

das *Thai Asien-Haus*
steht für eine hohe *Qualität*

"Sawat die" bedeutet guten Tag, oder einfach "Hallo" auf Thailändisch. Wir heißen Sie in unseren Räumlichkeiten herzlich willkommen.

Unserem Team ist die Zufriedenheit unserer Gäste sehr wichtig, wir wollen nur das Beste bieten und das Beste kommt nicht von Ungefähr. Wir achten stets auf Qualität, Frische und Sauberkeit und versuchen uns stets immer weiter zu verbessern. Sämtliche Speisen werden von Grund auf aus hochwertigsten, frischen Zutaten zubereitet. Unser Frischfleisch stammt ausschließlich von der Metzgerei Spieler aus Lustenau. Das Gemüse beziehen wir wöchentlich frisch vom Fruchtexpress in Frastanz; alle speziellen Gemüsesorten und Kräuter bekommen wir direkt aus Thailand und das wöchentlich frisch per Luftfracht. In der warmen Jahreszeit ziehen wir das Gemüse sogar selbst in unserem eigenen Gemüsegarten in Frastanz. Garnelen, Tintenfische und Petersfisch-Filets erhalten wir tiefgekühlt vom Tiefkühlexpress, ebenfalls in Frastanz. Ansonsten verwenden wir hochwertigste Zutaten, welche größtenteils original aus Thailand importiert werden. Qualität geht jedoch stets mit einem bestimmten Preis einher, daher ist es leider notwendig, dass wir Preisanpassungen im Einkauf laufend in unsere Produkte einrechnen müssen.

Da manche Zutaten teilweise schwer in der gewünschten Qualität erhältlich sind, kann es vorkommen, dass einzelne Speisen dann nicht erhältlich sind.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen und angenehmen Aufenthalt.

Familie Hämmerle und MitarbeiterInnen

Mittwoch bis Samstag:	Küche:	Sonntag:
11:30 – 14:00	11:30 – 13:30	11:30 – 14:00
18:00 – 22:30	18:00 – 21:30	

Unsere Ruhetage sind Montag, Dienstag und alle Feiertage

- ✓ Bargeldlose Bezahlung ist nur bei aktivem Terminal möglich (nur Beträge ab 20€).
- ✓ Wir nehmen auch Schweizer Franken (nur Scheine, nur bis 100Fr.) - Retourgeld erfolgt in €.
- ✗ Wir nehmen keine 200€ und 500€ Scheine.

SPEISEN

Ein Wort zur Schärfe

Scharf oder nicht scharf, das ist hier die Frage. In Thailand wird im Allgemeinen ziemlich scharf gegessen. In Europe sind wir diese Schärfe nicht so gewohnt; deshalb versuchen wir die Schärfe entsprechend zu reduzieren, was aber nicht bei allen Gerichten gelingt. Man sollte schon etwas Schärfe vertragen, um Gerichte mit Chili-Symbolen ohne Probleme genießen zu können. Sollten Sie nur wenig oder nicht scharf essen können, bitten wir Sie, diese Gerichte unbedingt zu meiden.




Da die Schärfe in den von uns verwendeten Gewürzen, Currypasten und Würzpasten bereits enthalten ist und manche Spezialitäten nur in gewisser Schärfe gekocht werden können, sind die Gerichte mit den Chili-Symbolen auch nur so erhältlich, weniger ist hier leider nicht möglich.

Sollten Sie es aber noch schärfer lieben, können wir Ihnen diesen Wunsch möglicherweise auch erfüllen. Bitte teilen Sie uns dies bei Ihrer Bestellung mit; doch Vorsicht, das ist dann wirklich scharf und nur auf eigene Verantwortung, denn ein nachträgliches Reduzieren der Schärfe ist nicht mehr möglich; verständlicherweise übernehmen wir hier keinerlei Verantwortung. Nach oben hin sind uns auch Grenzen gesetzt, wir kochen nicht schärfer als unten in der Tabelle angegeben. Als zusätzliche Scharfmacher können Sie gerne den frisch zubereiteten Chili-Dip "Prik Nam-Pla" oder frisch gehackte Chilis bestellen, die auch sehr sehr scharf sind.



Die als nicht scharf bezeichneten Gerichte werden auch in Thailand nicht scharf oder nur wenig scharf gegessen, da manche Gewürze mit der Chili-Schärfe nicht gut harmonieren. Lassen Sie sich von uns beraten welche Gerichte wie scharf gekocht werden können.

Achtung! Wir arbeiten ausschließlich mit Naturprodukten; da kann es durchaus vorkommen, dass die angegebenen Schärfegrade bis zu einer Stufe nach oben oder nach unten variieren können.

unsere Schärfegrade / degrees of spiciness

1 	scharf - hot - piquant
2 	extra scharf - extra hot - extra piquant
3 	sehr scharf - very hot - très piquant (nur bei Suppen & Currys möglich / only available for soups and curries)

Besonderheiten - Achtung: nur auf Anfrage / Attention: available on request only

	Glutenfrei - glutenfree - sans gluten
	Vegetarisch/Vegan - vegetarian/vegan

Vorspeisen - Appetizers

Gebackene Frühlingsrollen

Garniert mit einem pikant gewürzten Gurkensalat. Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit feiner Füllung aus Gemüse, etwas gemischtem Hackfleisch (vom Huhn und Schwein) und Glasnudeln, raffiniert gewürzt, oder Frühlingsrollen ohne Fleisch nur mit Gemüse gefüllt, welche wesentlich kleiner sind; deshalb servieren wir hier drei Stück.

Gedämpfte Vorspeisen

Gedämpfte Siu-Mai (6 Stück Wantanteigtaschen) oder Har-Kaw (5 Stück Reisteigtaschen) mit je einer feinen Füllung, serviert im originalen Bambusdampfkorbchen mit einem würzigen Chilisaucen-Dip (sehr scharf) und einem Sojasaucen-Dip.

1 Hausgemachte Frühlingsrolle | ปอเปี๊ยะไทยทอด 7,30
Po-Pia Thai Taut | Home-made Spring roll | Rouleaux de Printemps maison

2 Frühlingsrollen ohne Fleisch | ปอเปี๊ยะผักทอด 7,30
Po-Pia Phak Taut | Spring rolls without meat | Rouleaux de Printemps végétarien

3 Gedämpfte Siu-Mai mit Hühnerfleisch im Wantanteig | ขนมน้ำจิ้มไก่ 8,40
Khanom-Jiep Gai | Steamed chicken siu mai | Cuits à la vapeur siu mai poulet

4 Gedämpfte Har-Kaw mit Garnelen im Reisteig | ฮะเก๋าหนึ่ง 10,10
Har-Kaw Nüng | Steamed shrimp crystal dumplings | Cuit à la vapeur dumplings cristal de crevette

Thai Suppen

Die würzige Hühnersuppe mit Kokosmilch, oder die traditionelle Thailändische Nationalsuppe, nämlich die scharf-saure Garnelensuppe "Tom-Yam Gung", die alle stets frisch zubereitet werden und eine große Anzahl an frischen Kräutern und Gewürzen enthalten, sind eine ideale Vorspeise für alle Suppenliebhaber.

Gegrillte Spießchen

4 Stück Satay-Spießchen, das ist saftig-zartes Hühnerfleisch auf Bambusspießchen. Diese Spießchen sind mit einer typisch und intensiv abgeschmeckten Sauce mariniert. Serviert werden sie mit einem raffiniert-pikanten Erd-nuss-Saucen-Dip und garniert mit pikant gewürztem gemischtem Salat.

5 Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch | ต้มขาไก่ถ้วยเล็ก 8,40
Tom-Kha Gai Lek | Soup with chicken and coconut milk - | Soupe de poulet de noix de coco



6 Scharf-saure Garnelensuppe | ต้มยำกุ้งถ้วยเล็ก 11,70
Tom-Yam Gung Lek | Hot and sour shrimp soup | Soupe piquante de crevette géante, à la citronnelle



7 Hühnerfleisch-Spießchen in Zitronengras-Kokosmilch-Marinade | ไก่เสียบไม้รสตะไคร้ 9,70
Gai Sate Rod Takrai | Chicken satay in lemongrass marinade | Petite broche de viande de poule dans Marinade lait de coco d'herbe de citron

Hauptspeisen - Main Dishes

Thai Hauptspeisen-Suppen

Diese Suppen als Hauptspeise begeistern immer wieder aufs Neue. Vor allem die scharf-saure Garnelensuppe "Tom-Yam Gung" gilt als die traditionelle Thailändische Nationalsuppe schlechthin und ist sehr beliebt. Durch die große Menge verschiedenster frischer Gewürze ist sie in jeder Hinsicht zu empfehlen. Die Suppen werden in einer Schale serviert und dazu als Beilage Jasminreis auf einem Teller. Übrigens, in Thailand wird kein Brot gegessen.

8 Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch mit Reis | ต้มขาไก่ถ้วยใหญ่   **16,80**
Tom-Kha Gai Yai | Soup with chicken and coconut milk with rice | Soupe de poulet de coco avec du riz nature

9 Scharf-saure Garnelensuppe mit Reis | ต้มยำกุ้งถ้วยใหญ่   **23,40**
Tom-Yam Gung Yai | Hot and sour shrimp soup with rice | Soupe piquante de crevette géante, à la citronnelle avec du riz nature



Gebratene Currys

Diese Gerichte werden in Thailand kurz "Pad Pet" genannt und sind in dort sehr beliebt.



Im Wok wird zuerst im erhitzten Öl Knoblauch mit der roten Currypaste (scharfe Paste von frischen Gewürzen und Kräutern) kurz angebraten, dann wird das Fleisch dazugegeben und noch das Gemüse (Zwiebeln, Bambus, eventuell Bohnen und etwas Paprika). Zum Schluss wird noch frisches Basilikum darunter gemengt.



Thai Currys mit Kokosmilch


Diese Currys (rot oder grün) werden aus einer scharfen Paste von frischen Gewürzen und Kräutern mit Kokosmilch gekocht. Dadurch enthalten sie viel geschmackvolle Sauce mit einem "Touch" Kokosmilch. Serviert werden sie getrennt in einer Schale, der Jasminreis kommt als Beilage separat auf einem Teller. Beim Essen wird die gewünschte Menge des Currys mit dem Löffel über den Reis gegeben.



10 Gebratenes Hühnerfleisch in Curry mit Reis | ไก่ผัดเผ็ด   **15,30**
Gai Pad Pet | Stir fried chicken in curry with rice | Poulet sauté au curry avec du riz nature

11 Gebratenes Rindfleisch in Curry mit Reis | เนื้อผัดเผ็ด  **19,30**
Nua Pad Pet | Stir fried beef in curry with rice | Bœuf sauté au curry avec du riz nature

12 Gebratene Garnelen & Tintenfisch in Curry mit Reis | กุ้งปลาหมึกผัดเผ็ด   **21,90**
Gung Pla-Mük Pad Pet | Stir fried shrimps and squid in curry with rice | Crevettes et calamars sautés au curry avec du riz nature

13 Grüner Hühnercurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเขียวหวานไก่   **16,80**
Gäng Keow-Wan Gai | Green chicken curry with coconut milk and rice | Poulet mariné au curry vert et lait de coco avec du riz nature


14 Roter Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเผ็ดเนื้อ  **21,20**
Gäng Pet Nua | Red beef curry with coconut milk and rice | Bœuf mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature

15 Ananascurry mit Garnelen und Kokosmilch, mit Reis | แกงคั่วกุ้งสับประรด   **26,90**
Gäng Kua Gung Sapparod | Pineapple curry with coconut milk and shrimps, with rice | Ananas et crevettes marinés au curry rouge et lait de coco avec du riz nature

Gebratenes aus dem Wok

Diese Zubereitungsart ist in Thailand sehr beliebt. Die Zutaten werden dabei nur kurz bei großer Hitze angebraten und bleiben dadurch knackig und behalten die ganzen Nährstoffe und Vitamine. Der Jasminreis ist Beilage.



16 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer und Reis | ไก่ผัดขิง  **14,60**
Gai Pad King | Stir fried chicken with ginger and rice | Poulet au gingembre sautés avec du riz nature

17 Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Reis  **15,30**
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Gai Pad Med Ma-Muang Himapan | Stir fried chicken with cashew kernels and rice | Poulet et noix cajou sautés avec du riz nature

18 Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Reis | ไก่ผัดผักรวมมิตร  **14,60**
Gai Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried chicken with vegetables and rice | Poulet et légumes mixtes sautés avec du riz nature

19 Gebratenes Hühnerfleisch süßsauer mit Reis | ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน **14,60**
Gai Pad Piau-Wan | Stir fried chicken sweet and sour with rice | Poulet sauté à la sauce aigre-douce avec du riz nature

20 Gebratenes Rindfleisch in Austernsauce mit Reis | เนื้อผัดน้ำมันหอย **18,40**
Nüa Pad Nam-Man Hoi | Stir fried beef with oyster sauce and rice | Bœuf et légumes mixtes sautés avec du riz nature

21 Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Reis | ผัดกะเพราเนื้อ   **19,90**
Pad Kaprau Nüa | Stir fried beef with basil leaves and rice | Bœuf sauté au Basilic avec du riz nature




Wussten Sie.... dass die Thailändische Küche völlig eigenständig ist? Sie lässt sich mit den übrigen Küchen Asiens weder verwechseln noch vergleichen, wenn sie auch deren Einflüsse durchaus nicht leugnen mag. Die Methode des Pfannenrührens und die Vorliebe für Hühnerfleisch und Nudeln wurden von den Chinesen übernommen. Aus der Malaysischen und Indischen Küche stammen die intensiven Gewürze, die Liebe zur Chili-Schärfe und die Idee der Currys.


So hat sich aus vielen, unterschiedlichsten Komponenten eine einzigartige Küche entwickelt, die leichter, frischer, bekömmlicher, delikater und würziger ist als alles, was man sonst in Asien kennt.



Fisch und Meeresfrüchte



Diese Gerichte werden zum Teil auch im Wok gebraten.

Der Fischcurry, aus Petersfisch-Filet, ein Edelfisch aus Neuseeland ohne Haut und ohne Gräten, wird aus einer scharfen Currypaste von frischen Gewürzen mit Kokosmilch wie die anderen Currys gekocht. Als Beilage servieren wir stets gedämpften Jasminreis.

22 Gebratene Garnelen mit Gemüse und Reis | กุ้งผัดผักรวมมิตร  **23,40**
Gung Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried shrimps with vegetables and rice | Crevettes et légumes mixtes sautés avec du riz nature

23 Gebratener Tintenfisch mit Ingwer und Reis | ปลาหมึกผัดขิง  **18,40**
Pla-Mük Pad King | Stir fried squid with ginger and rice | Calamars et gingembre sautés avec du riz nature

24 Gebratener Tintenfisch in Curry mit Reis | ปลาหมึกผัดเผ็ด   **19,30**
Pla-Mük Pad Pet | Stir fried squid in curry with rice | Calamars sautés au curry avec du riz nature

25 Fischcurry mit Kokosmilch und Reis | แกงจืดปลา   **22,70**
Gäng Chuu-Chii Pla | Fish curry with coconut milk and rice | Poisson mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature

Gebratene Reisgerichte

Gedämpfter Jasminreis wird mit einem Ei und den anderen Zutaten vermischt und zusammen im Wok gebraten. Dieses Gericht kann nicht scharf gekocht werden, da sich die Schärfe hier nicht verteilt.


Diese Art der Zubereitung ist für unsere Köchinnen besonders anstrengend. Gebratene Reisgerichte gibt es nur als komplette Hauptgerichte.


Gebratene Nudelgerichte


Die Nudeln werden mit einem Ei und den anderen Zutaten vermischt und zusammen im Wok gegart. Da die Schärfe im verwendeten Gewürz schon vorhanden ist, gibt es dieses Gericht nur scharf.

Diese Art der Zubereitung ist für unsere Köchinnen besonders anstrengend. Gebratene Nudeln gibt es nur als komplette Hauptgerichte.

26 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | ข้าวผัดไก่  **16,10**
Khao Pad Gai | Fried rice with chicken and vegetables | Riz thaï sauté avec poulet et légumes mixtes



27 Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse | ข้าวผัดกุ้ง  **24,90**
Khao Pad Gung | Fried rice with shrimps and vegetables | Riz thaï sauté avec crevettes et légumes mixtes



28 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดไก่  **16,10**
Ba-Mie Lüang Pad Gai | Pan fried noodles with Chicken and vegetables | Nouilles sautées avec poulet et légumes mixtes


29 Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดกุ้ง  **24,90**
Ba-Mie Lüang Pad Gung | Pan fried noodles with shrimps and vegetables | Nouilles sautées avec crevettes et légumes mixtes


Gerichte ohne Fleisch



Kurz angebratenes knackiges Gemüse oder aber gebratener Tofu mit Gemüse, beides mit Jasminreis als Beilage, pfannengerührte schmackhafte Thailändischen Nudeln oder gebratener Reis, beide mit dem Gemüse und einem Ei zusammen gegart, oder aber roter oder grüner Gemüsecurry, wahlweise auch mit Tofu; wer kein Fleisch essen möchte, dem bieten wir hier eine gute Alternative. Dieses Angebot versuchen wir laufend zu erweitern.



30 Gebratenes Gemüse mit Reis | ผัดผักรวมมิตร   **14,10**
Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried vegetables with rice | Légumes mixtes sauté nature avec du riz nature

31 Gebratener Tofu mit Gemüse und Reis | เต้าหู้ผัดผัก   **14,10**
Tow-Huu Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried Tofu with vegetables and rice | Tofu et légumes mixtes sautés nature avec du riz nature



32 Gebratener Reis mit Gemüse | ข้าวผัดผัก  **15,60**
Khao Pad Phak | Fried rice with vegetables | Riz thaï sauté avec légumes mixtes

33 Gebratene Nudeln mit Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดผัก  **15,60**
Ba-Mie Lüang Pad Phak | Pan fried noodels with vegetables | Nouilles sautées avec légumes mixtes

34 Grüner Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเขียวหวานผัก   **16,30**
Gäng Keow-Wan Phak | Green vegetable curry with coconut milk and rice
Légumes mixtes mariné au curry vert et lait de coco avec du riz nature

35 Roter Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเผ็ดผัก   **16,30**
Gäng Pet Phak | Red vegetable curry with coconut milk and rice
Légumes mixtes mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature

Reis

50 Eine zusätzliche Portion Reis | ข้าวสวย   **2,90**
Khao Suay | One more Rice | Riz nature, portion supplémentaire

das Küchen-Team



Thida



Nakhon Si Thamarat



Krabi



Bachelor Degree - Family & Children Development



Grünes Curry



Somjit



Nakhon Rachasima



Ko Samet



Köchin



Rotes Curry



Kanokwan



Nakhon Ratchasima



Nakhon Rachasima



Küchenhilfe, Raumpflege






Nudeln

Nachspeisen - Desserts



Thailändische Süßigkeiten



Diese gedämpften oder gebackenen Süßspeisen sind ein würdiger Abschluss für ein gutes Thailändisches Essen. Bitte beachten Sie aber, dass wir diese Desserts, nur solange die Küche geöffnet ist, also bis 21:30 oder kurz danach, anbieten können. Je nach Auslastung der Küche ist das eine oder andere Dessert nicht immer erhältlich. Die beiden **Süßspeisen im Bananenblatt** erfordern eine längere Zubereitungszeit, bitte **frühzeitig bestellen** oder vorbestellen.

36 Kokosnussbällchen mit feiner Füllung | ขนมต้ม   **6,60**
Khanom Tom | Coconut balls with a fine filling | Petite boules de noix de coco avec fourrés

37 Mango auf Kokos-Klebreis | ข้าวเหนียวมะม่วง   **8,90**
Khao-Niao Ma-Muang | Mango on sticky coconut rice | Riz gluant au lait de coco et á la mangue

38 Gebackene Bananenbällchen im Teigmantel | กล้ายทอด **6,60**
Gluy Taut | Deep fried banana balls in crust | Faire frire petite boule de banane en pâte


39 Bananen-Klebreiskuchen im Bananenblatt | ข้าวต้มมัด | ca. 40 Minuten Wartezeit   **6,60**
Khao Tom Mad | Banana sticky rice cake in banana leaf | Gâteaux riz gluant au banane


40 Kokosnusskuchen im Bananenblatt | ขนมใส่ไส้ | ca. 40 Minuten Wartezeit   **7,30**
Kanom Sai-Sai | Coconut cake in banana leaf | Gâteaux noix de coco



Eisdesserts

Unsere Eisdesserts sind nicht alltäglich. Als Thailändisches Restaurant sind hier natürlich viele Thailändische Einflüsse in unseren Kreationen zu finden. Wir haben uns beim Komponieren dieser Desserts sehr viel Mühe gegeben in der Hoffnung, für Ihren Geschmack das Richtige anbieten zu können. Da wir viele Eissorten von einem Hersteller aus Italien beziehen kann es manchmal sein, dass die eine oder andere Sorte für kurze Zeit nicht verfügbar ist. Wir bitten Sie dafür um Verständnis. Alle unsere Eiskreationen sind bis 15 Minuten vor Geschäftsschluss erhältlich.

E 1 Bangkok Royal  **6,60**
Königlich Thailändisches Eisvergnügen: Je eine Kugel Himbeereis, Ananassorbet und Vanilleeis, mit Schlagobers, Grenadine und Haselnusskrokant

E 2 Southern Thailand  **6,60**
Südthailandfeeling vom Feinsten: Je eine Kugel Mangosorbet, Ananassorbet und Vanilleeis, mit Schlagobers, Mangosauce und Haselnusskrokant


E 3 The Beach mit Alkohol  **9,60**
Das ultimative Eis-Erlebnis wie am Strand von Thailand: Je eine Kugel Kokoseis, Bananeneis und Ananassorbet, mit Schlagobers, Haselnusskrokant und 2 cl Rum

E 4 Phuket Fantasy

 6,60

Als wäre man direkt in Phuket: Je eine Kugel Kokoseis, Bananeneis und Schokoladeneis, Mit Schlagobers, Schokosauce und Haselnusskrokant

E 5 Banana Dream

 7,30

Der Klassiker par excellence: Zwei Kugeln Bananeneis und eine Kugel Vanilleeis, mit Bananenstücken, Schlagobers, Schokosauce und Mandelsplitter

Eisdrinks


Auch unsere Eis-Drinks sind etwas Besonderes. Wir haben uns beim Kreieren dieser Drinks wie bei den Eis-Desserts auch sehr viel Mühe gegeben und hoffen, dass für Ihren Geschmack das Richtige dabei ist.

E 6 Mango Freezer

 4,00

Erfrischung pur: Eine Kugel Mangosorbet in eiskaltem Mangosaftgetränk


E 7 Ice-Coffee mit richtigem doppeltem Espresso

 7,30

Frischer doppelter Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Schokoflocken

Kinder-Eis

E 8 Holiday-Kid's Ice Dream

 4,70

Je eine Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis, mit Schlagobers, Schokosauce und Smarties

Unsere Eissorten

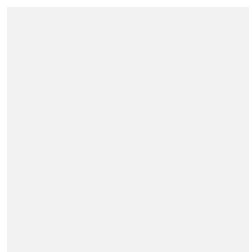
Sie können auch aus allen unseren Eissorten selbst eine beliebige Kombination zusammenstellen. Es gibt die Möglichkeit eine, zwei oder drei Kugeln Eis jeweils mit oder ohne Schlagobers, Schokoladensauce, Mangosauce, Haselnusskrokant, oder auch ganz ohne Ergänzung und Dekoration zu bestellen.

Vanilleeis, Bananeneis mit Bananenstückchen, Kokoseis, Schokoladeneis (dunkle Schokolade), Himbeereis mit Himbeerstückchen, Mangosorbet und Ananassorbet

das Service-Team



Harald



neuer Lehrling



Patthawin



Lustenau



?



Phuket



Ko Phayam



?



Khao Lak



Ingenieur HTL
Maschinenbau



Restaurantfachfrau/mann



Servierhilfskraft



Gebratenes mit Basilikum




?



Gebratenes Curry

Allergene Stoffe in Speisen

Wir haben eine spezielle glutenfreie Sojasauce, die wir gerne auf Wunsch für die mit  gekennzeichneten Gerichte verwenden, damit diese Speisen auch bei Glutenunverträglichkeit ohne Probleme bestellt werden können.

Glutenhaltiges Getreide "A":

In allen Gerichten außer den Speisen 6, 7, 9, 35, 36, 40, in Kaffeekekse, in Dekorhippen, in allen Bieren und Whiskys

Krebstiere "B":

In den Gerichten 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 22, 24, 25, 27, 29, 34 und 35

Eier "C":

In den Gerichten 26, 27, 28, 29, 32, 33, 38 und in Dekorhippen

Fisch "D":

In allen Gerichten außer den Speisen 1, 2, 3, 4, 7, 36, 37, 38, 40 und E1 - E8

Erdnüsse "E":

Im Gericht 7, im Erdnussaucendip

Soja "F":

In allen Gerichten außer den Speisen 36, 37, 40, E1 - E3, E6 und in Kaffeekekse

Milch oder Lactose "G":

Im Gericht 38, in allen Eissorten außer im Ananassorbet, in allen Eiszubereitungen, in Dekorhippen, im Schlagobers, im Kaffeerahm und im Baileys

Schalenfrüchte (auch Nüsse) "H":

In den Gerichten 17, 37, 38, F1, E1 - E5, E7, E8, im Amaretto Mandellikör und in Zubereitungen daraus

Sesamsamen "N":

In den Gerichten 3, 4

Sulfite "O":

In den Gerichten E3, E4, im Kokoseis, in allen Weinen, Schaumweinen, Martini, Lillet und in allen Zubereitungen daraus




Weichtiere "R":

In allen Gerichten außer den Speisen 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 36, 37, 38, 40, E1 - E8



Zu Ihrer Information

Achtung! Wir arbeiten ausschließlich mit Naturprodukten; da kann es durchaus vorkommen, dass die angegebenen Schärfegrade bis zu einer Stufe nach oben oder nach unten variieren können.

unsere Schärfegrade / degrees of spiciness

1 	scharf - hot - piquant
2 	extra scharf - extra hot - extra piquant
3 	sehr scharf - very hot - très piquant (nur bei Suppen & Currys möglich / only available for soups and curries)

Besonderheiten - Achtung: nur auf Anfrage / Attention: available on request only

	Glutenfrei - glutenfree - sans gluten
	Vegetarisch/Vegan - vegetarian/vegan

Bitte beachten Sie! Bei glutenfreier und bei vegetarisch/veganer Zubereitungsart müssen wir spezielle Würzsauces verwenden, die in Thailand nicht sonderlich gebräuchlich sind; das kann sich dadurch auf den Geschmack der Speisen auswirken und kann von uns nicht weiter beeinflusst werden.