

Caffè

Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,50
Cappuccino (G) Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,20
Caffè Macchiato (G) Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,30
Caffè Latte (G) Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,90
Verlängerter (G) Espresso mit Wasser	2,90
Kleiner Brauner (G) Espresso mit Milch	2,40
Großer Brauner (G) Doppelter Espresso mit Milch	3,70
Chai Latte (G) Espresso mit Chai Tea und aufgeschäumter Milch	3,80
Oliang Latte (G) Espresso mit Oliang, Obers und aufgeschäumter Milch	4,10
Moccachino (G) Espresso mit Kakao und aufgeschäumter Milch	4,10
„Heiße Oma“ (G) Espresso mit Kakao, aufgeschäumter Milch und Eierlikör	6,00
Caffè Corretto (O) Espresso mit Grappa (enthält Alkohol)	5,30

Tee

Grüntee „Yunnan“	3,60
Darjeeling „Seeyok“	3,60
Grüntee „thé à la menthe“ (Grüner Tee mit natürlichen Pfefferminzaroma)	3,60
Genmaicha (Sencha mit gerösteten Reis)	3,60
Jasmintee (Mao Feng mit Jasminblüten)	3,90
Matcha (Tencha mit Ingwer)	4,90
Oolong (halboxitierter Tee – zwischen Schwarz und Grün)	4,90
Kräutertee „Ingwer-Zitrone“	3,60
Kräutertee „Elfenspuk“ (Apfel, Zitronengras, Brombeerblatt, Rote Bete)	3,60
Ayurveda „Chai Original“ (Zimtstücke, Pfefferkörnern, Nelken, Kardamon)	3,90

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	2,90
Soda	0,3l/0,5l	1,70/2,50
Soda mit Zitrone	0,3l/0,5l	2,20/2,80
Soda mit Zitrone/Minze oder Holunder/Minze	0,3l/0,5l	2,50/3,10
Leitungswasser	0,5l	1,00

Limonaden

Coca Cola oder Cola Zero	0,33l	3,10
Eistee Pfirsich	0,33l	3,10
Makava	0,33l	3,50
Red Bull	0,25l	3,80
Mango, Lychee, Maracuja mit Leitungswasser	0,3l/0,5l	3,00/3,60
Mango, Lychee, Maracuja mit Soda	0,3l/0,5l	3,30/3,90
Kokoswasser mit gerösteten Kokosstückchen	0,3l	3,50
Aloe Vera	0,3l/0,5l	3,30/3,90
Tonic Water	0,2l	3,60
Bitter Lemon	0,2l	3,60
Portion Zitrone	0,2cl	0,60

Typisch Thai

Cha Yen (Thai Eistee)	3,90
Schwarzer Tee mit Kräuter, Eis und Milch (G)	
Nom Yen	3,90
Milch mit Eis und Sirup (Pink oder Grün) (G)	
Oliang	3,90
Thai Eiscafé mit Milch (G)	

Fruchtsäfte aus der Region vom Obsthof Kaufmann

Apfelsaft	0,25l	2,50
Apfelsaft mit Leitungswasser	0,3l/0,5l	2,70/3,30
Apfelsaft mit Soda	0,3l/0,5l	3,20/3,90
Erdbeernektar mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Erdbeernektar mit Soda	0,5l	3,90
Marillennektar mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Marillennektar mit Soda	0,5l	3,90
Pfirsichnektar mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Pfirsichnektar mit Soda	0,5l	3,90
Johannisbeernektar mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Johannisbeernektar mit Soda	0,5l	3,90
Isabellatraube-Apfel Saft mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Isabellatraube-Apfel Saft mit Soda	0,5l	3,90
Ganja (Eistee auf Apfelsaftbasis mit Hanf) mit Leitungswasser	0,5l	3,60
Ganja (Eistee auf Apfelsaftbasis mit Hanf) mit Soda	0,5l	3,90

Alkoholische Getränke

Puntigamer Bier	0,3l/0,5l	3,70/4,10
Gösser Naturradler	0,3l	3,70
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,3l	3,70
Singha	0,3l	4,10
Chang	0,3l	4,10

Spritzer

Weißer Spritzer (O)	3,10
Weißer Spritzer mit Holundersirup (O)	3,50
Aperolspritzer mit Prosecco (O)	4,50
Hugo mit Prosecco (O)	4,50

Long Drinks

Thai „Whiskey“, Mekhong (Zuckerrohr, Reis, Kräuter)	4,90
mit Soda oder Cola	5,20/5,70
Whiskey	4,90
mit Soda oder Cola	5,20/5,70
Gin	4,90
mit Soda oder Bitter Lemon	5,20/5,70
Campari	4,90
mit Soda oder Mango	5,20/5,70

Weißweine

	Glas	Flasche
Gelber Muskateller (O)	4,20	24,00
Sauvignon Blanc (O)		24,00
Weißburgunder (O)		24,00
Prosecco (O)	3,80	22,00

Rotweine

Blaifränkisch (O)	4,20	24,00
Zweigelt (O)		24,00

Vorspeisen

A1	Poh Pia Pak Handgemachte Frühlingsrollen mit würziger Gemüsefüllung (A,C)	5,50
A2	Poh Pia Mu Handgemachte Frühlingsrollen mit zarter Schweinefleischfüllung (A,C,F)	5,50
A3	Giau Thod Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung (A,F,N)	5,50
A4	Gai Thod Frittierte Hühnerflügel mit Thai-Marinade (A,R,F)	6,00
A5	Sai Grok Isaan Würzig saure Wurst nach Isaan Art	6,00
A7	Gai Satay Gegrillte Curry-Hühnerfleisch-Spieße mit pikanter Erdnusssauce und Gurkensalat (E,M)	6,00
A8	Edamame Sojabohnen mit Meersalz (F)	4,50
A9	Poh Pia Sod Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier mit knackigem Gemüse und Tofu gefüllt (E) auf Wunsch mit Garnelen + 2	5,50

Suppen

Z1	Tom Ka Gai Würzige Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Galanga, Gemüse und Koriandergrün und Reis (A,B,D,F)	10,50
Z2	Tom Ka Gai als Vorspeise ohne Reis	5,50
Z3	Tom Yam Gung Würzige klare Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galanga, Gemüse und Koriandergrün und REis (A,B,D,F)	10,50
Z4	Tom Ka Gai als Vorspeise ohne Reis	5,50
Z5	Giau Nam Klare Suppe mit fleischgefüllten Teigtaschen (A,B,F,N)	6,00
Z6	Tom Jued Tauhu Klare Suppe mit Tofu und Gemüse (A,F)	4,50

Salate

S1	Som Tam Thai Würziger grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Cherrytomaten, grünen Bohnen und Limettensaft und Fischsauce (A,B,D,F)	7,00
S2	Som Tam Isaan Würziger grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Cherrytomaten, grünen Bohnen, Zitronensaft und fermentierter Fischsauce (A,B,D,F)	7,00
S3	Salat Ruam Ma Muang Gemischter Salat mit Mango (A,D,F)	5,50
S4	Larb Hackfleischsalat vom Huhn mit gerösteten Reiskörnern, Minze, Koriandergrün und Limettensaft (A,D,F)	7,00
S6	Yam Wunsen Glasnudelsalat mit faschierten Hühnerfleisch, Kirschparadeiser, Schalotten, Jungzwiebel, Erdnüssen und Koriandergrün (A,B,D,E,F,L)	7,00

Curries

C1	Gaeng Phed Rotes Curry mit Rindfleisch, Bambussprossen, Thaimelanzani, Limettenblätter, Basilikum, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	11,50
C2	Gaeng Khiaw Wan Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Bambussprossen, Thaimelanzani, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	10,50
C4	Gaeng Kari Gelbes Curry mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Erdäpfel und Kokosmilch, serviert mit kleinem Gurkensalat und Reis (A,B,D,F)	10,50
C5	Gaeng Phed Ped Yang Rotes Gemüsecurry mit gegrillter Entenbrust (mit Haut), Thaimelanzani, Paradeiser, Ananas, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	13,00
C6	Panaeng Cremiges Panaeng-Curry mit gebratenem Hühnerfleisch, Paprika, Limettenblätter, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	10,50
C7	Pad Prik Khing Gebratenes Rindfleisch in rotem Curry mit Paprika, grünen Bohnen, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	11,50
C8	Gaeng Massaman Cremiges Massaman Curry mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Zwiebeln, Erdäpfel und Kokosmilch und Reis (A,B,D,E,F)	10,50

Die Curries gibt es wahlweise mit Huhn, Tofu, Gemüse ohne Aufpreis oder mit Rind bzw. Garnelen +2

Gebratenes

G1	Pad Krapao Gebratenes Faschiertes vom Rind und würziger Austernsauce mit langen Bohnen, Paprika, Basilikum und Reis (A,F,R)	11,50
G2	Gai Pad Med Mamuang Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Karotten und Kaschukerne in milder Chili-Sauce und Reis (A,B,D,F,H,R)	10,50
G3	Ped Pad Kiemao Gegrillte Entenbrust (mit Haut) mit Bambussprossen, Thaimelanzani, langen Bohnen, Paprika, grünem Pfeffer und Krachai Wurzeln in Austernsauce und Reis (A,D,F,R)	12,50
G4	Nuer Pad Naman Heu Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Austernsauce und Reis (A,D,F,R)	11,50
G5	Gai Pad Khing Gebratenes Hühnerfleisch in Austernsauce mit Muerr-Pilzen, Gemüse, Ingwerstreifen und Reis (A,D,F,R)	10,50
G6	Gung Pad Nam Prik Pao Gebratene Garnelen in Chili-Öl-Paste mit Gemüse und Reis (A,B,D,F,R)	13,00
G7	Khua Kling Gebratenes Faschiertes vom Huhn im gelben Curry mit Basilikum, Limettenblätter und Reis (A,B,D,F) – sehr scharf	10,50

Fisch

F1	Pla Thod Kratiam Prik Thai Gebackenes Buntbarschfilet mit Knoblauch-Pfeffer-Marinade und Reis (A,D)	16,00
F2	Pla Pad Prik Gaeng Gebackenes Buntbarschfilet auf cremiger, roter Currysauce mit grünem Pfeffer, Paprika, Limettenblättern, Basilikum und Reis (A,B,D,F)	16,00
F3	Pla Sam Rod Gebackenes Buntbarschfilet in süß-saurer ChilisaUCE mit Gemüse und Reis (A,D)	16,00
F4	Pla Luy Suan Gebackenes Buntbarschfilet mit Zitronengras, Galanga, Limettenblättern, Schalotten, Minze, Kaschukerne und Reis (A,B,D,E,F)	16,00

Nudelgerichte

N1	Pad Thai Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Erdnüssen, Gemüse und Tamarindensauce (A,B,C,D,E,F,G)	10,50
N2	Pad Si Iu Gebratene breite Reismudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse in dunkler Sojasauce (A,C,F,R)	10,50
N3	Gung Ob Wunsen Gedämpfte Glasnudeln mit Garnelen, Ingwer und Pfefferkörnern in dunkler Sojasauce mit Sellerie garniert(A,F,L,R)	13,00
N5	Pad Si Iu Kiemao Gebratene breite Reismudeln mit Thaimelanzani, langen Bohnen, Basilikum und grünem Pfeffer mit pikanter Austernsauce(A,D,F,R)	10,50

Die Nudelgerichte gibt es wahlweise mit Huhn, Tofu, Gemüse ohne Aufpreis oder mit Rind bzw. Garnelen +2

Reisgerichte

R1	Khao Pad Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Ei (A,B,C,F,R)	10,50
R2	Khao Pad Krapao Gebratener Reis mit Rindfleisch, Basilikum, langen Bohnen und Paprika mit Austernsauce (A,F,R)	10,50
R3	Khao Pad Tom Yam Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und klassischem Tom Yam Gewürz, garniert mit einem Omelette nach Thai-Art (A,B,C,D,F)	10,50
R4	Khao Pad Kiaw Wan Grünes gebratenes Reiscurry mit Hühnerfleisch, Thaimelanzani, Limettenblättern, Bambussprossen und etwas Kokosmilch (A,B,D,F)	10,50

Die Reisgerichte gibt es wahlweise mit Huhn, Tofu, Gemüse ohne Aufpreis oder mit Rind bzw. Garnelen +2

Vegan

V1	Pad Thai Jeh Gebratene Reismudeln mit Tofu, Jungzwiebeln, Erdnüssen und Gemüse mit Tamarindensauce (A,E,F)	9,50
V2	Khao Pad Sapparot Gebratener Reis mit Kurkuma, Ananas, verschiedenem Gemüse, Rosinen und Kaschukerne	9,50
V3	Pad Pak Ruam Gebratener Gemüsemix in Austernpilzsauce und Reis	9,50
V4	Khao Pad Pak Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse und mit Sojasauce verfeinert	9,50

Thai für Zwei

101	Isaan Som Tam Isaan (E,D) Reisnudeln Verschiedenes Gemüse Poh Pia Pak Gekochtes Ei (C) Gai Thod (A,R,F) Reis	20,50
102	Phuket Khua Gling (A,D,F,R) Klebereis Verschiedenes Gemüse Gaeng Khiaw Wan (A,B,D,F) Poh Pia Pak (A,C) Reis	24,50
103	Bangkok Som Tam Thai (D,E) Pad Thai (A,B,C,E,F,G) Gai Satay (E,M) Panaeng (A,B,D,F) Reis	29,50
104	Chiang Mai Gaeng Kari (A,B,D,F) Roti Sai Grok Isaan Gai Pad Khing (A,D,F,R) Salat Ruam Ma Muang Reis	29,50

Dessert

D1	Khao Tom Mad Kokos Klebreis und Banane im Bananenblatt gedämpft	6,00
D3	Roti „Streetfood Style“ Thai Palatschinke mit Kondensmilch, Ei und Bananen (A,C,G)	6,00
D4	Ideam Krati Sod Kokoseis nach Art des Hauses	6,00

Beilagen

Reis	2,00
Reisnudeln	2,50
Roti	2,50
Klebreis	2,50
Spiegelei	2,50
Erdnusssauce	1,50
Süß-Saure Chili Sauce	1,50

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnusssauce
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Alle Preise in € inklusive aller Abgaben.

Ronald Kittler, Prik Thai, Steyrergasse 46, 8010 Graz

10/2022