Salate

18 - Som Tam Thai - 10.90



Thailändischen Papayasalat aus fein gehobelten, knackigen, grünen Papaya, langen Bohnen, Tomaten und Erdnüssen, mariniert mit Zitronensaft, Knoblauch und frische Chili - auf Wunsch Vegan

19 - Yam Wunsen Talay - 12,90



Meeresfrüchtesalat mit Glasnudeln, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomate, Sellerie, Karotten, Morcheln und Koriander (leicht warm)

20 - Laab Gai - 12.20



fein gehacktes Hähnchenfleisch mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit roten Zwiebeln, frische Minze, verschiedenen Thai-Kräutern und Korjander (leicht warm)

22 - Yam Nüa - 12.90



fein geschnittenen Rinderfleisch mariniert mit Zitronensaft, pikanter Chili-Soße mit roten Zwiebeln, frische Minze, verschiedenen Thai-Kräutern und Koriander (leicht warm)

gerne geben wir zu Ihrem Salat dazu eine Portion Reis - 1,90

Vorspeise

110 - Porpia Pak - 6.20

A. C. F. G. I. L. O

Hausgemachte Thailändische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse -Weißkohl, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauch, Sellerie, dazu Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

11 - Giaw Tord - 5.80

Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit fein püriertem Hähnchenfleisch, Karotten, Frühlingszwiebeln, dazu Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

12 - Knom Jieb - Dim Sum - 6.90

A. C. F

Hausgemachte gedämpfte Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gehackten Hähnchenfleisch, Morcheln, Karotten und gerösteter Knoblauch dazu hausgemachte süß-scharfe Sojasoße

13 - Gung Tord - 6,80

Knusprig gebackene panierte Garnelen, dazu Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

14 - Gai Sate - 6.90

Hausgemachte Hähnchenfleisch-Spieße mariniert mit thailändischen Currygewürzen, dazu cremige Erdnusssoße und Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

17 - Krupuk - 3,00

Knusprig gebackenes Krabbenbrot, dazu cremige Erdnusssoße







iii sehr scharf



Muang Thai

Beckerstraße 2a Adresse:

85049 Ingolstadt

Telefon:

info@muang-thai.de

Web: www.muang-thai.de

Öffnungszeiten:

zeiten finden Sie auf unserer

wir akzeptieren:





Außer Hans Karte



Lust auf Thailändisches Essen?

Gerne können Sie unsere Speisen in einer Umweltfreundlichen Verpackung oder in einer Mehrweg-Box von Vytal zum Abholen erhalten

...euer Muang Thai Team



Gebratener Reis oder Nudeln

150 - Khao Pad

A, C, F, O

- Vegetarisch 12,50 | Huhn 13,80 | Garnelen 14,90 Reis gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Brokkoli und Ei mit Sojasoße, garniert mit Gurke, Zitrone, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Koriander - *auf Wunsch Vegan*

160 - Pad Thai

A, C, D, E

- Vegetarisch 12,50 | Huhn 13,80 | Garnelen 14,90 Reisbandnudeln gebraten mit knusprigem Tofu, Chinakohl, Brokkoli, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Ei mit Tamarindensoße, garniert mit fein gehackten Erdnüssen und Zitrone - *auf Wunsch Vegan*

170 - Pad Wunsen

A, C, F, L, O

- Vegetarisch 12,50 | Huhn 13,80 | Garnelen 14,90 Glasnudeln gebraten mit Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Ei mit Sojasoße - *auf Wunsch Vegan*

usstem Sie schom?

wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen

kein Geschmacksverstärker

auch bei unseren Zutaten achten wir darauf das keine Geschmacksverstärker enthalten sind.

Hauptgerichte Vegetarisch

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

123 - Massaman Tauhu - 13,80

B. D. E.

Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße, Zwiebeln, Kartoffeln, Brokkoli, Paprika, Karotten, mit gerösteten Erdnüssen

125 - Gäng Khiew Wan Tauhu - 13,80



grünes Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Peperoni, Paprika, Chinakohl, mit süßem Thai Basilikum - auf Wunsch Vegan

126 - Pad Khing Tauhu - 12,80

A, D, F,

frischer Ingwer, Morcheln, Brokkoli, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Paprika und Peperoni in Sojasoße mit frischen Ingwer und Koriander - auf Wunsch Vegan

127 - Gäng Daeng Tauhu - 13,80

) B, D, F

rotes Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Peperoni, Paprika, Chinakohl, Dekoriert mit süßem Thai Basilikum - auf Wunsch Vegan

128 - Priew Whan Tauhu - 12,80

A, F, O

Ananas, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotten, Brokkoli in süß-saurer Soße - *auf Wunsch Vegan*

129 - Pad Med Mamuang Tauhu - 12,80 A, E, F, H, L, O Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln in Sojasoße - *auf Wunsch Vegan* Suppe

2 - Tom Yam Gung - 6,50



scharf-saurer Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Limettenblätter, Galanga, Champignons, Brokkoli, Karotten, Peperoni und frischen Koriander

3 - Tom Kha Gai - 6,20



A, B, D, F

Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch, Zitronengras, Limettenblätter, Galanga, Champignons, Brokkoli, Karotten, Peperoni & frischen Koriander

5 - Giaw Nam - 5,80

A, C, F

Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, in einer klaren Suppe mit Chinakohl, Karotten, gerösteter Knoblauch und frischen Koriander

vytal

unser Partner für Mehrweg

Scan den QR-Code, für mehr Infos oder um die kostenlose Vytal-App zu laden



Hauptgerichte mit Hähnchen

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

31 - Massaman Gai - 14,80



B, D, E, F

Hähnchenfleisch mit Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika, Karotten, mit gerösteten Erdnüssen

32 - Gai Pad Gaprao - 14,20



A. D. F. O

Hähnchenfleisch gebraten und verfeinert mit frischen Chili und Knoblauch, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Brokkoli, Karotten und scharfen Thai-Basilikum in Sojasoße

33 - Gai Pad Med Mamuang - 13,80

A. D. F. H. L. O

in Mehl paniertes Hähnchenfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln in Sojasoße

37 - Gäng Daeng Gai - 14,80



Hähnchenfleisch mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Karotten, Bambusstreifen, Peperoni, Paprika, Dekoriert mit süßem Thai Basilikum - auf Wunsch Vegan

38 - Gäng Khiew Wan Gai - 14,80



Hähnchenfleisch mit Grünem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Bambusstreifen, Karotten, Peperoni, Paprika, mit süßem Thai Basilikum - auf Wunsch Vegan

40 - Panäng Gai - 14,80



B, D

Hähnchenfleisch mit Panäng Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Peperoni, Paprika, Karotten mit süßer Lychee und fein geschnitte Limettenblätter

44 - Gai Pad Cha - 14,20



A, B, D, F, L, O

eine alte Thai-Tradition: hausgemachte Chilipaste mit Hähnchenfleisch, Peperoni, Paprika, Karotten, Brokkoli, Bambusstreifen Krachai-Kräuter, Limettenblätter, frischen grünen Pfeffer mit fritiertem Thai-Basilikum

Hauptgerichte mit Rind

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

60 - Nüa Kratiam Prik Thai - 14.90

A, F, L, O

gebratenes Rindfleisch verfeinert mit Pfeffer und Knoblauchsoße mit verschiedenen Gemüse, mit gerößteten Knoblauch und Koriander

64 - Panäng Nüa - 14,90



Rindfleisch mit Panäng Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Peperoni, Paprika, Karotten mit süßen Lychee und fein geschnitte Limettenblätter

67 - Nüa Pad Khing - 14,90



A, D, F, O

Rindfleisch gebraten mit frischen Ingwer, Morcheln, Brokkoli, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Paprika und Peperoni in Sojasoße mit frischen Ingwer und Koriander

Hauptgerichte mit Ente

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

71 - Pet Pad Med Mamuang - 15,20

۸, D, F, H, L, C

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln in Sojasoße

73 - Pet Priew Whan - 15,20

A, F, O

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Tomaten Gurke, Karotten, Brokkoli in süß-saurer Soße

75 - Gäng Daeng Pet Grob - 15,20

) A, B, D

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Peperoni, Paprika, mit süßem Thai Basilikum

76 - Gäng Massaman Pet Grob - 15,20



Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße, Zwiebeln, Kartoffeln, Brokkoli, Paprika, Karotten mit gerösteten Erdnüssen

Hauptgerichte mit Garnelen

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

81 - Gung Pad Med Mamuang - 14,90

A, B, F, H, L, O

Garnelen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln in Sojasoße

83 - Gäng Daeng Gung - 14,90



Garnelen mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Karotten, Bambusstreifen, Peperoni, Paprika, mit süßem Thai Basilikum

Thailändische Getränke

Kokoswasser (100% Kokosnuss)	0,5	3,00
Mango Lassi - Hausgemachter Joghurtdrink	0,3l	3,50
Thailändischer Chrysanthemen Eistee	0,31	3,00
Chang Bier	0,32l	3,00
Singha Bier	0,33l	3,00