

## Vorspeisen

01. Prik Thai Special (für 2 Personen) 19.50.-  
Frühlingsrollen, Pouletspiessli, Fisch Cake, Samosa  
Crevetten Tempura, Crevetten im Teig, mit Salat und  
Süss-sauer Sauce.

: Mixed starter Prik Thai Special.

02. Po Pia : Frühlingsrollen 13.50.-  
3 Vegetarische Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce und  
Salat.


: 3 Springrolls vegetable with Sweet-Sauce and Salad

03. Gai Stay : Pouletspiessli 13.50.-  
3 Pouletspiessli in Kokosnussmilch und Curry mit  
Erdnuss Sauce, Salat

: 3 Chicken Stay served with Nut-Sauce and Salad.

04. Kung-Hom-Pa 13.50.-  
6 Stück, Riesen Crevetten Teigtaschen, serviert mit Salat  
und Süss-Sauer Sauce.

: Deep Fried Shrimps in the spingroll, served with Salad and  
sweet- sauce



05. Kung Tempura 13.50.-  
6 Riesen Crevetten frittiert, serviert mit Salat und Süß-Sauer Sauce.

: Shrimps Fried or Special Tempura served with salad and Sweet-sauce.

06. Thod-Man pla 13.50.-  
5 Stück Frittierte Fischplätzchen mit Süß-Sauer Sauce und Salat

: Fish cake with sweet-sauce and salad.

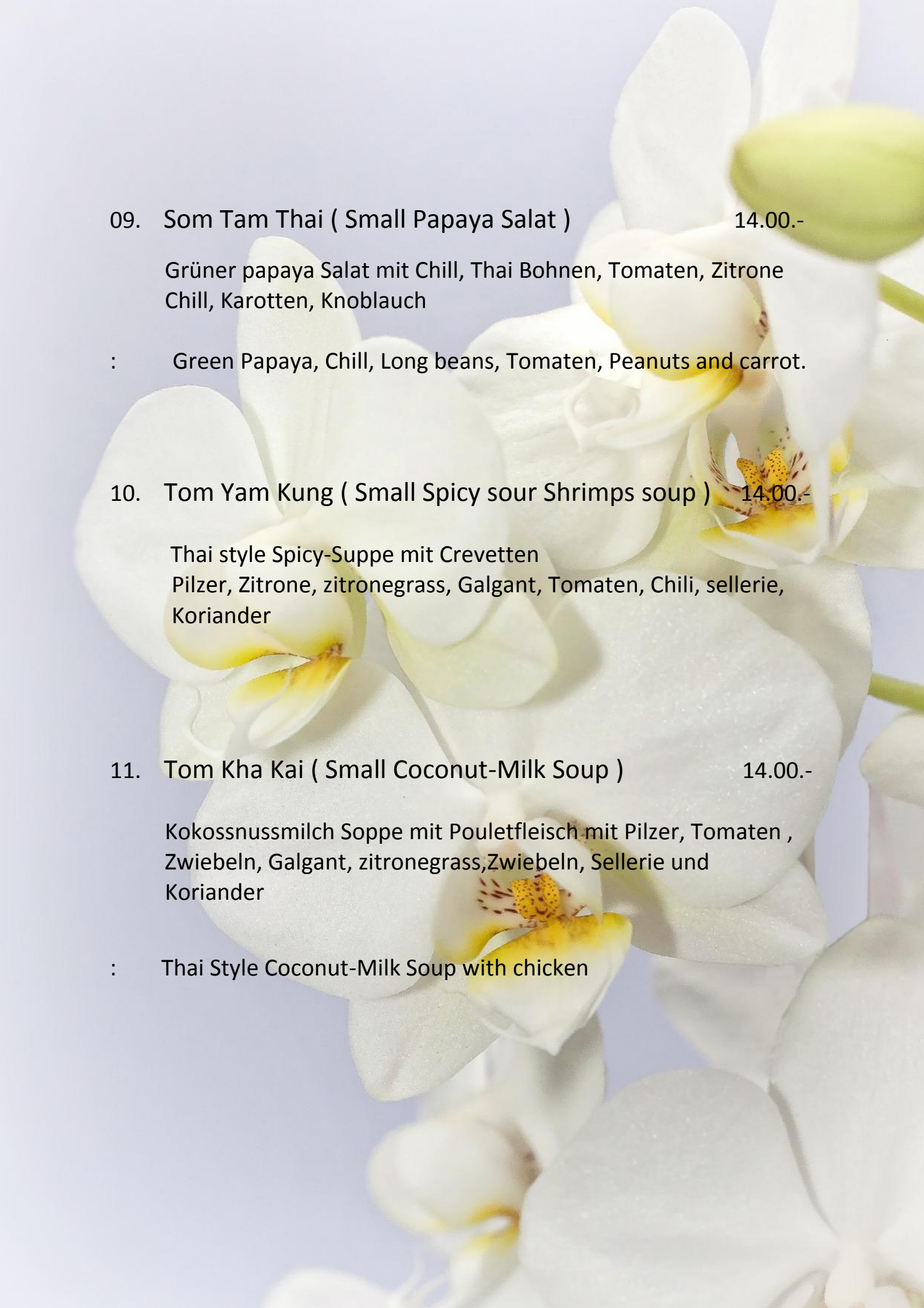
07. Samosa 13.50.-  
6 Stück Vegetarische mit Curry im Teig, serviert mit Salat und Süß-Sauer- Sauce.

: Mixed vegetable with curry in spingroll, seved with salad and Sweet-sauce.

08. Yam Woonsen Kai ( Small Salat ) 14.00.-  
Glassnudeln Salat mit Gehacktem Pouletfleisch, Chill, Zitrone Sellerie,Zwiebekt,Koriander

: Special glassNoodle spicy salad with Chicken





09. Som Tam Thai ( Small Papaya Salat ) 14.00.-

Grüner papaya Salat mit Chill, Thai Bohnen, Tomaten, Zitrone  
Chill, Karotten, Knoblauch

: Green Papaya, Chill, Long beans, Tomaten, Peanuts and carrot.

10. Tom Yam Kung ( Small Spicy sour Shrimps soup ) 14.00.-

Thai style Spicy-Suppe mit Crevetten  
Pilzer, Zitrone, zitronengrass, Galgant, Tomaten, Chili, sellerie,  
Koriander

11. Tom Kha Kai ( Small Coconut-Milk Soup ) 14.00.-

Kokosnussmilch Soppe mit Pouletfleisch mit Pilzer, Tomaten ,  
Zwiebeln, Galgant, zitronengrass,Zwiebeln, Sellerie und  
Koriander

: Thai Style Coconut-Milk Soup with chicken

# Curry

## 01. Rotes Curry

Kokonusmilch an rotem Curry, Bambussprossen , Karotten  
Thai Auberginen, Bohnen, Zucchetti und Thai Basilikum.

Zur Auswahl :	Pouletfleisch	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	21.-

: Red Curry

Coconut milk whith red Curry, bamboo, carot, Zucchini and  
Thai basil.

With : Chicken, Beef, Shrimps or Seafood-Tofu

## 02. Grünes Curry

Kokosnusmilch mit grünem Curry, Bohnen,  
Thai Auberginen, Bambussprossen, Karotten, Zucchetti und  
Thai basilikum.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	21.-

: Green Curry

Coconut-milk with green Curry, ThaiAubergine,Beans,Bamboo,  
Carot, Zucchini, and Thaibasil.

With : Chicken, Beef, Shrimps or Seafood-Tofu



### 03. Gelbes Curry

Kokonusmilch mit gelbem Curry, Zwiebeln, Karotten  
Bambussprossen, Kartoffel, Peperoni, Zucchetti.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	21.-

: Yellow Curry

Coconut-Milk with yellow Curry, onion, Potatoes,  
Bamboo, Carrots, sweet Peper, Zucchini.

With : Chicken, Beef, Shrimps or Seafood - Tofu

### 04. Panang Curry

Kokonusmilch mit Thai Panang Curry, Thai Auberginen  
Zwiebeln, bambussprossen, Zucchetti.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	21.-

: Panang Curry in Coconut-Milk with Thai Aubergine,  
Onion, bamboo, Zucchini.

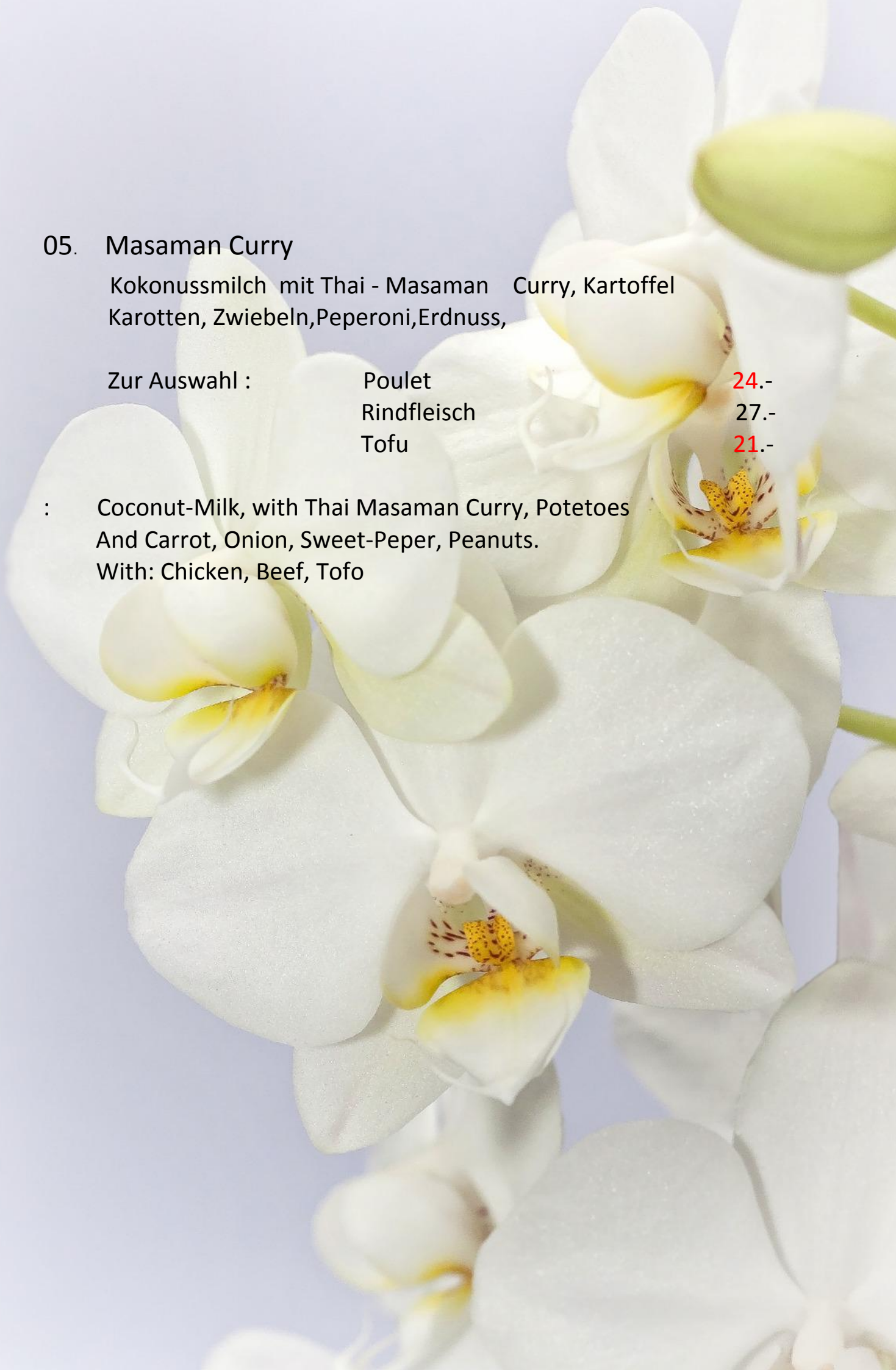
With : Chicken-Beef-Shrimp or Seafood - Tofu

05. Masaman Curry

Kokonusmilch mit Thai - Masaman Curry, Kartoffel  
Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Erdnuss,

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Tofu	21.-

: Coconut-Milk, with Thai Masaman Curry, Potatoes  
And Carrot, Onion, Sweet-Pepper, Peanuts.  
With: Chicken, Beef, Tofu





## Gebrateness

### 06. Pad Kapraow

Gebraten, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Bambussprossen mit Austern-Sauce und scharfes Basilikum.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Ente	28.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	21.-

: Stir fried with Chili, Onion, Bamboo, Beans, Oyster-Sauce and Thaibasilikum.

With : Chicken, Beef, Duck, Shrimp, Seafood or Tofu

### 07. Pad Namman-Hoi

Gebratene Zwiebeln, Peperoni, Pilze, Gemuese mit Austern-Sauce.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Ente	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried with Austern-Sauce Onion, Mashroom, Sweet Peper, Vegetable.

With : Chicken, Beef, Shrimp, Duck, Seafood or Tofu

## 08. Pad Met-Ma-Muang

Gebraten mit Chili, Zwiebeln, Gemusse, Peperoni, und Cashewnuss.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten	27.-
	Ente	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried whit Chili paste, Onion, Vegetable, Sweet-Peper and Cashew Nut.

With : Chicken, Beef,Duck,Shrimp or Tofu

## 09. Pad King

Gebratener Ingwer, Zwiebeln, Chili,Pilze,Peperoni, Bambussprossen,und Gemuesse.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten	27.-
	Ente	28.-
	Fisch (Pangasisusfilet)	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried with Ginger, onion ,chili, Mushroom, Vegetable.

With : Chicken, Beef, Duck, Fisch, Shrimp or Tofu



10. Pad Tha-Khrai

Gebratenes mit Zitronengras, Zwiebeln, Chili und Gemusse.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten	27.-
	Tofu	21.-

: Stir fried Lemongrass, Onion, Chili and Vegetable.  
With : Chicken, Beef, Shrimp or Tofu

11. Pad Prik-Kaeng ( Pad Ped )

Gebratenes rotes Thai Curry, Chili, Zwiebeln, Gemuese,  
Thai Basillikum.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten	27.-
	Ente	28.-
	Fisch (Pangasisusfilet)	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried Red-Thai Curry, Chili, Vegetable, Thai Basil  
With : Chicken, Beef, Shrimp, Duck, Seafood, Fish or Tofu

12. Pad Paak-Bung

Gebratenes Wasserspinnat mit Austern-Sauce, Chili und Knoblauch.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Crevetten	27.-
	Tofu	21.-

: Stir fried morning glory, with Oyster-Sauce, Chili, Garlic  
With: Chicken, Shrimp or Tofu

13. Pad cha Hoi-Malang-Phuu 27.-

Gebratenes Miesmuscheln an Austersauce, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum.

14. Pad Nor-Mai-Farang

Gebratenes Spargeln, Zwiebeln, Chili, Karotten, Peperoni und Pfeffer.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Rindfleisch	27.-
	Crevetten	27.-
	Ente	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried Asparagus with Chili, Onion, Sweet-peper and Carrot.  
With : Chicken, Beef, Shrimps, Duck or Tofu



## 15. Pad Pio wan-Süss-Sauer

Süss-Sauer mit Ananas, Tomaten, Peperoni, Gurke, Zwiebeln und Gemüse.

• Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Crevetten	27.-
	Ente	28.-
	Fisch (Pangasisusfilet)	28.-
	Tofu	21.-

: Stir fried Sweet-Sour with Pineapples, Tomato, Cucumber, Onion, Vegetable.

With : Chicken, Duck, Shrimp, Fish or Tofu

## 16. Kao Pad

Gebratenes Reis mit Eier und gemischtem Gemusse.

Zur Auswahl :	Poulet	22.-
	Rindfleisch	23.-
	Crevetten	23.-
	Tofu	20.-
	Kao Pad Gemisch	24.5

: Fried Rice with Egg and mixed Vegetable.

With : Chicken, Beef, Shrimp or Tofu.

### 17. Pad Kie-Mou

Gebratenes Eiernudeln, Eier mit Chili, Zwiebeln und Gemuese.

Zur Auswahl :	Poulet	22.-
	Rindfleisch	23.-
	Crevetten	23.-
	Tofu	20.-
	Pad Kie-Mou Gemisch	24.5

: Fried Egnoodle with Egg with Chili and Vegetable  
With : Chicken, Beef, Shrimp or Tofu.


### 18. Pad Thai

Gebratene ReisNudeln mit Eier, Tofu, Lauch, Zwiebeln,  
Karotten, Sojasprossen, Erdnuss und Spezial Sauce.

Zur Auswahl :	Poulet	22.-
	Rindfleisch	23.-
	Crevetten	23.-
	Tofu und Gemuese	20.-
	Pad Thai Gemisch	24.5

: Fried Noodle with Egg and PadThai-Special Sauce.  
With : Chicken, Beef, Shrimps, or Tofu & Vegetable.





19. Pad Si-Oiew

Gebratene ReisNudeln mit Eier Zwiebeln,Lauch,karotten  
Broccoli und Schwarze-Sauce.

Zur Auswahl :	Poulet	22.-
	Rindfleisch	23.-
	Crevetten	23.-
	Tofu	20.-
	Pad Si-Oiew Gemisch	24.5

: Fried RiceNoodle with Egg,Broccoli and black Soy- Sauce.  
With : Chicken, Beef, Shrimp or Tofu.

# Suppe

## 20. Tom-Yam

Thai Style Spicy-Suppe mit Zwiebeln, Plizen, Zitrone  
Zitronengrass, Galgant, Tomaten, Chili, Sellerie und  
Koriander.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	22.-

: Thai Style Spicy-Soup  
With: Chicken, Shrimp, Seafood, Fish or Tofu

## 21. Tom-Ka

Kokosnussmilch Suppe mit Pilzen, Tomaten, Zwiebeln, Galgant  
Zitronengrass, Sellerie und Koriander.

Zur Auswahl :	Poulet	24.-
	Crevetten oder Seafood	27.-
	Tofu	22.-

: Thai Style Coconutmilk-Soup  
With: Chicken, Shrimp, Seafood or Tofu



## 22. Guiy-Tiew

Thai Style Nudeln Suppe mit Gemuese.

Zur Auswahl :	Poulet	22.-
	Rindfleisch	24.-
	Crevetten oder Seafood	24.-
	Ente	25.-
	Tofu	20.-

: Thai Special Soup with Vegetable  
With: Chicken, Beef, Shrimp, Seafood, Duck or Tofu.

## Scharfe-Salate

23. Yam Woonsen ( Tha Le ) 27.-  
Glasnudeln Salat, Zwiebeln, Tomaten, Chili, Zitrone, gehacktes Poulet, Cervetten, Calamares, Muscheln, Koriander, Sellerie und Erdnuesse.  
: Special glassNoodle spicy Salad.
24. Yam Tha-Le 27.-  
Scharfer Gemischtem Meeresfruechte-Salat, Zwiebeln, Tomaten, chili, Zitrone, Koriander, Gurke, Sellerie und Erdnuss.  
: Mixed Seafood Spicy Salad.
25. Yam Nüa 27.-  
Rindfleisch Salat mit Chili, Gurke, Zwiebeln, Tomaten Zitrone, Koriander und Sellerie.  
: Beef Salad with Chili, Cucumber, Onion, Tomatos and Lemon.
26. Yam-Kai-Daao 25.-  
Spiegelei Salad, scharfe sauce, mit Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Cashewnuss und Thai Gewürze.  
: Fried Egg Salad with Spicy sauce.



- 
27. Yam Tra-Khrai-Gung-sod 27.-  
Crevetten, Zitronegrass Salat, scharfe Sauce und Thai Gewürze  
: Shrimps spicy Salad
28. Lab-Tha-Le 27.-  
Scharfer Meeresfrüchte Salat nach Thai-Isan Style.  
: Seafood Spicy Salad in Isan-Style.
29. Som Tam Thai 23.-  
Grüner Papaya Salat mit Chili, Bohnen, Tomaten  
Zitrone, Erdnuss, Karotten und Knoblauch.  
: Papaya Salad, Chili, Long beans, Tomato, Peanuts and Carrots.
30. Som Tam Tha- Le 28.-  
Grüner Papaya Salat mit Seafood, Chili, Bohnen, Tomaten  
Zitrone, Karotten und Erdnuss.  
: Green Papaya Spicy Salad with Seafood.
31. Thai Omelette / Thai Style 20.-  
Gebratene Eier mit Zwiebeln und Gemuese  
: Thai Style Omelet

## Ente

32. Geng Phed ped Yang/ Ente Rotem Curry Sauce 28.-  
Entebrust in Rotem Curry Sauce, Kokonussmilch  
Ananas, Cherry Tomaten und Gemuese ,Thai Basilikum.  
: Duck with Curry Sauce, Coconut Milk, Tomato, Pineapple  
And Vegetable, Thai Basil.
33. Geng Kheiw ped / Ente Grünem Curry Sauce 28.-  
Entebrust in Grüne Curry Sauce, Kokonussmilch  
Ananas, Cherry Tomaten und Gemuese, Thai Bassikum.  
: Duck with Green Curry Sauce, Coconut Milk, Tomato  
Pineapple and Vegetable, Thai Basil.
34. Ped Sauce Som / Ente Orange Sauce 28.-  
Entebrust mit spezieller Orangen-Sauce und Gemuese  
: Duck with special Orange-Sauce
35. Lab Ped / Scharfer Ente Salat 28.-  
Scharfer Style Isan-Salat mit Ente, Zitrone, Zwiebeln, Chili,  
Koriander und Thai Gewürze.  
: Duck Spicy Salat.
36. Fritierter Pouletfügel mit Süß-sauer-sauce 23.-



## Fisch

37. Plaa Thod Ka – Thim - Prik Thai 36.-  
Frittierter ganzer Fisch mit Pfeffer, Knoblauch, Serviert mit Chili und Knoblauch-Sauce.  
: Deep Fried Fish with Garlic and served with Chili and Garlic-Sauce
38. Plaa Rad Prik- Sam Rod 36.-  
Frittierter ganzer Fisch mit Chili-süss-sauer-Sauce  
: Deep Fried fish with Chili sweet-sour-Sauce
39. Plaa Thod Curry Sauce 36.-  
Frittierter ganzer Fisch mit Thai roter Curry Sauce.  
: Deep Fried fish with red Curry sauce.
40. Plaa Thod Luy –Son 39.-  
Frittierter ganzer Fisch mit Scharfe Salat –Sauce  
: Deep Fried fish with Spicy Salat Sauce.

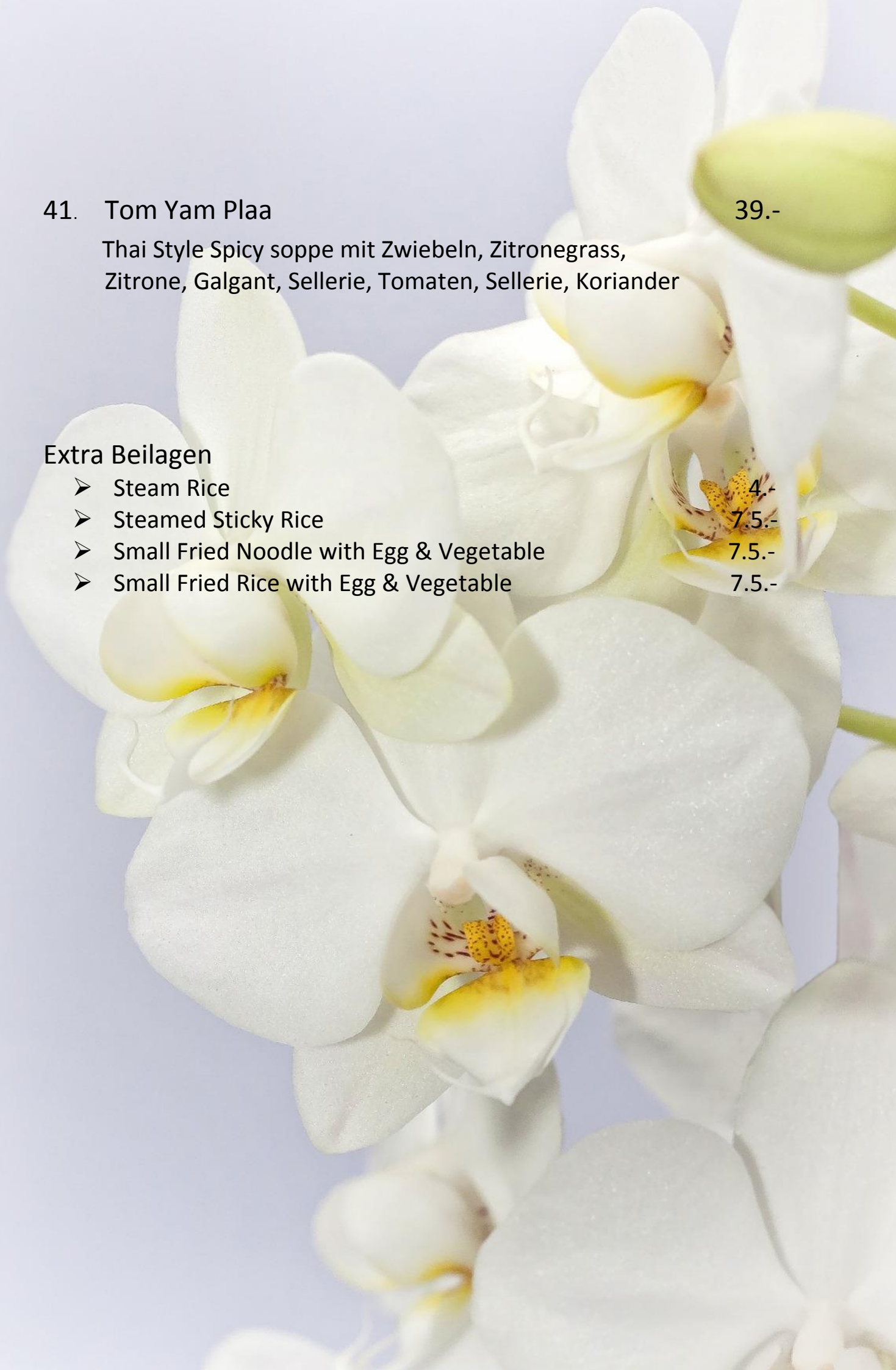
41. Tom Yam Plaa

39.-

Thai Style Spicy soppe mit Zwiebeln, Zitronengrass,  
Zitrone, Galgant, Sellerie, Tomaten, Sellerie, Koriander

Extra Beilagen

- Steam Rice 4.-
- Steamed Sticky Rice 7.5.-
- Small Fried Noodle with Egg & Vegetable 7.5.-
- Small Fried Rice with Egg & Vegetable 7.5.-







## Dessert

- 01 Thai Spezial Sticky Rice with Mango & Vanilleglace 14.50.-
- 02 Gebackene Banana mit Vanilleglace 13.50.-  
Rahm,Caramel & Schockoladen
- 03 Hot Berry : Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace 13.50.-  
Rahm,Caramel & Schockoladen
- 04 Bananensplit : Frisch Bananen Schockoladen und 13.50.-  
Vanilleglace mit Rahm

# Getränke

## Kalte Getränke

CocaCola, Fanta, Eistee, Mineralwasser, Oishi, Apfelsaft, Rivella 4.-

Lechee Saft, Mango Saft, Kokosnuss Saft, 4.5.-

## Warme Getränke

Kaffe, Espresso, Tee 4.-

## Bier

Sing Bier	0.33cl	6.5.-
Chang Bier	0.33cl	6.5.-
Eichhof Bier	0.50cl	6.-

## Whisky

Red Label	40%	4cl	9.-
Ballantinaes	40%	4cl	9.-
Whisk-Cola	40%	4cl	12.-
Jack Daniels	40%	4cl	12.-
Bacardi	37%	4cl	9.-
Dry Gin	37.5%	4cl	9.-
Wodka	40%	4cl	9.-
Martini	18%	4cl	9.-
Smirnoff	40%	4cl	9.-

## Wein

Hauswein	Rot / Weiss	1dl	7.50.-
----------	-------------	-----	--------



## เมนูร้านพริกไทย

- ตำไทย 23.-
- ตำปูปลาร้า 23.-
- ตำทะเล 28.-
- ตำแตง + ไข่ต้ม 26.-
- ยำวุ้นเส้นทะเล 27.-
- ยำทะเล 27.-
- ยำตะไคร้กุ้งสด 27.-
- ยำไข่ดาว 25.-
- ยำเนื้อ 27.-
- ลาบเป็ด 28.-
- ลาบไก่ 25.-
- ลาบปลาทอดกรอบ 36.-
- ลาบทะเล 27.-
- กระเพราไก่สับ 24.-
- กระเพราเนื้อสับ 27.-
- กระเพราทะเลรวม 27.-
- กุ้งแช่น้ำปลา 25.-
- เกาเหลา 25.-

- 
- เย็นตาโฟ ทะเลรวม 25.-
  - สุกี้น้ำ ทะเลรวม 25.-
  - สุกี้น้ำแห้ง ทะเลรวม 25.-
  - ผัดวุ้นเส้น 22.-
  - ผัดเม็ดมะม่วงไก่ 24.-
  - ผัดขิงไก่ 24.-
  - ผัดผักรวม 23.-
  - ผัดผักบุ้ง 23.-
  - ผัดพริกแกงไก่ 24.-
  - ผัดฉ่ำซีฟู้ด 27.-
  - ผัดพริกแกงเปิด 28.-
  - ผัดไทยกุ้งสด 23.-
  - ผัดซีอิ๊วกุ้งสด 23.-
  - ผัดซีเม่าไก่ 22.-
  - ราดหน้าทะเลรวม 25.-
  - ข้าวผัดกุ้งสด 23.-
  - ก๋วยเตี๋ยวเปิด 25.-
  - ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 24.-
  - ต้มยำไก่ 24.-



- 
- ต้มยำทะเลรวม 27.-
  - ต้มแซบปลาทับทิม 39.-
  - ทอดมันปลา 21.-
  - ปีกไก่ทอด 23.-
  - กุ้งทอดกระเทียม 27.-
  - เนื้อทอดกระเทียม 27.-
  - ปลาทอดลุยสวน 39.-
  - ปลาทอด 3 รส 36.-
  - ปลาทอดสมุนไพร 36.-
  - ไช้เจียว 20.-
  - แกงเผ็ดเปิด 28.-
  - แกงเจียวหวานไก่ 24.-
  - ซุปหน่อไม้ 24.-
  - อ่อมไก่ 25.-

ร้านพริกไทยขอขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุนค่ะ