

Thailändische Gerichte

Wir kochen authentische Thailändische Speisen, haben Sie bitte Verständnis das manche Zutaten in den Gerichten nicht weggelassen werden können.

Grünes Thaicurry

mit Kokonussmilch, Bambusherzen, Paprika, Zucchini, Karotten

- x mit Tofu (Vegan) 13,50
- x mit Huhn 13,50
- x mit Garnelen 15,50

Gelbes mildes Thaicurry

mit Kokonussmilch, Ananas, Bambusherzen, Paprika, Süßkartoffeln

- x mit Tofu (Vegan) 13,50
- x mit Huhn 13,50
- x mit Garnelen 15,50

Laab Gai (warmer Hähnchensalat)

Gehacktes und blanchiertes Hühnerfleisch mit geröstetem Reispulver, Chilipulver und frischen Koriander serviert mit Reis

10,50

Vegetarische Frühlingsrolle

gefüllt mit Mungobohnen, Poree, Karotten, Kraut und Paprika mit Beilagensalat und süß-scharfen Chilidip

8,50

Vegetarisch

Rote Bete Carpaccio mit Mangostücken, Nüssen, Parmesanspalten
und pikantem Chilli-Limettendressing und Brot

9,90

Gemüseplanzerl an gemischtem Beilagensalat und
mit Schafskäse gefüllter Paprika

9,10

Käsespatzen mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat

9,90

Ofenkartoffel mit buntem Beilagensalat und Kräuterquark

7,50

Knödlgröstl mit gebratenen Champignon, Ei und gemischtem
Beilagensalat

9,60

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte, Pommes und
Beilagensalat
15,90

Champignonrahmbraten mit Spätzle
10,90

Cordon Bleu gefüllt mit Gauda, Lauchzwiebeln und Speck mit
Pommes und Beilagensalat
12,10

Schweineschnitzel paniert mit Zitronenspalte, Pommes und
Beilagensalat
10,90

Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat
10,90

Putensteak vom Grill an buntem Salat mit Ofenkartoffel und
Kräuterquark
10,90

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit Mangostücken, Parmesanspalten und
Walnüssen an pikantem Chili-Limetten-Dressing

9,90

Bunter kleiner Salatteller mit geräucherter Entenbrust^{8,11} und
Sesamdressing

7,90

Münchner Wurstsalat von Regensburgern^{8,11}
mit roten Zwiebelringen

7,50

Salate

Unsere Salate setzen sich aus bunten Blattsalaten der Saison, Karotten,
Tomaten und Gurken zusammen und werden mit Brot serviert.

Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade vom Grill mit Walnüssen

11,90

Salat mit zarten Hühnerbrustspiesschen

9,70

Salat mit geräucherter Entenbrust^{8,11} an Sesamdressing

11,90

Speziell für Kids

Hähnchentaler mit Pommes

5,90

Spätzle mit Championrahmsobe

3,50

Kaffee und Nachtisch

Kaffee Crema⁴

2,10

Cappuchino⁴, Milchkaffee⁴

2,50

Latte Machiatto⁴

3,10

Espresso⁴

2,00

Doppelter Espresso⁴

3,10

Heisse Schokolade

2,50

Tee, verschiedene Sorten

2,10

Eiskaffee⁴/Eisschokolade

4,50

Dampfnudel mit Krusterl und Vanillesoße

5,50

3 Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) mit Apfelmus

4,60

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße

4,00

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser spritzig/natur

0,75l 3,50 0,4l 2,50 0,2l 2,00

Hausgemachte Limonade
Ingwer Limette oder Holler Minz

0,3l 3,00

Spezi^{1 4}

Zitronenlimonade³

Orangenlimonade¹

Cola^{1 4}

Cola Light^{1 3}

Rhabarber-Schorle

Johannis-Schorle

Apfelschorle naturtrüb³

0,4l 3,00 0,2l 2,00

Unsere Biere

Augustiner Edelstoff

0,5l 3,40

Farny Hofgutsbier vom Faß

0,5l 3,10

Farny Edelweiß Hefe vom Faß

0,5l 3,20

Farny Kristall-Weizen

0,5l 3,20

Farny Edelweiß dunkel

0,5l 3,20

Farny Edelweiß alkoholfrei

0,5l 3,20

Augustiner dunkel

0,5l 3,10

Beck's Pils

0,33l 3,10

Alkoholfrei

0,3l 3,00

Radler

0,5l 3,10

Ruß

0,5l 3,20