

Workerkarte (11.30 Uhr bis 14.30 Uhr)

(Ausser Sonn-und Feiertage)

Unsere Idee: Die Sonne Thailands vereint mit den Bergen unserer

bayerischen Heimat ein wahrer Genuss für den Gaumen

Thailändisch - Boarisch - Guad

Vorspeisen:

1.Po Pia 2 Hausgemachte Thaifrühlingsrolle	2,6,9	2,50
4.Coconut Fingers Hähnchensticks in Panade mit Kokosraspel	6	3,50
5.Gung Tord Bavaria im G'schmackigen Teigmantel gebackene Garnelen	6	3,50
6.Portion Riesen Pommes für die Kleinen		3,00

Aus der Thaisuppenkuchl:

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

Der besondere Genuss – Sukiyaki:

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

Hauptspeisen:

Nudeln:

40.Bami Gai Hähnchenbrustfiletfleisch mit frischem Gemüse und Thai Spaghetti	2,6,9		5,40
41.Broade Nudeln Reismudeln mit Hendlbrustfiletfleisch und frischen Gemüse, deftig und g'schmackig	2,6		5,90
45.Kiau Wan Coconut Hähnchenbrustfiletfleisch mit Kokosmilch, grünen Curry, Schwarzwurzeln, Erbsen und Thai Spaghetti	2,6,9	!	5,90

Alternativ: Jasminreis

Reis:

- 60.Khao Pad** Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfiletfleisch, frischem Gemüse und einem Ei (*Der Klassiker für Jedermann*) 2,6 **5,40**
- 63.Matsaman Gai** Erdäpfel und Zwiebel mit Erdnüssen, Matsaman -Curry, Kokosmilch und Hähnchenbrustfiletfleisch gebraten 2,6,9 ! **5,90**
- 64.Gääng Pet Gai** Hähnchenbrustfiletfleisch mit Rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Bohnen und Thai Basilikum 2,6,9 !! **6,30**
- 76.Pat Priau Wan** Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Gurken süß-sauer angebraten 2,6,7,8,9 **5,40**
- 77.Pad Bavaria** Hendlbrustfiletfleisch mit viel frischen Gemüse, Schwammerl und einer g'schmackigen Oystersauce 2,6,9 **5,90**
- 78. Pad Ga Pau Nüa** Rindfleisch mit frischen Gemüse, Thai Basilikum und Bohnen und Knoblauch 2,6,9 **6,30**
- 79.Peking Ente** Knuspriges Entenbrüsterl mit viel frischem Gemüse und Pekingentensoße 2,6,9 **6,60**
- 80. Coconut Ente** Knusprige Entenbrust "Thai-Art" mit Rotem Thai Curry, Bambus und Kokosmilch 2,6,9 **6,90**
- 70.Pad Gung** Garnelen in einer Oystersauce mit frischen Gemüse angebraten
Alternativ: Thai Spaghetti 2,6,9 **6,60**
- 73. Thai Fischpfanne** Garnelen und Tintenfisch mit Jasminreis oder Thai Spaghetti und frischem Gemüse angebraten 2,6,9 **6,30**
- 81.Pad Prig Gääng Ruamit** Garnelen und Tintenfisch in einer Thai-Currysoße mit Bambus und Gemüse 2,6,9 !! **6,90**
- 30.Yam Nüa** Thailändischer Rindfleischsalat, fruchtig und süß-sauer 2,6,7,8,9 **5,90**

Vegetarisch:

- 152.Wok Gemüse** in einer speziellen Sojasauce und frischem Gemüse 2,6 **5,90**
- 153.Pad Pak Tofu** mit viel frischen Gemüse, dazu Thai Spaghetti oder Jasminreis 2,6,9 **6,60**

Nachspeise:

- 201.Sesambällchen,„Sweet“** gefüllt mit „Red Beans“ und Honig 6,9 **3,50**
- 202.Halbe Kokosnussschale** mit edlem Kokoseis gefüllt 1 **4,10**

Mythai Wochenmenue

6,00 Euro

+ 1 Frühlingsrolle oder 1 Kaffee

Auch zum Mitnehmen !

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