rice noodle with pork and Porkball (Muh Sab) (dangle)
- 18 ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ Gulw Teoy Muh Tom Yam** € 8,20
Gewürzte Schweinebrühe mit Schweinefleisch und Schweinefleischbällchen 16,19,26
Rice noodle with pork and Porkball, hot and spice (Muh Tom Yam)
- 19 ก๋วยเตี๋ยวไก่ Gulw Teoy Gal** € 7,90
Reisnudelsuppe mit Suppenhühnchenfleisch, Sojasprossen und Kräutern 16,19,26
Rice noodle soup with chicken fillet Soybean sprouts and ravioli

Hauptgerichte

- H1 ปลาผัดฉา Pla Pad Cha** € 10,50
Gebratenes Fischfilet mit Chili-Knoblauch, Bohnen, Thai-Auberginen und Krachal, Zitronenblättern, grünem Pfeffer und Reis 15,17,16
Fried fish fillet with chili garlic, beans, Thai eggplant and krachal, lemon leaves, green pepper and rice
- H2 เป็ดปลาทอง Ped Plathong** € 9,70
Knuspriges Entenfilet mit verschieden gebratenem Gemüse, Sojasprossen, Soja- und Austernsoße mit Reis 19,26,28
Crispy duck fillet with different fried vegetables, bean sprouts, with soy- and oyster sauce and rice
- ผัดพริกแกง Pad Prik Gaeng**
H3 Pad Prik Gaeng Gal »Hühnchen« Chicken € 8,00
H4 Pad Prik Gaeng Gung »Garnelen« Prawn € 9,30
...gebraten mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, frischem grünen Pfeffer, Laos Wurzeln, Zitronenblättern, Peperoni, Bambusstreifen, Thai-Auberginen, Bonen, süßem Thai-Basilikum, Austernsoße und Kokosmilch mit Reis 15,17,19,26
... fried with red curry, garlic, chili, fresh green peppers, laos roots, lemon leaves, hot peppers, bamboo strips, Thai eggplant, beans, Thai sweet basil, oyster sauce and coconut milk with rice
- ผัดกระเพรา Pad Kapao**
H5 Pad Kapao Gal »Hühnchen« Chicken € 8,00
H6 Pad Kapao Muh »Schwein« Pork € 8,20
H7 Pad Kapao Nua »Rind« Beef € 8,90
... gehackt und gebraten mit scharfem Thai-Basilikum, Chili, Knoblauch, Buschbohnen, Bambus, Austernsoße (Thai-style) und Reis 15,17,19,26,28
... chopped and fried with chili, garlic, pepperoni, bamboo, beans, spicy Thai basil in soy- and oyster sauce (spicy dish) and rice
- ผัดมะนาว Pad Med Mamuang**
H8 Pad Med Mamuang Gal »Hühnchen« Chicken € 7,90
H9 Pad Med Mamuang Gung »Garnelen« Prawn € 9,30
... gebraten mit Cashewkernen und Chili-Paste, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, Peperoni, getrockneter Chili und frischem Thai-Koriander (nach Art des Hauses) mit Reis 17,21,22,28
... fried with cashew nuts and chili paste, onions, spring onions, bell pepper, champignons, pepperoni, dried chili and fresh Thai coriander with rice
- ผัดขิง Pad Khing**
H10 Pad Khing Gal »Hühnchen« Chicken € 7,90
H11 Pad Khing Nua »Rind« Beef € 8,90
... gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Moren, Peperoni, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gemüse in Soja- und Austernsoße, mit frischem Thai-Koriander und Reis 15,17,19,26,28
... fried with fresh ginger, onions, morels, pepperoni, bell pepper, spring onions and vegetables in soy- and oyster sauce, soy bean paste, fresh Thai coriander and rice

Heisse Getränke

€ 1,50

ผัดเปรี้ยวหวาน Pad Plaw Whan
H12 Plaw Whan Gal »Hühnchen« Chicken
H13 Plaw Whan Gung »Garnelen« Prawn

ผัดเปรี้ยวหวาน Pad Plaw Whan

H12 Plaw Whan Gal »Hühnchen« Chicken	€ 7,90
H13 Plaw Whan Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H14 Plaw Whan Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
H15 Plaw Whan Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
... gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Morcheln in süß-sauer Soße, mit frischem Thai-Koriander und Reis 15,17,25,28	
... fried with pineapple, onion, carrot bell pepper, tomatoes, spring onions in Thai style sweet and sour sauce, morel, fresh Thai coriander and rice	

ผัดพริกขิง Pad Prik Khing

H16 Pad Prik Khing Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H17 Pad Prik Khing Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H18 Pad Prik Khing Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
H19 Pad Prik Khing Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
... gebraten mit rotem Curry, fein gehackten Zitronenblättern, Peperoni, Busch-Bohnen, Paprika, gemahlenen Erdnüssen, mit süßem Thai-Basilikum und Kokosmilch mit Reis 15,17,18	
... fried with red curry, fine chopped lime leaves, bush beans, pepperoni, bell pepper, crushed peanuts, sweet Thai basil and coconut milk with rice	

Hauptgerichte Curry

แกงเขียวหวาน Gäng Kiewann

H20 Gäng Kiewann Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H21 Gäng Kiewann Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H22 Gäng Kiewann Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
H23 Gäng Kiewann Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
... in grüner Kokos-Currysoße mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und Thai-Basilikum mit Reis 17	
... cooked in a classic Thai green curry paste with coconut milk, bamboo slices, Thai eggplant, bell pepper, pepperoni and sweet Thai basil and rice	

แกงเผ็ด Gäng Pet

H24 Gäng Pet Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H25 Gäng Pet Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H26 Gäng Pet Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
H27 Gäng Pet Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
H28 Gäng Pet Muh »Schwein« Pork	€ 8,20
... in roter Kokos-Currysoße mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und Thai-Basilikum mit Reis 17	
... cooked in a classic Thai red curry paste with coconut milk, bamboo slices, Thai eggplant, bell pepper, pepperoni and sweet Thai basil with rice	

แกงพะแนง Paneng

H29 Paneng Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H30 Paneng Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H31 Paneng Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
H32 Paneng Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
... in cremiger Kokos-Currysoße mit Paprika, Peperoni, Litschies, kleinen Thai-Auberginen und fein gehackten Zitronenblättern mit Reis (leicht süßlich) 15,17	
... cooked in a creamy coconut curry with bell pepper, pepperoni, lychee, small Thai eggplants and finely chopped lime leaves and rice	

แกงมัสมั่น Gäng Masaman

H33 Gäng Masaman Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H34 Gäng Masaman Nua »Rind« Beef	€ 8,90
H35 Gäng Masaman Ped »knusprige Ente« crispy Duck	€ 9,70
... In Kokos-Masaman-Currysoße mit Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln, Erdnüssen und Cashewkernen mit Reis (leicht süßlich) 17,18,22	
... cooked in a rich aromatic Thai curry with coconut milk, onions, potatoes, peanuts and cashew nut (slightly sweet) and rice	

แกงหัวปลีรส Pad Gäng Khue Sapparod

H36 Gäng Khue Sapparod Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
H37 Gäng Khue Sapparod Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
... In Rotes Curry Kokosnussmilch mit Ananas und Thai-Basilikum abgerundet mit Reis 15,17	
... in red curry coconut milk with pineapple and Thai basil rounded with rice	

Vegetarisch

V1 ผัดพริกขิงเต้าหู้ Pad Prik Khing Tau Hu	€ 7,90
Knusprig frittierter Tofu mit rotem Curry, fein gehackten Zitronenblättern, Bohnen, Peperoni, Paprika, gemahlenen Erdnüssen, süßem Thai-Basilikum und Kokosmilch mit Reis 15,17,18,19,24,25,28	
Fried tofu (bean curd) served with red curry, fine chopped lime leaves, beans, pepperoni, bell pepper, crushed peanuts, sweet Thai basil and coconut milk and rice	

V2 แกงเผ็ดผัก Gäng Pet Pak	€ 7,90
Verschiedenes Gemüse in roter Kokos-Currysoße mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum mit Reis 19,24,25	
Mixed vegetables cooked in Thai red curry with coconut milk, bamboo sliced, bell pepper, pepperoni and sweet Thai basil and rice	

V3 แกงเผ็ดผักเต้าหู้ Gäng Pet Pak Tao Hu	€ 7,90
Knusprig frittierter Tofu mit verschiedenem Gemüse in roter Kokos-Currysoße mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni, süßem Thai-Basilikum und Reis 17,19,24,25,28	
Fried tofu (bean curd) served with mixed vegetables cooked in Thai red curry with coconut milk, bamboo sliced, bell pepper, pepperoni and sweet Thai basil and rice	

V4 ผัดไทยเต้าหู้ Pad Thai Tao Hu	€ 10,90
Reisnudeln gebraten mit knusprig frittiertem Tofu, Lauch, Eier, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, mit Limette, frischem Thai-Koriander und fein gehackten Erdnüssen 15,16,17,18,19,25,28	
Popular Thai rice noodles stir-fried with fried tofu (bean curd), leeks, eggs, spring onions, bean sprouts, tofu, lemon, fresh Thai coriander and crushed roasted peanuts	

Nudel & Reisgerichte

N1 ผัดไทยกุ้ง Pad Thai Gung	€ 9,30
Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Lauch, Eiern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limette, frischem Thai-Koriander und fein gehackten Erdnüssen 15,16,17,18,19,25	
Popular Thai rice noodles stir-fried with shrimps, leeks, eggs, spring onions, bean sprouts, lime, fresh Thai coriander and finely chopped peanuts	

N2 ข้าวผัดไก่ Khao Phad Gal	€ 8,00
Gebratener Reis mit Hühnchen, Eiern, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander 16,19,26	
Fried rice with chicken, eggs, spring onions, various vegetables and fresh Thai coriander	

N3 หมี่เป็ดกรอบ Bamee Phad Ped Krob	€ 9,70
Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Eier, Gemüse und frischem Thai-Koriander 16,19,26	
Fried egg noodles with crispy duck fillet, bean sprouts, spring onions, eggs, Vegetables and fresh Thai coriander	

N4 ผัดไทยวันเส้น Pad Thai Woonsen	€ 9,30
Gebratene Glasnudeln nach Thai-Art in Tamarindensauce mit Ei, Schnittlauchblättern, Sojasprossen, Erdnüssen und Koriander 15,16,17,18,19,25	
Popular Thai glass noodles stir-fried with prawn, leeks, egg, spring onions, bean sprouts, tofu, lemon, fresh Thai coriander and crushed roasted peanuts	

ผัดขี้เมา Pad Khi Mao

N5 Pad Khi Mao Gal »Hühnchen« Chicken	€ 8,00
N6 Pad Khi Mao Gung »Garnelen« Prawn	€ 9,30
Gebratene Reisnudeln in Chili-Knoblauch mit Thai Bohnen und Auberginen 15,16,17,18,19,25	
Fried rice noodles in chili-garlic with Thai green beans and Thai eggplant	

Desserts

O15 ไอศกรีมทอด Icecream Thod	€ 5,50
Gebackenes Eis mit Sahne 15,16,17,18,19,25,28	
Fried vanilla-ice-cream with whipped cream	

O16กล้วยทอด Glauy Thod	€ 5,50
Gebacke Banane mit Honig, Vanilleeis und Sahne 7,16,18,19,20,21,28	
Thai banana fried with honey, vanilla-ice-cream and whipped-cream	

» Zusatzstoffe und Allergene «

1 mit Farbstoff	12 gewachst	Makadamianüsse, Pistazien, Cashewkerne)
2 mit Konservierungsstoff	13 mit Taurin	22 Sellerie
3 mit Antioxidationsmittel	14 Schwärzungsmittel	23 Senf
4 mit Geschmacksverstärker	15 Krebstiere	24 Sesam
5 mit Schwefeldioxid	16 Eier	25 Schwefeldioxid und Sulfite
6 mit Phosphat	17 Fische	26 Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Austern etc.)
7 mit Milchweiß	18 Erdnüsse	27 Lupine
8 koffeinhaltig	19 Sojabohnen	28 Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
9 cholesterinhaltig	20 Milch	
10 mit Süßungsmittel	21 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse,	
11 enthält eine Phenylalaninquelle		

Heisse Getränke

O17 Jasmin, Grün, Ingwer, Lotus, Zitronengras	€ 1,50
---	--------

Kalte Getränke

O18 Spezi, Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Light - 0,5L/1L	€ 1,60/2,50
Apfelsaftschorle	
Adelholzer Mineralwasser (mit oder Ohne Kohlesäure)	€ 1,60/2,50

Selbstgemachte Getränke

O19 Thai Lemon Elstee - 0,4L	€ 2,95
O20 Matcha Tee - 0,4L	€ 2,95
O21 Thai Mike Tee - 0,4L	€ 2,95

Bier

O22 Thailändisches Singha Bier Hell - 0,33L	€ 3,00
O23 Augustiner Lager Hell - 0,5L	€ 2,00
O24 Paulaner Hefe Weissbier - 0,5L	€ 2,20
O25 Radler - 0,5L	€ 2,00
O26 Becks Pils - 0,33L	€ 2,00

Liebe Gäste,

gern bereiten wir Ihnen Ihr Wunschgericht auch vegetarisch zu.
Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

Dear Guests,

We will also gladly prepare your favorite dish vegetarian.
If you have further questions, please contact our service staff.

GUTEN APPETIT!

