

Sawadee krap / ka!

Die thailändische Küche ist unter Feinschmeckern weltweit sehr beliebt und als gesunde Küche international bekannt!

Wir legen größten Wert auf die Vielfalt der Gewürze und Frische der Lebensmittel, damit unsere Speisen zu einem besonderen Geschmackserlebnis für Sie werden.

Lassen Sie sich von den exotischen Aromen unserer Gerichte verzaubern und erleben Sie Thailand von seiner faszinierenden kulinarischen Seite.

Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet und daher haben unsere Gäste die Möglichkeit, sich die Gerichte individuell zusammen zu stellen. Ob vegan, vegetarisch oder traditionell thailändisch - scharf oder mild.

 etwas scharf  mittelscharf  sehr scharf

Unsere Chefköchin Nancy hat bereits als Kind in Thailand in der Garküche ihrer Mutter Kocherfahrung erlangt und diese bis heute perfektioniert.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!




Vorspeisen (Starters)

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| V1- Tempura Garnelen: 3 Stk. (A,B,C) | Krusprige Garnelen in Teigmantel mit süß-saurem Dip
Crispy shrimp in batter coating with sweet and sour dip | 14,- |
| V2- Sate Gai: 3 Stk. (A,C,E,F,M) | Gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit Salat und cremiger Erdnussauce
Grilled chicken skewers, served with salat and creamy peanut sauce | 15,- |
| V3- Po Pia Tod: 2 Stk. (A,D,F) | Handgerollte Frühlingsrollen mit frischem Gemüse, serviert mit süß-saurem Dip
(zur Auswahl mit Faschiertem oder Vegi)
Hand-rolled springrolls with fresh vegetables, served with sweet-sour Dip (available with minced meat or vegetarian filling) | 10,- / 13,-
Vegi/Fleisch |
| V4- Sommerrolle: 2 Stk. (A,B,E,F,N) | Frische, kalte Reispapierrollen, gefüllt Kräutern, Reismudeln, Salat, serviert mit Hoisinsauce
Fresh, cold rice paper rolls filled with herbs, rice noodles, and lettuce, served with hoisin sauce | 10,- / 14,-
Avocado / Garnelen |
| V5- Vietnamesische Frühlingsrollen (A, D, F) | Handgerollte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Pilzen und Fischsauce
Hand-rolled spring rolls with pork, carrots, mushrooms and fish sauce | 13,- |
| V6- Gebackene Wan Tan Teigtaschen: 4 Stk. (A, B, F, N) | Gebackene Teigtaschen mit Huhn und Garnelen
baked dumplings with chicken and shrimp | 12,- |
| V7- WoW Platte 1: (A, B, C, E, F, G) | Hähnchen Saté, Tempura Garnelen, Frühlingsrolle, Sommerrollen
Chicken satay, tempura shrimp, spring rolls, summer rolls | 20,- |
| V8- WoW Platte 2: (A, B, C, E, F, G) | Gemischte Überraschungs-Vorspeisenplatte
mixed Surprise appetizer platter | 30,- |



Salat (Salad)

- | | | |
|--|--|---------------------------|
| SA1- Som Tam: (A,B,D,E)  | Papaya Salat mit säuerlich-würzigem Signature-Geschmack, Limette, Chili, Fischsauce, Erdnüsse
Papaya salad with a tangy, spicy signature flavor, lime, chili, fish sauce, peanuts | 17,-
21,- mit Garnelen |
| SA2- Yam Mamuang: (A,B,D,E) | Mangostreifen mit Hausdressing, Cashewnüssen, Kirschtomaten, Zwiebeln und Limetten
Mango strips with house dressing, cashews, cherry tomatoes, onions, and limes | 15,- |
| SA3- Gemischter Salat (nach Thai Art): (D,E,H,N,O) | Avocado und gemischte Salatblätter, verfeinert mit hausgemachtem Dressing
Avocado and mixed salad leaves, tossed in homemade dressing | 15,- |





Suppen (Soups)

SU1- Tom Yam: (B,D) 🌶️

Heiß, sauer und scharf mit Zitronengras, Galgant und Kaffirlimettenblättern
Hot, sour, and spicy with lemongrass, galangal, and kaffir lime leaves

wahlweise
Vegi | Huhn | Garnelen

12,- | 14,- | 16,-

SU2- Tom Kha: (B,D)

Milde Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galgant und Kaffirlimettenblättern
Mild coconut milk soup with lemongrass, galangal, and kaffir lime leaves

12,- | 14,- | 16,-

SU3- Wan Tan Suppe: (A,B,F)

Hühnersuppe mit Gemüse und Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen
Chicken soup with vegetables and dumplings filled with shrimp and chicken

13,-

Speziattäten (Signature Dish)

S1- Pad Cha: (B,D,F) 🌶️🌶️

Scharf gebratene Meeresfrüchte mit Chili, Knoblauch, frischer Fingerwurzel und knackigen Pfefferkörnern
Spicy stir-fried seafood with chili, garlic, fresh fingerroot, and crunchy pepper corns

34,-

S2- Pad Kra Prao: (D,F) 🌶️🌶️🌶️

Gebratenes Faschiertes mit Thai-Basilikum, Chili und Gemüse, serviert mit Reis und Spiegelei
Fried minced meat with Thai basil, chili, and vegetables, served with rice and a fried egg

24,-



S3- Ped Pad Prik: (D,F) 🌶️

Gebratene Entenbrust mit frischem Gemüse, aromatischer Basilikum-Chili-Paste Kaffirlimettenblättern und Limetten
Roasted duck breast with fresh vegetables, aromatic basil chili paste, kaffir lime leaves, and lime

28,-

S4- Ped Tod Sauce Makham: (H,D,F)

knusprig frittierte Ente, mit einer süß-sauren, reichhaltigen Tamarindensauce dazu Gemüse, Cashewnüsse und Röstzwiebel
Crispy fried duck with a sweet and sour, rich tamarind sauce with vegetables, cashew nuts and fried onions

28,-

S5- Pad Prieu Wan: (A,C,D,F)

Knuspriges Hähnchen mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce, Salat, Ananas und Cherrytomaten
Crispy chicken with homemade sweet and sour sauce, salad, pineapple, and cherry tomatoes

22,-

S6- WoW-Gung: (A,B,C,E,F,H)

Knusprige Garnelen mit Mandelkruste, serviert mit Salat und reichhaltiger süß-saurer Tamarindensoße
Crispy almond-crusted prawns, served with salad and rich sweet-and-sour tamarind sauce

30,-



Speziattäten (Signature Dish)

- S7- Chu Chee Lachs: (B,D)** 🌶️ 34,-
 Gegrilltes Lachsfilet in cremiger, roter Curry-Kokos-Sauce mit aromatischen Kaffir-Limettenblättern
 Grilled salmon fillet in a creamy red curry and coconut sauce with aromatic kaffir lime leaves
- S8- Pho (Große Schale): (A,D,F)** 28,-
 Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, mit Rindfleisch, Kräutern
 Traditional Vietnamese noodle soup with beef and herbs
- S9- Udon Tom Yam Tale (Große Schale): (A,B,C,D,R)** 34,-
 Dicke Udon-Nudeln in einer würzigen, sauren Brühe, serviert mit Meeresfrüchten und Ei
 Thick udon noodles in a spicy, sour broth, served with seafood and egg
- S10- WoW Steak: (A,G)** 42,-
 Premium-Filetsteak, serviert mit cremiger schwarzer Pfeffersauce (Beilage nach Wahl zur Auswahl: Udon Nudeln oder Pommes)
 Premium filet steak served with creamy black pepper sauce (choice of side dish: udon noodles or French fries)
- S11- Gaeng Kati Pla Yang: (A,B,D)** 🌶️ 39,-
 Gegrilltes Seeteufelfilet Kurkuma Kokosmilch-Curry mit Gemüse und Reis
 Grilled monkfish fillet turmeric coconut milk curry with vegetables and rice
- S12- Pla Muk Tod Krapao: (A,F, D, E)** 🌶️🌶️ 30,-
 knusprige Calamari mit Thai Basilikum Sauce, Gemüse und Reis
 Crispy calamari with Thai basil sauce, vegetables and rice
- S13- Bún Chả Giò: (A,F, D, E)** 🌶️ Huhn | Garnelen | Rind
22,- | 32,- | 27,-
 Reismudel Salat mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachtem Dressing
 Rice noodle salad with Vietnamese spring rolls, herbs, peanuts, fried onions and homemade dressing





Hauptspeise (Main courses)

Speisen wahlweise mit:

Huhn - Chicken (Aufpreis: 5,-) | knuspriges Huhn - Crispy Chicken (Aufpreis: 8,-)
Rind - Beef (Aufpreis: 10,-) | Ente - Duck (Aufpreis: 10,-) | Garnelen - Prawns (Aufpreis: 15,-)
Alle Hauptspeisen inkl. 1 Port. Jasmin-Reis (außer Nudelgerichte)

Curry

- H1- Khao Pad: (C,F)**
Thailändischer gebratener Eier-Reis mit Gemüse
Thai egg fried rice with vegetables
- H2- Panang: (B,D,E)**
Cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Erdnüssen, das mild und süß
Creamy Thai curry with coconut milk and peanuts, mild and sweet
- H3- Gaeng Deng: (B,D)** 🌶️
Aromatisches, rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, scharf und würzig
Aromatic red Thai curry with coconut milk, hot and spicy
- H4- Gaeng Kiew Wan: (B,D)** 🌶️🌶️
Scharfes, grünes Thai-Curry mit Kokosmilch, cremig und würzig
Spicy green Thai curry with coconut milk, creamy and flavorful
- H5- Pad Pak: (D,F)**
Thailändisch gebratenes frisches Gemüse, serviert mit Reis
Thai-style stir-fried fresh vegetables, served with rice



17,-
17,-



17,-
17,-

Nudeln

- H6- Pad Thai: (B,C,D,E,F)**
Gebratene Reismnudeln mit süß-saurer Tamarindensoße, Ei und gerösteten Erdnüssen
Stir-fried rice noodles with sweet-and-sour tamarind sauce, egg and roasted peanuts
- H7- Lucky-Nudeln : (A,D,F)**
Gebratene Nudeln mit Gemüse nach thailändischer Art
Thai-style stir-fried noodles with vegetables
- H8- Pad Udon: (A,B,D,F)**
Udon-Nudeln, herzhaft mit Gemüse im Wok gebraten
Udon noodles, savoury wok-fried with vegetables



17,-
17,-
17,-



Kinder (Kids)

K1- Wing & Pommes: (A)

K2- Nuggets & Pommes: (A,G)

K3- Knuspriges Huhn mit Reis: (A,C,F)
Crispy chicken with rice

K4- Lucky Nudeln mit Huhn (A,D,F)
Stir-fried noodles with vegetables



14,-

14,-

18,-

18,-

Dessert

N1- Khao Niao Mamuang: (E,N)

Süßer Klebreis mit frischer Mango und Kokosmilch
Sweet sticky rice with fresh mango and coconut milk

N2- Roti: (A,G)

Thai-Pancake mit Kondensmilch, Staubzucker und Bananen
Thai pancake with condensed milk, powdered sugar, and bananas

N3- Khao Tom Mud: (E)

Klebreis in Bananenblätter, mit süßen, cremigen Kokosgeschmack
Sticky rice in banana leaves with sweet, creamy coconut flavour

N4- Mochi Eis mit Früchten: 3 Stk. (A, G)

wahlweise Kokos, Mango, Himbeere oder Matcha
Choice of coconut, mango, raspberry or matcha

18,-

16,-

14,-

16,-



Extras

E1- Reis	3,50
E2- Reisnudeln	3,50
E3- Spiegelei	3,50
E4- Erdnuss-Sauce	3,50
E5- Süßsauer-Sauce	3,50
E5- Hoisin-Sauce	3,50

ALLERGENINFORMATIONEN

gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl II 175/2014

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE	
GLUTENHALTIGES GETREIDE	A	
KREBSTIERE	B	
EI	C	
FISCH	D	
ERDNUSS	E	
SOJA	F	
MILCH ODER LAKTOSE	G	
SCHALENFRÜCHTE	H	
SELLERIE	L	
SENF	M	
SESAM	N	
SULFITE	O	
LUPINEN	P	
WEICHTIERE	R	

... und alle daraus gewonnene Erzeugnisse

Getränke alkoholfrei (non-alcoholic drinks)

Römerquelle prickelnd / still 0,33l 0,75l	5,- 9,-
Sodawasser 0,33l 0,50l	4,- 5,50
Portion Zitronensaft	1,-
Wow Hauslimonade	8,-
mit Holunder, Maracuja und Limette	
Wow Eistee	8,-
Hausgemachter Pfirsich	
Wow Thai Limonade	8,-
mit Sodawasser und Rose-Geschmack	
Pago Fruchtsäfte	
Orange, Apfel, Johannisbeere, Erdbeere	
mit Leitungswasser 0,33l / 0,5l	4,50 6,-
mit Sodawasser 0,33l / 0,5l	5,- 6,50
Thailändische Säfte	
Lychee, Mango, Aloe Vera	
mit Leitungswasser 0,33l 0,5l	5,- 6,50
mit Sodawasser 0,33l / 0,5l	5,50 7,50
Coca Cola 0,33l	5,-
Coca Cola Zero 0,33l	5,-
Fanta 0,33l	5,-
Espresso	3,50
Verlängerter	4,50
Cappuccino	5,50
Caffe Latte	6,50
Tee	5,-
Grüner Tee, Jasmin Tee, Früchte Tee, Kamille Tee, Minze Tee, Kräuter Tee	



alkoholische Getränke (alcoholic drinks)

Linzer Bier 0,3l	5,-
Linzer Bier 0,5l	6,50
Weihenstephaner Hefe Hell 0,5l	6,50
Weihenstephaner alkoholfrei 0,5l	6,50
Radler 0,3l	5,50
Singha Bier 0,3l <small>Thailändisches Bier</small>	6,50
Chang Bier 0,3l <small>Thailändisches Bier</small>	6,50
Spritzer Weiß 0,25l	5,-
Süßer Spritzer 0,25l	5,50
Aperol Spritz <small>mit Prosecco</small>	8,50
Hugo <small>mit Prosecco</small>	8,50
Lillet Berry	9,-

