

# Pi-Nong

Affentorplatz 26, 60594 frankfurt  
+49 69 61 995 666

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | VORSPEISEN

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Giow Grob</b>                                                  | 6,00 €  |
| Wan Tan Mit süß-saurer Sauce nach Pi-Nong-Art 6 Stück             |         |
| <b>Tauhu Thod</b>                                                 | 5,00 €  |
| Gebackener Tofu mit süß-saurer Sauce und Erdnusssplittern 6 Stück |         |
| <b>Pi-Nong-Vorspeisenvariation</b>                                | 10,50 € |
| Gemischte Vorspeisen für 2 Personen                               |         |
| <b>Satay Gai</b>                                                  | 6,00 €  |
| Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce 4 Stück                    |         |
| <b>Chicken Wings</b>                                              | 6,50 €  |
| Hähnchenflügel, Hausrezept mit pikanter Sauce                     |         |
| <b>Poh Pia</b>                                                    | 5,00 €  |
| Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce                              |         |
| <b>Nüa Daed Diew</b>                                              | 7,50 €  |
| Marinierte Rindfleischstreifen mit Chillisauce                    |         |
| <b>Gung Tempura</b>                                               | 7,50 €  |
| Knusprige Garnelenschwänze mit süß-saurer Sauce 4 Stück           |         |

## | SUPPEN

|                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tom Yam mit Hühnerfleisch</b>                                                       | <b>6,50 €</b> |
| Suppe mit Champignons, Kaffirblättern, Galgant, Zitronengras und Tomatenstücken        |               |
| <b>Tom Yam mit Garnelen</b>                                                            | <b>7,00 €</b> |
| Suppe mit Champignons, Kaffirblättern, Galgant, Zitronengras und Tomatenstücken        |               |
| <b>Giow Nam</b>                                                                        | <b>6,50 €</b> |
| Wan Tan Suppe nach Hausrezept                                                          |               |
| <b>Gaeng Jued Wunsen</b>                                                               | <b>6,50 €</b> |
| Glasnudelsuppe mit Gemüse                                                              |               |
| <b>Tom Kha mit Hühnerfleisch</b>                                                       | <b>6,50 €</b> |
| Traditionelle Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons, Kaffirblättern und Zitronengras |               |
| <b>Tom Kha mit Garnelen</b>                                                            | <b>7,00 €</b> |
| Traditionelle Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons, Kaffirblättern und Zitronengras |               |

## | SALATE

|                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Yam Gai</b>                                                             | <b>9,50 €</b>  |
| Knuspriges Huhn, frische Blattsalate mit Cashewnüssen und Hausdressing     |                |
| <b>Yam Nüa</b>                                                             | <b>9,50 €</b>  |
| Rindfleisch, frisches Gemüse mit Hausdressing                              |                |
| <b>Yam Wunsen - Vegetarisch</b>                                            | <b>9,50 €</b>  |
| Glasnudelsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Sellerie in Zitronensauce |                |
| <b>Yam Wunsen - Shrimps mit Hühnerfleisch</b>                              | <b>10,00 €</b> |
| Glasnudelsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Sellerie in Zitronensauce |                |

## | NUDELGERICHTE

|                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bami-Phad - Vegetarisch</b> <span>VEGETARISCH</span>                       | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b>                       | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Rindfleisch</b>                                              | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Ente knusprig oder Hühnerfleisch knusprig (12,00€)</b>       | <b>12,00 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Garnelen (12,00€)</b>                                        | <b>12,00 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Ente knusprig oder Hühnerfleisch knusprig (13,90€)</b>       | <b>13,90 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Bami-Phad mit Garnelen (12,90€)</b>                                        | <b>12,90 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse in Sojasauce                      |                |
| <b>Phad Thai Traditionell - Vegetarisch</b> <span>VEGETARISCH</span>          | <b>12,00 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Ei, frischem Gemüse und Erdnüssen in Tamarindensauce |                |
| <b>Phad Thai Traditionell mit Shrimps mit Hühnerfleisch</b>                   | <b>13,00 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Ei, frischem Gemüse und Erdnüssen in Tamarindensauce |                |
| <b>Phad Sie Lew mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b>                    | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen in Sojasauce              |                |
| <b>Phad Sie Lew mit Garnelen</b>                                              | <b>12,90 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen in Sojasauce              |                |
| <b>Phad Wunsen mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b>                     | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Glasnudeln mit Ei, frischem Gemüse in Sojasauce                     |                |
| <b>Phad Wunsen mit Garnelen</b>                                               | <b>12,90 €</b> |
| Gebratene Glasnudeln mit Ei, frischem Gemüse in Sojasauce                     |                |

## | REISGERICHTE

|                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Khao Phad Pi Nong Vegetarisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                            | <b>11,50 €</b> |
| <b>Khao Phad Pi Nong mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                 | <b>11,50 €</b> |
| <b>Khao Phad Pi Nong mit Rindfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                        | <b>12,00 €</b> |
| <b>Khao Phad Pi Nong mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver           | <b>13,90 €</b> |
| <b>Khao Phad Pi Nong mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                           | <b>12,90 €</b> |
| <b>Khao Phad mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                         | <b>11,50 €</b> |
| <b>Khao Phad mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>Khao Phad mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                   | <b>12,90 €</b> |
| <b>KHAUPTGERICHTE MIT REIS</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                  | <b>11,50 €</b> |
| <b>Khao Phad Sabmargs mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver          | <b>13,90 €</b> |
| <b>Khao Phad Sabmargs mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                          | <b>13,90 €</b> |
| <b>Pa Naeng mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                    | <b>15,00 €</b> |
| <b>Pa Naeng mit Fisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                       | <b>13,50 €</b> |
| <b>Pa Naeng mit Rindfleisch (14,00 €)</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                       | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gaeng Massaman mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                    | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gaeng Massaman mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver              | <b>15,00 €</b> |
| <b>Gaeng Massaman mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                              | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gaeng Kiow Wan mit Hühnerfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                         | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gaeng Kiow Wan mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver              | <b>15,00 €</b> |
| <b>Gaeng Kiow Wan mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                              | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gaeng Daeng mit Hühnerfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                            | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gaeng Daeng mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                 | <b>15,00 €</b> |
| <b>Gaeng Daeng mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                 | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gaeng Kua mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                         | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gaeng Kua mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                   | <b>15,00 €</b> |
| <b>Gaeng Kua mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                   | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gra Tiam Prig Thai mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gra Tiam Prig Thai mit Rindfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                       | <b>13,50 €</b> |
| <b>Gra Tiam Prig Thai mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                          | <b>14,00 €</b> |
| <b>Bhad Prig mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                         | <b>12,50 €</b> |
| <b>Bhad Prig mit Rindfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                | <b>13,50 €</b> |
| <b>Bhad Prig mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                   | <b>15,00 €</b> |
| <b>Bhad Prig mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                   | <b>14,00 €</b> |
| <b>Brew Wan mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                          | <b>12,50 €</b> |
| <b>Brew Wan mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                    | <b>15,00 €</b> |
| <b>Brew Wan mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                                    | <b>14,00 €</b> |
| <b>Bhad Gra Prau mit Gehacktes Hühnerfleisch oder gehacktes Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver | <b>12,50 €</b> |
| <b>Bhad Gra Prau mit Gehacktes Rindfleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                  | <b>13,50 €</b> |
| <b>Bhad Gra Prau mit Entenkusprig oder Hühnerfleisch knusprig</b><br>Kashewnüssen und Currypulver               | <b>15,00 €</b> |
| <b>Bhad Gra Prau mit Garnelen</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                                               | <b>14,00 €</b> |
| <b>Bhad Pag Baum mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch</b><br>Kashewnüssen und Currypulver                     | <b>12,50 €</b> |

## | PI-NONG-SPEZIALITÄTEN MIT REIS

|                                                                                                                                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ped Pi Nong</b>                                                                                                                 | <b>14,00 €</b> |
| Knusprig gebackene Ente nach Hausrezept mit frischem Gemüse, Cashewnüssen und pikanter Sauce                                       |                |
| <b>Gai Pi Nong</b>                                                                                                                 | <b>14,00 €</b> |
| Knusprig gebackenes Huhn nach Hausrezept mit frischem Gemüse, Cashewnüssen und pikanter Sauce                                      |                |
| <b>Gai Ob Sabpraros</b>                                                                                                            | <b>14,00 €</b> |
| Paniertes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Wasserkastanien, Ananas, Sesam, Paprika und Zwiebeln in süßer Chilisauce                 |                |
| <b>Gai Sam Ros</b>                                                                                                                 | <b>14,00 €</b> |
| Paniertes Hühnerfleisch in Tamarinden-Chili-Sauce mit Sojasprossen, Brokkoli, Karotten, Cashewnüssen und knusprigem Thai Basilikum |                |

## | THAIDSSERT

|                                       |                    |               |
|---------------------------------------|--------------------|---------------|
| <b>Gluay Thord</b>                    | <b>VEGETARISCH</b> | <b>5,50 €</b> |
| Gebackene Banane mit Sesam und Honig  |                    |               |
| <b>Kao Niew Dam</b>                   |                    | <b>5,50 €</b> |
| Schwarzer Klebreis in Kokosmilchsauce |                    |               |

## | VEGANE NUDELGERICHTE

|                                                              |              |                |
|--------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Bami Phad</b>                                             | <b>VEGAN</b> | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse in Sojasauce            |              |                |
| <b>Phad Thai</b>                                             | <b>VEGAN</b> | <b>12,50 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse                     |              |                |
| <b>Phad Sie Iew</b>                                          | <b>VEGAN</b> | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Brokkoli, Sojasprossen in Sojasauce |              |                |
| <b>Phad Wunsen</b>                                           | <b>VEGAN</b> | <b>11,50 €</b> |
| Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse in Sojasauce        |              |                |

## | VEGANE REISGERICHTE

|                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Khao Phad Pi Nong</b> <span>VEGAN</span>                       | <b>11,50 €</b> |
| Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Cashewnüssen und Currypulver |                |
| <b>Khao Phad</b> <span>VEGAN</span>                               | <b>11,50 €</b> |
| Gebratener Reis mit frischem Gemüse in Sojasauce                  |                |
| <b>Khao Phad Sabpraros</b> <span>VEGAN</span>                     | <b>11,50 €</b> |
| Gebratener Reis mit Currypaste, Gemüse, Ananas, pikant            |                |

## | VEGANE HAUPTGERICHTE MIT REIS

|                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pa Naeng</b> <span>VEGAN</span>                                                               | <b>12,50 €</b> |
| Thai Curry in Kokosmilch pikant mit Paprika, Bohnen und Erdnüssen                                |                |
| <b>Gaeng Massaman</b> <span>VEGAN</span>                                                         | <b>12,50 €</b> |
| Gelber Thai Curry in Kokosmilch pikant mit Kartoffelstücken, frischem Gemüse und Erdnüssen       |                |
| <b>Gaeng Kiow Wan</b> <span>VEGAN</span>                                                         | <b>12,50 €</b> |
| Grüner Thai Curry in Kokosmilch pikant mit Paprika, Auberginen, Bambus und Thai Basilikum        |                |
| <b>Gaeng Daeng</b> <span>VEGAN</span>                                                            | <b>12,50 €</b> |
| Roter Thai Curry in Kokosmilch pikant mit Paprika, Auberginen, Bambus und Thai Basilikum         |                |
| <b>Gaeng Kua</b> <span>VEGAN</span>                                                              | <b>12,50 €</b> |
| Roter Thai Curry in Kokosmilch, süßlich- pikant mit tropischen Früchten, Paprika und Tomaten     |                |
| <b>Phad Prig</b> <span>VEGAN</span>                                                              | <b>12,50 €</b> |
| Gebratene Peperoni, Frühlingszwiebeln, Champignons, Paprika, Knoblauch mit Chili in Sojasauce    |                |
| <b>Prew Wan</b> <span>VEGAN</span>                                                               | <b>12,50 €</b> |
| Gebratenes Gemüse mit süß-saurer Sauce mit Brokkoli, Paprika, Tomaten, Gurken, Ananas und Erbsen |                |
| <b>Phad Pag Raum</b> <span>VEGAN</span>                                                          | <b>12,50 €</b> |
| Gebratenes frisches Gemüse in Sojasauce mit Glasnudeln                                           |                |
| <b>Phad Med Ma Muang</b> <span>VEGAN</span>                                                      | <b>12,50 €</b> |
| Gebratenes frisches Gemüse mit Cashewnüssen in Sojasauce                                         |                |
| <b>Phad Khing</b> <span>VEGAN</span>                                                             | <b>12,50 €</b> |
| Gebratenes frisches Gemüse mit Ingwer, Morcheln und Peperoni in Sojasauce                        |                |
| <b>Phad Thua Ngong</b> <span>VEGAN</span>                                                        | <b>12,50 €</b> |
| Gebratene Sojasprossen mit Tofu, Paprika, Brokkoli und Karotten in Sojasauce                     |                |