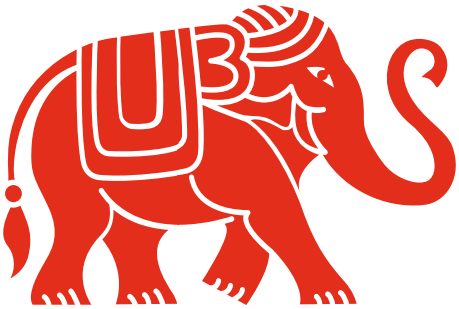
THIS IS



RAKTHAI

Lieber Gast,

Wir freuen uns über Ihren Besuch und nehmen Sie mit auf eine atemberaubende, kulinarische Reise quer durch Thailand. Lassen Sie sich von unseren originalen und authentischen Gerichten verwöhnen.

Wie für jede Reise benötigen Sie etwas Zeit. Da wir wirklich jede Speise, auch die Mittagsteller, frisch und einzeln zubereiten. Nur so wird es auch zum kulinarischen Erlebnis.

Wer scharf aussieht, isst auch so. Achten Sie deshalb auf die sie bedeutet „europäisch“ scharf. **Auf Wunsch** können Sie natürlich auch noch **scharf, extrascharf** und **thaischarf** bestellen. Das kennzeichnet die vegetarischen Angebote und die die veganen Speisen.

Über Ihr Lob freuen wir uns sehr, aber auch für Kritik sind wir dankbar. Ohne Kritik können wir uns nicht verbessern.

ขอให้เจริญอาหาร

(Thailändisch für „Lassen Sie es sich schmecken“)

VORSPEISEN

101 | PHO PIA THOD - FRÜHLINGSROLLEN 2 STÜCK (A,C,F,G,M)

Hausgemacht mit Karotten, Kraut, Pilze und Glasnudeln.
Serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

DJE - VEGETARISCH	4,80
MU - MIT SCHWEIN	5,60
GUNG - MIT GARNELEN (B)	5,90

102 | SATAY GAI - 2 STÜCK (C,E,F,G,M) 5,90

Traditionelle Spießchen mit Hühnerfleisch gegrillt, mit Satay Sauce mariniert. Serviert mit Erdnuss Sauce und Salatgarnitur.

103 | SATAY MU - 2 STÜCK (C,E,F,G,M) 5,90

Traditionelle Spießchen mit Schweinefleisch gegrillt, mit Satay Sauce mariniert. Serviert mit Tamarinden Sauce, süß-saurer Chili Sauce mit Zwiebel und Gurken und Salatgarnitur.

104 | PIK GAI THOD (A,C,E,F,G,M) 5,90

Überbackene Hühnerflügel serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

105 | GUN MANDU (A,C,E,F,G,M,N) 5,50

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

106 | GUNG JHANG (B,C,E,G,M) 6,80

Garnelenspieß gegrillt, serviert mit Erdnuss Sauce und Salatgarnitur.

SUPPEN

121 | TOM YAM (F,R)

Scharf-saure Suppe mit Galanga, Zitronenblätter, Zitronengras, Tomaten, Champignon, Chilipulver, Jungzwiebel, Tamarinden, Koriander.

DJE - VEGETARISCH	4,20
GUNG - MIT GARNELEN (B)	5,60
TALE - MIT MEERESFRÜCHTEN (B,R)	6,20

122 | TOM KA

Kokosmilchsuppe mit Galanga und Zitronengras, Tomaten, Champignon, Jungzwiebel, Zwiebel, Koriander.

DJE - VEGETARISCH	4,20
GAI - MIT HUHN	5,20
GUNG - MIT GARNELEN (B)	5,60

123 | TOM MANDU 5,50

Klare Gemüsesuppe mit Zucchini, Dille, Broccoli, Karotten, Jungzwiebeln, Koriander, vegetarische Teigtaschen.

SALATE

111 | MIX SALAT (C,G,M) 3,60
Gemischter Salat mit Dressing nach Art des Hauses.

112 | YAM WUNSEN (D,E,F)
Glasnudelsalat mit Jungzwiebel, Koriander, Tomaten, Zwiebel, Erdnüsse, Zitrone, Chili.

DJE - VEGETARISCH	8,50
MU - MIT SCHWEIN	9,50
GUNG - MIT GARNELEN (B)	10,90

113 | SOM TAM THAI (D,E,F) 8,90
Papaya-Salat mit grüner Papaya, Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Chili, Zitrone, Tamarindensauce.

114 | SOM TAM GUNG (B,D,E,F) 10,50
Papaya-Salat mit Garnelen, grüner Papaya, Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Chili, Zitrone, Tamarindensauce

115 | YAM NÜA (D,F,L) 10,50
Traditionell thailändischer Rindfleischsalat mit Jungzwiebel, Koriander, Tomaten, Zwiebel, Zitrone, Chili, Minze

FISCH

Diese Gerichte werden mit Jasmin Rei s (N) serviert

220 | PLA THOD GRATIAM (A,D,F) 13,90
Filet von der Goldbrasse, knusprig gebacken, auf Salatblatt angerichtet mit geröstetem Knoblauch, Koriander und Knoblauchsauce

221 | PLA RAD PRIG (A,D,F) 13,50
Filet vom Buntbarsch, knusprig gebacken, auf Salatblatt angerichtet mit roter Curry–Kokosmilch Sauce, Paprika und Zitronenblätter

222 | KUNG MANGKR (B,D,F) 18,50
Black Tiger Garnelen mit Kopf und Schale am Grill gebraten. Serviert mit Knoblauch- oder roter Curry-Kokosmilchsauce.

Diese Gerichte werden mit Jasmin Reis (N) serviert

201 | PAD KRAPAO (F,R)

Im Wok angebratene Paprika, Fisolen, Zwiebeln, Pfefferoni, Chili, Knoblauch, Thai Basilikum. Mit Austernsauce und Sojasauce.

GAI - MIT HUHN	11,80
MU - MIT SCHWEIN	11,50
NÜA - MIT RINDFLEISCH	12,50
TALE - MIT MEERESFRÜCHTEN (B)	13,50
TAU HU - MIT TOFU	11,20
DJE - VEGETARISCH	9,80

202 | PAD PAK RUMMIT (F,L,R)

'Im Wok angebratene Zucchini, Karotten, Zwiebel, Paprika, Broccoli, 'Champignon, Shiitake Pilze, Sojasprossen. Mit Austernsauce und Sojasauce.

GAI - MIT HUHN	11,80
MU - MIT SCHWEIN	11,50
GUNG - MIT GARNELEN (B)	12,80
TAU HU - MIT TOFU	11,20
DJE - VEGETARISCH	9,80

203 | PAD PRIAO WAN (F,L,M,R)

Im Wok angebratener Sellerie, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Zuckermais, Ketchup, Austernsauce, Sojasauce mit Ananas süß-sauer

GAI - MIT HUHN	12,20
MU - MIT SCHWEIN	11,80
GUNG - MIT GARNELEN (B)	13,20
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,50

204 | PAD MED MAMUANG HIMAPAN (F,H,R)

Im Wok angebratene Zucchini, Karotten, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignon, Shiitake Pilze, Austernsauce, Sojasauce und Cashewnüsse.

GAI - MIT HUHN	12,20
GUNG - MIT GARNELEN (B)	13,20
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,5

205 | TERIYAKI (F,R)

Im Wok angebratene Broccoli, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Frühkraut, Sojasprossen, Austernsauce, Sojasauce und Teriyaki Sauce.

PED - MIT KNUSPRIGER ENTE	13,80
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,50

IM WOK

206 | PAD KING (F,L,R)

In Wok angebratene, Champignon, Morcheln, Sellerie, Zwiebeln, Broccoli,Zucchini, Karotten, Ingwer, Austernsauce, Sojasauce.

207 | PAD KIAO WAN (F,R)

Im Wok angebratene Fisolen, Paprika, Pfefferoni, Zucchini, Broccoli, Thai Basilikum mit grünem Curry, Austernsauce, Sojasauce

208 | PAD NAM PRIK PAU (F,R)

Im Wok angebratene Paprika, Zucchini, Broccoli, Karotten, Austernsauce, Sojasauce und Chilipaste „Rak Thai Style“

206, 207, und 208 werden mit Jasmin Reis (N) serviert und sind in folgenden Varianten möglich:

GAI - MIT HUHN	12,20
MU - MIT SCHWEIN	11,80
NÜA - MIT RINDFLEISCH	12,50
GUNG - MIT GARNELEN (B)	12,90
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,50

IM WOK

230 | PAD THAI (C,D,F)

Schmale Reisnudeln angebraten mit Ei, Sojasprossen, Zwiebel, Schnittlauch, Erdnüsse und Tamarindensauce.

231 | PAD SI JU (C,F,R)

Breite Reisnudeln angebraten mit Ei, Zwiebel, Frühkraut, Karotten, Broccoli, Austernsauce, Sojasauce.

230 & 231 sind in folgenden Varianten möglich:

GAI - MIT HUHN	10,80
MU - MIT SCHWEIN	10,50
NÜA - MIT RIND	12,50
GUNG - MIT GARNELEN	12,90
TAU HU - MIT TOFU	10,60
DJE - VEGETARISCH	9,80

232 | BAMI PAD (A,C,F,R)

Angebratene Eiernudeln mit Zwiebeln, Karotten, Frühkraut, Soja-sprossen, Austernsauce, Sojasauce und Teriyaki Sauce.

GAI - MIT HUHN	11,50
PET - KNUSPRIGE ENTE	12,90
GUNG - MIT GARNELEN (B)	13,50
TAU HU - MIT TOFU	10,90
DJE - VEGETARISCH	10,20

NUDELGERICHTE

240 | KAO PAD (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

GAI - MIT HUHN	10,20
MU - MIT SCHWEIN	9,80
GUNG - MIT GARNELEN (B)	10,80
TAU HU - MIT TOFU	9,80
DJE - VEGETARISCH	8,70

241 | KAO PAD SAPPAROT (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel,Knoblauch, Ananas und Ei.

GAI - MIT HUHN	10,50
MU - MIT SCHWEIN	10,20
GUNG - MIT GARNELEN (B)	12,50
TAU HU - MIT TOFU	10,40
DJE - VEGETARISCH	9,20

242 | KAO PAD CURRY (C,F)

Gebratener Curry-Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

GAI - MIT HUHN	10,50
MU - MIT SCHWEIN	10,20
PED - MIT KNUSPRIGER ENTE	12,80
GUNG - MIT GARNELEN (B)	12,50
TAU HU - MIT TOFU	10,40
DJE - VEGETARISCH	9,20

243 | KAO PAD TOM YUM (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, Chilipulver, Tamarinden, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

GAI - MIT HUHN	10,50
MU - MIT SCHWEIN	12,80
PED - MIT KNUSPRIGER ENTE	12,40
GUNG - MIT GARNELEN (B)	13,50
TAU HU - MIT TOFU	10,40
DJE - VEGETARISCH	9,20

REIS
GERICHTE

Diese Gerichte werden leicht warm und mit Jasmin Reis (N) serviert

250 | NAMTOK MU (D,F) 13,50

Gegrilltes kleingeschnittenes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Thai Basilikum und Chili.

251 | LAAB MU (D,F) 13,50

Gekochtes, grob gehacktes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili.

252 | LAAB GAI (D,F) 13,50

Gekochtes, grob gehacktes Hühnerfleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili.

Diese Gerichte werden leicht warm und mit Jasmin Reis (N) serviert

210 | GAENG NOAMAI (F)

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Zucchini, Broccoli, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce.

211 | GAENG KIAO WAN (F)

Grünes Curry mit Kokosmilch und Fisolen, Pfefferoni, Paprika, Broccoli, Zucchini, Thai Basilikum, Bambus, Austernsauce.

210 und 211 sind in folgenden Varianten möglich:

GAI - MIT HUHN	12,50
MU - MIT SCHWEIN	11,90
NÜA - MIT RIND	13,20
GUNG - MIT GARNELEN	13,90
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,80

212 | GANG PET BED YAANG (F) 13,90

Rotes Entencurry mit Kokosmilch, Fisolen, Ananas, Broccoli, Zucchini, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce

Diese Gerichte werden leicht warm und mit Jasmin Reis (N) serviert

213 | GAENG SAPPAROT (F)

Rotes Curry mit Kokosmilch, Ananas, Broccoli, Zucchini, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce

214 | GAENG GARI (F)

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Zwiebel, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli, Paprika, Austernsauce.

213 und 214 sind in folgenden Varianten möglich:

GAI - MIT HUHN	12,50
MU - MIT SCHWEIN	11,90
NÜA - MIT RIND	13,20
GUNG - MIT GARNELEN	13,90
TAU HU - MIT TOFU	11,50
DJE - VEGETARISCH	10,80

CURRY GERICHTE

SAANISCHE SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden leicht warm und mit Jasmin Reis (N) serviert

250 | NAMTOK MU (D,F) 13,50

Gegrilltes kleingeschnittenes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Thai Basilikum und Chili.

251 | LAAB MU (D,F) 13,50

Gekochtes, grob gehacktes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili.

252 | LAAB GAI (D,F) 13,50

Gekochtes, grob gehacktes Hühnerfleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili

BEILAGEN

REIS	2,50
KLEBEREIS	3,20
REISNUDELN	3,00
SPIEGELEI - STÜCK	2,20
SÜß-SAURE CHILI SAUCE	1,50
ERDNUSS SAUCE HAUSGEMACHT	2,00
CHILISAUCE HAUSGEMACHT	2,00
GLAS CHILISAUCE HAUSGEMACHT	3,00
PRIK NAM PLA HAUSGEMACHT	2,00

KRÄUTER-KUNDE

GALANGA = THAI-INGER

Thai-Ingwer auch Galgant oder Galangal genannt ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse. Er dient als Gewürz und gilt als unverzichtbarer Bestandteil der meisten Gewürzpasten in der thailändischen Küche.

TAMARINDEN = INDISCHE DATTEL / SAUERDATTEL

Der Tamarindenbaum, auch indische Dattel oder Sauerdattel genannt, ist die einzige Art der Pflanzengattung Tamarindus in der Unterfamilie der Johannisbrotgewächse innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler.

HORAPA = THAI BASILIKUM

In der Thai-Küche verwendet man Horapa zum Würzen von Suppen und Soßen, wobei man meist die Blätter über die fertigen Speisen streut oder kurz mitkochen lässt. Für Salate wird es ungekocht verwendet.

KAPRAO = THAI BASILIKUM

Wird in Wok-Gerichten und zu gebratenem Fleisch verwendet.

MAENGLAK = THAI BASILIKUM

Wird für Fisch, Suppen und in Getränken verwendet.

NACH-SPEISEN

400 | KAO NIAO MAMUNG 5,90

Süßer Klebereis mit frischer Thai-Mango und Kokosmilch Sauce.

401 | GLUAY THOD (A)

Banane mit Kokosraspeln überbacken und

MIT HONIG SERVIERT 5,20
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS (G) 5,90

402 | KAO TOM MUD 5,20

Im Bananenblatt gedämpfter Klebereis mit thailändischer Fingerbanane und schwarzen Bohnenmus vermengt. Mit Kokosmilch Sauce serviert.

403 | SALAPAO 5,20

Gedämpfte Mini Germknödel, gefüllt mit süßem, schwarzem Bohnenmus. Serviert mit Kokosmilch Sauce.

BIER IN DER FLASCHE

Murauer	0,33 lt. EW	2,90
Stiegl Gold	0,33 lt. EW	2,90
Gösser Naturradler	0,33 lt. EW	2,90

BIER ORIGINALE AUS THAILAND

Singha Premium Lager	0,33 lt. EW	3,60
Chang Lager Classic	0,33 lt. EW	3,60

WEINGUT WINZER, KREMS NÖ

Grüner Veltliner Messwein LW	1/8 lt.	1,80
Riesling von den Terrassen QW	1/8 lt.	2,90
Riesling von den Terrassen QW	0,75 lt.	16,00

WEINGUT FRANZ LENTSCH, PODERSDORF/SEE

Cuvée Zweigelt/Blaufränkisch LW	1/8 lt.	1,80
Blauer Zweigelt QW	1/8 lt.	3,20
Blauer Zweigelt QW	0,75 lt.	18,00

GESRPITZES

Spritzer weiß oder rot	1/4 lt.	2,60
Aperol Spritzer	1/4 lt.	3,20

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Jägermeister	2 cl	2,80
Diverse Schnäpse	2 cl	2,80
Mekhong Thai Whisky	2 cl	3,20
SangSom Thai Rum	2 cl	3,20

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

Almdudler, Frucade	0,5 lt. PET	3,20
Coca-Cola, light, Zero	0,5 lt. PET	3,20
Römerquelle still, prickelnd	0,5 lt. PET	2,60
Sodawasser	0,25 lt.	1,60
Soda Zitrone	0,25 lt.	2,00
Soda Himbeere / Holunder	0,25 lt.	2,00
Trinkwasser	0,25 lt.	1,00
Trinkwasser Himbeere / Holunder	0,25 lt.	1,50

DIE ORIGINALE AUS THAILAND

Grüner Kokossaft, Mango, Lychee	0,35 lt. Dose	3,40
Aloe Vera Drink	0,5 lt. PET	3,40

AUS DER FRUCHTWELT VON MOHR-SEDERL IN ZWEIERSDORF NÖ

Direktsaft aus heimischem Obst, reich an fruchteigenen Vitaminen haltbar durch Pasteurisierung, ohne Zusatz von Zucker und Säuren

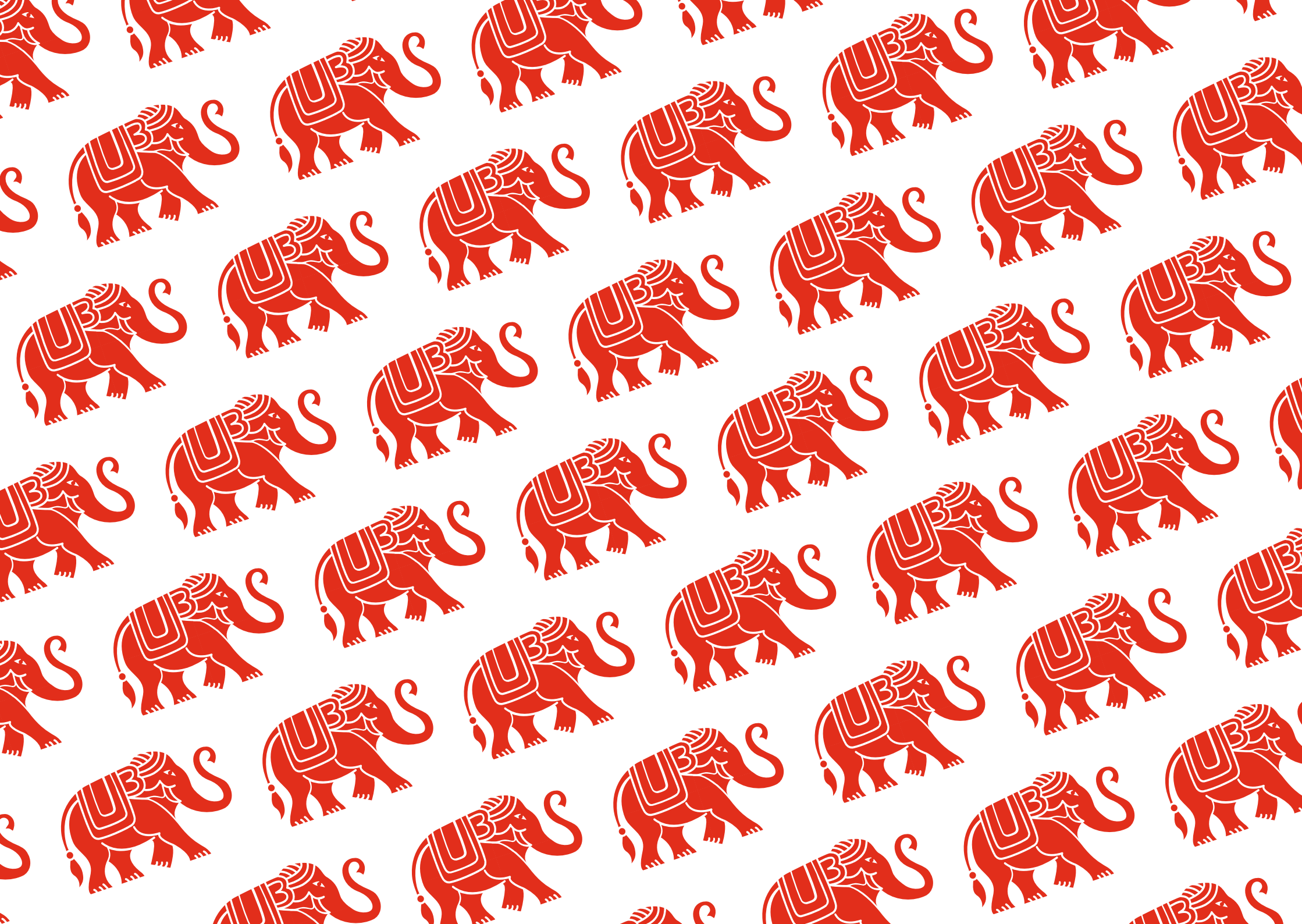
Apfel 100 %	0,25 lt.	3,40
Apfel 70 % – Weichsel 30 %	0,25 lt.	3,40
Apfel 80 % – Johannisbeere 20 %	0,25 lt.	3,40
Birne 100 %	0,25 lt.	3,40
Gespritzt mit Soda	0,25 lt.	2,50

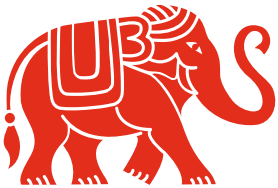
NEKTARE VON SONNENOBST, FAM. HABELER IN WIESEN BGLD.

Seit über 100 Jahren erntet dieser Familienbetrieb frisches sonnengereiftes Obst, das zu Qualitätsprodukten weiterverarbeitet wird. haltbar durch Pasteurisierung, ohne Zusätze – NATUR PUR

Erdbeere, Pfirsich	0,25 lt.	3,40
Marille, Kirsche	0,25 lt.	3,40
Gespritzt mit Soda	0,25 lt.	2,50

GETRÄNKE





RAKTHAI

www.rak-thai.at
Kollonitschgasse 2
2700 Wiener Neustadt
02622 28 263
office@rak-thai.at