

# Afterworkkarte:

---

**Sonn- u. Feiertags ganztägig**

**Dienstag – Donnerstag ab 17.30 Uhr**

**Freitag u. Samstag ab 14.30 Uhr**

*Unsere Idee: Die Sonne Thailands vereint mit den Bergen unserer*

*bayerischen Heimat . . . . . ein wahrer Genuss für den Gaumen*

**Thailändisch - Boarisch - Guad**

## Vorspeisen - Tord:

- |                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. <b>Po Bia</b> 2 Hausgemachte Thaifrühlingsrollen <sup>2,6,9</sup>                    | 2,50 |
| 2. <b>Samosas</b> 6 Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Curry <sup>6,7,8</sup>           | 2,50 |
| 3. <b>Hendlspieße</b> Spießerl mit Hendlfleisch und Spezialsosse                        | 4,20 |
| 4. <b>Coconut Fingers</b> Hähnchensticks in Panade mit Kokosraspel <sup>6</sup>         | 3,50 |
| 5. <b>Gung Tord Bavaria</b> im G'schmackigen Teigmantel gebackene Garnelen <sup>6</sup> | 3,00 |
| 6. <b>Portion Riesen Pommes</b> für die Kleinen                                         | 3,00 |

## Aus der Thai-Suppenkuchl :

- |                                                                                                                           |    |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 10. <b>Tom Kha Gai</b> Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch <sup>5,6,9</sup>                                               | !  | 3,90 |
| 11. <b>Tom Yam Gung</b> Garnelensuppe mit Schwammerl <sup>6,9</sup>                                                       | !! | 3,90 |
| 12. <b>Boarische Wan-Tan Supp'n</b> Haus'gmachte Teigtaschen in Hühnersuppe mit frischen Lauch und Koriander <sup>6</sup> |    | 2,90 |
| 15. <b>Aufpreis</b> : Portion Jasminreis zur Suppe dazu                                                                   |    | 0,50 |

## Der besondere Genuss - Sukiyaki:

- |                                                                                                                                                           |  |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| 21. <b>Sukiyaki Ruamit</b> Suppeneintopf mit Garnelen, Tintenfisch und Glasnudeln, frischem Gemüse und einem verrührten Ei <sup>6,9</sup>                 |  | 8,50 |
| 22. <b>Boarisches „Sukiyaki Mythai“</b> Kross gebratenes Entenbrüsterl in einem Suppeneintopf mit frischem Gemüse, Sellerie und Glasnudeln <sup>6,9</sup> |  | 8,50 |
| 23. <b>Sukiyaki Nüa Gai</b> Rind und Hähnchenfleisch in einer Eintopfsuppe mit frischem Gemüse, Glasnudeln und einem verrührten Ei <sup>6,9</sup>         |  | 7,90 |

## Die Leichte Küche Thailands - Salate :

- |                                                                                         |   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 30. <b>Yam Nüa</b> Rindfleischsalat, fruchtig frisch und süß-sauer <sup>2,6,7,8,9</sup> | ! | 8,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|------|

**31. Yam Ruamit Wunseen** Glasnudelsalat mit Garnelen und Tintenfisch und a  
bisserrl Chilli 2,6,7,8,9 ! 8,90

**Nur bei 1 Tag Vorbestellung:**

**32. Laab Gai** Frischer Hähnchenhackfleischsalat Thaistyle 6 8,90

**33. Som Tam** Frischer Thailändischer Papayasalat 6 !! 8,90

## **Hauptspeisen:**

### **Nudeln:**

**40. Bami Gai** Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüse der Saison und Thai -  
Spaghetti 2,6,9 8,50

**41. Broade Nudeln** Broade Reismnudeln mit Hähnchenbrustfiletfleisch und  
frischen Gemüse, deftig und g'schmackig 2,6,9 8,90

**42. Pad Thai** Reismnudeln mit gebratenen Garnelen und Tofu,  
Erdnüssen, Tamarinde und Gemüse (*Thailands Liebling*) 2,6,9 11,90

**43. Bami Kiau Wan Coconut** Hähnchenbrustfiletfleisch mit Kokosmilch,  
grünen Thai Curry, Schwarzwurzeln, Erbsen und Thai Spaghetti 2,6,9 ! **10,90**

**44. Bay Thai Bolognese** Boarische Thai Bolognese, g'hacktes Rindfleisch mit  
frischem Gemüse, Thai Spaghetti's und frischen Schwammerl 2,6 9,80

**46. Gebratene Glasnudeln** mit Lauchzwieberl, einem Ei, Hähnchenbrustfleisch  
und Knoblauch deftig angebraten 2,6,9 **10,50**

### **Reis:**

**60. Khao Pad** Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfiletfleisch, frischem  
Gemüse und einem Ei (*Der Klassiker für Jedermann*) 2,6 7,90

**61. Pat Tua Bavaria** Hendlbrustfleisch mit Thai Basilikum, Bohnen,  
Schwammerl, Knoblauch und einer Haus'gmachten Sosse 2,6,9 8,90

**62. Pong Garree Ingwer Nüa** Rindfleisch mit frischen Ingwer, Mu-Errh Pilzen,  
gelben Curry und einem verrührten Ei 2,6,9 10,50

**63. Matsaman Gai** Erdäpfel und Zwiebel mit Erdnüssen, Matsaman-  
Curry, Kokosmilch und Hähnchenbrustfiletfleisch gebraten 2,6,9 ! 9,50

**64. Gääng Pet Gai** Hähnchenbrustfiletfleisch mit Rotem Thai-Curry,  
Kokosmilch, Bambus, Bohnen und Thai Basilikum 2,6,9 !! **10,50**

**65. Prigthai Gai Nüa** Rind und Hendlbrustfleisch mit Rotem Thai-Curry,  
Kokosmilch, frischem Gemüse und mit grünen Pfefferkörndl'n verfeinert 2,6,9  
!! **11,50**

**66. Pat Nam Man Hoi** Rindfleisch mit Zwiebel, frischen Paprika und Broccoli  
in einer Thailändischen Sojasauce 2,6,9 **10,50**

**67. Backhendlstreifen „Süß Sauer“** Hendlfleisch im g'schmackigen  
Backteigmantel, mit einer selbst'gmachten Süß Sauerer Soße 2,6,7,8,9 9,50

**68. Entenbrüsterl "Mythai"** Knuspriges Entenbrüsterl mit frischem Gemüse  
und Haus'gmachter Entensoße darüber 2,6,9 **11,90**

- 69. Ente „Thai Style“** Knusprige Entenbrust ” Thai-Art” mit Rotem Thai Curry, Bambus und Kokosmilch 2,6,9 !! 11,90
- 71. Ente „Süß Sauer“** Knusprige Entenbrust in einer Soße „Süß Sauer“ mit Ananas und Gurken 2,6,7,8,9 **11,50**
- 70. Pad Gung** Garnelen in einer Oystersauce mit frischen Gemüse angebraten 2,6,9 **11,50**
- 72. Plamuek Pad Pak** Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse der Saison 2,6,9 **9,80**
- 73. Thai Fischpfanne** Garnelen und Tintenfisch mit Jasminreis und frischem Gemüse angebraten 2,6 **10,90**  
**Alternativ:** Thai Spaghetti
- 74. Pad Prig Gääng Gung** Gebratene Garnelen in einer Thai-Curry-Kokossoße mit Bambus und Gemüse 2,6,9 !! **11,90**
- 75. Tilapia Fischfilet „Süß Sauer Chillig“** Tilapiafilet in einer Hausgemachten Chilligen Tamarind Soße mit Paprika und Zuckerschoten angebraten 2,6,7,8,9! 12,90
- 82. Riesengarnelen gegrillt** mit Knoblauch und gegrilltem Gemüse **16,50**

## Menues für Jedermann: (Vorspeise, Hauptspeise, Getränk)

### **100. Menue „Boarisch-Thai“**

Vorspeis: Boarische Wan Tan Supp´n

Hauptspeis: Broade Reismudeln

Dazua: A Hoibe Stoaner Bier  
 oder a Hoibe Müller Weiße

13,50

### **101. Menue „Pimay“**

Vorspeise: 1 Hausgemachte Thai Frühlingsrolle

Hauptspeise: Pat Nam Man Hoi mit Reis

Getränk: Lychee-Guave oder Mango-Sojaschorle 0,4 l

**14,50**

### **102. Menue “Samui Coconut”**

Vorspeise: Tom Kha Gai Suppe

Hauptspeise: Matsaman Gai mit Reis !

Getränk: Lychee-Guave oder Mango-Sojaschorle 0,4 l

14,90

### **103. Menue “Pon Thalee”**

Vorspeise: Gung Tord Bavarian

Hauptspeise: Thai Fischpfanne mit Nudeln oder Reis

Getränk: Lychee-Guave oder Mango-Sojaschorle 0,4 l

14,90

## 104. Menue "Mythai"

Vorspeise: 1 Hausgemachte Thaifrühlingsrolle

Hauptspeise: Entenbrüsterl „Mythai“ mit Reis oder Thai Spaghetti

Getränk: Lychee-Guave oder Mango-Sojaschorle 0,4 l 14,90

## Vegetarisch:

**150. Gääng Pet Tofu** Tofu mit Kokosmilch, Bambus, frischen Broccoli, Karotten und Zucchini angebraten, dazu Jasminreis 2,6,9 ! 9,50

**151. Boarische Dinkelbrätlinge** in Sojasauce, mit frischem Gemüse und Jasminreis serviert 2,6,9 **11,50**

**152. Wok Gemüse** mit einer speziellen Sojasauce und duftenden Jasminreis oder unseren Thai Spaghetti's 2,6 8,50

## Desserts :

**200. „Honey Bananas“** im Backteigmantel gebacken, mit Honig und Mandeln verfeinert 6,9 3,50

**201. Gebackene Sesambällchen „Sweet“** gefüllt mit „Red Beans“ und Honig darüber 6,9 3,50

**202. Halbe Kokosnussschale** mit edlem Kokoseis gefüllt 1 4,10

**! bedeutet einen Chilli für Schärfe**

*Ziffernerklärung Zusatzstoffe:*

*1 mit Farbstoff*

*2 mit Konservierungsstoff*

*3 mit Süßungsmittel*

*4 mit Phosphat*

*5 mit Antioxidationsmittel*

*6 mit Geschmacksverstärker*

*7 mit Stabilisator E 331*

*8 mit Säuerungsmittel E 260*

*9 mit Emulgator E 450, E 472*

*10 Taurin*

*11 Geschwefelt*

*12 enthält eine Phenylalaninquelle*

*13 Coffeinhalti*

*14 Chininhaltig*