

Suppe

2 - Tom Yam Gung - 6,90 **100 - Vegetarisch** - 6,50 A1, B, D, F
scharf-saurer Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Limettenblätter, Galanga, Champignons, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Peperoni und frischen Koriander

3 - Tom Kha Gai - 6,90 **101 - Vegetarisch** - 6,50 A1, B, D, F
Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch, Zitronengras, Limettenblätter, Galanga, Champignons, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Peperoni und frischen Koriander

5 - Gaiw Nam - 6,90 **102 - Vegetarisch** - 6,50 A1, C, F, O
Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, in einer klaren Suppe mit Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, gerösteter Knoblauch und frischen Koriander
--> auch in Vegetarisch mit Tofu und Glasnudeln

Vorspeise

10 - Porpia Ped - 6,90 A1, C, E, F, G, I, O
hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit fein gehackten Entenbrustfilet, Zitronensaft, Chili, rote Zwiebeln, verschiedenen frischen Thai Kräutern und Koriander dazu süß-saure Soße

11 - Gaiw Tord - 6,90 A1, C, E, F, O
Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit gehackten Hähnchenfleisch und Garnelen, Morcheln, Karotten, Frühlingszwiebeln, dazu Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

12 - Knom Jieb - Dim Sum - 6,90 A1, C, F, O
Hausgemachte gedämpfte Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gehackten Hähnchenfleisch und Garnelen, Morcheln, Karotten, Frühlingszwiebeln und gerösteter Knoblauch dazu hausgemachte süße Sojasoße

13 - Gung Tord - 6,90 A1, B, E
Knusprig gebackene panierte Garnelen, dazu Hausgemachte süß-saure Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen

14 - Gai Sate - 6,90 A1, E, I, K, O
Hausgemachte Hähnchenfleisch-Spieße mariniert mit thailändischen Currygewürzen, dazu cremige Erdnusssoße

15 - Tord Man Gai - 6,90 A1, C, D, E, F, G, O
Hausgemachte Fleischplättchen aus gehackten Hähnchenbrustfilet mit roter Chilipaste, Eier, fein geschnittene Zitronenblätter, Koriander und Frühlingszwiebel dazu süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse

17 - Krupuk - 3,00 A1, B, E
Knusprig gebackenes Krabbenbrot, dazu cremige Erdnusssoße

 leicht scharf  scharf  sehr scharf

A-Glutenhaltiges Getreide Weizen B-Krebstiere C-Eier D-Fische E-Erdnüsse
F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte Cashew I-Sellerie K-Senf
L-Sesamsamen M-Schwefeldioxid und Sulphite N-Lupinen O-Weichtiere



 Sie können auch
unsere Gerichte
in Vegan bestellen

Muang Thai
RESTAURANT

Adresse: Beckerstraße 2a
bei der Paradiesgasse
85049 Ingolstadt

Telefon: 0841 9535 8588

E-mail: info@muang-thai.de

Web: www.muang-thai.de

Öffnungszeiten:

unsere aktuellen
Öffnungszeiten finden Sie
auf unserer Webseite.

wir akzeptieren:
Barzahlung, Kartenzahlung
sowie Zahlung mit
unserem Gutschein



Copyright © Muang Thai 2017-2026 - Ausgabe 08/26

Muang Thai
RESTAURANT

Außer Haus 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



MUANG THAI · RESTAURANT
BECKERSTRASSE 2A · 85049 INGOLSTADT

Vegetarische Vorspeise

110 - Porpia Pak - 6,90

A1, E, F, G, I

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

18 - Som Tam Thai - 13,90

D, E, F

Thailändischen Papayasalat aus fein gehobelter, knackiger, grüner Papaya, langen Bohnen, Tomaten und Erdnüssen, mariniert mit Zitronensaft, Knoblauch und frische Chili - **auf Wunsch Vegan**

Hauptgerichte Vegetarisch

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

Wahlweise mit Tofu - extra 1,50

120 - Pad Pak - 13,80

A1, F, L, O

Brokkoli, Karotten, Champignons, Paprika, Chinakohl, Pak Choi, Zucchini, Morcheln und Sojasprossen in Austernsauce - **auf Wunsch Vegan**

123 - Massaman Pak - 13,80

B, D, E, F

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

126 - Pad Khing - 13,80

A1, D, F, O

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

127 - Gäng Daeng - 13,80

D

Rotes Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Peperoni, Paprika, Chinakohl, Zucchini, Dekoriert mit süßem Thai Basilikum - **Vegan**

170 - Pad Wunsen - 14,80

A1, C, F, O

gebratene Glasnudeln mit Brokkoli, Karotten, Morcheln, Chinakohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Ei mit Sojasoße - **auf Wunsch Vegan**

Wussten Sie schon?

kein Geschmacksverstärker

wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen auch bei unseren Zutaten achten wir darauf dass keine Geschmacksverstärker enthalten sind.

Hauptgerichte mit Rind

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

63 - Massaman Nua - 16,90

B, D, E, F

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

67 - Nua Pad Khing - 16,90

A1, D, F, O

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

Hauptgerichte mit Hähnchen

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

Wahlweise mit knusprigen Hähnchen - extra 1,50

31 - Massaman Gai - 15,20

B, D, E, F

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

32 - Gai Pad Gaprao - Original Thai Art - 15,20

A1, D, F, O

gehacktes Hähnchenfleisch gebraten und verfeinert mit frischen Chili und Knoblauch, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum in Sojasoße mit Spiegelei

37 - Gäng Daeng Gai - 15,20

B, D

Hähnchenfleisch mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Karotten, Zucchini, Bambusstreifen, Peperoni, Paprika, Dekoriert mit süßem Thai Basilikum

45 - Gai Prew Whan - 15,20

A1, F, O

Hähnchenfleisch gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Tomaten Gurke, Karotten, Brokkoli in süß-saurer Soße

151 - Khao Pad Gai - 15,20

A1, C, F, O

Hähnchenfleisch gebratener Reis, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Brokkoli und Ei mit Sojasoße garniert mit Gurke, Limetten, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Koriander

Vytal

unser Partner für Mehrweg

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



Hauptgerichte mit Ente

- alle Gerichte jeweils mit Reis -

71 - Pet Grob Pad Med Mamuang - 16,90

A1, F, H4, L, O

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

72 - Pet Grob Sam Rod - 16,90

A1, D, F, O

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-saurer Tamarindensoße mit Chili, Knoblauch, Koriander, fein geschnittene Paprika und Zwiebeln, sowie Champignon, Karotten, Brokkoli und Ananas, Dekoriert mit Peperoni und knusprigen Thai-Basilikum

73 - Pet Grob Prew Whan - 16,90

A1, F, O

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

75 - Gäng Daeng Pet Grob - 16,90

A1, B, D,

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

76 - Gäng Massaman Pet Grob - 16,90

A1, B, D, E

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

Hauptgerichte mit Garnelen und Fisch

19 - Yam Wunsen Talay - 16,90

A1, B, D, F, I, O

Meeresfrüchte mit Glasnudeln, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomate, Sellerie, Karotten, Morcheln und Koriander dekoriert mit frischen Salat (leicht warm ohne Reis)

81 - Gung Pad Med Mamuang - 16,90

A1, B, F, H4, L, O

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

83 - Gäng Daeng Gung - 16,90

B, D, O

Garnelen mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Zucchini, Peperoni, Paprika Dekoriert mit süßem Thai Basilikum - mit Reis

84 - Gäng Khiew Wan Gung - 16,90

B, D, O

Garnelen mit Grünem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Brokkoli, Bambusstreifen, Karotten, Zucchini, Peperoni, Paprika Dekoriert mit süßem Thai Basilikum - mit Reis

86 - Gäng Daeng Pla - 16,90

B, D

Tilapiafilet mit Rotem Curry in cremiger Kokosmilchsoße, Peperoni, Paprika, Karotten, Zucchini und fein geschnittene Limettenblätter - mit Reis

164 - Pad Thai Gung - 16,90

A1, C, D, E, O

gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, knusprigem Tofu, Chinakohl, Brokkoli, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Ei mit Tamarindensoße, garniert mit fein gehackten Erdnüssen und Zitrone

Dessert

131 - Gluai Tord - 5,50

A1, G

Knusprig gebackene Banane mit Kokosraspeln, Honig - 4 Stück

132 - Roti - 5,50

A1, G

Knuspriger thailändischer Pfannkuchen aus Blätterteig mit süßer, kondensierter Milch, Zucker

133 - Mango Stickyreis - 8,80

L

süßer Klebereis mit Kokosmilch, Mango und Sesam

Lieferung? kein Problem

...einfach über unseren Partner Lieferando bestellen



Thailändische Getränke

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

Dieses Angebot ist nur vorübergehend gültig. Informationen sowie Änderungen des Angebotes erhalten Sie auf unserer Webseite.