

# DIE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

## VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTE FISCHBÄLLCHEN</b> mit Garnelen, rotem Curry, Limetten und Schlangenbohnen	11,50 €
<b>KNUSPRIGE TEIGTASCHEN</b> gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen	9,90 €
<b>AVOCADO-THUNFISCHSALAT</b> mit frischem Koriander	13,50 €
<b>OKTOPUS-SALAT</b> mit saure Lilien, frischem Koriander und süßem Mango	12,90 €

## HAUPTSPEISEN

<b>JAKOBSMUSCHELN</b> mit rotem Thai-Curry	26,90 €
<b>LAB DUCK</b> mit geröstetem Reis, frischem Koriander und rote Zwiebeln (lauwarm)	18,50 €
<b>HEILBUTTFILET</b> natur gebraten mit Garnelen und einer hausgemachten Koriander-Sauce	24,90 €
<b>PANANG-CURRY</b> mit Hühnerfleisch, Süßkartoffeln und Maronie	18,90 €
<b>KNUSPRIGE ENTE</b> mit rotem Thai-Curry und Kürbis	18,90 €
<b>OKRA</b> im Wok gebraten mit geräuchertem Tofu und Curry	17,50 €

# DIE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

## DESSERT

HAUSGEMACHTES MANGOTIRAMISU mit Mango-Sorbet	9,50 €
HAUSGEMACHTES MATCHACREMEBRULEE mit einem Naschbirnen-Kompott nach Art des Hauses und ein Matcha-Mochi-Eis	8,50 €
TAPIOKAPERLEN mit Kokosmilch	6,50 €
SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	9,50 €



## VORSPEISEN

- POPIA** 5,80 €  
hausgemachte thailändische Frühlingsrollen  
gefüllt mit Sojasprossen, faschiertes vom Schwein, Gemüse  
und Glasnudeln (A/F/N/R)
- POPIA TOAD** 5,80 €  
vegane hausgemachte Frühlingsrollen  
gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln (A/F/N/R)
- SATE GAI** 8,50 €  
hausgemachte Hühnerfleischspießchen mit Curry mariniert  
und Erdnusssauce nach Art des Hauses (E)
- KUUNG THOD** 11,50 €  
Black Tiger Garnelen in Kokosbackteig (A/B/C)
- THOD MAN MUU** 8,90 €  
hausgemachte Fleischbällchen gewürzt mit einer pikanten  
Gewürzmischung des Hauses und Limettenblätter (C)
- TOFU** 6,50 €  
gebackener Tofu dazu eingelegter Kohlrabi und  
hausgemachte Teriyaki-Sauce (F)
- PLATHUNA NGA** 11,50 €  
frischer Thunfisch in Sesammantel dazu eingelegter  
Kohlrabi und hausgemachte Teriyaki-Sauce (A/D/F/N)
- RIAK NAM JOI** 11,90 € p.P.  
Vorspeisenplatte ab 2 Personen  
(A/B/C/D/E/F/H/M/N/O/R)

## SUPPEN

- TOM YAM KUUNG** 8,90 €  
kräftige hausgemachte Zitronengrassuppe mit riesen  
Garnelen (B)
- TOM KHA GAI** 8,50 €  
kräftige hausgemachte Zitronengrassuppe mit Kokosmilch,  
Hühnerfleisch und Koriander
- DOM TSCHE PAK** 6,50 €  
klare Gemüsesuppe mit frischem Gemüse
- MISO SHIRU** 6,50 €  
Suppe aus Sojabohnen mit Tofu, Seetang und Jungzwiebeln  
(F)

*Alle Speisen werden frisch zubereitet und können daher auf Wunsch auch vegetarisch, vegan oder weniger scharf zubereitet werden.*



## SALATE

- ✓ **TAM TENG** 🍴 6,50 €  
Gurkensalat nach Thai-Art (D/F)
- SONG TAM** 🍴🍴 11,50 €  
Grüner Papaya-Salat mit getrockneten Shrimps,  
Schlangenbohnen, frische Tomaten und Erdnüssen (B/D/E/F)

## HAUPTSPEISEN THAI-CURRY

- GAENG GARI GAI** 🍴 17,50 €  
gelbes Thai-Curry  
mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Kartoffeln (D/E)
- GAENG DAENG** 🍴🍴 Rindfleisch 24,90 €  
rotes Thai-Curry Schweine.- oder Hühnerfleisch 18,50 €  
mit Schlangenbohnen,  
Thai-Auberginen, Limettenblätter und Fleisch nach Wahl (D)
- GAENG KHIEW WAN** 🍴🍴 Rindfleisch 24,90 €  
grünes Thai-Curry Schweine.- oder Hühnerfleisch 18,50 €  
mit Thai-Aubergine, Thai-Basilikum  
und Fleisch nach Wahl (D)
- PED PHAD PET PRIK GNAN** 🍴🍴 18,90 €  
rotes Thai-Curry  
mit knuspriger Ente, gebackener Tofu  
und Thai-Aubergine (D)
- PLA KHOT** 🍴🍴 25,90 €  
rotes Thai-Curry  
mit Kabeljautfilet (D)
- ✓ **PAK LUAM PRIK KHING** 🍴 16,90 €  
rotes Thai-Curry  
mit Gemüse und gebackener Tofu (A/D/F)




Alle Speisen werden frisch zubereitet und können daher auf Wunsch auch vegetarisch, vegan oder weniger scharf zubereitet werden.



## HAUPTSPEISEN AUS DEM WOK

<b>GAI PHAD BAI KRPAO</b> 	16,90 €
Hühnerfleisch mit Chili, Zwiebeln und Thai-Basilikum (D/R)	
<b>NUE PHAD PRIK</b> 	24,90 €
Rinderfilet mit Paprika, Zwiebeln, Chili (D/O/R)	
<b>LUUK GÄ</b> 	23,90 €
Lammfilet mit Kümmel, grüner Pfefferoni, Zwiebeln und frischem Baby-Mais (O/R)	
<b>PHAD PAK LUAM</b>	15,50 €
im Wok gebratenes Gemüse und Glasnudeln (D/F)	

## HAUPTSPEISEN FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>PLA SAM LOS</b> 	17,90 €
Rotbarschfilet mit hausgemachter Süßsauersauce (A/O)	
<b>KUUNG GATIAN PITHAI</b>	23,90 €
im Wok gebratene "Black Tiger" Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer (D/R) <i>auf Wunsch mit oder ohne Schale</i>	
<b>PLA MÜL PHAD NAM PAO</b>  	19,50 €
im Wok gebratener Tintenfisch mit Chilipaste und Thai-Basilikum (B/D)	

## HAUPTSPEISEN REIS & NUDELGERICHTE

<b>KHAO PHAD GAI PONG GARY</b>	15,90 €
gebratener Reis mit Hühnerfleisch und gelbem Curry (C/D)	
 <b>KHAO PHAD GARY</b>	14,50 €
gebratener Reis mit Gemüse und gelbem Curry (C/D)	
<b>PHAD THAI KUUNG</b>	17,90 €
gebratene Reissnudeln mit "Black Tiger" Garnelen und Erdnüssen (B/C/D/E)	
<b>PHAD SINKHAI PED</b>	15,90 €
gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Entenfleisch (C/D)	
 <b>PHAD SINKHAI</b>	14,90 €
gebratene Eiernudeln mit Gemüse (C/D)	

*Alle Speisen werden frisch zubereitet und können daher auf Wunsch auch vegetarisch, vegan oder weniger scharf zubereitet werden.*



# JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Dienstag - Freitag ausschließlich von 17:30 - 22:30 Uhr

Samstag - Sonntag ganztägig

## NIGIRI

## PRO STÜCK

SAKE Lachs	3,20 €
MAGURU Thunfisch	3,40 €
UNAGI Aal	3,00 €
EBI Garnele	3,20 €
AMAEBI Süßwassergarnele	3,00 €
ALPENREINANKE	3,60 €
TAMAGO Ei	2,50 €
VESSIGLILIE	2,80 €

## MAKI

## PRO PORTION

MAGURU MAKI Thunfisch (12 Stück)	12,50 €
SAKE MAKI Lachs (12 Stück)	12,00 €
EBI MAKI (12 Stück)	10,90 €
VEKAPPA MAKI Gurke & Sesam (12 Stück)	9,50 €
VEAVOCADO MAKI Avocado & Sesam (12 Stück)	10,60 €
CALIFORNIA MAKI Avocado, Garnelen, Tamago und Sesam (6 Stück)	12,90 €
EBI TEMPURA MAKI knusprige "Black Tiger" Garnelen im Kokosbackteig (6 Stück)	9,60 €



# JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Dienstag - Freitag ausschließlich von 17:30 - 22:30 Uhr  
Samstag - Sonntag ganztägig

## SUSHI SETS

bei allen Sets können  
keine Änderungen vorgenommen werden!

**SASHIMI-SET KLEIN** 18,50 €

**SASHIMI-SET GROSS** 22,50 €

**SUSHI-SET KLEIN** 12,90 €

1 x Thunfisch Nigiri, 1 x Lachs Nigiri, 1 x Garnelen Nigiri,  
1 x Tamago Nigiri und 3 x Maki

**SUSHI-SET MITTEL** 18,70 €

1 x Thunfisch Nigiri, 1 x Lachs Nigiri, 1 x Garnelen Nigiri,  
1 x Süßwassergarnelen Nigiri, 1 x Reinanke Nigiri,  
1 x Tamago Nigiri und 3 x Maki

**SUSHI-SET GROSS** 22,50 €

1 x Garnelen Nigiri, 1 x Aal Nigiri, 1 x Reinanke Nigiri,  
1 x Süßwassergarnelen Nigiri, 2 x Lachs Nigiri,  
2 x Thunfisch Nigiri und 3 x Maki



## DESSERT

- |   |        |
|---|--------|
| ✓ <b>VOP KAI</b><br>gebackene Bananen mit Honig und Sesam (A)           | 7,20 € |
| ✓ <b>VKHAO NIO</b><br>süßer Klebereis mit Kokosmilch und frischer Mango | 8,90 € |
| ✓ <b>MA PHRAU AI TIM</b><br>Kokoseis in der Kokosshale                  | 7,50 € |

WEITERE DESSERTS  
FINDEN SIE BEI DER TAGESEMPFEHLUNG



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>LIMONADEN</b> Coca Cola Fanta	0,33L	4,30 €
<b>SIMPLY COLA</b>	0,25L	4,50 €
<b>HAUSGEMACHTE BIO EISTEES</b> Bio Hibiskus Bio Mango-Grüntee	0,5L	4,90 €
<b>FRUCHTSAFT PUR</b> Apfel naturtrüb Mango Lychee	0,25L	3,90 €
<b>FRUCHTSAFT GESPRITZT/LEITUNG</b> Apfel naturtrüb Mango Lychee	0,5L	4,50 €
<b>HIMBEER SODA</b>	0,5L	4,20 €
<b>SODA ZITRONE</b> mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,3L 0,5L	3,00 € 4,20 €
<b>MINERALWASSER</b> Vöslauer	0,3L 0,75L	3,10 € 6,00 €
<b>ZITRONENSAFT</b> frisch gepresst		1,50 €
<b>LEITUNGSWASSER</b>		1,00 €
<b>RED BULL ENERGY DRINK</b>	0,25L	4,90 €



# GETRÄNKE

## BIERE

BIER VOM FASS Trumer Pils	0,5L	5,10 €
	0,3L	4,40 €
	0,2L	3,30 €
ALKOHOLFREIES BIER Schlossgold	0,5L	4,30 €
WEISSBIER Augustiner	0,5L	4,80 €
THAILÄNDISCHES BIER Singha	0,33L	4,70 €

## KAFFEE Hausbrandt Trieste 1892

ESPRESSO	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,30 €
VERLÄNGERTER	4,10 €
CAPPUCCINO	4,40 €

## TEE

GRÜNER TEE	4,80 €
JASMIN TEE	4,80 €
GENMAICHA TEE	4,80 €

## COCKTAILS

MAI THAI	11,60 €
PINA COLADA	11,60 €



# WEINE

## PERLWEIN

### BIO FRIZZANTE

Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee  
12% Vol.

0,75L 28,90 €

## WEISSWEIN

### GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

Weingut Karl Holzapfel, Joching, Wachau  
12% Vol., trocken

0,75L 35,90 €

### RIESLING URGESTEIN

Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal  
12% Vol., trocken

0,75L 35,90 €

### VINA ESMERALDA

Weingut Miguel Torres, Vilafranca, Spanien  
11,5% Vol., trocken

0,75L 30,90 €

### GELBER MUSKATELLER

Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal  
11,5% Vol., trocken

0,75L 31,90 €

### CHARDONNAY "234"

Weingut Enate, Somotano, Spanien  
14% Vol., trocken

0,75L 31,90 €

### "DIE ANTWORT WEISS"

Weingut Jurtschitsch, Langenlois Niederösterreich  
12,5% Vol., trocken

0,75L 29,90 €

## ROSEWEIN

### ZWEIGELT ROSE

Weingut Gerhard Markowitsch,  
Göttelsbrunn, Carnuntum  
12,5% Vol., trocken

0,75L 29,90 €



# WEINE

## ROTWEIN

<b>CUVEE HEIDEBODEN</b> Weingut Helmut Preisinger, Frauenkirchen Neusiedlersee 13,5% Vol., trocken	0,75L	31,90 €
<b>CUVEE "BIG JOHN"</b> Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland 14% Vol., trocken	0,75L	35,90 €
<b>CARBENET SAUVIGNON</b> Weingut Richard Goldenits, Tadtten, Neusiedlersee 13% Vol., trocken	0,75L	35,90 €
<b>PINOT NOIR CLASSIC</b> Weingut Christian Fischer, Sooß, Thermenregion 12,5% Vol., trocken	0,75L	36,90 €
<b>CANTOS DE VALPIEDRA RIOJA CRIANZA</b> Weingut Finca Valpiedra, Fuenmayor, Spanien 13% Vol., trocken	0,75L	30,90 €
<b>CUVEE SCHWARZ</b> Weingut Johann Schwarz, Andau, Neusiedlersee 12,5% Vol., trocken	0,75L	78,00 €
<b>"DIE ANTWORT ROT"</b> Weingut Gerhard & Brigitte Pittnauer, Gols, Burgenland 13% Vol., trocken	0,75L	29,90 €