



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Kontakt**

**Bunyu Thai Restaurant**

**Industriestraße 13**

**75015 Bretten-Bauerbach**

**07258 - 327 415**

**0176 2441 2976**

**info@bunyu.de**

## **Öffnungszeiten**

**Dienstag – Donnerstag: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr**

**Freitag – Samstag: 17:30 Uhr - 23:00 Uhr**

**Sonntag & Feiertage: 11:30 Uhr - 14:30 Uhr**

**16:30 Uhr - 22:00 Uhr**

**(warme Küche bis 21:00 Uhr)**

**Montag: Ruhetag**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Über uns

Das Thai-Restaurant Bunyu in Bauerbach (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.

Ursprünglich ein Vereinsheim des FV 1920 Viktoria Bauerbach, bieten wir hier nicht nur die üblichen Verdächtigen wie Schnitzel und Currywurst, sondern auch traditionelle Gerichte aus unserer Heimat Thailand 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. Doch auch für Gruppen, Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern sind wir nicht außer Acht zu lassen.

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

Sie interessieren sich für einen der oben aufgeführten Services? Scheuen Sie sich nicht und fragen nach! Wir sind Ihnen gerne behilflich



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Warme Vorspeisen

- 001 Sathe Gai** <sup>1,2,3,4,5, E, F</sup> **5,80 €**  
3 frittierte Hähnchenspieße serviert mit Erdnusssoße
- 002 Bobia Tort** <sup>1, 2, A, F</sup> **4,80 €**  
3 Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse serviert mit süßlich – scharfe Thai Chili Sauce
- 003 Pak Tschup Bäng Tort** <sup>1, 2, A</sup> **4,80 €**  
Knusprig frittierte frische verschiedene Gemüse mit süßlich – scharfe Thai Chili Sauce
- 004 Giaw Tort** <sup>1, 2, A,</sup> **4,80 €**  
5 Hähnchenfleisch in Wan Tan Teigtaschen frittiert mit süßlich– scharfe Thai Chili Sauce
- 005 Ahaan Waang Ruam** <sup>1,2,3,4, 5, A, E</sup> **8,80 €**  
Gemischte Vorspeisenplatte Nr. 1,2,3,4 serviert mit süßlich – scharfe Thai Chili Sauce
- 006 Black Tiger Garnelen** <sup>1,12</sup> **8,80 €**  
Garnelen in Reisteig gebacken

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmacksverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Thai Salat

- 011 Salat Gai** <sup>1,12</sup> **7,80 €**  
Grüner Salat mit Tomaten und Hähnchenfleisch  
in süß-scharfe Thai Chili Sauce
- 012 Som Tam Thai** <sup>1, 12, D</sup> **9,80 €**  
Frischer grüner Thai-Papaya Salat mit Karottenstreifen,  
Tomaten, Erdnüssen, Chili und Zitronensoße 
- 013 Yam Wun Sen** <sup>1,12, D</sup> **10,80 €**  
Glasnudeln- Salat mit Hühnerfleisch und Schrimps, Zwiebel,  
Chili, frischen Kräuter und Zitronen- Chili Sauce 
- 014 Laab Gai** <sup>1,12, D</sup> **9,80 €**  
Lauwarm Salat von gebratenem und gehacktem Hühnchen  
Fleisch mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Limettensaft,  
Chili und frischen Thai-Kräutern. 
- 015 Lab Bed** <sup>1,12, D</sup> **14,50 €**  
Lauwarm Salat von gebratenem und gehacktem  
Ente mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,  
Limettensaft, Chili und frischen Thai-Kräutern. 
- 016 Yam Nüa** <sup>1,12, D</sup> **10,8 €**  
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, klein gehackten Frühlingszwiebeln,  
Gurken, Tomaten, frischen Gewürze, Chili und Zitronensoße,  
Thai-Koriander 

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Thai Suppen

- |   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| <b>021 Tom Yam Gai</b> <sup>1,2,6, D</sup><br>Hühnersuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Champignons,<br>Tomaten und rotem Chili Paste       |                             | <b>6,50 €</b><br>  |
| <b>022 Tom Yam Gung</b> <sup>1,2,6, D, R</sup><br>Garnelensuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Champignons,<br>Tomaten und rotem Chili Paste |                             | <b>6,90 €</b><br> |
| <b>023 Mama Suppe</b> <sup>1,2</sup><br>Nudelsuppe mit Hähnchenfilet und Gemüse   |                             | <b>5,90 €</b>   |
| <b>024 Tom Kah Gai</b> <sup>1, 2, D</sup><br>Hühnersuppe mit Zitronengras, Zitronenblätter,<br>Champignons und Kokosmilch                 |                             | <b>6,50 €</b>   |
| <b>025 Tom Kha Gung</b> <sup>1, 2, D, R</sup><br>Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons,<br>Zitronenblätter und Zitronengrass          |                             | <b>6,90 €</b>   |
| <b>026 Giaw Nam</b> <sup>1,2</sup><br>Wan Tan Teigtaschensuppe mit Hähnchenfüllung und Gemüse   |                             | <b>5,90 €</b>   |
| <b>027 Guay Tiew Gai oder Muh</b> <sup>1,2</sup><br>Reisnudelsuppe mit Schweinefleisch oder<br>mit Hähnchenfleisch und Gemüse             | <b>klein</b><br><b>groß</b> | <b>5,90 €</b><br><b>7,90 €</b>  |

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

- 031 Gai Pat Priau Wahn** **10,80 €**  
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit viel frischen Gemüse, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße
- 032 Gai Phad Prik** <sup>1, 2, D, F, R, A,</sup> **10,80 €**  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Thai-Basilikum in Austernsoße 
- 033 Gai Pat Pak** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **10,80 €**  
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße
- 034 Gai Thot Grathiam Prik-Thai** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **10,80 €**  
Gebratene Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli in Austernsoße
- 035 Gai Phad King** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **10,80 €**  
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Champignon, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Austernsoße
- 036 Gai Phad Grapau** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **10,80 €**  
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Chili, Thai-Basilikum, Knoblauch, Zucchini und Bohnen in Austernsoße 

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

- |   |   |
|---|---|
| <b>037 Gäng No Mai Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Hähnchenfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Basilikum,<br>Karotten und Bambussprossen                      | <b>11,80 €</b><br>   |
| <b>038 Gäng Kiau Wahn Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Hähnchenfilet in Kokosmilch mit grünem Curry,<br>Thai-Basilikum und Thai-Aubergine                            | <b>11,80 €</b><br>  |
| <b>039 Gäng Sabarot Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Hähnchenfilet in Kokosmilch mit rotem Curry und Ananas  | <b>11,80 €</b><br> |
| <b>040 Gäng Pak Ruam Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch im<br>rotem Curry mit Hähnchenfleisch                                       | <b>11,80 €</b><br> |
| <b>041 Pa Näng Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Hähnchenfleisch mit Kokosmilch in roten Curry und<br>Thai-Pokastrauch, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum | <b>11,80 €</b><br> |
| <b>042 Gäng Pet Gai</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit roten Curry, Thai-Aubergine,<br>Zitronenblätter und Thai Basilikum                | <b>11,80 €</b><br> |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgericht mit Rindfleisch

- |  |   |
|--|---|
| <b>051 Nüa Pat Priau Wahn</b>  | <b>11,80 €</b>  |
| Gebratene Rindfleisch mit viel frischen Gemüse, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße                 |   |
| <b>052 Nüa Phad Prik</b> <small>1,2, D, F, R, A</small>  | <b>11,80 €</b>  |
| Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Thai-Basilikum in Austernsoße                         |   |
|  |   |
| <b>053 Nüa Phad Hoom</b> <small>1,2, D, F, R, A</small>  | <b>11,80 €</b>  |
| Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten in Austernsoße                     |   |
| <b>054 Nüa Thot Grathiam Prik-Thai</b> <small>1,2, D, F, R, A</small>  | <b>11,80 €</b>  |
| Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli in Austernsoße   |   |
|  |  |
| <b>055 Nüa Phad Namman Hoi</b> <small>1,2, D, F, R, A</small>  | <b>11,80 €</b>  |
| Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Tomaten in Austernsoße  |   |
| <b>056 Nüa Phad Grapau</b> <small>1,2, D, F, R, A</small>  | <b>11,80 €</b>  |
| Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum in Austernsoße |   |
|  |  |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.





*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgericht mit Rindfleisch

- |   |   |
|---|---|
| <b>057 Gäng No Mai Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Rindfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry, Thai-Basilikum,<br>Karotten und Bambussprossen                      | <b>12,80 €</b><br>   |
| <b>058 Pa Näng Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Rindfleisch in Kokosmilch mit rote Curry und Thai -Pokastrauch,<br>Zitronenblätter rote Paprika und Thai-Basilikum | <b>12,80 €</b><br>  |
| <b>059 Gäng Pet Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Rindfleisch in Kokosmilch mit roten Curry, Thai-Aubergine<br>und Thai Basilikum                                   | <b>12,80 €</b><br> |
| <b>060 Gäng Kiau Wan Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Rindfleisch in Kokosmilch mit grünem Curry,<br>Thai-Aubergine und Thai-Basilikum                             | <b>12,80 €</b><br> |
| <b>061 Gäng Sabarot Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Rindfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry und Ananas  | <b>12,80 €</b><br> |
| <b>062 Gäng Pak Ruam Nüa</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch im<br>rotem Curry mit Rindfleisch   | <b>12,80 €</b><br> |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



Thai-Deutsches Restaurant

## Hauptgerichte mit Schweinefleisch

- 071 Muh Pat Prieau Wahn** 10,80 €  
Gebratene Schweinefleisch mit viel frischen Gemüse,  
Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße
- 072 Muh Phad Prik** 1,2, D,F, R, A 10,80 €  
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambusstreifen, Zwiebeln  
Champignons Thai Basilikum in Austernsoße 
- 073 Muh Thot Grathiam Prik-Thai** 1,2, D, F, R, A 10,80 €  
Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli in Austernsoße
- 074 Muh Phad Nam Man Hoi** 1,2, D, F, R, A 10,80 €  
Gebratenes Schweinefleisch mit Broccoli, Tomaten in Austernsoße
- 075 Muh Phad Grapau** 1, 2, D, F, R, A 9,50 €  
und Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Zucchini,  
Bohnen scharfen Thai Basilikum in Austernsoße 
- 076 Pa Näng Muh** 1, 2, D, R, F, A 11,80 €  
Schweinefleisch mit Kokosmilch in roten Curry und  
Thai-kleine Aubergine, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum 
- 077 Gäng Pet Muh** 1, 2, D, R, F, A 11,80 €  
Schweinefleisch mit Kokosmilch in roten Curry, Thai-Aubergine  
und Thai-Basilikum 

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 






Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Schweinefleisch

- |  |   |
|--|---|
| <b>078 Gäng Kiau Wan Muh</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Schweinefleisch in Kokosmilch mit grünem Curry,<br>Thai-Aubergine und Thai-Basilikum        | <b>11,80 €</b><br>   |
| <b>079 Gäng No Mai Muh</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Schweinefleisch in Kokosmilch mit rotem Curry,<br>Thai-Basilikum, Karotten und Bambussprossen | <b>11,80 €</b><br>  |
| <b>080 Gäng Kiau Wahn Muh</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Schweinefleisch in Kokosmilch mit grünem Curry<br>Basilikum und Thai-Aubergine             | <b>11,80 €</b><br> |
| <b>081 Gäng Sabarot Muh</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Schweinefleisch in Kokosmilch mit rotem Curry und Ananas                                     | <b>11,80 €</b><br> |
| <b>082 Gäng Pak Ruam Muh</b> <small>1,2, D, R, F, A</small><br>Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch im<br>rotem Curry mit Schweinefleisch                    | <b>11,80 €</b><br> |

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

**Sehr Scharf:** 

**Mittel Scharf:** 

**Leicht Scharf:** 

**Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Entenfleisch

- 091 Bed Phad Prieau Wan** **14,50€**  
Knusprige Ente mit viel frischen Gemüse,  
Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße
- 092 Bed Phad Pak** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **14,50 €**  
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße
- 093 Bed Phad King** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **14,50 €**  
Knusprige Ente mit Ingwer, Champignon, Zwiebeln  
und Frühlingszwiebeln in Austernsoße
- 094 Bed Phad Grapau** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **14,50 €**  
Knusprige Ente mit Chili, Knoblauch, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln  
und scharfem Thai -Basilikum in Austernsoße 

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

**Sehr Scharf:** 

**Mittel Scharf:** 

**Leicht Scharf:** 

**Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Entenfleisch

- |   |   |
|---|---|
| <b>095 Bed Phad No Mai</b> <small>1, 2, D, F, R, A</small><br>Knusprige Ente mit Bambus, Zwiebeln, Karotte und Champignon   | <b>14,50 €</b>  |
| <b>096 Gäng Pet Bed</b> <small>1, 2, D, R, F, A</small><br>Knusprige Ente mit Kokosmilch, Ananas, Litchi, Thai-Pokastrauch, Trauben, Cocktailtomaten und Thai-Basilikum<br>in rotem Curry gekocht | <b>14,90 €</b><br> |
| <b>097 Bed Saam Rod</b> , <small>1,2, D</small><br>Knusprige Ente mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Tamarinsoße süß-sauer-Soße   | <b>14,90 €</b><br> |
| <b>098 Pa Näng Bed</b> <small>1, 2, D, R, F, A</small><br>Knusprige Ente mit Kokosmilch in roten Curry und Thai-Pokastrauch, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum                        | <b>14,90 €</b><br> |

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

**Sehr Scharf:** 

**Mittel Scharf:** 

**Leicht Scharf:** 

**Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Fisch

- 101 Pla Prieau Wan** <sup>D</sup> **12,80 €**  
Knusprige gebratener Fischfilet mit viel frischen Gemüse, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße
- 102 Pla Thod Gratiam Prik Thai** <sup>1, 2, A, D</sup> **16,80 €**  
Ganzer, knusprig gebratener Tilapia-Fisch mit Knoblauch und Pfeffer
- 103 Pla Phad King** <sup>1, 2, D, F, R, A</sup> **12,80 €**  
Knusprige gebratener Fischfilet mit Ingwer, Champignon, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Austernsoße
- 104 Pla Rad Prik** <sup>1, 2, A, D, R, F</sup> **16,80 €**  
Ganzer, knusprig gebratener Tilapia Fisch mit süß-sauer Chili-Soße 🌶️🌶️
- 105 Pla Saam Rod** <sup>1, 2, D</sup> **12,80 €**  
Knusprige gebratener Fischfilet mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Tamarinsoße süß-sauer-Soße 🌶️🌶️
- 106 Schu Schii Pla** <sup>1, 2, D, F, A</sup> **16,80 €**  
Ganzer, knusprig gebratener Tilapia Fisch mit Kokosmilch, Limonenblatt-streifen, roten Paprika und Thai Basilikum 🌶️🌶️

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

Sehr Scharf: 🌶️🌶️🌶️

Mittel Scharf: 🌶️🌶️



Leicht Scharf: 🌶️

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Garnelen

- |   |   |
|---|---|
| <b>111 Gung Phad Prieau Wan</b> <small>R</small>  | <b>13,80 €</b>  |
| Gebratene Garnelen mit viel frischen Gemüse, Ananas und Tomaten in hausgemachter süß-sauer-Soße                 |   |
| <b>112 Gung Grathiam Prik Thai</b> <small>1,2, A, D, R</small>  | <b>13,80 €</b>  |
| Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli in Austernsoße   |   |
| <b>113 Gung Phad King</b> <small>1,2, A, D, F, R</small>  | <b>13,80 €</b>  |
| Gebratene Garnelen mit Ingwer, Champignon, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Austernsoße                        |   |
| <b>114 Gung Phad Grapau</b> <small>1,2, A, D, F, R</small>  | <b>13,80 €</b>  |
| Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum in Austernsoße  |   |
|   |  |
| <b>115 Pa Näng Gung</b> <small>1,2, A, F, R</small>   | <b>14,80 €</b>  |
| Garnelen mit Kokosmilch in roten Curry und Thai-kleine Aubergine, Zitronenblätter, rote Paprika, Thai-Basilikum |   |
|   |  |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 




Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte mit Garnelen

- |   |   |
|---|---|
| <b>116 Gäng Pet Gung</b> <sup>1,2, D,R,F,</sup><br>Garnelen mit Kokosmilch in roten Curry, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum                  | <b>14,80 €</b><br>   |
| <b>117 Gäng Kiauw Wan Gung</b> <sup>1,2, D, A, R, F</sup><br>Garnelen in Kokosmilch mit grünem Curry, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum       | <b>14,80 €</b><br> |
| <b>118 Gung Sam Rod</b> <sup>1,2, D, R</sup><br>Gebraten Garnelen mit Karotte, Zwiebeln, Paprika und hausgemachte Tamarinsauce süß-sauer-Soße | <b>14,80 €</b><br> |
| <b>119 Gäng Pak Ruam Gung</b> <sup>1,2, D, A, R, F</sup><br>Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch im rotem Curry mit Garnelen                    | <b>14,80 €</b><br> |

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

**Sehr Scharf:** 

**Mittel Scharf:** 

**Leicht Scharf:** 



**Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.**





*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte Gebratener-Reis und Nudeln

- 121 Phad Thai Gai** <sup>1, 2, D, C, F</sup> **11,50 €**  
Reisnudeln mit Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Tofu,  
Erdnüssen, Porree Zwiebel und Sojasprossen gebraten 
- 122 Phad Wun Sen Gai** <sup>1, 2, D, C, F</sup> **10,80 €**  
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Ei und frischer Gemüse.
- 123 Khau Phad Gai** <sup>1, 2, D, C,</sup> **10,80 €**  
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Karotten, Broccoli,  
Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Tomaten
- 124 Khau Phad Sabarot Gai** <sup>1, 2, D, E</sup> **12,80 €**  
In halber Ananas gefüllt mit gebratener Reis,  
Hühnerfleisch, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Cashewnüssen
- 125 Phad Thai Gung** <sup>1, 2, D, R, C</sup> **13,80 €**  
Reisnudeln mit Garnelen mit Knoblauch, Tofu,  
Erdnüssen, Porree Zwiebel und Sojasprossen gebraten 
- 126 Khau Phad Gung** <sup>1, 2, D, R, C</sup> **12,80 €**  
Gebratener Reis mit Garnelen, Karotten, Broccoli,  
Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Tomaten
- 127 Phad Si-Iu** <sup>1, 2, C, D, A, F, R</sup> **Muh/Gai** **10,80 €**  
**Nua** **11,80 €**  
Gebratene Reis-Nudeln mit Schweinefleisch/Hähnchenfleisch  
oder Rindfleisch, Karotten, Knoblauch und Broccoli

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte Vegetarisch

- |  |   |
|--|---|
| <b>131 Khau Phad Pak</b> <small>1,2, C, D,</small><br>Gebratener Reis mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl,<br>Frühlingszwiebeln und Tomaten             | <b>10,50 €</b>  |
| <b>132 Phad Pak Ruam</b> <small>1, 2, A, D, R, F</small><br>Gebratene mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße  | <b>10,50 €</b>  |
| <b>133 Phad Pak Prieau Wan</b> <small>A, D, R, F</small><br>Gebratene frischen Gemüse, Ananas und Tomaten in<br>hausgemachter süß-sauer-Soße           | <b>10,50 €</b>  |
| <b>134 Gäng Pak Ruam</b> <small>1, 2, D, R, A, F</small><br>Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch in rotem Curry gekocht                                  | <b>10,80 €</b><br> |
| <b>135 Phad Pak Wun Sen</b> <small>1, 2, C, D, F</small><br>Gebratene Glasnudeln mit Ei und frischer Gemüse  | <b>10,50 €</b>  |
| <b>136 Phad Thai</b> <small>1, 2, D, F, C</small><br>Gebratener Reismudeln mit Knoblauch, Tofu,<br>Erdnüssen, Porree Zwiebel und Sojasprossen gebraten | <b>10,80 €</b><br> |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Hauptgerichte Tintenfisch und Meeresfrüchte

- |  |   |
|--|---|
| <b>141 Pla Mük Phad Prik Phau</b> <small>1,2,F, A, D, R</small>  | <b>12,80 €</b>  |
| Tintenfisch mit Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln, Krabben-Chili-Paste gebraten               |    |
| <b>142 Pla Mük Grathiam Prik Thai</b> <small>1,2, A, D, R, F</small>   | <b>12,80 €</b>  |
| Gebratene Tintenfisch mit Knoblauch, Pfeffer und Broccoli in Austerensoße  |   |
| <b>143 Pla Mük Phad Grapau</b> <small>1,2, A, D, R, F</small>  | <b>12,80 €</b>  |
| Gebratene Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum in Austerensoße   |  |
| <b>144 Grapau Talee</b> <small>1,2, A, D, R, F</small>   | <b>13,80 €</b>  |
| Meeresfrüchte mit Chili, Knoblauch, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum in Austerensoße           |  |
| <b>145 Talee Phad Prik Phau</b> <small>1,2, A, D, R, F</small>   | <b>13,80 €</b>  |
| Meeresfrüchte Tintenfisch mit Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln Krabben-Chili-Paste, gebraten |  |

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

Sehr Scharf: 

Mittel Scharf: 

Leicht Scharf: 

Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Beilagen:**

**154 Pommes** **3,50 €**

**156 Reis** **3,00 €**

**159 Erdnusssoße** 1, E, F **2,50 €**

**Alle Gerichte werden ohne zusätzliche Geschmackverstärker und Glutamat zubereitet.**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Dessert**

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>161 Gebackene Bananen mit Honig</b>   | <b>5,50 €</b> |
| <b>162 Gebackene Bananen mit Honig<br/>und Vanille Eis <small>11, G, C</small></b> | <b>6,50 €</b> |
| <b>163 Gebackene Ananas mit Honig</b>  | <b>5,50€</b>  |
| <b>164 Gebackene Ananas mit Honig<br/>und Vanille Eis <small>11, G, C</small></b>  | <b>6,50 €</b> |
| <b>165 Gloai Buad Schii</b><br><small>Banane in Kokosmilch mit Sesam</small>       | <b>5,50 €</b> |



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Getränke**

### **Alkoholfreie Getränke**

<b>171 Cola, Fanta, Spezi, Cola light, Bitter Lemon</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
<small>6,7,8,10,11</small>		
<b>172 Cola, Fanta, Spezi, Cola light, Bitter Lemon</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<small>6,7,8,10,11</small>		
<b>173 Mineralwasser: Classic/Still</b>	<b>Fl.0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>174 Mineralwasser: Classic/Still</b>	<b>Fl.0,7 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>175 Zitronenlimonade</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<small>8</small>		
<b>176 Zitronenlimonade</b>	<b>0,4 l</b>	<b>2,50 €</b>
<small>8</small>		

### **Säfte**

<b>177 Apfel, Orangen, Johannisbeer</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,30 €</b>
<small>8</small>		
<b>178 Apfel, Orangen, Johannisbeer</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<small>8</small>		
<b>179 Alle Säfte als Schorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
<small>8</small>		
<b>180 Alle Säfte als Schorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,30 €</b>
<small>8</small>		



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Biere vom Höpfner**

<b>181 Pils vom Fass</b> <sub>A</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>182 Pils vom Fass</b> <sub>A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>183 Radler</b> <sub>8,A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>184 Hefe vom Fass</b> <sub>A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,60 €</b>
	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>185 Kristall-Weizen</b> <sub>A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>186 Hefe-Alkoholfrei</b> <sub>A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>187 Pils-Alkoholfrei</b> <sub>A</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>189 Colaweizen</b> <sub>6,7,8,A</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>190 Singha Beer Thai</b> <sub>A</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Weine (Schwaigerner Heuchelberger)**

<b>191 Trollinger mit Lemberger</b>		<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>192 Riesling</b>		<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>193 Weißherbst</b>		<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>194 Weinschorle:</b>	<b>rot</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>weiß</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>weißherbst</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,80 €</b>





*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Spirituosen**

<b>195 Mekhong (Thai Whiskey)</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>mit Cola</b>		<b>3,50 €</b>
<b>198 Ouso <sub>L</sub></b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>199 Ramazzotti</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>mit Eis und Zitrone</b>		
<b>200 Williams Christ</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>201 Aperol Spritz</b>		<b>4,80 €</b>



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Warme Getränke**

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>202 Cappuccino</b>   | <b>2,80 €</b> |
| <b>203 Cappuccino Special</b><br>mit einem Schuss Kakao             | <b>2,80 €</b> |
| <b>204 Kakaotraum</b><br>Sahnig aufgeschlagen                       | <b>2,80 €</b> |
| <b>205 Kaffee schwarz</b>   | <b>2,30 €</b> |
| <b>206 Cafe´ au lait</b><br>Milchkaffee                             | <b>3,00 €</b> |
| <b>207 Latte Macchiato</b><br>Milchschaum mit einem Schuss Espresso | <b>2,80 €</b> |
| <b>208 Espresso</b>   | <b>2,00 €</b> |
| <b>209 Espresso Macchiato</b><br>Espresso mit einem Schuss Milch    | <b>2,00 €</b> |
| <b>210 Schokokaffee</b><br>Frischer Kaffee mit einem Schuss Kakao   | <b>2,30 €</b> |
| <b>211 Tee (Kännchen) Jasmin Tee, Grüner Tee</b>                    | <b>4,20 €</b> |
| <b>212 Tee (Pfefferminz, Früchte Tee, Kräuter Tee)</b>              | <b>2,20 €</b> |



*Thai-Deutsches Restaurant*

## **Cocktail**

**213 Mai Tai**

**6,50 €**

**214 Caipirinha**

**5,80 €**



*Thai-Deutsches Restaurant*

## Allergie Zeichenerklärung

### I) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiss, 9 = Koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpoekelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### II) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide ( Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) , i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphit, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

