

VORSPEISEN | STARTERS

- V1 Borbia Tord** ^{A-F} **7,50 €**
3 Frühlingsrollen (vegetarisch)
Three spring rolls (vegetarian)
- V2 Borbia Mun Mun** ^{F-B} **7,90 €**
2 kalte Frühlingsrollen aus Reispapier, Nudeln, Garnelen, Huhn und Kräuter
Two cold spring rolls in rice paper (noodles, prawns, chicken and herbs)
- V3 Sate Gai** ^{L-E} **7,50 €**
4 Stk. Hühnchenspieße gegrillt mit Erdnusssoße
4 pcs. grilled chicken skewers with peanut dip
- V4 Sate Nua** ^{L-E} **7,90 €**
4 Stk. Rindfleischspieße gegrillt mit Erdnusssoße
4 pcs. grilled beef skewers with peanut dip

SALATE | SALADS

- L1 Yam Nua** ^{D-I} (scharf) **17,50 €**
Rindfleischsalat mit Thai Kräutern und Reis
Spicy beef salad with Thai herbs and rice (spicy)
- L2 Laab Gai** ^D (scharf) **17,50 €**
Gehacktes Hühnchenfleisch mit Thai Kräutern und Reis
Minced chicken meat with Thai herbs and rice (spicy)
- L3 Som Tam Thai** ^D (scharf) **16,50 €**
Papayasalat in Streifen mit Erdnüssen, scharf-sauer
Sliced papaya salad with peanuts, spicy sour (spicy)
- L4 Som Tam Lao** ^{B-D-E} (sehr scharf) **17,90 €**
Papayasalat in Streifen mit fermentierten Krebsen, scharf-sauer
Sliced papaya salad with fermented crabs, spicy sour (very spicy)



Take Away Box: Je Box 0,50 Cent extra Kosten oder Mehrweg Box mit Deckel 4,00 € Pfand.

SPEISEKARTEMENU



*Auf Wunsch können viele Gerichte **vegetarisch** oder **vegan** zubereitet werden.*
Upon request, many of our dishes can be prepared vegetarian or vegan.

SUPPEN | SOUPS

- | | |
|--|--|
| S1 Thom Yam Gung ^B 8,50 €
Scharf-Saure Suppe mit Pilzen, Garnelen und Reis
<i>Spicy sour soup with mushrooms, prawns and rice</i> | S5 Thom Yam Seafood ^{B-F} 8,50 €
Zitronengrassuppe scharf-sauer mit Meeresfrüchten und Reis
<i>Lemongrass soup spicy sour with seafood and rice</i> |
| S2 Thom Yam Gai 7,50 €
Scharf-Saure Suppe mit Pilzen, Huhn und Reis
<i>Spicy sour soup with mushrooms, chicken and rice</i> | S6 Kuy Tiew Ped ^{A-I} 16,90 €
Große Reismudelsuppe mit Gemüse und Ente
<i>Large rice noodle soup with vegetables and duck</i> |
| S3 Thom Kha Gung ^B 8,50 €
Würzig-Scharfe Kokossuppe mit Pilzen, Garnelen und Reis
<i>Spicy coconut soup with mushrooms, prawns and rice</i> | S7 Kuy Tiew Nua ^{A-I} 15,90 €
Große Reismudelsuppe mit Gemüse und Rind
<i>Large rice noodle soup with vegetables and beef</i> |
| S4 Thom Kha Gai 7,50 €
Würzig-Scharfe Kokossuppe mit Pilzen, Huhn und Reis
<i>Spicy coconut soup with mushrooms, chicken and rice</i> | S8 Ba Mee Ped ^{A-I} 16,90 €
Große Eiernudelsuppe mit Gemüse und Ente
<i>Large egg noodle soup with vegetables and duck</i> |
| | S9 Ba Mee Nua ^{A-I} 15,90 €
Große Eiernudelsuppe mit Gemüse und Rind
<i>Large egg noodle soup with vegetables and beef</i> |



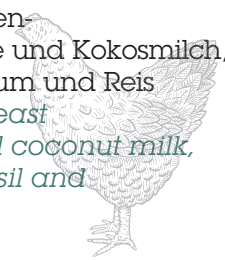
Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und verzichten auf Glutamat. *We don't use flavor enhancer or glutamate.*

Zusätze: A) Glutenhaltig (Weizenmehl) B) Garnelen C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte z.B. Erdnüsse I) Sellerie K) Senf L) Sesam M) Schwefeldioxid N) Lupine

Zusätze: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Mit Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmittel Aspartam 12) Phosphat 13) Gewachst

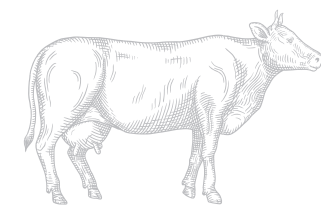
HUHN | CHICKEN

- H1 Gai Pad Bai Kaprau** ^F (scharf) **19,90 €**
Gehacktes Hühnchenfleisch gebraten mit Thai basilikum und Reis
Roasted minced chicken meat with Thai basil and rice (spicy)
- H2 Gai Pad Phed** ^F (scharf) **19,90 €**
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Chillisoße und Kokosmilch, Gemüse, Thai basilikum und Reis
Roasted chicken breast with chili sauce and coconut milk, vegetables, Thai basil and rice (spicy)
- H3 Gai pad King** ^F **19,90 €**
Gebratene Hühnchenbrust mit frischem Ingwer, Gemüse und Reis
Roasted chicken breast with fresh ginger, vegetables and rice



RIND | BEEF

- R1 Panäng Nua** ^F (scharf) **22,50 €**
Rindercurry mit etwas Kokosmilch, Gemüse, Limettenblättern und Reis
Beef curry with vegetables, lime leaves with a little coconut milk and rice (spicy)
- R2 Nua Pad Bai Kaprau** ^F (scharf) **22,50 €**
Gehacktes Rindfleisch gebraten mit Thai basilikum und Reis
Minced roasted beef with Thai basil and rice (spicy)
- R3 Nua Mun Mun** ^{F-L} **23,50 €**
Rindfleisch gegrillt mit Wokgemüse, süß-salziger Soße und Reis
Grilled beef with vegetables, sweet-salty sauce and rice



ENTE | DUCK

- E1 Ped Thod Krob** ^{A-F} **24,00 €**
Knusprig frittierte Ente mit Wokgemüse und Reis
Crispy fried duck with vegetables and rice
- E2 Gäng Phet Ped** ^{A-F} (scharf) **24,00 €**
Knusprig frittierte Ente mit rotem Curry, Thai basilikum Gemüse und Reis
Crispy fried duck with red curry, Thai basil, vegetables and rice (spicy)
- E3 Ped Mun Mun** ^{A-F-L} **24,00 €**
Knusprig frittierte Ente mit Wokgemüse in süß-salziger Soße und Reis
Crispy fried duck with vegetables and sweet-salty sauce and rice



NUDELN | NOODLES

- Alle Nudelgerichte mit Entenbrust
All noodle dishes with duck breast **24,00 €**
- N1 Pad Thai Gung** ^{B-C-E} **19,90 €**
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Erdnüssen
Fried rice noodles with prawns, egg, tofu and peanuts
 - N2 Pad Thai Gai** ^{C-E-F} **17,90 €**
Gebratene Reismudeln mit Hühnchen, Ei, Tofu, Erdnüssen
Fried rice noodles with chicken, egg, tofu and peanuts
 - N3 Padsiu Pag** ^{C-F} **17,50 €**
Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei und Sojasoße
Fried rice noodles with vegetables, egg and soy sauce
 - N4 Ba Mee Pad Gai** ^{A-C-F} **17,90 €**
Gebratene Eiernudeln mit Huhn und Gemüse
Fried egg noodles with chicken and vegetables
 - N5 Ba Mee Pad Pag** ^{A-C-F} **17,50 €**
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
Fried egg noodles with vegetables



CURRYS | CURRY DISHES

Alle Currys werden mit Reis serviert
All curry dishes are served with rice

- C1 Gäng Phed Gai** ^F (scharf) **19,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in rotem Curry
Chicken breast filet with vegetables and red curry (spicy)
- C2 Gäng Kiau Wan Gai** ^F (scharf) **19,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in grünem Curry
Chicken breast filet with vegetables and green curry (spicy)
- C3 Gäng Garie Gai** ^F (mild) **19,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in gelbem Curry
Chicken breast filet with vegetables and yellow curry (mild)
- C4 Gäng Massaman Gai** ^F **19,90 €**
(sehr mild)
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in mildem Curry
Chicken breast filet with vegetables and mild curry (very mild)
- C5 Gäng Phed Nua** ^F (scharf) **22,90 €**
Rindfleisch mit Gemüse in rotem Curry
Beef with vegetables and red curry (spicy)
- C6 Gäng Kiau Wan Nua** ^F (scharf) **22,90 €**
Rindfleisch mit Gemüse in grünem Curry
Beef with vegetables and green curry (spicy)
- C7 Gäng Kiau Wan Gung** ^F **23,90 €**
(scharf)
Garnelen mit Gemüse in grünem Curry
Prawns with vegetables and green curry (spicy)
- C8 Chu Chi Gung** ^F (scharf) **23,90 €**
Garnelen in Chilisoße, Gemüse und ThaiKräuter
Prawns with chili sauce, vegetables and Thai herbs (spicy)

ONKEL SORN'S SPECIALS*

*Alle Specials sind nur erhältlich, solange der Vorrat reicht. Wir bitten um Ihr Verständnis.
*All specials are available while stocks last. We ask kindly for your understanding.

- OS1 Tord Man Pla** ^{A-D} **9,90 €**
5 Stk. Fischkuchlein mit Chili-Soße
5 pcs. of Fishcake with chili-sauce
- OS2 Big Gai Tord** ^E **8,90 €**
5 Stk. Chicken Wings Thai Style
5 pcs. of chicken wings Thai Style
- OS3 Ped Yang** ^E **25,90 €**
Ente gegrillt aus der Vitrine mit Ingwer, Gurke, Reis und Special-Dip
Grilled duck out of the show case with ginger, cucumber, rice and special-dip
- OS4 Kao Man Gai** ^E **24,90 €**
Saftiges Hühnchen auf aromatisiertem Reis und Hühnerbrühe mit Ingwer-Chili Dip
Juicy chicken on flavored rice and chicken broth with ginger-chili-dip
- OS5 Gai Yang Isan** ^{G-L} **24,90 €**
Mariniertes gegrilltes Hühnchen aus der Vitrine mit Klebreis und Dip
Marinated grilled chicken out of the show case with sticky rice and dip
- OS6 Yam Wun Sen Tale** ^{D-E-F} **19,90 €**
Glasnudelsalat mit Seafood (scharf)
Glass noodle salad with seafood (spicy)
- OS7 Pla Lad Prik** **30 €/35 €/40 €***
Ganzer frittiertes Süßwasserbarsch mit Chilisoße
* je nach Größe und Gewicht
*Whole fried freshwater perch with chili-sauce * Price by size*
- OS8 Pla Gratirm** **30 €/35 €/40 €***
Ganzer frittiertes Süßwasserbarsch mit Knoblauchsoße und Seafood-Dip
* je nach Größe und Gewicht
*Whole fried freshwater perch with garlic sauce and seafood-dip * Price by size*
- OS9 Ped ob Sauce** ^F **27 €**
Ente gegrillt mit Reis, Specialsoße, gebratenem Weißkohl und Knoblauch
Grilled duck with rice, special sauce, fried white cabbage and garlic
- OS10 Pla Däd Diew** ^{D-E} **ab 24 €***
Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit scharf- saurer Soße, Mangostreifen, Erdnüssen, Thai Kräutern und Reis
* je nach Größe und Gewicht
*Whole deep-fried sea bass with spicy sour sauce, sliced mango, peanuts, Thai herbs and rice * Price by size*

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- G1 Gäng Phed Pag** ^F (scharf) **19,50 €**
Verschiedenes Gemüse in rotem Curry mit Tofu
Vegetables and red curry with tofu (spicy)
- G2 Pad Pag** ^{A-F-L} **17,50 €**
Verschiedenes Gemüse in Sojasoße gebraten
Grilled vegetables in soy sauce

DESSERT | SWEETS

- D1 Kao Niew Ma Muang** ^{G-L} **9,00 €**
Sticky Rice mit Mango und Vanilleeis
Sticky rice with mango and vanilla ice creme
- D2 Gluay Tord Eistim** ^{A-G-L} **7,50 €**
Gebackene Banane mit Vanilleeis und Mandeln
Baked banana with vanilla ice creme and almonds

GETRÄNKE | BEVERAGES

Alkoholfrei | Non-alcoholic

- Tafelwasser** 0,5 L **4,00 €**
mit/ohne 0,75 L **6,00 €**
Tablewater still/sparkling
- Wolfra Saft/Nektar Schorlen**
Apfel, Johannisbeere, Mango, Maracuja 0,33 L **4,50 €**
Wolfra Juice Spritzer Apple, red currant, mango, passion fruit
- Bionade** 0,33 L **4,50 €**
Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone, Blutorange
Organic Lemonade Elder, ginger-orange, lemon, blood orange
- Rauch Eistee** ⁹
Zitrone, Granatapfel 0,33 L **4,50 €**
Lemon, pomegranate
- Pali Cola** ¹⁻⁹
Pali Cola ohne Zucker ¹⁻⁹⁻¹¹
Paulaner Spezi ¹⁻⁹ 0,33 L **4,50 €**
Pali cola, Pali cola without sugar, Paulaner Spezi (lemonade & coke)
- Kaffee und Tee | Coffee and Tea** ⁸⁻⁹
Cappuccino **4,00 €**
Latte Macchiato **4,50 €**
Espresso **3,00 €**
Espresso Doppelt **4,00 €**
Double Espresso
Kaffee Creme **3,50 €**
Coffee Crema
Haferl Thai Tee **4,50 €**
Grüner Tee mit Ingwer und Zitrone
Cup of Thai tea Green tea with ginger and lemon

Alkoholisch | Alcoholic Drinks

- Bier | Beer** ^A
Augustiner Hell 0,5 L **4,90 €**
Augustiner pale ale
Gösser Radler 0,5 L **4,90 €**
Gösser Shandy beer with lemonade
Gutmann Weißbier 0,5 L **4,90 €**
Gutmann wheat beer
Gutmann Weißbier Alkoholfrei 0,5 L **4,90 €**
Gutmann wheat beer alcohol-free
Singha Bier
aus Thailand 0,33 L **4,90 €**
Singha beer from Thailand
- Weißwein | White Wine** ^{sulfite}
Grüner Veltliner
Ferdinand Mayr-Österreich **6,90 €**
Ferdinand Mayr-Austria
0,2 L **31,00 €**
1 L
- Mischsatz vom alten Weingarten** Weinviertel-Österreich 0,75 L **30,00 €**
- Grauburgunder**
vondermark*walter Baden-Deutschland
Pinot Gris
vondermark*walter Baden-Germany 0,2 L **8,50 €**
0,75 L **30,00 €**
- Weinschorle** ^{sulfite}
mit Grünem Veltliner von Ferdinand Mayr **Wine Spritzer** 0,4 L **6,90 €**
- ROSSI Rosé** ^{sulfite}
(Pinot Noir & Portugieser) Jürgen Hofmann, Rheinhessen-Deutschland 0,2 L **8,50 €**
0,75 L **30,00 €**
- Rotwein | Red Wine** ^{sulfite}
Primitivo Salento
Cantine de Falco, Apulien-Italien **Primitivo from Italy-Apulia** 0,2 L **8,50 €**
0,75 L **30,00 €**

Zusätze: A) Glutenhaltig (Weizenmehl) B) Garnelen C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte z.B. Erdnüsse I) Sellerie K) Senf L) Sesam M) Schwefeldioxid N) Lupine

Zusätze: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Mit Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmittel Aspartam 12) Phosphat 13) Gewachst