

**Herzlich Willkommen in unserem  
Restaurant und unserer Bar**

**Welcome to our restaurant and bar**



**Unser Thai-Team  
verwöhnt Sie kulinarisch**

**ab 18:00 Uhr  
bis 02:00 Uhr**

**Our Thai team  
spoils you culinarily**

**from 18:00  
till 02:00**

# Qualitätswein Glasweise aus der 0,7 l Flasche

in €  
1/8 l

## Weißweine

2018	Grüner Veltliner „Federspiel“ Fass 7 Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf	5,20
2018	Weißburgunder Falkenstein Reserve Weingut Dürnstein, Falkenstein	5,20
2016	Gewürztraminer Weingut Juris, Stieglmar Gols	6,50

## Rotweine

2017	Zweigelt Reserve Seewinkelhof Salzl, Illmitz	5,50
2016	Cuvée Equinox BF, ME, ZW Weingut Reumann, Deutschkreutz	5,50
2017	Cabernet Sauvignon Reserve Santa Rita, Valle de Maipo	5,40

# Unsere Empfehlung/ our recommendation

## Die besten Produkte der Weltmeere

Unser Thunfisch kommt aus den Tiefen des Pazifiks vor Indien.  
Unser Lachs und die Buttermakrele kommen aus den Gewässern des Nordatlantiks vor Schottland. Unser Steinbutt, Wolfsbarsch und unsere Garnelen werden im Atlantik vor der Küste der Bretagne geangelt.

The tuna comes from the Pacific Ocean before India.  
The salmon and the mackerel are from the water of the North Atlantic ahead Scotland.  
The turbot, the sea bass and the prawns are netted in front of the coast of Brittany.

### Vorspeisen/ Starters

	in €
<b>Sashimi vom Thunfisch</b> <b>Lachs, Buttermakrele und Garnele</b> Wasabi, Sojasauce, Algensalat und Ingwer <i>Sashimi of tuna, salmon, mackerel and prawn</i>	<b>19,50</b>
<b>Ceviche vom indischen Thunfisch</b> mit Avocado und Knoblauchbrot <i>Ceviche of tuna with Avocado and garlic bread</i>	<b>9,50</b>

### Fischspezialitäten/ Fish specialties

<b>Filet vom Steinbutt</b> in Chili-Gewürzbutter und Olivenöl gebraten mit thailändischem Reis <i>filet of turbot in chili herb butter with thai rice</i>	<b>32,00</b>
<b>Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch</b> mit Asia Marinade, Süß-Sauer-Sauce und Frühlingsrollen <i>grilled filet of sea bass with asia marinade and spring rolls</i>	<b>24,00</b>

## Vorspeisen/ Starters

		in €
<b>Thunfischtatar</b> mit pikanten Saucen und Baguette <i>tuna tatar with spicy sauces and baguette</i>	<b>16,00</b> 80gr.	<b>25,00</b> 160gr.
<b>Beefsteak Tatar</b> mit Toast und Butter <i>beef steak tatar with toast and butter</i>	<b>16,00</b> 90gr.	<b>26,00</b> 180gr.
<b>Carpaccio</b> hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesan und Pilzen <i>thin slices of raw beef with rocket salad, parmesan cheese and mushrooms</i>		<b>15,00</b>
<b>Vitello Tonnato</b> dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce <i>slices of veal with tuna sauce</i>		<b>14,00</b>
<b>Thailändischer Vorspeisenteller</b> <i>Thai appetizer plate</i>		<b>18,00</b>
<b>Poapia Tod mit Süßsaucersauce</b> Frühlingsrollen <i>fried spring rolls with sweet and sour sauce</i>		<b>12,00</b>
<b>Vegetarische Poapia Tod mit Süßsaucersauce</b> Vegetarische Frühlingsrollen <i>vegetarian fried spring rolls with sweet-and-sour sauce</i>		<b>12,00</b>

## Suppen/ Soups

	kl.	in € gr.
<b>Kiew Wang Gung</b> Suppe mit Garnelen, Curry und Kokosmilch <i>soup with prawns, curry and coconut milk</i>	<b>8,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Tom Khaa Gai</b> kräftige Zitronengrassuppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch <i>lemon grass soup with chicken and coconut milk</i>		<b>9,00</b>
<b>Frittatensuppe</b> <i>Beef bouillon with slices of pancakes</i>		<b>4,50</b>

## Nudelgerichte/ Pasta

	kl.	gr.
<b>Spaghetti Pomodoro</b> oder Bolognese <i>spaghetti with tomato sauce or bolognese</i>	<b>8,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl <i>spaghetti with garlic and olive oil</i>	<b>8,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini</b> <i>tagliatelle with prawns and zucchini</i>	<b>10,00</b>	<b>14,00</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> <i>tagliatelle with salmon</i>	<b>10,00</b>	<b>14,00</b>

## Fleischgerichte/ Meat dishes

	in €
<b>Pfeffersteak 200 g</b> mit Bratkartoffeln oder Reis <i>filet of beef with roast potatoes or rice</i>	<b>32,00</b>
<b>Filetsteak 200 g</b> mit Pommes frites oder Buttergemüse <i>filet of beef with french fries or vegetables</i>	<b>32,00</b>
<b>Spare Ribs mit Pommes Frites</b> <i>Spareribs with french fries</i>	<b>19,00</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb   of veal mit Bratkartoffeln <i>with roast potatoes</i>	<b>22,00</b>
<b>T-Bone Steak 450 g</b> mit Ofenkartoffel und Gemüse <i>with baked potato and vegetables</i>	<b>42,00</b>
<b>Fondue "Chinoise"</b> Rinderfilet, Schweinsfilet, Putenfilet mit Ofenkartoffeln, Pommes Frites und verschiedenen Saucen <i>beef filet, pork filet, turkey filet</i> <i>with baked potato, french fries and different sauces</i>	<b>34,00</b>

**Änderungen der Beilage ohne Aufpreis**

## Fischgerichte/ Fish dishes

<b>Gegrilltes Zanderfilet</b> mit Butterkartoffeln <i>grilled filet of pikeperch with butter potatoes</i>	<b>16,00</b>
<b>Gegrillte Garnelen</b> mit pikanter Sauce und Butterreis <i>grilled prawns with spicy sauce and butter rice</i>	<b>28,00</b>

## Thai Spezialitäten/ Thai specialties

	in €
<b>Thai Satay</b> Hühnerspießchen mit Curry, thailändischem Reis und Erdnuss-Sauce <i>chicken skewer with curry, thai rice and peanut sauce</i>	<b>18,00</b>
<b>Pad Thai Gai</b> Reisnudeln mit Bohnensprossen, Erdnüssen und Hühnerfleisch <i>rice noodles with bean sprouts, peanuts and chicken</i>	<b>17,00</b>
<b>Pad Thai Gung</b> Reisnudeln mit Bohnensprossen, Erdnüssen und Scampi <i>rice noodles with bean sprouts, peanuts and prawns</i>	<b>19,00</b>
<b>Paneng Nüa</b> Rinderfiletscheiben mit Currysauce vom roten Curry, Kokosmilch und thailändischem Reis <i>beef filet with curry sauce of red curry, coconut milk and thai rice</i>	<b>28,00</b>
<b>Chu Chi Gung</b> Scampi mit Currysauce vom roten Curry, Kokosmilch und thailändischem Reis <i>prawns with curry sauce of red curry, coconut milk and thai rice</i>	<b>26,00</b>
<b>Mu Paneng Filet</b> Schweinefilet mit Currysauce vom roten Curry, Kokosmilch und thailändischem Reis <i>filet of pork with curry sauce of red curry, coconut milk and thai rice</i>	<b>23,00</b>
<b>Nua Pad Namman Hoi</b> Thailändisches Spezialgericht mit Rinderfilet und thailändischem Reis <i>Thai specialty with homemade beef filet and thai rice</i>	<b>28,00</b>
<b>Kalbspad Namman Hoi</b> Thailändisches Spezialgericht mit Kalbsfilet und thailändischem Reis <i>Thai specialty with veal filet and thai rice</i>	<b>28,00</b>

## Vegetarische Speisen/ Vegetarian dishes

	in €
<b>Pad Thai Pak</b>	<b>17,00</b>
Reisnudeln mit Bohnensprossen, Erdnüssen und Gemüse <i>rice noodles with bean sprouts, peanuts and vegetables</i>	
<b>Paneng Pak</b>	<b>17,00</b>
thailändischer Reis mit Ei, Currysauce vom roten Curry und Kokosmilch und Gemüse <i>thai rice with egg, curry sauce of red curry, coconut milk and vegetables</i>	
<b>Eierreis mit Gemüse</b>	<b>15,00</b>
<i>egg rice with vegetables</i>	

## Beilagen/ Side dishes

	in €
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>5,00</b>
<i>roast potatoes</i>	
<b>Pommes frites</b>	<b>5,00</b>
<i>french fries</i>	
<b>Gemischter Salat oder Blattsalat</b>	<b>5,00</b>
<i>mixed salad or leaf salad</i>	
<b>Feines Buttergemüse</b>	<b>5,00</b>
<i>vegetables with butter</i>	
<b>Thailändischer Reis oder Reis</b>	<b>5,00</b>
<i>thai rice or rice</i>	
<b>Änderungen der Beilage ohne Aufpreis</b>	



## Nachspeisen/ Desserts

	in €
<b>Zitronen Sorbet mit Vodka/Prosecco</b> <i>lemon sorbet with vodka/ sparkling wine</i>	<b>5,00</b>
<b>Mokka Sorbet</b> <i>mocha sorbet</i>	<b>5,00</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6,00</b>
<b>Ananas Carpaccio mit Grand Marnier und Vanilleeis</b> <i>pineapple carpaccio with Grand Marnier and vanilla ice cream</i>	<b>8,00</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>5,00</b>

**Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!**

***Enjoy your meal!***

## Bier/ Beer

**Bis/until 22:00 Uhr  
an den Tischen**

**Ab/from 10 pm  
served on the tables**

	lt	€	€
Gösser vom Fass	0,3	3,30	4,50
Edelweiss Hefetrüb	0,3	4,00	5,00
Paulaner Alkoholfrei	0,3	4,00	5,00
Dunkles Bier	0,5	4,50	5,00
Gösser alkoholfrei	0,3	3,50	4,00

## Alkoholfreie Getränke/ Non-alcoholic beverages

Cola/ Fanta/Sprite	0,25	3,00	4,00
Almdudler	0,25	3,00	4,00
Bitter Lemon	0,25	5,00	5,00
Tonic Water	0,25	5,00	5,00
Vitaminsaft	0,25	3,00	4,00
Johannisbeersaft	0,25	3,00	4,00
Apfel-/Orangensaft	0,25	3,00	4,00
Mineralwasser	0,25	2,80	4,00
Mineralwasser	0,75	5,90	7,50

**Energetisch revitalisiertes Wasser  
nach Dr. Ellmayer**

**0,75**

**3,00**

## Heiße Getränke/ Hot drinks

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	4,00
Portion Tee	4,50
Irish Coffee	13,00