Muang Thai

by Viraporg

Speisen & Getränke

อาหารกลางวัน

Mittagstisch

V11	Gebratener Tofu mit Wokgemüse	10,50
V12	Tofu und Wokgemüse in fruchtiger Sauce	10,50
V14	Tofu in rotem Thai Curry	10,50
B11	Gebratenes Rindfleisch mit Wokgemüse in würziger Sauce	11,90
B15	Hüftsteak in Pfeffer-Koriandersauce	11,90
C12	Rotes Hähnchencurry	10,90
C14	Hähnchen in Thai Basilikumsauce	10,90
D11	Knusprige Ente auf Erdnusssauce	11,90
D14	Knusprige Ente in rotem Thai Curry	11,90
D16	Betrunkene Ente	12,90

Mo & Mi bis Fr, von 12 bis 14³⁰.

Alle Mittagsgerichte beinhalten eine Portion Reis und eine kleine Vorspeise.
+ = vegan = enthält Fischsauce, empfohlen für Pescetarier = scharf

Muang Thai

Vorspeisen

A11	**Frühlingsrollen** hausgemacht und mit einer selbstkreierten süß-sauren Soße	+	7,90
A12	**Gebackene Teigtaschen** Wan-Tan Teig mit einer herzhaften Garnelen-Hähnchen-Füllung, kross gebacken und dazu die süß-saure Soße		7,90
A13	**Sate Gai** Hähnchnenspieße mariniert in Curry und Zitronengras mit unserer selbstgemachten Erdnusssauce		7,90
A14	**Gebackene Garnelen** in Teig ummantelte, frittierte Garnelen mit Dip		10,90
A15	**Fischküchlein nach Thai-Art** gebackene Fischküchlein mit verschiedensten Gewürzen und intensivem Geschmack		8,90
A16	**Frittiertes Tofu** mit einer süß-sauren Soße übergossen und mit Erdnüssen gekrönt	+	7,90
A17	**„Muang Thai" gemischte Vorspeisenplatte** beinhaltet von jeder Vorspeise jeweils zwei Stück (außer Tofu) – perfekt zum Teilen und Probieren		18,90

+ = vegan = enthält Fisch/Meeresfrüchte

ซุป Suppen

A21	**Gemüsesuppe** klare Brühe mit frischer Gemüsebeilage	6,90
A22	**Giaw Nam** gefüllte Teigtaschen mit einer Mischfüllung aus Garnelen- und Hähnchenfleisch in einer klaren Bouillon	7,90
A23	**Tom Kha Gai** samtig pikante Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und einer reichen Frische an Zitronengras, Kaffirblättern und Galgantwurzel	7,90
A24	**Tom Yam Gung** säuerlich, pikante Garnelensuppe mit diversen Gewürzen nach traditioneller thailändischer Art	10,90

= enthält Fisch/Meeresfrüchte

สลัด Salate

A31	**Glasnudelsalat mit Hähnchen** Glasnudeln mit unserem selbstgemachten Dressing, dazu Koriander, Gurken, Tomaten und rote Zwiebeln: Leichte Schärfe trifft süß-salzigen Geschmack	10,90
A32	**Beefsalat** saftige Hüftsteakstreifen mit Salatbeilage in Limettendressing	10,90
A33	**Veganer Glasnudelsalat** mit Tofu und Gemüse angemacht	10,90
A34	**Entensalat**	12,90

= vegan

เมืองไทย Muang Thai

Gerichte ohne Fleisch

V11	**Gebratener Tofu mit Wokgemüse** gebraten und verfeinert durch frisches Wokgemüse, begleitet von einer würzigen dunklen Sauce	🍃+	14,90
V12	**Tofu in fruchtiger Sauce mit Wokgemüse** gebraten mit frischem Wokgemüse in einer fruchtigen Sauce: süß, salzig und sauer, von allem ein bisschen	🍃+	14,90
V13	**Tofu-Eintopf** in grünem Thai Curry	🐟	14,90
V14	in rotem Thai Curry	🐟	14,90
V15	in gelbem Thai Curry	🍃+	14,90
V16	**Gebratene Eiernudeln mit Wokgemüse und Tofu**	🍃	14,90
V17	**Vegan Pad Siew** gebratene rauchig-würzige Reisnudeln mit Tofu und frischem Gemüse	🍃+	14,90
V18	**Wokgemüse und Tofu in Erdnusssauce**	🍃+	14,90

Die Gerichte (ausgenommen V16 und V17) werden jeweils mit Reis serviert.
🍃 = vegetarisch 🍃+ = vegan 🐟 = enthält Fischsauce, empfohlen für Pescetarier

Hähnchen

C11	**Hähnchen in Erdnusssauce** zarte Hühnerbrust, gebraten mit unserer selbstgemachten und berühmten Erdnusssauce	15,90
C12	**Rotes Hähnchencurry** rotes Thai Curry, Kokosmilch und frisches Basilikum verleihen diesem Gericht seinen unverwechselbare Geschmack	15,90
C13	**Grünes Hähnchencurry** Hähnchenfleisch in grünem Thai Curry mit Kokosmilch und frischem Basilikum	15,90
C14	**Hähnchen in Thai Basilikumsauce** im Wok scharf angebraten mit frischem Gemüse und Knoblauch	15,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

Rind

B11 **Gebratenes Rindfleisch mit Wokgemüse in würziger Sauce** — **19,90**

klein geschnittenes Hüftsteak mit frischem Wokgemüse und Austernsauce

B12 **Rindfleisch in rotem Thai Curry** — **19,90**

Hüftsteak gegart in rotem Thai Curry mit Kaffir-Blättern und Basilikum

B13 **Rindfleisch in grünem Thai Curry** — **19,90**

Hüftsteak gegart in grünem Thai Curry mit Kaffir-Blättern und Basilikum

B14 **Hüftsteak in Knoblauch-Chilli-Basilikumsauce** — **19,90**

geschnitten und vollendet mit einer würzig-scharfen auf-der-Zunge-zergehenden Sauce

B15 **Hüftsteak in Pfeffer-Koriandersauce** — **19,90**

geschnitten in einer sehr würzigen Sauce, verfeinert durch Lauchzwiebeln und Knoblauch

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

Ente

D11	**Knusprige Ente in Erdnusssauce** Omas geheime und selbstgemachte Erdnusssauce, serviert mit frischem Wokgemüse	20,90
D12	**Knusprige Ente in Thai-Chilli-Basilikumsauce** im Abgang sehr würzig und leicht feurig, aufgepeppt mit frischem Basilikum	20,90
D13	**Knusprige Ente in fruchtiger Sauce** mit Wokgemüse in einer fruchtigen, leicht süß-salzig-sauren Sauce	20,90
D14	**Knusprige Ente im roten Thai Curry** mit Ananas in pikantem roten Thai Curry und Kokosmilch	20,90
D15	**Knusprige Ente im grünem Thai Curry**	20,90
D16	**Betrunkene Ente** Wer scharf liebt, sollte hier auf jeden Fall zugreifen. Mit unserer selbstgemachten Chilli-Paste ist nicht zu spaßen: ein feuriges und würziges Geschmackserlebnis	20,90
D17	**Ente mit Tamarindensauce** bestehend aus der sogenannten Indischen Dattel mit geröstetem Knoblauch, Schalotten und frischem Koriander	20,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

Fisch & Meeresfrüchte

F11	**Lachsfilet auf rotem Thai Curry** aufgerundet mit Wokgemüse und frischem Thai-Basilikum	20,90
F12	**Seafood in rotem Thai Curry** Meeresfrüchte gegart in Kokosmilch mit Basilikum und Kaffirblättern, finalisiert mit einer leichten Schärfe von rotem Thai Curry	23,90
F13	**Neuseelandmuscheln** mit Wokgemüse und etwas Chili scharf angebraten in einer würzigen Thai-Basilikum-Sauce	20,90
F14	**Garnelen in fruchtiger Sauce** gebraten mit Wokgemüse in einer fruchtigen Sauce, die leicht süß, leicht salzig und leicht sauer schmeckt und das Gericht vollkommen macht	27,90
F15	**Garnelen in Tamarindensauce** bestehend aus der sogenannten indischen Dattel mit geröstetem Knoblauch, Schalotten und frischem Koriander	27,90
F16	**Betrunkene Garnelen** Wer scharf liebt, sollte hier auf jeden Fall zugreifen. Mit unserer selbstgemachten Chili-Paste ist nicht zu spaßen: ein feuriges und würziges Geschmackserlebnis	27,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

Muang Thai

Reis & Nudeln

R11	**Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenfleisch** zubereitet mit frischem Wokgemüse		15,90
R12	**Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch** zubereitet mit Ei, frischem Wokgemüse und Koriander		15,90
R13	**Pad Thai** gebratene Reisnudeln mit Ei, frischen Sojasprossen, Wokgemüse und Erdnüssen	mit Garnelen	20,90
		mit Huhn	15,90
		mit Tofu	14,90
R14	**Pad Siew** gebratene, rauchig-würzige Reisnudeln mit frischem Gemüse	mit Garnelen	20,90
		mit Rind	16,90
		mit Tofu	14,90
R15	**Gebackene Ente auf Eiernudeln** wahlweise mit fruchtiger Sauce oder Erdnusssauce		19,90

Dessert

Hausgemachtes Kokostiramisù		5,90
Kokoseis	*1 Kugel*	2,50
Sesambällchen mit Kokoseis		5,90

ค็อคเทลพร้อมแอลกอฮอล์
Cocktails mit Alkohol

Mai Tai 9,90
2 Rumsorten, Triplesec, Limettensaft, Mandelsirup und Ananassaft: stark und süss-säuerlich

Siam Smile 9,90
Grenadine, Wodka, weißer Rum, Ananas-, Maracuja- und Orangensaft: sehr gut zum Entspannen

Thaipirinha 9,90
Limette, Rohrzucker, Pitu und ein Schuss Limonade

Piña Colada 9,90
Kokosnusssirup, Ananassaft, ein Schuss Milch und verschiedene Rumsorten

เหล้าก่อนอาหาร
Aperitifs

Campari Soda	0,3l	6,50
Gin Tonic	0,3l	6,50
Campari O-Saft	0,3l	6,50
Wodka Bitter Lemon	0,3l	6,50
Aperol Spritz	0,4l	6,90
Hugo	0,4l	6,90
Mekhong Thai Rum	4cl	6,50

ค็อคเทลไม่มีแอลกอฮอล์
Cocktails ohne Alkohol

Exotic Fruit Punch 8,90
Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft und Maracujasaft: richtig erfrischend

White Orchid 8,90
Kokossirup, etwas Milch und Ananassaft

Ipanema 8,90
Lemon Squash, brauner Zucker und Maracujasaft

น้ำอัดลม
Softdrinks

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,50
Apfel-, Ananas-, Maracujasaft	0,3l	3,80
Apfel-, Ananas-, Maracujaschorle	0,3l	3,50
Litschi-Limo	0,4l	6,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,70
Mineralwasser	0,2l	3,00
	0,75l	6,50

Muang Thai

เบียร์

Bier

Krombacher Alkoholfrei	0,3l	3,70
Hefeweizen	0,5l	5,20
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	5,20
Thai Bier (Chang Beer)	0,33l	4,90
Krombacher vom Fass	0,3l	3,70
	0,5l	5,20
Alsterwasser	0,3l	3,70
	0,5l	5,20

ไวน์

Wein

Weißwein trocken, Rotwein trocken, Rosé lieblich	0,2l	5,90
Weißweinschorle, Rotweinschorle, Roséschorle	0,3l	5,90

เครื่องดื่มร้อน

Hotdrinks

Kaffee	3,20
Espresso	2,50
Tee (Jasmin- oder Grüntee)	3,70

Muang Thai

Muang Thai Restaurant
Bremer Str. 3
21244, Buchholz i.d.N.