



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 DRHF
Tofu - Huhn +1 - Rind +2 - Garnelen +4

PAD KING SOD 14,9

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

GAENG PHED 13,9

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

GAENG KEOW 14,9

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

PAD PRAOW WHAN 14,9

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

KHAO PAD 12,9

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

KUAY TIEW 13,9

Thailändische Nudelsuppe mit Schweinehackfleisch und Fischbällchen.
Allergene CDFRA

M E N U

SUPPE

TOM YAM 5,9 🌶️🌶️

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

TOM KA 5,9 🌶️

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

GIEW NAM 7,9

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

GAENG JUED 5,9 🌿

Glasnudelsuppe mit frischen Thaikräuten, Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koreander. Allergene L



SALAT

PAPAYA SALAT 12,9 🌶️🌶️

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

MANGO SALAT 12,9

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

YUM TALAY 15,9 🌶️🌶️

Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Zitronen, Zwiebel und Thaikräuter. Allergene BDOFL

YUM NUA 14,9 🌶️

Rindfleisch, Cashewnüsse, Kirschtomate, Orange, Limette, Koreander und Thaibasilikum. Allergene HL

TAENGKWA LAE AVOCADO 8,9 🌿

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

YAM GAI 10,9

Hühnerfilet, Karotte, Kirschtomate, Erdnuss, Zwiebel, Chili, Limette und Thaikräuter. Allergene NEFL

VORSPEISE

SATAY GAI 8,5

thailändisch gewürzte Hühnerspieße mariniert
in Kokosmilch mit Erdnusssauce. Allergene E

PAK THOD 8,9

knuspriges Tempura Gemüse mit
hausgemachter Süßsauersauce. Allergene ACE

KRUPUK 4,9

knusprige Krabbenchips mit
hausgemachter Erdnusssauce. Allergene B

POR PIA SOT 6,9

Reispapierrolle mit Glasnudeln, Gemüse, ThaiKräuter
und Meeresfrüchtesauce. Allergene BDLR
Tofu - Avocado +1 - Huhn +1 - Garnelen +2

KIAO THOD 7,9

gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und
Garnelen. Allergene AFN

PEEK GAI 6,9

knusprige Hühnerflügel nach
thailändischer Art zubereitet. Allergene D

GOONG THOD 10,9

knusprige Tempura Garnelen mit
hausgemachter Süßsauersauce. Allergene BLFD

POR PIA RAN KAO 6,9

hausgemachte frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse,
Glasnudeln & hausgemachter Süßsauersauce. Allergene A
Vegetarisch - Faschiertem +1

REIS & NUDELN

REIS

KHAO PAD SAPAROT 22,9

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

KHAO PAD GAENG KARREE 16,9

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

PAD KA PRAO 16,9

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

KHAO PAD 14,9

gebratener Reis mit Ei
Allergene CFO
Gemüse - Hühnerfleisch +1

NUDELN

PAD THAI 15,9

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

PAD KEE MAO 15,9

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

PAD MEE 14,9

gebratene Nudeln mit Ei
Allergene CFO
Gemüse - Hühnerfleisch +1

HAUPTSPEISE

MAIN COURSE

PAD PAK RUOM 14,9

frische Saisongemüse aus dem Wok mit Cashewnüssen und Austernsauce. Allergene DRHF

GAENG PHED 15,9

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

MASSAMAN CURRY 15,9

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

PANANG AVOCADO 15,9

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

GAENG KEOW 15,9

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

PAD KING SOD 15,9

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

PAD PRAOW WHAN 14,9

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

**FREIE ENTSCHEIDUNG
FÜR ALLE SPEISEN**

ZUR AUSWAHL

VEGETARISCH

Basispreis

TOFU^F

+ 1

HÜHNERFLEISCH

+ 2

FISCH^D

+ 4

RINDFLEISCH

+ 5

ENTE

+ 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 BDRF

TOM YUM TALAY 23,9 🌶️

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

CHOO CHEE 20,9 🍲

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

GOONG PHRIK TAKRAI 24,9

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

PLA MUK PRIDSANA 25,9

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

SALMON YANG THAI 22,9

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

KO MOO YANG 22,9

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



DESSERT

SÜSSES

KHAO NIEW MAMUANG 7,5

Mango mit süßem Klebereis und Kokosmilch.

Allergene G

KHAO NIEW MAMUANG MIT EIS 9,5

Mango & Mangoeis mit süßem Klebereis und

Kokosmilch. Allergene G

THAI ROTI 7,5

Thai Pfannkuchen mit Bananen und Schokosauce.

Allergene AG

POPIA GUA I 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 6,5

BLAUBEER-LAVENDEL LIMONADE 6,9

ROSE LEMONADE 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

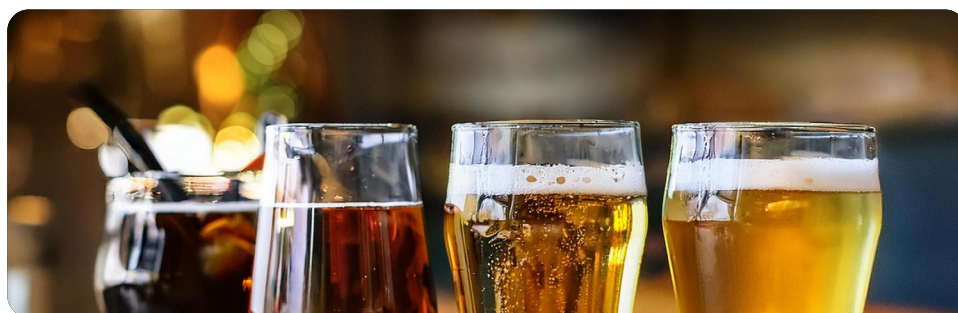
TRUMER PILS KLEIN	4,3
TRUMER PILS GROSS	5,3
RADLER KLEIN	4,3
RADLER GROSS	5,3
ALKOHOLFREIES BIER 0,5L	5,3
MAISEL'S WEIZENBIER 0,5L	5,3
SAIGON BIER (VIETNAM) 0,33L	5,3
CHANG BIER (THAI) 0,3L	5,3
SINGHA BIER (THAI) 0,35L	5,3

APERITIF

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

SCHNAPS

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



WEINE^o

WEISS

MUSKATELLER BIO

Exotischer Duft von Mango, Banane, Lychee, Rosen und Stachelbeeren. Der Geruch spiegelt sich am fruchtigen Geschmack der Muskatellertrauben wider.

4,5 – 1,8l | 26,9 Fl.



RIESLING RITTSTEIG

Ein Wein reich an Historie aus den tiefen und stark verwachsenen Hohlweg des Weingartens lädt auf eine Reise in eine längst vergangene Zeit ein mit einer einzigartigen Note vom weißen Pfirsich.

4,5 – 1,8l | 26,9 Fl.



ASIA CUVÉE HALBTROCKEN

Verführerische Fruchtexotic, eleganter Muskat und Rosenduft. Im Geschmack ausgewogen und lebendig mit zarter Restsüße in der Endnote. Ein idealer Speisebegleiter für eine würzig-asiatische Küche.

4,9 – 1,8l | 29,4 Fl.

GRÜNER VELTLINER VOM GUT

Duftet würzig nach Wiesenkräutern und sehr pfeffrig; am Gaumen mit einiger Kraft, Steinobstaromen sorgen für einen spritzig-fruchtigen Gesamteindruck.

4,5 – 1,8l | 26,9 Fl.

GRÜNER VELTLINER J&G FEDERSPIEL

Ein Essensbegleiter geeignet für jede Stunde des Tages und doch noch etwas mehr: ein frischer, harmonischer, lebendiger Veltliner, in dem Pfeffer steckt und auch ein wenig Tabak welcher von feinen exotischen Noten zügig zum Gaumen getragen wird.

34 – 0,75 Fl.



ROT

ZWEIGELT

Herzkirschen und Weichsel mit zarter Würze und einem Hauch Vanille. Am Gaumen saftige Kirschen, trinkfreudig und ein guter Speisenbegleiter.

4,5 – 1,8l | 26,9 Fl.



ROSÉ CABERNET SAUVIGNON

Sehr aromatisch mit reifen Paprikanoten und Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder in der Nase.

4,5 – 1,8l | 26,9 Fl.

EQUINOX 365

Schöne frische Frucht nach Waldhimbeeren und Brombeeren mit würziger Waldnote, hinten viel Kirsche mit veinem Druck.

4,9 – 1,8l | 29,4 Fl.

BLAUFRÄNKISCH

Aus reifer Kirschfrucht mit etwas Kräutern, ein Hauch von Pflaumen und zart nach Orangenzenen.

Saftig, Elegant, feine Tanninstruktur, Brombeerhauch, etwas salzig und rote Kirschen.

4,8 – 1,8l | 28,8 Fl.

