

## **Herzlich willkommen im Jahr 2024!**

Wir starten das neue Jahr mit einer frischen Brise exotischer Aromen und aufregender Geschmacksexplosionen. Aufgrund der aktuellen Herausforderungen wie der Mehrwertsteuererhöhung auf 19% und gestiegener Kosten für Mindestlohn und Rohstoffe, haben wir unsere Preise angepasst. Dennoch bleiben Qualität und Genuss für Sie an erster Stelle!

Tauchen Sie ein in die Vielfalt der thailändischen Küche, die für ihre harmonische Kombination aus frischen Zutaten, intensiven Gewürzen und köstlichen Aromen bekannt ist. Unsere Gerichte werden mit Liebe zubereitet und spiegeln die kulinarische Vielfalt Thailands wider.

Viele unserer Gerichte können aufgrund der unveränderten Mehrwertsteuer mit nur geringfügigen Preisänderungen bestellt werden. Genießen Sie weiterhin unsere Köstlichkeiten zu einem erschwinglichen Preis!

Von würzigen Currygerichten über aromatische Nudelsuppen bis hin zu erfrischenden Salaten – wir laden Sie ein, mit uns auf eine Geschmacksreise zu gehen. Entdecken Sie die Magie der thailändischen Küche und lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verzaubern.

Trotz der Herausforderungen des neuen Jahres freuen wir uns darauf, Sie mit unserer einzigartigen Auswahl zu verwöhnen. Wir sind fest davon überzeugt, dass unsere Speisen nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz ansprechen werden.

Bitte beachten Sie unsere neuen Öffnungszeiten:

Wir öffnen nun von 17:45 bis 22:00 Uhr, wobei die warme Küche von 18:00 bis 21:30 Uhr für Sie bereit steht.

Bestellen Sie jetzt und lassen Sie sich von der thailändischen Gastfreundschaft und der Kunst des Genießens inspirieren. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen ein köstliches Jahr 2024!

Ihr Sala Thai Team.

## Vorspeisen

### **Suppen**

#### **Tom Yam** (ต้มยำ) scharf

Scharf-saure Suppe mit Garnelen oder Hühnerfleisch ,  
Kafirblättern, Zitronengras, Galanga, Limettensaft, Chili,  
Pilze und Korianderblättern

401	mit Hühnerbrustfilet	7,20
402	mit Garnelen	8,40

#### **Tom Kha** (ต้มข่า) scharf

Kokosnußsuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch,  
Kokosnußmilch, Galanga, Zitronengras, Kafirblättern,  
Limettensaft, Chili, Pilze und Korianderblättern

406	mit Gemüse	7,20
407	mit Hühnerbrustfilet	7,80
408	mit Garnelen	10,80

#### **Wan Tan** (เกี๊ยวน้ำ)

(Reisteignudeln) Suppe mit Schweinefleisch- oder  
Garnelenfüllung

411	mit Schweinefleisch	7,20
412	mit Garnelen	10,80

## **Gaeng Tschued Wunsen**(แกงจืดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnenstärke) Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse

413	mit Gemüse (vegetarisch)	6,60
414	mit Hühnerbrustfilet	7,20

## **Guiteau Ganeg** scharf(ก๋วยเตี๋ยวแกง)

415	Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen und Thai-Rot Curry in Kokosnußmilch	10,20
-----	--	-------

## **Snacks**

### **Popia**(ปอเปี๊ยะ)

416	Knusprige Minifrühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Morcheln	6,60
-----	--	------

### **Satee**(สะเต๊ะ)

Gegrilltes Fleischspießchen mit Erdnußsauce auf Feuer gegrillt

417	mit Hühnerbrustfilet	7,20
419	mit Garnelen	10,80

### **Gung Thod**(กุ้งทอด)

420	Garnelen mit knusprigen Teigmantel in süß -sauer Sauce	12,50
-----	--	-------

### **Giew Grohb**(เกี๊ยวกรอบ)

Wan Tan (Teigtasche mit Fleischfüllung) gebacken

421	mit Schweinefleisch	6,60
422	mit Garnelen	10,80

**Thod Man** (ทอดมัน)

423 Frittiertes Tatar aus Fischfilet und Garnelen  
mit pikanten Gewürzen 11,40

**Lingee Sai Gai**(ลิ่งจีไส้ไก่)

424 Lychees gefüllt mit Hühnerfleisch  
im knusprigen Teigmantel 13,80

**Nue Lao**(เนื้อลาว)

425 Rindfleisch (ca. 180g) mit Zitronengras in pikanter Panade 11,40

**Kao Griab**(ข้าวเกรียบ)

426 Krabbenbrot 4,20

**Pak Tschub Paeng Thod**(ผักชุบแป้งทอด)

427 Gemüse im knusprigen Teigmantel 7,20

**Ruam Mid Teller**(ของทอดห้าอย่าง)

428 Vorspeisenteller bestehend aus 13,80

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet und Schweinefleisch (siehe Nr. 417/418)
- Nue Lao (ca. 120g) (siehe Nr. 425)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)

**Ruam Mid Platte**(ของทอดรวมมิตร)

429 Vorspeisenplatte ab 2 Personen pro Person 13,20

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet (siehe Nr. 417)
- Gung Thod (siehe Nr. 420)
- Giew Grob mit Schweinefleisch (siehe Nr. 421)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)
- Pak schub Paeng Thod (siehe Nr. 427)

### **Som Tam** scharf

- 430 Scharfer Papayasalat nach Thailändischer Art 14,90  
mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chili und Erdnüsse

### **Yam** scharf(ยำ)

Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 431 mit Rindfleisch 11,90  
433 mit Garnelen 14,40  
435 mit Hühnerfleisch, Garnelen und Cashewnüsse 14,90

### **Yam Wunsen** scharf(ยำวุ้นเส้น)

Glasnudelsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 434 mit Schweinehackfleisch 11,90  
436 mit Garnelen, Ananas und Kokosnußmilch 14,90

### **Laab** scharf(ลาบ)

Gehackter Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 437 mit Hühnerbrustfilet 11,90  
438 mit Rindfleisch 14,40  
439 mit Entenbrustfilet (ca. 200 g) 14,40

### **Salat** (สลัด)

- 440 Gemischter Salat 6,60  
442 Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Erdnußsauce 11,40  
443 Gemischter Salat mit Garnelen 12,60

# Hauptgerichte

## *Fruchtgerichte*

### **Priew Wan**(เปรี้ยวหวาน)

Ein fruchtiges Gericht - mit Tomaten, Gurken, Ananas und verschiedenen Gemüse gebraten in süß-saure Sauce.

444	vegetarisch	17,40
445	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
447	mit knuspriger Ente	21,80

### **Pad Nam Mamuang**(ผัดน้ำมะม่วง)

Ein fruchtiges Gericht - mit Ananas, Mango und verschiedenen Gemüse gebraten in hausgemachter Mangosauce

448	vegetarisch	17,40
449	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
450	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
450f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	25,80
451	mit knuspriger Ente	21,80

## **Nicht scharfe Gerichte**

### **Pad Pak**(ผักผัก)

Ein mildes Gericht - mit oder auch ohne Fleisch gebraten  
mit verschiedenen Gemüse in Sojasauce

455	vegetarisch	16,20
456	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	16,50
457	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	17,60
457f	mit Rinderfilet (ca.200g)	24,50
459	mit knuspriger Ente	19,80

### **Pad Med Mamuang Himmapan**(ผักเม็ดมะม่วง)

Ein klassisches Gericht - gebraten mit delikatsten Cashewnüssen,  
Lauch, Zwiebeln und verschiedenen Gemüse

460	vegetarisch	17,40
461	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
462	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	19,80
462f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	25,80
463	mit knuspriger Ente	21,80

### **Param Long Song**(พระรามลงสรง)

Ein beliebtes Gericht - unter den nicht scharfen Gerichten - gebraten  
mit Thai-Gemüse und hausgemachter Erdnußsauce

464	vegetarisch (mit Gemüse in knusprigen Teigmantel)	19,80
465	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	22,20
466	mit knuspriger Ente	25,80

### **Pad Gratiam Prik Thai**(ผักกระเทียมพริกไทย)

Ein für Nichtvegetarier interessantes Gericht - gebraten mit Fleisch  
nach Wahl in Knoblauchsauce und Pfeffer –ohne Gemüse-

467	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	19,80
468	mit Rindfleisch (ca. 220g)	21,80

### **Pad Pak Wunsen**(ผัดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnen hergestellt) - gebraten mit verschiedenen Gemüse – ein Vegetariergericht

469	vegetarisch	17,40
470	vegetarisch mit Tofu	18,60
471	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
472	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
472f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	25,80

### **Pad Krathiah**(ผัดกะทิ)

Fleischgericht gebraten mit Zitronengras, Kokosnußmilch, Ananas, Chili und verschiedenen Gemüse

474	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
475	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
475f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	25,80

### **Pad Pak Bung**(ผัดผักบุ้ง)

Fleischgericht gebraten mit Thai-Gemüse und Austernsauce

476	vegetarisch	19,80
477	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	22,20
478	mit Rindfleisch (ca. 200g)	23,30
478f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	28,20
479	mit knuspriger Ente	23,30



## **Scharfe Gerichte**

### **Pad Graprau**(ผักกะเพรา) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit scharfen Basilikum und Chili

480	vegetarisch	17,40
481	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
482	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
482f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	24,50

### **Pad Khing**(ผักขิงอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Ingwer und Morcheln

483	vegetarisch	17,40
484	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
485	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
485f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	24,50

### **Pad Prik Orn**(ผักพริกอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Chili und Peperoni

486	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
487	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80

### **Pad Trakray**(ผักตะไคร้) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zitronengras und Chili

489	vegetarisch	17,40
490	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,60
491	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80
491f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	25,80

## Currygerichte

### **Panaeg Mapro Orn**(แพนงมะพร้าวอ่อน) scharf

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, und Limettenblätter (fast kein Gemüse)

492	mit Hühnerbrustfilet (ca. 250g)	19,80
493	mit Rindfleisch (ca. 220g)	21,20
493f	mit Rinderfilet (ca. 220g)	26,80
495	mit knuspriger Ente	23,50

### **Gaeng Ped**(แกงเผ็ด) scharf

Gaeng Ped Curry, bekannt auch als Roter Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

496	vegetarisch	18,20
497	vegetarisch mit Tofu	18,60
498	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	19,80
499	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und exotischen Früchten	19,80
500	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Lychees	19,80
501	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Ananas	19,80
502	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Kuerbis	19,80
503	mit Rindfleisch (ca. 200g)	21,20
503f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	26,80
505	mit knuspriger Ente	23,50
506	mit knuspriger Ente und exotischen Früchten	23,50
507	mit Hühnchen, Garnelen und exotischen Früchten	23,50

### **Gaeng Kiew Wan**(แกงเขียวหวาน) **scharf**

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Gruener Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

508	vegetarisch	18,20
509	vegetarisch mit Tofu	18,60
510	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	19,80
511	mit Rindfleisch (ca. 200g)	21,20
511f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	26,80
513	mit knuspriger Ente	23,50

### **Gaeng Masman**(แกงมัสมั่น) **scharf**

Gaeng Masman Curry, bekannt auch als Masman Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, rote Zwiebeln) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüsse

514	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	19,80
515	mit Rindfleisch (ca. 200g)	21,20
515f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	26,80
522	vegetarisch mit Tofu	19,80

### **Gaeng Gari**(แกงกะหรี่) **scharf**

Gaeng Gari Curry, bekannt auch als Gelbes Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, Knoblauch) mit Bambussprossen

517	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	19,80
518	mit Rindfleisch (ca. 200g)	21,20
518f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	26,80

### **Gaeng Pa** (แกงป่า) – SEHR SCHARF!

Gaeng Pa, ist ein Curry ländlicher Art (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) ,d.h. dieser Curry wird mit frischen Chili, Thai-Kräutern angemacht, ohne Kokosnußmilch und verschiedenen Gemüse

520	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	23,60
521	mit Rindfleisch (ca. 200g)	24,20

### **Gaeng Lueang** (แกงเหลือง) – EXTREM SEHR SCHARF!

Gaeng Lueang, ist ein gelber Curry, der von Süden Thailands kommt, nicht zu verwechseln mit Masman oder Gali Curry (gemahlen aus getrockneten und frischen Chili Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) , ähnlich Wie Gaeng Pa wird dieser Curry auch ohne Kokosnußmilch zubereitet und mit Thai-Kräutern gewürzt,

523	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	25,20
524	mit Rindfleisch (ca. 200g)	26,80

### **Pad Pong Gari** (ผัดผงกะหรี่) scharf

Currygericht mit verschiedenen Gemüse und Fleisch

526	vegetarisch	17,40
527	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	18,60
528	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,80

## **Fischgerichte**

### **Panaeng Maprao Orn** (แพนงมะพร้าวอ่อน) **scharf**

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, Limettenblätter (fast kein Gemüse)

533	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	23,30
534	mit Garnelen	23,30
535	mit Riesengarnelen	28,30

### **Pla Lad Khing** (ปลาทอดน้ำขอสจิง) **scharf**

Fisch nach Wahl gebraten mit verschiedenen Gemüse, Ingwer und Morcheln

544	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	26,50
545	mit Garnelen	26,50

### **Priew Wan**(เปรี้ยวหวาน)

Fisch nach Wahl mit Tomaten, Ananas und verschiedenen Gemüse in süß-saure Sauce

549	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	21,30
550	mit Garnelen	23,30
551	mit Riesengarnelen	28,30

### **Gaeng Te Po**(แกงเทโพ) scharf

Gaeng Te Po, (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Thai-Gemüse, Kokosnußmilch und Fisch nach Wahl

556	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	25,80
557	mit Garnelen	24,50
558	mit Riesengarnelen	28,30

### **Pad Gratiam Prik Thai**(ผักกระเทียมพริกไทย)

Fisch nach Wahl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer

562	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	21,30
563	mit Garnelen	23,30

### **Gaeng Kiew Wan**(แกงเขียวหวาน) scharf

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Grüner Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

566	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	23,30
567	mit Garnelen	24,50
568	mit Riesengarnelen	28,30

## **Spezialitäten**

### **Pla Sawan**

- 809 Pangasiusfilet in sauer-scharfen Sauce, Cashewnüssen, Zitronengras und Chili (warm) 22,60

### **Talae Sai**

- 810 Riesengarnelen und Tintenfisch im knusprigen Teigmantel, Thai-Gemüse in Erdnußsauce 29,50

### **Pad Thai Wunsen**

- 811 Riesengarnelen und Tintenfisch gebraten mit Erdnüsse, Glasnudeln und Gemüse 28,80

### **Hoi Pad Prik Orn**

- 812 Jacobsmuscheln (ca. 300 g) gebraten mit Lauchzwiebeln, Pepperoni und Chili 42,00

### **Gung Yang**

- 813 Riesengarnelen vom Grill mit Thai Chilipastesauce, Nudeln 29,50

### **Weinender Tiger**

- 814 Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Kräutern 23,40

### **Tadsannee Ruam Mid**

- 816 Verschiedenen Fleischsorten gebraten mit verschiedenen Gemüse nach Art des Hauses 23,30

## ***Reis- und Nudelgerichte***

### **Pad Thai**

Traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche:  
Reisnudeln gebraten mit Ei, Gemüse und Erdnüsse

697	vegetarisch	16,50
698	mit Hühnerbrustfilet	18,80
699	klassisch: mit Garnelen	21,80

### **Pad Si iau**

Gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse

700	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	18,60
701	mit verschiedenen Fleischsorten	19,80
702	mit Thai-Gemüse und Garnelen	23,80

### **Kao Pad**

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

703	vegetarisch	17,40
704	mit Hühnerbrustfilet	18,60
705	mit Garnelen	22,20
706	mit verschiedenen Fleischsorten	20,80
707	mit Hühnerbrustfilet und scharfen Basilikum	19,80

### **Bami**

Gebratene Eiernudeln mit Ei und Gemüse

708	mit vegetarisch	17,40
709	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	18,60
710	mit verschiedenen Fleischsorten	20,80