

Snacks

11 POH PIARD TORD 6,50

Frühlingsrolle zweierlei mit
süßsaurer- und Wasabicingre Dip

*Combination of spring rolls with
sweetsour and wasabicingre dip*

12 SATAY THAI GAI 6,80

Gegrillte Hühnerspießchen mit Erdnussdip

*Grilled chicken skewers
with peanut dip*

13 PLA BAI THONG 7,90

In Bananenblatt eingeschlagenes
Zanderfilet vom Grill (das Bananenblatt
bitte nicht mitessen)

*Pike perch grilled wrapped in banana leaf
(please don't eat the banana leaf)*

14 CRUNCHY PRAWN FRITTERS 8,90

Gebackene Riesengarnelen in Krabbenchips-
mantel mit Wasabicingre Dip

*Deep fried prawns in crispy shrimpchips with
Wasabi cream dip*

15 THAI-LI'S SELECTION 8,80

Kombination aus unserer Vorspeisen
(ab 2 Personen, Preis pro Person)

*(A starter combination, served
with various dip sauces. From
2 persons, price per person)*

* = leicht pikant **spicy**

** = scharf **quite spicy**



Salate

21 YAM WUN SEN 7,90

Zart scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen, Schalotten, roten Thai Chilis und Pilzen köstlich gewürzt

Gently hot-spiced glassnoodle salad with delicate prawns, shallots, red thai chilis and mushrooms

22 YAM GUNG 8,90

Pikanter Salat von Garnelen mit Schalotten, Paprika, Sellerie und Koriander

Prawnsalad with shallots, pepper and coriander

23 LAB GAI * 6,90

Salat von gegarter, gehackter Hühnerbrust, fein gewürzt mit Schalotten und Thai Kräuter

A salad of shallots & Thai-herb flavored chopped chicken breast

Suppen

31 TOM KHA GAI * 5,50

Kokosmilchschaumsuppe mit Hühnerfleisch

Coconut milkfoam soup with chicken

32 TOM YAM GUNG ** 6,20

Zart-säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Pilzen, Cherrytomaten und Jungzwiebeln

Smooth-sourish-hot shrimp soup with mushrooms, cherry tomatoes and young onions

34 TOM WUN SEN 5,50

Glasnudelsuppe mit Fleischbällchen und Gemüsestreifen

Glasnoodlesoup with meat balls and vegetables

33 TOM JAM MANGSAWIRAT * 4,50

Klare Zitronengrassuppe mit Gemüse

Clear lemongrass soup with vegetables





24 YAM YAI

Knackiger gemischter Salat mit frischem Koriander und feinem Dressing

Mixed salad with fresh coriander and fine dressing

Gross	5,80
Klein	4,80

Gemüse aus dem Wok

41 PAD WUN SEN 12,50

Asiatisches Blattgemüse mit Shiitakepilzen und Glasnudeln

Asian leafy vegetables with shiitake mushrooms and glassnoodles

42 PAD PAK RUAM * 12,50

Gemischtes frisches Gemüse mit leicht scharfer Chilipaste im Wok gebraten

Fried mix fresh vegetables with medium hot chili paste



43 PAD PAK CHOI 12,80

Pak-Choi und Pilzen in Douchi-Sauce

Pakchoy and mushrooms with Douchi-Sauce

Curryspezialitäten

51 NUA PHAT PRIK THAI ONN ** 13,90

Kurz gebratenes Rindfleisch mit Rotem Curry und frischem Gemüse

Fried beef with red curry and fresh vegetables



52 GAENG PED GAI ** 13,50

Hühnerbrust und Gemüse in Rotem Curry-Kokossauce

Chickenbreast and vegetables with red-curry-coconutsauce

54 GAENG PED PET YARNG ** 14,90

Entenfleisch-Stücke auf Grünem Curry, Gemüse und Kokosmilch

Duck meat on green curry, vegetables and coconutmilk

53 LUK KÄ YANG ISAN ** 19,90

Gegrillte Lammrückenstücke in gelber Currypaste mit Gemüse

Grilled lambpieces with yellow curry paste and vegetables

55 PANAENG PAAK ** 12,90

Frisches Saisongemüse in Panaeng Curry und Kokosmilch

Fresh season vegetables with Panaeng curry and coconut milk

Fleischgerichte aus dem Wok

61 GAI PAD NAAM MANHOY * 13,10

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse
und Cashewnüssen

Fried chicken with vegetables and cashew nuts

62 NUA THAI-LI * 13,50

Knusprig gebratenes und mit leichtscharfer
Sauce glaciertes Rindfleisch mit
Gemüstreifen

*Crispy fried beef glazed in medium hot
sauce with vegetable strips*

63 NUA MAKAAAM * 13,50

Rindfleisch und Gemüse in Tamarindensauce
(süß-saurer Geschmack)

*Beef and vegetables fried in Tamarindsauce
(sweet sour taste)*

64 PED HOI SIN * 13,80

Entenfleischstücke und Gemüstreifen in
Hoi-Sin Sauce gebraten

*Fried pieces of duck with vegetables
and Hoi-Sin sauce*

65 PED THAI-LI 13,90

Knusprige Ente mit Sojasprossen, dazu
Knoblauch-Sojasauce

*Crispy duck with soybean sprouts, served
with garlic soyasauce*



Jede Speise servieren wir mit Jasmin Duftreis · Extra-Portion Reis 1,50
Every maindish served with Jasminrice · Extra-Portion Rice 1,50

Reis- & Nudelgerichte



71 KAO PAT NUA * 11,90

Gebratener Thai-Eierreis mit Rindfleischstücken und Rotem Currypaste

Fried Thai egg rice with sliced beef and red curry paste

72 KAO PAT ZAPAROD 11,50

Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Ananasstücken

Eggfried rice with sliced chicken and pineapples

73 KAO PAT GUNG * 14,90

Gebratener Eierreis mit Garnelen, Gemüse und Chilischoten

Eggfried rice with prawns, vegetables and chilistripes



74 PAT THAI GUNG * 16,20

Gebratene Thai-Reisnudeln mit Garnelen und Gemüse

Fried Pat Thai with prawns and vegetables

75 PAT THAI NUA * 12,90

Gebratene Thai-Reisnudeln mit Rindfleisch, Gemüse und fein zerriebenen Erdnüssen

Fried Pat Thai with beef, vegetables and fine ground peanuts



Fische & Meeresfrüchte

81 HEILBUT DOU CHI* 15,90

Knuspriges Heilbuttsteak überzogen mit Douchi-Sojasauce (getrocknete Sojabohnen) und Gemüse

Crispy halibut with Douchi-Soyasauce (dried soybeans) and vegetables

84 GUNG SOHN GLIN * 20,80

Tigergarnelen mit Frühlingszwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch im Wok gebraten, abgeschmeckt mit Reiswein

Wok fried Tiger prawns with spring onions, fresh ginger and garlic, seasoned with rice wine sauce

82 PLA YANG RAD GATI ** 16,50

Zanderfilet vom Grill mit Rotem Curry-Sauce und Wokgemüse

Red curry sauce and wok fried vegetables on grilled perch pike filet

85 GUNG THAI LI * 19,80

Gegrillte Pazifikkarnelen im Wok gerührt mit Gemüse und asiatischer Barbecue Sauce

Grilled Pacific Prawns stirr fried with vegetables and Asian Barbecue sauce

83 PLA MÜK PAT PRIK BERIKRAPAU * 15,90

Gebratene Sepia mit Gemüse, frischen Pfefferkörner und Thai-Basilikum

Fried sepia with vegetables, fresh pepper and Thai basil



Desserts

91 GLOUI KLUG 5,90

Gebackene Bananen in Kokosnuss-Splitter Teig mit Palmzuckerglasur, dazu eine Kugel Kokonusseis

Deep fried banana in coconut split dough, glazed with palmsugar and garnished with coconut ice cream

92 MAMUANG KAO NEAU 6,80

Thai-Blumen-Duftmango mit Kokosmilch „Sticky rice“

Thai-flower-fragrant mango with coconutmilk „sticky rice“

93 PORLAMA I 7,80

Exotische Früchtevariation (frische Früchte aus unserem Asienmarkt)

Exotic fruit variation (fresh fruits from our Asian market)



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (perlend, still)	0,25 l	2,40
Mineralwasser (perlend, still)	0,75 l	4,90
Coca Cola, Fanta,	0,30 l	2,60
Sprite, Spezi	0,30 l	2,60
	0,50 l	3,50
Flasche Coca Cola Light	0,20 l	2,60
Eistee Pfirsich	0,30 l	2,60
Apfelsaft	0,30 l	2,60
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	2,40
	0,50 l	3,20
Orangensaft	0,20 l	2,60
Mangosaft	0,20 l	2,90
Mangosaft gespritzt	0,50 l	3,90
Lycheesaft	0,20 l	2,90
Lycheesaft gespritzt	0,50 l	3,90
Guavasaft	0,30 l	2,90
Guavasaft gespritzt	0,50 l	3,90
Johannisbeersaft	0,20 l	2,60
Bitter Lemon	0,20 l	2,60
Tonic Water	0,20 l	2,60

TEE IN KANNE

Rosentee	2,60
Zimtblütentee	2,60
Bambusblätterttee	2,60
Mangotee	2,60
Jasmintee	2,60
Grüner Tee	2,60
Gingseng Tee	2,80

TEE IN TASSE

Schwarz-, Früchte-, Kamillen-, Pfefferminztee	2,10
--	------

KAFFEE

Espresso klein	2,20
Espresso gross	3,40
Macchiato	2,20
Verlängerter	2,70
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	2,90



APERITIFS

Prosecco	0,1 l	3,40
Prosecco mit Mangosaft	0,1 l	3,60
Prosecco mit Guavasaft	0,1 l	3,60
Prosecco mit Lycheesaft	0,1 l	3,60
Prosecco mit Orangensaft	0,1 l	3,60
Campari	5 cl	3,30
mit Soda		3,50
mit Orange		3,80

VERSETZTE WEINE

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	5 cl	3,10
Sherry (Dry, Medium)	5 cl	3,10
Portwein (Ruby Port, White Port)	5 cl	3,10

ASIATISCHE APERITIFS

Pflaumenwein	6 cl	3,10
Zimtblütenwein	6 cl	3,10
Lycheewein	6 cl	3,10
Sake	6 cl	3,10

BIER

Bier vom Fass	0,20 l	2,10
	0,30 l	2,60
	0,50 l	3,50
Radler	0,30 l	2,80
Radler	0,50 l	3,20
Bier aus Thailand	0,33 l	3,80
Helles Weizenbier	0,50 l	3,50
Dunkles Weizenbier	0,50 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,20



ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT MARKGRAF 1/8 l 2,30

Weingut Stift Klosterneuburg

Mild, gehaltvoll

Rot gespritzt sauer 1/4 l 2,70

Rot gespritzt süß 1/4 l 2,90

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER 1/8 l 2,30

Weingut Stift Klosterneuburg

frisch, fruchtig, fein, trocken

Weiß gespritzt sauer 1/4 l 2,70

Weiß gespritzt süß 1/4 l 2,90

ROSE

ZWEIFELT ROSE 1/8 l 2,40

Weingut Stift Klosterneuburg

Leicht, frisch

DIGESTIFS

2 cl

Bambusschnaps

3,70

Gingsengschnaps

3,90

Mekong

3,70

Remy Martin V.S.O.P.

4,90

Grappa

4,90

Gin

3,00

Wodka

2,80

Johnnie Walker Red Label

4,90

Fernet Branca

3,00

Ramazzotti

3,00

Obstler

2,80

KLOSTERNEUBURG

Rieslingbrand

4,80

Marillenbrand

4,80

Williamsbrand

4,80

Apfelbrand

4,80

ROCHELT

Marille

7,30

Gravensteiner

7,10

Quitte

7,10

Holunder

13,90



THAILÄNDISCHES
SPEZIALITÄTENRESTAURANT

Marktgraben 3 · 6020 Innsbruck · Tel. 0043(0)512 - 562813