



HERZLICH WILLKOMMEN IM PATTAYA LINZ!

Wir freuen uns, Sie in unserem thailändischen Restaurant begrüßen zu dürfen. Bei uns erwartet Sie eine authentische, gesunde Küche, die stets mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet wird. Unser Anspruch ist es, Ihnen hochwertige Gerichte zu fairen Preisen zu bieten, damit jeder in den Genuss der vielseitigen Aromen Thailands kommen kann.

Da wir großen Wert auf Qualität legen, kann es manchmal zu kleinen Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis, denn für uns gilt: Lieber etwas länger warten und dafür beste Qualität genießen!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im Pattaya Linz!

ALLERGENEN HINWEIS

A
B
C
D
E
F
G
H
L
M
N
O
P
R

GLUTENHALTIGES GETREIDE
KREBSTIERE
EIER VON GEFLÜGEL
FISCH
ERDNUSS
SOJA
MILCH
SCHALENFRÜCHTE
SELLERIE
SENF
SESAM
SCHWEFELDIOXID
LUPINEN
WEICHTIERE

SYMBOLE

 VEGETARISCH
 VEGAN
 LEICHT SCHARF
 SCHARF
 SEHR SCHARF

*Alle Preise in Euro € inkl. MwSt.
Alle Druckfehler vorbehalten, Stand 2024*

LUNCH

MO - FR 11:30 - 14:30 AUSSER FEIERTAGS

Vorspeise Thai-Suppe oder Mini Frühlingsrollen für +2

PAD PAK RUOM 13,9

frisches Saisongemüse aus dem Wok
mit Cashewnüssen und Austernsauce. Allergene ABRHF
Tofu - Huhn +1 - Rind +2 - Garnelen +4

PAD KING SOD 14,9

Ingwerpilzsauce mit Shitake, Ingwer, Zwiebel,
Paprika, Frühlingszwiebel und Reis. Allergene AF
Huhn - Rind +1 - Ente +2

GAENG PHED 13,9

rotes Thaicurry mit Gemüse, Bambussprossen, Thaiaubergine,
Paprika und Basilikum. Allergene DF
Tofu - Huhn +1 - Rind +2 - Fisch +2

GAENG KEOW 14,9

Grünes Thaicurry mit Thai-Gemüse, Paprikamix, Kirschtomate,
Limette und Reis. Allergene B
Huhn - Garnele +3

PAD PRAOW WHAN 14,9

Süßsauersauce mit roter Paprika, Zwiebel, Tomate, Shitake,
frischer Ananas und Reis. Allergene ABDF
Huhn - Rind +1 - Fisch +2 - Ente +2 - Garnele +3

KHAO PAD 12,9

gebratener Reis oder gebratene Nudeln mit Ei. Allergene ACFO
Gemüse - Huhn +1

M E N U

SUPPE

TOM YAM 5,9

Traditionelle Scharf-Saure Suppe mit thailändischen Gewürzen, Champignons, Tomaten und Zitronengras. Allergene BDF
vegetarisch - Huhn +1 - Garnele +2

TOM KA 5,9

Kokosmilch basierte Suppe mit Tom Ka Paste, Galanga, Zitronenblätter und Champignons. Allergene D
vegetarisch - Huhn +1 - Garnele +2

GIEW NAM 7,9

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu Gemüse und frische Thaikräuter. Allergene ABF

GAENG JUED 5,9

Glasnudelsuppe mit frischen Thaikräuten, Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander. Allergene F



SALAT

PAPAYA SALAT 12,9

Grüne Papaya mit Karotten, Kirschtomaten, Erdnüsse und Chili. Allergene DE

MANGO SALAT 12,9

Mango mit Cashewnüssen, Shrimps, Kirschtomaten, Zwiebel und Limette. Allergene BDH

YUM TALAY 15,9

Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Zitrone, Zwiebel und Thaikräuter. Allergene BDOFR

YUM NUA 14,9

Rindfleisch, Cashewnüsse, Kirschtomate, Orange, Limette, Koriander und Thaibasilikum. Allergene DH

TAENGKWA LAE AVOCADO 8,9

Thaigurke, Avocado, Sesam, Erdnuss, Thaibasilikum und Hausdressing. Allergene EN

THAI LARB 14,9

Kräutersalat mit Minze, Chili, Fischsauce & Limetten
Huhn - Schwein +1 - Rindsfilet +2. Allergene ADF

VORSPEISE

SATAY GAI 8,5

thailändisch gewürzte Hühnerspieße mariniert
in Kokosmilch mit Erdnusssauce. Allergene AEF

PAK THOD 8,9

knuspriges Tempura Gemüse mit
hausgemachter Süßsauersauce. Allergene A

KRUPUK 4,9

knusprige Krabbenchips mit
hausgemachter Erdnusssauce. Allergene ABEF

POR PIA SOT 6,9

Reispapierrolle mit Glasnudeln, Gemüse, Thaikräuter
und Erdnusssauce. Allergene ABEF
Tofu - Avocado +1 - Huhn +1 - Garnelen +2

TOD MAN PLA 8,9

Fisch Pfannkuchen mit Zitronengras, Ingwer, Chili
Ei, Koriander und Reismehl. Allergene ACDEF

KIAO THOD 7,9

gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und
Garnelen. Allergene AB

PEEK GAI 6,9

knusprige Hühnerflügel nach
thailändischer Art zubereitet. Allergene BR

GOONG THOD 10,9

knusprige Tempura Garnelen mit
hausgemachter Süßsauersauce. Allergene AB

POR PIA RAN KAO 6,9

hausgemachte frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse,
Glasnudeln & Süßsauersoße. Allergene ADF
Vegetarisch - Faschiertem +1

DUO VORSPEISENPLATTE 18,9

Sommerrollen, Wuntun, Hühnerflügel und
Tempura Avocado. Allergene ABEF

D I M S U M

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

VEGGIE 15,90

Glasnudeln, Tofu, Karotten, Zucchini,
Jungzwiebel und Hausgewürz. Allergene AEFN

BEEF 18,90

Rind, Karotten, Zwiebeln, Ingwer
und Thaibasilikum. Allergene AEFND

SHRIMP 18,90

Garnelen, Karotten, Mais und Austernsoße
Allergene ABEF

CHICKEN 16,90

Huhn, Tomate, Erbsen und Thai Curry.
Allergene AFN

PORK 17,9

Schweinefleisch, Koriander, Jungzwiebel,
Zitronengras und Thaicurry. Allergene AEFND

DIMSUM MIX 17,90

2x Beef, 2x Chicken, 2x Pork, 2x Veggie, 2x Shrimp
Allergene ABDEFN

DIMSUM SIND HAUPTSPESSEN MIT 10.STK

REIS & NUDELN

REIS

KHAO PAD SAPAROT 22,9

Jasminreis mit Hühnerfleisch, Ei, Garnele, Ananas, Zwiebel, Cashewnuss und Thaicurry. Allergene BCH

KHAO PAD GAENG KARREE 16,9

Gebratener Jasminreis mit Huhn, Curry, Gemüse, Ei, Basilikum und Limettenblätter. Allergene CF

PAD KA PRAO 16,9 🌶️🌶️

Traditionelles Reisgericht mit Thaibasilikum, Ei, Chili und Gemüse. Allergene ACDRF
Huhn – Schwein +1 – Rind +3

KHAO PAD 14,9 🥚

gebratener Reis mit Ei. Allergene ACFO
Gemüse – Hühnerfleisch +1

NUDELN

PAD THAI 15,9 🥚🌶️

Reisbandnudeln mit Ei, Jungzwiebel, Sojasprossen, Erdnuss, Tamarind & Fischsoße. Allergene ABCDEF
Vegetarisch – Huhn +2 – Rind +4 – Garnelen +7

PAD KEE MAO 15,9 🥚🌶️

Betrunkene Reisbandnudeln mit Paprika, Pepperoni, Sojasprossen, marinatede Sauce. Allergene ABCDF
Vegetarisch – Huhn +2 – Rind +4 – Garnelen +7

PAD MEE 14,9 🥚

gebratene Nudeln mit Ei. Allergene ACFO
Gemüse – Hühnerfleisch +1

MASSAMAN CURRY 15,9 🌶️

Nudeln mit Massamancurry, Kokosmilch und Gemüse. Allergene ABDLR
Vegetarisch – Huhn +1 – Ente +3 – Rindsfilet +5 – Meeresfrüchte +7

TOM YAM 15,9 🥚🌶️

Nudeln mit Tom Yum Geschmack, Zitronengras und Gemüse. Allergene ABDF
Vegetarisch – Huhn +1 – Ente +3 – Rindsfilet +5 – Meeresfrüchte +7

HAUPTSPEISE

MAIN COURSE

PAD PAK RUOM 14,9 ^Ø

frische Saisongemüse aus dem Wok mit Cashewnüsse und Austernsauce. Allergene AFHR

GAENG PHED 15,9 ^{🌶️}

Rotes Thaicurry mit Gemüse, Bambussprossen, Thiaubergine, Paprika und Basilikum. Ohne Allergene

MASSAMAN CURRY 15,9 ^{🌶️}

Massamancurrypaste, Kokosmilch, Süßkartoffel, Karotte, Zwiebel, Erdnuss, Kardanom. Allergene E

PANANG AVOCADO 15,9 ^{🌶️}

Panang Kokoscurry, Avocado, Paprika, Kaffirblätter, Zitronengras, Thaibasilikum. Ohne Allergene

GAENG KEOW 15,9 ^{🌶️}

Grünes Thaicurry, Thai-Gemüse, Paprikamix, Kirschtomate, Limette. Ohne Allergene

PAD KING SOD 15,9

Ingwerpilzsauce, Shiitake, Ingwer, Zwiebel, Paprika, Frühlingszwiebel. Allergene ADF

PAD PRAOW WHAN 14,9

Süßsauersauce, rote Paprika, Zwiebel, Tomate, Shiitake und frische Ananas. Allergene ADF

**FREIE ENTSCHEIDUNG
FÜR ALLE SPEISEN**

ZUR AUSWAHL

VEGETARISCH ^Ø

Basispreis

TOFU^F

+1

HÜHNERFLEISCH

+2

FISCH^{ACD}

+4

RINDFLEISCH

+5

ENTE^{CA}

+6

GARNELEN^B

+8

**ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT
JASMIN DUFTREIS SERVIERT**



SPEZIALITÄTEN

ALLE SPEZIALITÄTEN WERDEN MIT
JASMIN DUFTREIS SERVIERT

EXTRA SIDES

JASMIN DUFTREIS

3,5

GEMÜSE

5,9

REISNUDELN

+ 4,5

SPIEGELEI

+ 2,6

HAUSGEMACHTE SAUCE

+ 2,9

VOM CHEFKOCH

THAI SUKIYAKI 22,9 🌶️🌶️

gebratene Glasnudeln mit Sukiyakisauce,
Meeresfrüchte und Gemüse. Allergene ABRF

TOM YUM TALAY 23,9 🌶️

Muscheln mit Garnelen, Tintenfisch,
Zitronengras und Basilikum. Allergene BDRF

CHOO CHEE 20,9 🍲

Rote Currypaste mit Kokosmilch, Tilapiafilet, Gemüse
und Tamarindsauce. Allergene ACD

GOONG PHRIK TAKRAI 24,9

Black Tiger Garnelen mit Zitronengras,
schwarzer Pfeffer und Basilikum. Allergene ABFO

PLA MUK PRIDSANA 25,9

Tintenfischtuben gefüllt mit Schweinehack und
Thaikräutern, hausgemachter Curry, Zwiebeln, Paprika,
Kokosmilch und Thaibasilikum. Allergene D

NEUA YANG STYLE THAI 28,9

Rindssteak mit Gurke, Kirschtomate,
Limette, Thaigewürz und Tamarindsauce.
Allergene ADFR

SALMON YANG THAI 22,9

Gegrillter Lachs mit thailändischen Gewürzen, Zitrone
und Limette. Allergene FO

KO MOO YANG 22,9

Gegrillter Schweinenacken mit hausgemachter
Sauce, Gurke und Zitrone. Allergene DF



DESSERT

SÜSSES

KHAO NIEW MAMUANG 7,5

Mango mit süßem Klebereis und Kokosmilch. Mit Eis +2

Allergene G

KHANOM CHAN 7,5

Thailändischer Kokoschichtkuchen mit Pandan.

Ohne Allergene

THAI ROTI 7,5

Thai Pfannkuchen mit Bananen und Schokosauce.

Allergene AG

POPIA GUAI 8,5

knusprige Bananenrolle mit Karamell-Kokos-Sauce und Früchte.

Allergene G

BUA LOI THOD 8,9

thailändische Spezialität bestehend aus frittierten Reismehlbällchen mit süßer Sesamfüllung. Allergene N



KAFFEE

ESPRESSO/KL.BRAUNER 3,4/3,7
DOPPELTER ESPRESSO 4,6
VERLÄNGERTER/GR.BRAUNER 4,6
CAPPUCCINO 4,2
KAFFEE LATTE 5,6
MATCHA LATTE 6,2

TEE

ROSENBLÜTEN 5,2
JASMIN 4,9
GRÜNTEE 4,9
INGWER-ZITRONE 4,9
KAMILLE GOJIBEERE 5,2
FRÜCHTE 4,9

ALKOHOLFREI

HOMEMADE DRINKS

INGWER-MANGO-PASSION SPICY SODA 6,9

LYCHEE CHAI ICE TEA 6,9

BLAUBEER-LAVENDEL LIMONADE 6,9

THAI BASIL LIME SPARKLER 6,9

CHA TRA MUE ^G 6,9



GETRÄNKE

COCACOLA, FANTA, SPEZI 0,33L/0,5L	4,5/5,2
COCACOLA ZERO 0,33L	4,5
APFELSAFT, JOHANNISBEERE 0,3L	4,3
ORANGENSAFT, ERDBEERSAFT 0,5L	5,3
SAFT MIT WASSER 0,33L/0,5L	4,1/4,7
SAFT MIT SODA 0,33L/0,5L	4,3/5,1
HIMBEER MIT WASSER/SODA 0,5L	3,9/4,1
HOLUNDER MIT WASSER/SODA 0,5L	3,9/4,1
ALOEVERA PUR 0,33L/0,5L	4,3/5,3
ALOEVERA MIT WASSER 0,33L/0,5L	4,5/4,7
ALOEVERA MIT SODA 0,33L/0,5L	4,7/4,9
TONIC WASSER 0,2L	4,1
BITTER LEMON 0,2L	4,1
SODAWASSER 0,33L/0,5L	3,5/3,7
SODA ZITRONE 0,33L/0,5L	3,7/4,1
MINERALWASSER STILL 0,33L	3,9
MINERALWASSER PRICKELND 0,33L	3,9
LEITUNGSWASSER	1,5



ALKOHOL^o

BIER

TRUMER PILS KLEIN	4,3
TRUMER PILS GROSS	5,3
RADLER KLEIN	4,3
RADLER GROSS	5,3
ALKOHOLFREIES BIER 0,5L	5,3
MAISEL'S WEIZENBIER 0,5L	5,3
SAIGON BIER (VIETNAM) 0,33L	5,3
CHANG BIER (THAI) 0,3L	5,3
SINGHA BIER (THAI) 0,35L	5,3

APERITIF

WEISSER SPRITZER	4,1
SÜSSER GESPRITZT	4,7
SOMMERGESPRITZT	3,9
HUGO	6,9
APEROL SPRITZ	6,9
APEROL PROSECCO	7,9
SCHILEROL GESPRITZT	6,9
BARITA	6,9
DRUSIAN PROSSECCO 0,1L	4,5

SCHNAPS

MEKHONG THAI 2CL	5,9
MARILLENBRAND	3,9
WILLIAMSBIRNE	4,9
ALTE ZWETSCHKE	4,5
SAIGON BAIGUR DRY GIN VIETNAM	6,9
WHISKY SINGLE MALT	6,9
FERRAND COGNAC	7,9

