



# PRIK Thai

## Vorspeisen

<b>A1</b>	<b>Poh Pia Pak</b> Handgemachte Frühlingsrollen mit würziger Gemüsefüllung (A,C)	<b>5,50 €</b>
<b>A2</b>	<b>Poh Pia Mu</b> Handgemachte Frühlingsrollen mit zarter Schweinefleischfüllung (A,C,F)	<b>5,50 €</b>
<b>A3</b>	<b>Giau Thod</b> Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung (A,F,N)	<b>5,50 €</b>
<b>A4</b>	<b>Gai Thod</b> Frittierte Hühnerflügel mit Thai-Marinade (A,R,F)	<b>6,00 €</b>
<b>A5</b>	<b>Sai Grok Isaan</b> Würzig saure Wurst nach Isaan Art	<b>6,00 €</b>
<b>A7</b>	<b>Gai Satay</b> Gegrillte Curry-Hühnerfleisch-Spieße mit pikanter Erdnusssauce und Gurkensalat (E,M)	<b>6,00 €</b>
<b>A8</b>	<b>Edamame</b> Sojabohnen mit Meersalz (F)	<b>4,50 €</b>
<b>A9</b>	<b>Poh Pia Sod</b> Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier mit knackigem Gemüse und Tofu gefüllt (E) auf Wunsch mit Garnelen + 2 €	<b>5,50 €</b>
<b>A10</b>	<b>Giau Mai</b> Frittierte Teigtaschen mit Würstchen (A,F,N)	<b>6,00 €</b>

## Suppen

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

## Salate

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

## Curries

<b>C1</b>	<b>Gaeng Phed</b> Rotes Curry mit Rindfleisch, Bambussprossen, Thaimelanzani, Limettenblätter, Thaibasilikum, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	<b>11,50 €</b>
<b>C2</b>	<b>Gaeng Khiaw Wan</b> Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Bambussprossen, Thaimelanzani, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	<b>10,50 €</b>
<b>C3</b>	<b>Gaeng Massaman</b> Cremiges Massaman-Curry mit Erdnüssen, Zwiebeln, Erdäpfel und Kokosmilch und Reis (A,B,D,E,F)	<b>10,50 €</b>
<b>C4</b>	<b>Gaeng Kari</b> Gelbes Curry mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Erdäpfel und Kokosmilch, serviert mit kleinem Gurkensalat und Reis (A,B,D,F)	<b>10,50 €</b>
<b>C5</b>	<b>Gaeng Phed Ped Yang</b> Rotes Gemüsecurry mit gegrillter Entenbrust (mit Haut), Thaimelanzani, Paradeiser, Ananas, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	<b>13,00 €</b>
<b>C6</b>	<b>Panaeng</b> Cremiges Panaeng-Curry mit gebratenem Hühnerfleisch, Paprika, Limettenblätter, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	<b>10,50 €</b>
<b>C7</b>	<b>Pad Prik Khing</b> Gebratenes Rindfleisch in rotem Curry mit Paprika, grünen Bohnen, Kokosmilch und Reis (A,B,D,F)	<b>11,50 €</b>

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

## Gebratenes

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

## Fisch

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

## Nudelgerichte

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

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

## Reisgerichte

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

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

## Vegan

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

## Thai für Zwei

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

## Dessert

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>D1</b> | <b>Khao Tom Mad</b><br>Kokos Klebreis im Bananenblatt gedämpft, wahlweise mit Taro oder Babybananen | <b>6,00 €</b> |
| <b>D3</b> | <b>Roti „Streetfood Style“</b><br>Thai Palatschinke mit Kondensmilch, Ei und Bananen (A,C,G)        | <b>6,00 €</b> |
| <b>D4</b> | <b>Ideam Krati Sod</b><br>Kokoseis nach Art des Hauses  | <b>6,00 €</b> |



## 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

## 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€

### 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€

### Fruchtsäfte 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€
Erdbeer-, Marille-, Pfirsich-, Johannisbeernektar	0,25l	2,80€
Nektar mit Leitungswasser	0,3l/0,5l	3,00€/3,60€
Nektar mit Soda	0,3l/0,5l	3,30€/3,90€

### Typisch Thai

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

## **Café**

<b>Espresso</b>	<b>2,10€</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,50€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,20€</b>
<b>Café Latte</b>	<b>3,30€</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>2,90€</b>
<b>Kleiner Brauner</b>	<b>2,30€</b>
<b>Großer Brauner</b>	<b>3,70€</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>3,80€</b>

## Alkoholische Getränke

<b>Puntigamer Bier</b>	<b>0,3l/0,5l</b>	<b>3,70€/4,10€</b>
<b>Gösser Naturradler</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Gösser Naturgold (alkoholfrei)</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Singha</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,10€</b>
<b>Chang</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,10€</b>
<b>Leo</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,10€</b>

## Spritzer

<b>Weißer Spritzer</b>	<b>3,10€</b>
<b>Weißer Spritzer mit Holundersirup</b>	<b>3,50€</b>
<b>Aperolspritzer mit Prosecco</b>	<b>4,50€</b>
<b>Hugo mit Prosecco</b>	<b>4,50€</b>

## Long Drinks

<b>Thai Whiskey (Mekhong)</b>	<b>4,90€</b>
mit Soda oder Cola	<b>5,20€/5,70€</b>
<b>Whiskey</b>	<b>4,90€</b>
mit Soda oder Cola	<b>5,20€/5,70€</b>
<b>Gin</b>	<b>4,90€</b>
mit Soda oder Lemon	<b>5,20€/5,70€</b>
<b>Campari</b>	<b>4,90€</b>
mit Soda oder Mango	<b>5,20€/5,70€</b>

## Weißweine

	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>Muskateller</b>	<b>3,50€</b>	<b>27,00€</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>		<b>27,00€</b>
<b>Weißburgunder</b>		<b>27,00€</b>
<b>Prosecco</b>	<b>3,20€</b>	<b>22,00€</b>

## Rotweine

<b>Blaifränkisch</b>	<b>4,20€</b>	<b>33,00€</b>
<b>Zweigelt</b>		<b>33,00€</b>