Rabiang Thai

Georgenschwaigstraße 25, 80807 muenchen
+49 893507304

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Nr.1 Gai Sate **12,90 €**
Hähnchenspieße vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert, dazu würzige hausgemachte Erdnussoße und süß-saure Soße mit gehakten roten Zwiebeln, Gurken und Peperoni (wird am Tisch mit Feuer serviert).

Nr.2 Giaw Thod **10,90 €**
Hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan mit einer Füllung aus Hühn, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Ei, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr.3 Gung Thod **15,90 €**
Knusprig frittierte Garnelen, dazu haugemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr.4 Krupuk **7,90 €**
Knusprige Krabbenchips mit hausgemachter Erdnusssoße.

Nr.5 Thod Man Gung **15,90 €**
Hausgemachte frittierte Garnelenküchlein mariniert mit Thai Gewürzen, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gehakten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenen Erdnüssen.

Nr.6 Pak Thod **10,90 €**
Knusprig frittiertes Tempura Gemüse, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr.7 Tao Hu Thod **10,90 €**
Knusprig frittierte Tofu, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr.8 Po Pia Gai **11,90 €**
3 hausgemachte frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen, Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr.9 Po Pia Pak **8,90 €**
2 hausgemachte frittierte vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen-Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

Nr. 10 Thod Man Pla **18,90 €**
4 hausgemachte frittierte Fischküchlein mit fein gehackten Buschbohnen, gehackten Zitronenblättern und süßem Thai -Basilikum, dazu süßer Chili Dip mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenen Erdnüssen.

Sun La Tang **3,90 €**
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Eierstücken, Glasnudeln, Morcheln und frischem Thai Koriander.

Po Pia Pak **3,50 €**
4 Vegetarische Frühlingsrollen, dazu wüzige hausgemachte Erdnusssoße.

Giaw Thod **3,90 €**
3 hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan mit einer Füllung aus Hühnchen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Ei, dazu süß-saurer Pflaumen Dip.

Krupuk **3,50 €**

Knusprige Krabbenchips mit hausgemachter Erdnusssoße.

KALTE VORSPEISEN & SUPPEN

Nr.11 Som Tam **16,90 €**
Frischer Salat aus grüner Papaya, verfeinert mit Karottenstreifen, Buschbohnen, Tomaten, Limettensaft, Knoblauch, Chili und gerösteten Erdnüssen.

Nr.12 Yam Nüa **17,90 €**
Würziger Rindfleischsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken, Sellerie, Chili und Limettensaft.

Nr.15 Lab Gai **16,90 €**
Fein gehacktes Hähnchenfleisch, vermengt mit Thai-Kräutern, Chili, Limettensaft, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und geröstetem Reispulver, serviert nach nordostthailändischer Art.

Nr.17 Tom Kha Gai **12,90 €**
Sanft abgeschmeckte Kokossuppe, aromatisiert mit Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern, Tomaten, serviert mit zartem Hähnchenfleisch, Champignons, Austernpilzen, roten Zwiebeln und Thai Koriander.

Nr.18 Tom Yam Gung **13,90 €**
Aromatisch-scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Chili, Koriander, Champignons, Austernpilze und Limettensaft.

Nr. 19 Sun La Tang **8,90 €**
Kräftig aromatische Suppe mit gehacktem Hähnchenfleisch, fein geschnittenen Bambusstückchen, Glasnudeln und Mu-Err-Pilzen.

THAILÄNDISCHE EINZELGERICHTE

Pad Kapao **19,90 €**
Gebraten mit scharfem Thai-Basilikum, Chili, Knobluach, rote Peperoni, Buschbohnen, verfeinert mit Austernsoße. Serviert mit Jasminreis.

Kratiam Prik Thai **19,90 €**
Gebraten mit Knoblauch und Pfeffer, verfeinert mit Austernsoße und garniert mit knusprigem Knobluach und frischem Thai-Koriander.

Pad Prik Khing **19,90 €**
Gebraten mit roter Currypaste, Buschbohnen, in feine Streifen geschnittenen Zitronenblättern, süßem Thai Basilikum und in Streifen geschnittenen rote Peperoni.

Pad Khing **19,90 €**
Gebraten mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Karotten, Zwiebeln, Mu-Err-Pilze und Zucchini, verfeinert mit Austernsoße.

Priaw Whann Gai **19,90 €**
Knuspriges Hühnchen mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, in süß-saurer Soße.

Nr.88 Gai Rabiang Thai **20,90 €**
Knusprig frittiertes Hühnchen, geschwenkt in hausgemachter Rotwein-BBQ-Sauce. Garniert mit weißem Sesam und Frühlingszwiebeln.

HAUPTGERICHTE

Kratiam Prik Thai **23,90 €**
Gebraten mit Knoblauch und Pfeffer, garniert mit frittiertem Knoblauch in Soja-Austernsauce gewürzt und frischem Thai-Koriander.

Pad Kapao **23,90 €**
Gehackt und gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, Buschbohnen, scharfem Thai-Basilikum.

Pad Med Mamuang **24,90 €**
Gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, Peperoni in Austernsauce.

Pad Khing **23,90 €**
Gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Peperoni, Zucchini, Mu-Err-Pilze in Soja-Austernsauce.

Pad Namman Hoi **23,90 €**
Gebraten in Austernsauce mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und frischem Thai-Koriander.

Priaw Whan **23,90 €**
Mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Mu-Err-Pilze in süß-saurer Soße mit frischem Thai-Koriander.

Pad Prik Khing **23,90 €**
Gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, gemahlenen Erdnüssen, Buschbohnen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum.

Paneng **24,90 €**
In cremiger Kokos-Currysoße mit Paprika, Lychees, kleinen Thai-Auberginen, in feine Streifen geschnittenen Zitronenblättern und in feine Streifen geschnittenen rote Peperoni.

EMPFEHLUNG UNSERES CHEFCHEFS (IN HEISSER PFANNE SERVIERT)

S1 Nüa Pad Prik Thai Orn **31,90 €**
Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit rotem Curry, frischem Pfeffer, Paprika, Fingerwurzel, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Buschbohnen, Thai-Auberginen und süßem Thai-Basilikum in Austernsoße.

S2 Nüa Pad Wein Däng **30,90 €**
Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit schwarzem Pfeffer, Zucchini, Karotten, Champignons, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln in Austernsoße mit Rotwein und frischem Thai-Koriander.

S3 Gung Pad Prik Gäeng **32,90 €**
Garnelen gebraten mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, frischem grünem Pfeffer, Fingerwurzel, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen, Buschbohnen, süßem Thal- Basilikum in Austernsoße und Kokosmilch.

S4 Ped Rabiang **31,90 €**
Knuspriges Entenfilet mit gebratenem verschiedenem Gemüse, Sojasprossen in Soja-Austernsoße und frischem Thai-Koriander.

S5 Ped Kii Mau **32,90 €**
Knuspriges Entenfilet mit gebratenen Zwiebeln, Fingerwurzeln, Paprika, Chili, Thai Auberginen, Bambusstreifen, Babymais, Buschbohnen, Peperoni, frischem grünem Pfeffer und scharfem Thai-Basilikum in Austernsoße.

GEMÜSE UND TOFU

Pad Prik Khing Tao Hu **22,90 €**
Knusprig frittierte Tofus mit rotem Curry, gemahlenen Erdnüssen, Paprika, Peperoni, Buschbohnen, fein gehackten Zitronenblättern, süßem Thai-Basilikum und Kokosmilch. Serviert mit Reis.

Gäeng Pet Pak **20,90 €**
Verschiedenes Gemüse gekocht in roter Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Gäeng Pak Tao Hu **21,90 €**
Knusprige frittierte Tofus auf verschiedenem Gemüse in roter Kokos Currysuppe mit Paprika, Bambusscheiben, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Pad Pak Tao Hu VEGETARISCH **22,90 €**
Knusprige frittierte Tofus gebraten in Austernsauce mit verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

Pad thai Tao Hu **22,90 €**
Reisnudeln gebraten mit knusprig frittiertem Tofu, Lauch, Schnittknoblauch, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limette, frischem Thai-Koriander und fein gemahlenen Erdnüssen.

IM SPEZIAL-FEUERTOPF SERVIERT

Gäeng Kiewwhan **24,90 €**
In grüner Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Gäeng Pet **24,90 €**
In roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Gäeng Masaman **24,90 €**
In Kokos-Masaman-Currysoße mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen. Serviert mit Reis.

Nr.118 Tom Yam Gung **28,90 €**
Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galanga, Milch, Champignons und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

Nr. 117 Tom Kha Gai **23,90 €**
Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Hühnerbrust, Zitronengras, Zitronenblättern, Galanga, Milch, Champignons, Austernpilzen, roten Zwiebeln und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

MEERESFRÜCHTE

Pla Pad Prik Khing **29,90 €**
Knuspriger Fisch gebraten mit rotem Curry, in feine Streifen geschnittenen Zitronenblättern, süßem Thai-Basilikum, Buschbohnen, Peperoni, Paprika und Kokosmilch. Serviert mit Reis.

Pla Sam Rod **29,90 €**
Gebackener Fisch in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Babymais, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Gung Sam Rod **29,90 €**
Gebackene Garnelen in süß-saurer Tamarinden Soße mit Zwiebeln, Babymais, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Pla Rad Prik **36,90 €**
Ganzer knuspriger Fisch (roter Tilapia) mit Knoblauch in hausgemachter süß- scharfer Chilisoße, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

M21. Pla Pad Prik Khing **16,90 €**
Knuspriges Pangasiusfilet gebraten mit rotem Curry, fein gehackten Zitronenblättern, Buschbohnen, Peperoni, Paprika, Kokosmilch und Reis.

ENTE

Gäeng Kiewwhan Ped Krob **27,90 €**
Knuspriges Entenfilet in grüner Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Gäeng Pet Ped Krob **27,90 €**
Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Piaw Whan Ped **27,90 €**
Knusprig gebratenes Entenfilet mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Mu-Err-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Zucchini in süß-saurer Soße und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

T6 Ped Makham **29,90 €**
Knusprig gebratenes Entenfilet auf kurz angebratenem Gemüse und Knoblauch mit pikanter süß-saurer Tamarindensoße, garniert mit knusprigen Zwiebeln, Peperoni und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

Ped Sam Rod **27,90 €**
Gebackenes Entenfilet in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Babymais, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Pad Prik Khing Ped **27,90 €**
Knusprig gebratenes Entenfilet mit rotem Curry, gemahlenen Erdnüssen, Buschbohnen, Peperoni, Paprika, süßes Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch. Serviert mit Reis.

NUDEL- & REISGERICHTE

Pad Thai Gung **26,90 €**
Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Lauch, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, kleinen Tofustückchen, Limetten, gemahlenen Erdnüssen, chinesischem Schnittlauch und frischem Thai-Koriander.

Bamee Ped Krob **26,90 €**
Gebraten Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Bamee Gai **21,90 €**
Gebraten Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Pad Siiew **21,90 €**
Gebratene Reisnudeln mit Brokkoli, Ei, Chinakohl, Karotten und frischem Thai-Koriander.

Khao Pad Gai **21,90 €**
Gebratener Reis mit Hühnchen, Ei, Frühlingszwiebeln, verschiedenem gewürfeltem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Khao Pad Sapparod **34,90 €**
Aromatisch gebratener Jasminreis mit saftigen Garnelen, frischer Ananas, Cashewnüssen, Ei, knackigem Gemüse, frischem Koriander und Zwiebel.

M10. Pad Thai Gung **16,90 €**
Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Lauch, Eiern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, kleinen Tofustücken, Zitrone, gemahlenen Erdnüssen, chinesischem Schnittlauch und Thai Koriander.

M14. Piaw Whan Gung **16,90 €**
Knusprige Garnelen mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Morcheln in süß-saurer Soße mit Thai Koriander und Reis.

DESSERT

Icecream Thod VEGETARISCH **11,90 €**
Gebackenes Vanilleeis mit Sahne

Gluay Thod VEGETARISCH **12,90 €**
Gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis mit Sahne.

Knom Tom **12,90 €**
Thailändische Spezialität aus Reismehlbällchen mit süßer Kokosfüllung.

Khao Niew Mamuang **15,90 €**
Süßer Klebreis mit Kokosmilchsauce, serviert mit reifer goldgelber Mango.

Roti VEGETARISCH **11,90 €**
Thailändische Pfannkuchen mit süßer Kondensmilch, Zucker, Vanilleeis und Sahne.

VEGETARISCH (PAK)

M12. Gäeng Pet Pak **13,90 €**
Verschiedenes Gemüse gekocht in roter Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum und Reis.

M13. Pad Pak Tofu VEGETARISCH **13,90 €**
Knusprig frittierte Tofus gebraten in Austernsoße mit verschiedenem Gemüse, Thai Koriander und Reis.

HÜHNERFLEISCH (GAI)

M1. Bamee Gai **14,90 €**
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Thai Koriander.

M2. Pad Kapao Gai **14,90 €**
Hühnerfleisch gehackt mit scharfem Thai Basilikum, Chili, Knoblauch, rote Peperoni, Buschbohnen, verfeinert mit Austernsauce.

M3. Gäeng Pet Gai **14,90 €**
Hühnerfleisch in roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum und Reis.

M4. Piaw Whan Gai **14,90 €**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Morcheln in süß-saurer Soße mit Thai Koriander und Reis.

RINDERFLEISCH (NÜA)

M5. Nüa Pad Nammann Hoi **15,90 €**
Rinderfleisch gebraten in Austernsoße mit verschiedenem Gemüse, Thai Koriander und Reis.

M6. Pad Krapao Nüa **15,90 €**
Rinderfleisch gehackt mit scharfem Thai Basilikum, Chili, Knoblauch, rote Peperoni, Buschbohnen, verfeinert mit Austernsauce und Reis.

ENTENFLEISCH (PED)

M7. Bamee Ped Krob **16,90 €**
Eiernudeln gebraten mit knusprigem Entenfilet, Eier, Gemüse und Thai Koriander.

M8. Piaw Whan Ped **16,90 €**
Knuspriges Entenfilet mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Zucchini, Morcheln in süß-saurer Soße mit Thai Koriander und Reis.

M9. Gäeng Pet Ped Krob **16,90 €**
Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum und Reis.