



## Über uns

Das Thairestaurant Bunyu in Bretten, das sind wir –  
Udom und Orawan Braun.

Nachdem wir schon lange Erfahrungen in der Gastronomie sammeln konnten, erfüllten wir uns im November 2014 den Traum vom eigenen Restaurant. Nach 8 Jahren im Vereinsheim des FV 1920 Viktoria Bauerbach, bieten wir nun in Bretten authentische thailändische Küche mit vielen traditionellen Gerichten aus unserer Heimat an. Meine Frau bereitet in der Küche allerlei Köstlichkeiten zu, während ich mich derweil um das Wohl unserer Gäste kümmere. Das Ambiente und die Atmosphäre hier im Bunyu sind gemütlich und gelassen, ganz wie bei guten Freunden.

## Was wir bieten

Wie Sie aus unserer Speisekarte entnehmen können, bieten wir eine Vielzahl leckerer Gerichte an.

- Reservierungen – auch für kleinere oder größere Gruppen
- Essen zum Mitnehmen
- Mittagsbuffet

Bei Interesse kommen Sie gerne auf uns zu.  
Wir sind Ihnen gerne behilflich.

*Udom und Orawan Braun*

## Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag  
(Mittagsbuffet)                      11:30 - 14:00 Uhr    und    17:30 – 23:00 Uhr

Samstag                                      17:30 – 23:00 Uhr  
Sonntag                                      11:30 – 14:30 Uhr    und    17:30 – 22:00 Uhr  
(warme Küche bis 21:30 Uhr)

**Bunyu Thairestaurant**  
**Inhaber Udom Braun**  
**Withumanlage 7 75015 Bretten**  
**Tel: 07252 / 5620863 Mail: [info@bunyu-bretten.de](mailto:info@bunyu-bretten.de)**

**Besuchen sie uns online auf [bunyu-bretten.de](http://bunyu-bretten.de)**



**Bei allen Gerichten, die mit scharf gekennzeichnet sind, teilen Sie uns bitte mit, wie scharf Sie es wünschen.**

**Sehr Scharf:**   
**Mittel Scharf:**   
**Leicht Scharf:** 

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**Alle Gerichte werden ohne Zusätze von Glutamat zubereitet.**

## Warme Vorspeisen (Warm Starters)

- |          |  |                |
|----------|--|----------------|
| <b>1</b> | <b>Sathe Gai</b> $\epsilon$  | <b>7,20 €</b>  |
|          | 3 frittierte Hähnchenspieße serviert mit hausgemachte Erdnussauce.   |                |
| <b>2</b> | <b>Bobia Tort</b> $H,A,F,G$  | <b>6,20 €</b>  |
|          | 3 hausgemachte frittierte vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse serviert mit süßlich – scharfe Thai Chilisauce. |                |
| <b>3</b> | <b>Pak Tschup Bäng Tort</b> $A$  | <b>6,20 €</b>  |
|          | Verschiedenes knusprig frittiertes frisches Gemüse mit süßlich – scharfe Thai Chilisauce serviert.                                       |                |
| <b>4</b> | <b>Giaw Tort</b> $A$   | <b>6,20 €</b>  |
|          | 5 hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan mit Füllung aus Hähnchenfleisch mit süßlich– scharfe Thai Chilisauce serviert.                |                |
| <b>5</b> | <b>Dim Sum</b> $A$   | <b>6,50 €</b>  |
|          | 5 hausgemachte gedämpfte Wan Tan mit Hähnchenfleisch gefüllt mit Dips Sojasauce und Chili serviert.                                      |                |
| <b>6</b> | <b>Ahaan Waang Ruam</b> $H,A,F$  | <b>11,90 €</b> |
|          | Gemischte Vorspeisenplatte mit der Nr. 1,2,3,4 serviert mit süßlich – scharfe Thai Chilisauce.   |                |



## Vorspeisen Suppen (Soup)

- 10 Tom Yam Gai <sup>D</sup>**  **7,20 €**  
Hühnersuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Champignons,  
Tomaten und rotem Chili Paste.
- 11 Tom Yam Gung <sup>D, B</sup>**  **7,50 €**  
Garnelensuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Champignons,  
Tomaten und rotem Chili Paste.
- 12 Mama Suppe** **6,70 €**  
Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse.
- 13 Tom Kah Gai <sup>D, B</sup>** **7,20 €**  
Hühnersuppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Champignons,  
Galgant, Weißkohl und Kokosmilch.
- 14 Tom Kha Gung <sup>D, B</sup>** **7,50 €**  
Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Galgant  
Zitronenblätter und Zitronengras.
- 15 Giaw Nam <sup>A, F</sup>** **7,20 €**  
Wan Tan Teigtaschensuppe mit Hähnchenfüllung und Gemüse.



## Kalte Vorspeise (Cold Starters)

- 20 Som Tam Thai**  **12,90 €**  
Frischer grüner Thai-Papaya Salat mit Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen, Chili, Fischsauce, Tamarinde und Limetten.
- 21 Yam Wun Sen**  **13,20 €**  
Glasnudeln- Salat mit gehacktem Hühnerfleisch, Schrimps, Zwiebel, Chili, frischen Kräuter und Zitronen- Chili Sauce.
- 22 Laab Gai**  **13,20 €**  
Lauwarmer Salat von gebratenem und gehacktem Hähnchenfleisch mit geröstetem Reis, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Limetten, Chili und frischen Thai-Kräutern.
- 23 Lab Bed**  **15,50 €**  
Lauwarmer Salat von gebratener und gehackter Ente, gerösteter Reis mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Limetten, Chili und frischen Thai-Kräutern.



## Hauptgerichte

### Hähnchenfleisch (Chicken)

- |           |  |  |                |
|-----------|--|--|----------------|
| <b>30</b> | <b>Gai Pad Prieau Whan</b>   |  | <b>15,20 €</b> |
|           | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Gurken, Sojasprossen, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-saurer-Sauce.       |  |                |
| <b>31</b> | <b>Gai Pad Hoom A,F,N</b>  |  | <b>15,20 €</b> |
|           | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons, Frühlingzwiebeln und Tomaten in Austernsauce.   |  |                |
| <b>32</b> | <b>Gai Pad Pak A,F,N</b>   |  | <b>15,20 €</b> |
|           | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zucchini, Sojasprossen in Austernsoße.  |  |                |
| <b>33</b> | <b>Gai Pad Grathiam Prik-Thai A,F,N</b>  |  | <b>15,20 €</b> |
|           | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frittiertem Knoblauch, Pfeffer, Karotten und Broccoli in Austernsauce.   |  |                |
| <b>34</b> | <b>Gai Pad Kapao A,F,N</b>   |  | <b>15,20 €</b> |
|           | Gehackt und gebraten Hähnchenbrustfilet mit Chili, Thai-Basilikum, Knoblauch und Buschbohnen in Austernsauce. (Thai-Style)                                   |  |                |
|           | Extra Spiegelei  |  | <b>1,50 €</b>  |
| <b>35</b> | <b>Gäng No Mai Gai B,D</b>   |   | <b>16,20 €</b> |
|           | Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Basilikum, Karotten und Bambussprossen.   |  |                |
| <b>36</b> | <b>Gäng Kiauw Wahn Gai B,D</b>   |   | <b>16,20 €</b> |
|           | Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Basilikum und Thai-Aubergine.  |  |                |
| <b>37</b> | <b>Gäng Sabarot Gai B,D</b>  |   | <b>16,20 €</b> |
|           | Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, und Ananas.  |  |                |
| <b>38</b> | <b>Gäng Pak Ruam Gai B,D</b>   |   | <b>16,20 €</b> |
|           | Hähnchenbrustfilet gekocht in Kokosmilch mit rotem Curry und Buschbohnen, Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Zucchini, Champignons.                             |  |                |
| <b>39</b> | <b>Panaeng Gai B,D</b>   |   | <b>16,20 €</b> |
|           | Hähnchenbrustfilet in cremiger Kokosmilch mit roten Curry und kleinen Thai-Auberginen, Buschbohnen, Karotten, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum. |  |                |

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Rindfleisch (Beef)

- 40 Nüa Pad Prik A,F,N**  **15,20 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Thai-Basilikum in Austernsauce.
- 41 Nüa Pad Hoom D, F, R, A** **15,20 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten in Austernsauce.
- 42 Nüa Pad Grathiam Prik-Thai D, F, R, A** **15,20 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Karotten, Pfeffer und Broccoli in Austernsauce.
- 43 Nüa Pad Namman Hoi D, F, R, A** **15,20 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Tomaten in Austernsauce.
- 44 Gäng No Mai Nüa D, R, F, A**  **16,20 €**  
Rindfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Basilikum, Karotten und Bambussprossen.
- 45 Panaeng Nüa D, R, F, A**  **16,20 €**  
Rindfleisch in cremiger Kokosmilch mit rotem Curry und Thai -Aubergine, Zitronenblätter rote Paprika und Thai-Basilikum.
- 46 Gäng Kiau Wan Nüa D, R, F, A**  **16,20 €**  
Rindfleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum.
- 47 Gäng Sabarot Nüa D, R, F, A**  **16,20 €**  
Rindfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry und Ananas.
- 48 Gäng Pak Ruam Nüa D, R, F, A**  **16,20 €**  
Rinderfilet mit Kokosmilch im rotem Curry und Buschbohnen, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Champignons.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Schweinefleisch (Pig)

**50 Muh Pad Grathiam Prik-Thai** D, F, R, A **14,20 €**

Gebrautes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli, Karotten in Austernsauce.

**51 Muh Phad Nam Man Hoi** D, F, R, A **14,20 €**

Gebrautes Schweinefleisch mit Broccoli, Tomaten in Austernsauce.

**52 Muh Pad Kapao** D, F, R, A  **14,20 €**

Gehacktes und gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch, Buschbohnen, Thai Basilikum in Austernsauce. (Thai-Style)

Extra Spiegelei

**1,50 €**

**53 Panaeng Muh** D, R, F, A  **15,20 €**

Schweinefleisch in cremiger Kokosmilch mit roten Curry und Thai-Aubergine, Buschbohnen, Karotten, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Ente (Duck)

- 60 Bed Pad Prieau Whan 17,20 €**  
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Gurken, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-saurer-Sauce.
- 61 Bed Pad Pak D, F, R, A 17,20 €**  
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zucchini, Sojasprossen in Austernsauce.
- 62 Bed Pad Grapau D, F, R, A 17,20 €**   
Knusprige Ente mit, Bohnen, Thai-Basilikum, Chili, Knoblauch in Austernsauce.
- 63 Bed Saam Rod D 17,20 €**  
Knusprige Ente mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Tamarind süß -saurer Sauce.
- 64 Gäng Pet Bed Bunyu D, R, F, A 17,50 €**   
Knusprige Ente mit Kokosmilch, Ananas, Litschi, Thai-Aubergine, Trauben, Cocktailtomaten und Thai-Basilikum in rotem Curry gekocht.
- 65 Panaeng Bed D, R, F, A 17,50 €**   
Knusprige Ente in cremiger Kokosmilch mit rotem Curry und Thai-Aubergine, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum, Buschbohnen, Karotten.
- 66 Gäng Pak Ruam Bed B, D 17,50 €**   
Knusprige Ente mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Champignons, Buschbohnen, Kokosmilch und rotem Curry gekocht.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Fisch (Fish)

- 70 Pla Piau Whan D 15,20 €**  
Knuspriges Fischfilet mit frischen Gemüse, Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Gurken, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-saurer-Sauce.
- 71 Pla Saam Rod D 15,20 €**  
Knuspriges Fischfilet mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Thai Tamarind Sauce süß-sauer-Sauce.
- 72 Pla Rad Prik A, D, R, F 18,50 €**   
Ganzer knuspriger Thai Tilapia Fisch mit süß-saurer Chili-Sauce und Karotten, Paprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum.
- 73 Schu Schii Pla D, F, A 18,50 €**   
Ganzer, knuspriger Thai Tilapia Fisch mit Kokosmilch, Thai-Aubergine, Paprika, Buschbohnen, Limonenblattstreifen, uns Thai Basilikum.
- 74 Pla Thod Gratiam Prik Thai A, D 18,50 €**  
Ganzer, knuspriger Thai Tilapia-Fisch mit Knoblauch und Pfeffer.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Garnelen (Prawns)

- 80 Gung Thod Grathiam Prik Thai** A, D, R **16,50 €**  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Broccoli und Karotten in Austernsoße.
- 81 Gung Pad Kapao** A, D, F, R  **16,50 €**  
Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch, Buschbohnen, und Thai Basilikum in Austernsoße.
- 82 Gung Sam Rod** D, R **16,50 €**  
Gebratene Garnelen mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachte Thai Tamarind süß-sauer- Sauce
- 83 Gäng Kiau Wan Gung** D, A, R, F  **17,20 €**  
Garnelen in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum.
- 84 Gäng No Mai Gung** D, A, R, F  **17,20 €**  
Garnelen mit rotem Curry in Kokosmilch und Bambus, Karotten, Thai-Basilikum.
- 85 Gäng Pak Ruam Gung** D, A, R, F  **17,20 €**  
Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Champignons, Buschbohnen, Kokosmilch in rotem Curry mit Garnelen.
- 86 Panaeng Gung** A, F, R  **17,20 €**  
Garnelen in cremiger Kokosmilch mit rotem Curry und Thai-Aubergine, Zitronenblätter, Buschbohnen, Karotten, Thai-Basilikum und spitz Paprika.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Tintenfisch und Meeresfrüchte (Seafood)

- 90 Pla Mük Pad Prik Phau** F, A, D, R  **15,20 €**  
Tintenfisch mit Karotten, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln, Krabben-Chili-Paste gebraten
- 91 Pla Mük Pad Kapao** A, D, R, F  **15,20 €**  
Gebratene Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Buschbohnen, und Thai Basilikum in Austernsoße.
- 92 Pad Kapao Talee** A, D, R, F  **16,50 €**  
Gebratene Meeresfrüchte mit Chili, Knoblauch, Buschbohnen, und Basilikum in Austernsauce.
- 93 Talee Pad Prik Phau** A, D, R, F  **16,50 €**  
Gebratene Meerestfrüchte mit Tintenfisch, Karotten, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln in Krabben-Chili-Paste.

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## Hauptgerichte

### Reis und Nudelgerichte (Noodle & Rice Menu)

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>100</b> | <b>Khao Pad Gai</b> <small>D, C,</small><br>Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Eier, Karotten, Broccoli, Frühlingszwiebeln.  | <b>14,20 €</b> |
| <b>101</b> | <b>Khao Pad Gung</b> <small>D, R, C</small><br>Gebratener Reis mit Garnelen, Karotten, Broccoli, Frühlingszwiebeln.   | <b>16,50 €</b> |
| <b>102</b> | <b>Khao Pad Sabarot Gai</b> <small>D, E</small><br>In halbe Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Hühnerfleisch, Currypulver, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Cashewnüssen.         | <b>14,50 €</b> |
| <b>103</b> | <b>Pad Thai Bed</b><br>Gebratene Reismudeln mit knuspriger Ente, Eier, Tofu, Erdnüssen, Porree, Karotten und Sojasprossen.  | <b>17,20€</b>  |
| <b>104</b> | <b>Pad Thai Gai</b> <small>D, C, F</small><br>Reismudeln gebraten mit Hähnchenbrustfilet, Eier, Tofu, Erdnüssen, Porree, Karotten und Sojasprossen.                                       | <b>14,50 €</b> |
| <b>105</b> | <b>Pad Thai Gung</b> <small>D, R, C</small><br>Reismudeln gebraten mit Garnelen, Tofu, Erdnüssen, Porree, Karotten und Sojasprossen.  | <b>16,50 €</b> |
| <b>106</b> | <b>Pad Wun Sen Gai</b> <small>D, C, F</small><br>Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Eier und Gemüse, Broccoli, Chinakohl, Karotten, Champignon, Zwiebeln, Sellerie und Tomaten. | <b>14,20 €</b> |
| <b>107</b> | <b>Pad Si-lu Gai</b> <small>A, F, E, C</small><br>Gebratene Reis-Nudeln mit Hähnchenfleisch, Karotten, Knoblauch und Broccoli, Weißkohl und Sojasprossen                                  | <b>15,20 €</b> |
| <b>108</b> | <b>Pad Si-lu Nua</b> <small>A, F, E, C</small><br>Gebratene Reis-Nudeln mit Rindfleisch, Karotten, Knoblauch und Broccoli, Weißkohl und Sojasprossen.                                     | <b>15,20 €</b> |
| <b>109</b> | <b>Pad Si-lu Gung</b> <small>A, F, E, C</small><br>Gebratene Reis-Nudeln mit Garnelen, Karotten, Knoblauch, Broccoli, Weißkohl und Sojasprossen   | <b>16,50 €</b> |



## Hauptgerichte

### Thai Suppen

- 110 Guay Tiew Muh** **14,50€**  
Reisnudelsuppe mit Schweinefleisch und Gemüse, Broccoli, Karotten, Sojasprossen, Sellerie und Frühlingszwiebeln.
- 111 Guay Tiew Gai** **14,50€**  
Reisnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Broccoli, Karotten, Sojasprossen, Sellerie und Frühlingszwiebeln.
- 112 Guay Tiew Nüa** **14,50€**  
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse, Broccoli, Karotten, Sojasprossen, Sellerie und Frühlingszwiebeln.



## Hauptgerichte

### Vegetarisch

- 113 Khau Pad Pak c, d, 13,20 €**  
Gebratener Reis mit Eiern und Karotten, Broccoli, Frühlingszwiebeln
- 114 Pad Thai d, f, c 13,50 €**  
Gebratener Reismudeln mit Tofu, Karotten, Erdnüssen, Porree Zwiebel und Sojasprossen gebraten
- 115 Pad Pak Wun Sen c, d, f 13,50 €**  
Gebratene Glasnudeln mit Eiern und frischer Gemüse, Broccoli, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Champignon, Sellerie und Tomaten
- 116 Pad Pak Tau Hu A, d, r, f 13,50 €**  
Gebratene Gemüse mit Karotten, Broccoli, Zucchini, Chinakohl, Sojasprossen, Tofu in Austernsauce
- 117 Pad Pak Piau Wan 13,50 €**  
Gebratenes Gemüse mit Broccoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen Zwiebeln, Gurken, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Sauce
- 118 Gäng Pak Ruam d, r, a, f 14,50 €**   
Verschiedene Gemüse mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Champignon und Kokosmilch in rotem Curry gekocht
- 119 Pa Näng Tofu 14,50 €**   
Tofu mit Kokosmilch in rotem Curry und Thai-Aubergine, Bohnen, Karotten, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum

Alle oben genannten Gerichte werden mit Jasmin-Duft-Reis serviert.



## BEILAGEN

<b>120 Pommes</b>	<b>3,50 €</b>
<b>121 Reis</b>	<b>2,50 €</b>
<b>122 Gebratener Reis</b>	<b>3,50 €</b>
<b>123 Reisnudel</b>	<b>3,50€</b>
<b>124 Glasnudel</b>	<b>3,50 €</b>
<b>125 Spiegelei</b>	<b>1,50 €</b>
<b>126 Erdnusssoße <sup>1, E, F</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>127 Süß-Sauer-Soße</b>	<b>1,00 €</b>



## DESSERT

**130 Gebackene Bananen mit Honig** A,K **6,50 €**

**131 Gebackene Bananen mit Honig** **7,50 €**  
und Vanille Eis G, C, A, K

**132 Gebackene Ananas mit Honig** A,K **6,50€**

**133 Gebackene Ananas mit Honig** **7,50 €**  
und Vanille Eis G, C, A, K

**134 Gluay-Buat-Chea** K **6,50 €**  
Gekochte Bananenstückchen in Kokosmilch leicht süß



## GETRÄNKE

### Alkoholfreies Getränke

<b>140</b>	<b>Cola</b> 6,7,8,10,11	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>141</b>	<b>Fanta</b> 6,7,8,10,11	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>142</b>	<b>Spezi</b> 6,7,8,10,11	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>143</b>	<b>Cola light</b> 6,7,8,10,11	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>144</b>	<b>Cola</b> 6,7,8,10,11	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>145</b>	<b>Fanta</b> 6,7,8,10,11	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>146</b>	<b>Spezi</b> 6,7,8,10,11	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>147</b>	<b>Cola light</b> 6,7,8,10,11	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>148</b>	<b>Bitter Lemon</b> 12	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>149</b>	<b>Bitter Lemon</b> 12	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>150</b>	<b>Mineralwasser</b> (Ensinger Bio Classic)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>151</b>	<b>Mineralwasser</b> (Ensinger Bio Still)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>152</b>	<b>Zitronenlimonade</b> 8	<b>0,2 l</b>	<b>1,90 €</b>
<b>153</b>	<b>Zitronenlimonade</b> 8	<b>0,4 l</b>	<b>2,90 €</b>



## Säfte

<b>154</b>	<b>Apfel, s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>155</b>	<b>Orangen s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>156</b>	<b>Johannisbeere s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>157</b>	<b>Mango</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>158</b>	<b>Lychee</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>159</b>	<b>Apfel s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>160</b>	<b>Orangen s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>161</b>	<b>Johannisbeere s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>162</b>	<b>Mango</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>163</b>	<b>Lychee</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,90 €</b>

## Alle Säfte als Schorle

<b>164</b>	<b>Apfel s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>165</b>	<b>Orangen s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>166</b>	<b>Johannisbeere s</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>167</b>	<b>Mango</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>168</b>	<b>Lychee</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>169</b>	<b>Apfel s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>170</b>	<b>Orangen s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>171</b>	<b>Johannisbeere s</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>172</b>	<b>Mango</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>173</b>	<b>Lychee</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>



## BIER

<b>174</b>	<b>Pils vom Fass <sup>A</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>175</b>	<b>Pils vom Fass <sup>A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>176</b>	<b>Radler <sup>A</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>177</b>	<b>Radler <sup>8,A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>178</b>	<b>Hefe vom Fass <sup>A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>179</b>	<b>Colaweizen <sup>6,7,8,A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>180</b>	<b>Kristall-Weizen <sup>A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>181</b>	<b>Hefe-Alkoholfrei <sup>A</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>182</b>	<b>Pils-Alkoholfrei <sup>A</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>183</b>	<b>Singha Beer Thai <sup>A</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>



## WEINE

**184 Trollinger mit Lemberger 0,25 l 5,40 €**

**185 Riesling 0,25 l 5,20 €**

**186 Weißherbst 0,25 l 5,20 €**

## Weinschorle:

**187 Rot 0,25 l 3,30 €**

**188 Weiß 0,25 l 3,30 €**

**189 Rose 0,25 l 3,30 €**



## WHISKEY/SPIRITUOSEN

- |            |  |               |               |
|------------|--|---------------|---------------|
| <b>190</b> | <b>Mekhong</b> (Thai Whiskey)            | <b>0,4 cl</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>191</b> | <b>Mekhong</b> (Thai Whiskey mit Cola)   | <b>0,4 cl</b> | <b>6,50 €</b> |
| <b>192</b> | <b>Jack Daniel's</b>                     | <b>0,4 cl</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>193</b> | <b>Jack Daniel's</b> (Cola)              | <b>0,4 cl</b> | <b>6,50 €</b> |
| <b>194</b> | <b>Ouso</b> L                            | <b>0,2 c</b>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>195</b> | <b>Ramazzotti</b><br>mit Eis und Zitrone | <b>0,4 cl</b> | <b>4,50 €</b> |
| <b>196</b> | <b>Williams Christ</b>                   | <b>0,2 cl</b> | <b>3,00 €</b> |



## Warme Getränke

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>197</b> | <b>Cappuccino</b>   | <b>3,30 €</b> |
| <b>198</b> | <b>Cappuccino Special</b><br>mit einem Schuss Kakao             | <b>3,40 €</b> |
| <b>199</b> | <b>Kakaotraum</b><br>Sahnig aufgeschlagen                       | <b>2,90 €</b> |
| <b>200</b> | <b>Kaffee schwarz</b>   | <b>2,40 €</b> |
| <b>201</b> | <b>Cafe´ au lait</b><br>Milchkaffee                             | <b>3,50 €</b> |
| <b>202</b> | <b>Latte Macchiato</b><br>Milchschaum mit einem Schuss Espresso | <b>3,30 €</b> |
| <b>203</b> | <b>Espresso</b>   | <b>2,40 €</b> |
| <b>204</b> | <b>Espresso Macchiato</b><br>Espresso mit einem Schuss Milch    | <b>2,50 €</b> |
| <b>205</b> | <b>Tee</b> (Pfefferminz, Früchte Tee, Kräuter Tee) q            | <b>3,20 €</b> |



## Cocktail

- 206 Mai Tai** 6,70 €  
Brauner Rum, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft
- 207 Pina Colada** 6,70 €  
Weißer Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne
- 208 Mojito** 6,70 €  
Weißer Rum, Limettensaft, Minzzweig, weißer Rohrzucker, Sprudelndes Mineralwasser
- 209 Caipirinha** 6,70 €  
Cachaca (Pitu), Limette, Rohrzucker (brauner)
- 210 Tequila Sunrise** 6,70 €  
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitrone
- 211 Margarita** 6,70 €  
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitrone

### Ohne Alkohol

- 212 Pina Colada** 5,50 €  
Kokossirup, Ananassaft, Sahne
- 213 Mai Tai** 5,50 €  
Zitronensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft

## Aperitif

- 214 Lillet Wild Berry** 5,70 €
- 215 Aperol Spritz** 1,2 5,70 €



# Legende Zusatzstoffe und Allergene

## Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. Aspartam - Phenylalaninquelle
10. mit Phosphat
11. coffeinhaltig
12. chininhaltig

## Allergene:

- A. glutenhaltig
- B. enthält Krebstiere
- C. enthält Eier
- D. enthält Fisch
- E. enthält Erdnüsse
- F. enthält Soja
- G. enthält Milch
- H. enthält Schalenfrüchte
- I. enthält Sellerie
- J. enthält Senf
- K. enthält Sesamsamen
- L. enthält Schwefeldioxid,Sulfite
- M. enthält Lupinen
- N. enthält Weichtiere