

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus.
- B Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- C Eier und Erzeugnisse daraus.
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus.
- L Sellerie und Erzeugnisse daraus
- M Senf und Erzeugnisse daraus.
- N Sesam und Erzeugnisse daraus.
- O Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- P Lupinien und Erzeugnisse daraus.
- R Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.

KONTAKT

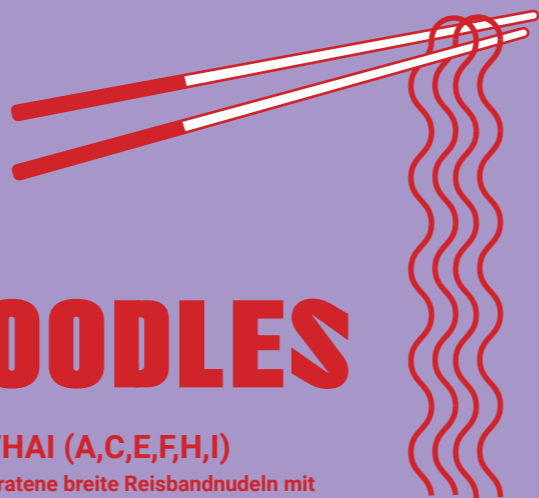
AROY THAI
Tabakfabrik Linz / Haus Falk
Peter-Behrens-Platz 3 / 4020 Linz
+43 664 99 89 17 27

Öffnungszeiten: Montag - Freitag
WINTER (OKT - MÄRZ): 11:00-17:00 Uhr
SOMMER (APR - SEPT): 11:00-18:00 Uhr



VORBESTELLUNG

www.aroy-thai.com



NOODLES

PAD THAI (A,C,E,F,H,I)

In Ei gebratene breite Reisbandnudeln mit Karotten, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Jungzwiebeln und Limette in süßer Tamarindensoße

PAD WAI WAI (A,C,E,F,H,I)

In Ei gebratene dünne Reismudeln mit Karotten, Spinat, Fisolen, Sojasprossen, Jungzwiebeln, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Knoblauch-Soja-Soße

KANOMJIN TUA (A,E,F,H,I)

gekochte Reismudeln mit frischen Sojasprossen, Sauerkraut, Jungzwiebeln, Gurken, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Erdnuss-Kokos-Soße

GUAY TEOW (A,F,I)

Scharf-sauerliche Reismudelsuppe mit Sojasprossen, Kraut, Spinat, Karotten, Erdnüssen und Röstzwiebeln und knusprigen Teigblättern in Tom Yum Soße

MIE SATAY (A,C,E,F,H,I)

Gebratene Weizennudeln mit Karotten, Spitzpaprika, Sojasprossen, Spinat, Erdnüssen und Röstzwiebeln in cremiger Kokos-Curry Soße

KHAO SOY (A,E,F,N)

Nordthailändisches Curry mit Weizennudeln, Limetten, Sauerkraut, Zwiebeln, Sojasprossen, Chilliöl, knusprigen Teigblättern und zarten Hühnerschenkeln 10,50€
Optional zusätzlich mit Garnelen oder Lachs + 3,00 €

VEGETARISCH (TOFU) 9,00€
MIT HUHN +1,50€
MIT RIND +2,00€
MIT GARNELEN ODER LACHS +3,00€
KLEINE PORTIONEN 6,00€ + ADD-ON

WOK

PAD MED MAMUANG (A,E,F,H,I)

Wok mit süßer Chillipaste, Champignons, Spitzpaprika, Jungzwiebeln und Cashewnüssen + Reis

PAD KRPAU (F,I)

Wok mit Thai Basilikum, Spitzpaprika und Langbohnen in Chilli-Knoblauch Soße + Reis

PAD TAKAI (A,F,I)

Wok mit Zitronengras, Broccoli, Auberginen, Karotten, Spitzpaprika, Basilikumblättern und Zwiebeln + Reis

PAD KRING (A,F,I)

Wok mit Ingwer, Champignons, Spitzpaprika, Karotten, Fisolen und Limettenblättern + Reis

PAD PAK (F,I)

Wokgemüse der Saison angebraten in Knoblauch-Soja Soße + Reis

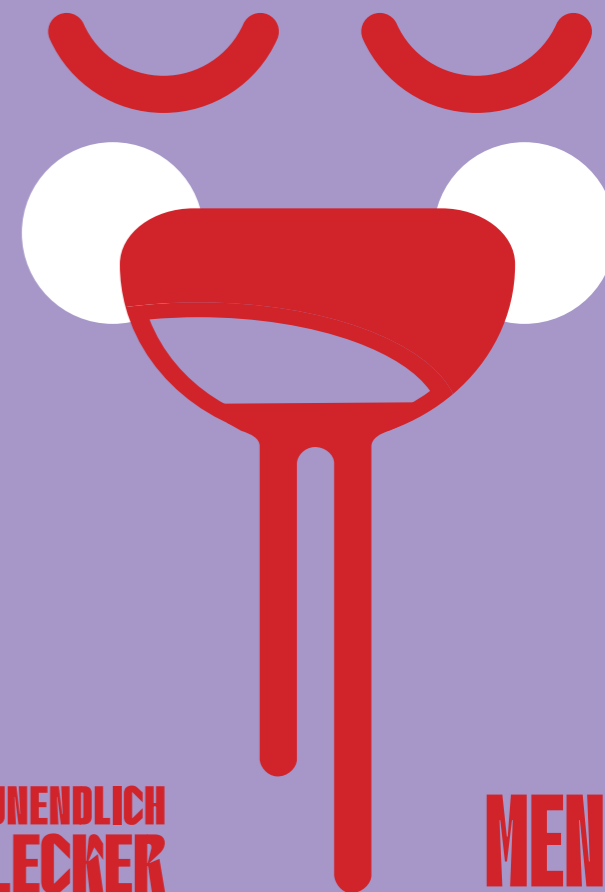
PAD PRIEW WAN (F,I)

Wok mit Spitzpaprika, Gurken, Ananas, Tomaten und Zwiebeln in süß-saurer Soße + Reis

VEGETARISCH (TOFU) 9,00€
MIT HUHN +1,50€
MIT RIND +2,00€
MIT GARNELEN ODER LACHS +3,00€
KLEINE PORTIONEN 6,00€ + ADD-ON



AROY THAI



UNENDLICH
LECKER

MENÜ

SNACKS

SATAY (E,H,F)

Hühnerspieß nach Art des Hauses mit Erdnuss-Curry Soße

PRO SPIEß 2,50€
+ REIS 1,50€ + EXTRA SOßE 1,00€

TUNG TOONG (A,F,I)

hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Sweet-Chilli Dip

6,00€

SUMMERROLLS (A,E,H)

Frische Reispapierfrühlingsrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurken, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnuss-Curry Dip

VEGETARISCH (ADVOCADO) 6,00€
MIT GARNELEN 7,00€
MIT LACHS 7,50€

SUPPEN

TOM YAM (A,K,F,I)

Scharf-säuerliche Suppe aufgekocht in Kokosmilch mit Pilzen, Tomaten, Zitronengras und Limette

TOM KRA (K,F,I)

Kokosmilchsuppe mit Galgant, Tomaten, Pilzen, Limettenblättern, Zitronengras und Limette

VEGETARISCH (TOFU) 6,00€
MIT GARNELEN 7,00€
+ REIS 1,50€

SALATE

YAM KHAO TOOD (A,C,E,F,H,I)

Knusprig frittierter Curryreisball auf buntem Salat mit Thai Kräutern, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Erdnüssen und Röstzwiebeln in Chilli-Limetten Dressing

VEGETARISCH (TOFU) 7,00€
MIT HUHN ODER GARNELEN 8,00€

YAM WUNSEN (A,E,F,H,K,I)

Scharf-säuerlicher Glasnudelsalat mit Tomaten, Salat, Röstzwiebeln, Gurken, Zwiebeln, geröstete Reiskörner und Cashewnüssen in Limetten-Chilli Dressing

VEGAN (TOFU) 7,50€
MIT HUHN ODER GARNELEN 8,50€

LAAB (B,D,F,I)

In Thai Kräutern marinierter Tofu oder Hühnerfleisch mit Limettensaft, Fischsoße, geröstete Reiskörner, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Salat

MIT TOFU 8,50€
MIT HUHN 9,50€

YAM TAENG (A,E,F,N)

In Sesam-Chilliöl eingelegter Gurkensalat
6,00€



CURRYS

MASSAMAN CURRY (A,E,F,H,I)

Massaman Currymischung aufgekocht in Kokosmilch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Erdnusspaste und Limettenblättern + Reis

KIEW WAN (A,F,I)

Grüne Currymischung aufgekocht in Kokosmilch mit Zucchini, Bambusstreifen, Auberginen, Broccoli und Karfiol + Reis

GAENG PED (A,F,I)

Rote Currymischung aufgekocht in Kokosmilch mit Spitzpaprika, Karfiol, Broccoli und Thai Basilikumblättern + Reis

GAENG LÜANG (A,F,I)

Gelbe Currymischung aufgekocht in Kokosmilch mit Ananas, Spitzpaprika, Broccoli, Karfiol und Karotten + Reis

PANANG (A,E,H,F,I)

Panang Currymischung aufgekocht in Kokosmilch mit Erdnüssen, Spitzpaprika, Broccoli und Thai Basilikumblättern + Reis

VEGETARISCH (TOFU) 9,00€
MIT HUHN +1,50€
MIT RIND +2,00€
MIT GARNELEN ODER LACHS +3,00€
KLEINE PORTIONEN 6,00€ + ADD-ON

DESSERTS

BUA LOY (F,N)

Klebereisbällchen in süßer Kokosmilch mit Lychee und Jackbaumfrucht

6,00€

ROTI THAI (A,C,G)

Knuspriges Thai-Roti mit Banane und gesüßter Kondensmilch

7,00€

