

ein **thail** tradition

Warum gibt es bei uns keine Stäbchen?

Esstäbchen werden bis heute ausschließlich in chinesischen/japanischen Restaurants verwendet und gehören somit nicht zur traditionellen Thai Küche.

Ursprünglich wurden thailändische Speisen mit den Fingern gegessen, wie es in manchen Regionen auch heute noch der Fall ist. Als König Mongkut am Anfang des 19. Jahrhunderts auf seinem Hof die Sitte einführte, mit Gabel und Löffel zu essen, wurde dies auch schnell im ganzen Land en vogue. Heute wird die Gabel lediglich dazu benutzt, das Essen portionsweise auf den Löffel zu schieben - niemals wird sie zum Mund geführt, denn das gilt in Thailand als unfein.

Beste Qualität als Basis für hervorragenden Geschmack!

Unsere Philosophie bei Lebensmitteln ist die Verwendung frischer Zutaten in Topqualität, die unter Einhaltung ökologischer und sozialer Richtlinien sowie Tierhaltungsstandards hergestellt wurden. Daher verwenden wir z.B. bei der besonderen Zutat der Garnele Yuu'n Mee Bio Mangrovenwald Garnelen. Alle verwendeten Fleischsorten kommen aus 100% österreichischer Landwirtschaft.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Gedeck / Cover Charge 2,80 / Person

"Entdecke Thailand" "Discovering Thailand"

67,00 pro Person, serviert ab 2 Personen

67,00 per person, served for a minimum of 2 persons

กุ้งย่างใบชะพลู
prawns betel nut leaves

In Betelnussblättern saftig gegrillte Black Tiger Garnelen
Grilled aromatic black tiger prawns wrapped in betel nut leaves

สะเต๊ะไก่
satay gai

Freiland-Hühnerbrustsatay mit Erdnuss-Sauce
Free range chicken breast satay with peanut sauce

ปอเปี๊ยะทอด
porpia tod

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse- und Hühnerfüllung
Home-made crispy vegetable and chicken spring rolls

Colombard, Monsoon Valley, Hua Hin Hills Thailand 0,10l

◆ ◆ ◆

ต้มข่าอกไก่
tom kha gai

Kokossuppe mit Freilandhuhn, Thai-Ingwer und Waldpilzen
Chicken in coconut galangal soup with mushrooms

Riesling Zöbinger Heiligenstein, Jurtschitsch, Langenlois 0,10l

◆ ◆ ◆

ต้มยำแห้งทะเล
tom yam haeng thalee

Gegrillte Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen auf Pilzen mit einer scharf-sauren „Tom Yum“ Sauce

Pan-seared scallops and black tiger prawns with mushrooms in a hot and sour „Tom yum“ reduction sauce

ปลากะพงนึ่งมะนาว
pla kapong nueng manow

Gedämpftes Wolfsbarschfilet in leichter Limetten- und Chilisauce
Steamed sea bass filet in a light lime and chili broth

ไก่กอและ
gai goh rae

Am Knochen gegrillte Freilandhühnerbrust in rotem Curry mit Karottenpüree
Chicken supreme marinated and served in a southern Thai spice mix of red curry and accompanied by carrot purée

มะเขือยาวผัดพริก
makuyao phad prik

Im Wok gebratene Melanzani und Paprika mit Knoblauch und Chili
Wok-tossed aubergine and bell pepper with garlic and chili

ข้าวหอมมะลิ
khaw hom mali

Gedämpfter Jasminreis
Steamed jasmine rice

Shiraz, Monsoon Valley, Hua Hin Hills Thailand 0,10l

◆ ◆ ◆

กล้วยทอดน้ำผึ้ง
kluay tod nahm pueng

Süsse Bananenrollen mit Nüssen und Honig
Sweet banana rolls with nuts and honey

Eiswein vom Grünen Veltliner, Diem, Obermarkersdorf 1/16l

Weinbegleitung 26,20 pro Person / Appropriate wine 26,20 per person

Eine individuelle Menügestaltung, führt zu veränderten Preisen.

Degustations Menü "Sawasdee" Tasting Menu "Sawasdee"

67,00 pro Person, serviert ab 2 Personen

67,00 per person, served for a minimum of 2 persons

เสิร์ฟหอยเชลล์
sangwah hoy shell

Gegrillte Jakobsmuscheln in Chili-Reis-Dressing
Grilled king scallops in a spicy chili lime dressing

หมูปักสับปะรดย่าง
muu ping

In Honig marinierte gegrillte Schweinefleischspieße mit karamellisierten Ananas
Honey marinated BBQ pork with caramelized pineapple

ส้มตำ
som tam ponlamai

Traditioneller scharfer Fruchtsalat
Traditional spicy fruit salad

Gelber Muskateller, Tscheppe, Südsteiermark 0,10l

◆ ◆ ◆

ต้มยำกุ้ง
tom yam goong

Scharfe traditionelle Zitronengrassuppe mit Black Tiger Garnelen
Hot traditional Thai lemongrass soup with black tiger prawns

Weißburgunder „Der Vollmondwein“, Christ, Jedlersdorf, Wien 0,10l

◆ ◆ ◆

เนื้อต้มกะทิทรงเครื่อง
coconut braised beef

Beinflisch vom Bio-Rind in aromatischer Kokosnuss Sauce eingekocht, mit frischen Limetten, Zitronengras und Frühlingszwiebeln
Slow-braised beef shank in a lime and coconut cream reduction

ฉูฉีปลาเทารต์
chu-chee pla trout

Gegrillte Forelle mit roter Currysauce und Meerfenchel
Pan-fried brown trout filet with red curry sauce and samphire

อกเป็ดผัดกระเพรากรอบ
ped graprao

Gebratene französische Barbarie-Entenbruststücke in Knoblauch-Chili-Sauce mit knusprigem Thai-Basilikum
Slices of barbarie duck breast stir-fried in garlic and chili sauce with crispy basil

ผัดผักรวม
phad pak ruam

Kurz angebratenes Gartengemüse in Austernsauce
Garden vegetables in oyster sauce

ข้าวหอมมะลิ
khaw hom mali

Gedämpfter Jasminreis
Steamed jasmine rice

Cabernet Sauvignon & Merlot „Purple Edition“ Ebner-Ebenauer, Poysdorf 0,10l

◆ ◆ ◆

สังขยาใบเตย
sang kaya bay toey

Mit Pandanblättern parfümierte Crème brûlée mit einer Himbeer-Sternanis-Sauce
Pandan leaf scented crème brûlée with raspberry star anise sauce

Traminer Beerenauslese, Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee, 1/16 l

Weinbegleitung 23,10 pro Person / Appropriate wine 23,10 per person

Eine individuelle Menügestaltung, führt zu veränderten Preisen.

vorspeisen - starters

ออเดิร์ฟภัทรา (สำหรับ 2 ท่าน) hors d'oeuvres Patara	Patara's Vorspeisen Catwalk (für mindestens 2 Personen) Assortment of Patara's delicacies (served for a minimum of two persons)	16,90 pro Person
สลัดหอยเชลล์ย่าง seared king scallops salad	* Gegrillte Jakobsmuscheln mit Melanzani Chutney und Karottenpüree Seared king scallops with aubergine chutney and carrot purée	15,50
ปลาทูน่าสด tuna carpaccio	* Thunfisch-Carpaccio in einem scharfen Zitronengras- und Minzdressing Spicy tuna Carpaccio with lemongrass and fresh mint vinaigrette	15,00
สะเต๊ะไก่ satay gai	Freilandhühnerfiletsatay mit Erdnuss-Sauce Chicken satays with peanut sauce	9,50
กุ้งย่างใบชะพลู goong cha plu	In Betelnussblättern saftig gegrillte Black Tiger Garnelen Grilled aromatic black tiger prawns wrapped in betel nut leaves	10,50
ขนมจีบนี้้ง khanom jeeb	Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-Hühnerfüllung Steamed hand-made prawn and chicken dumplings	12,00
ปลาทอดกรอบ crispy shirasu	Knusprig frittierte Sprotten mit Zitronenzeste serviert mit einer scharfen Koriander- und Knoblauchsauce Baby fish fritti with lemon zest served with spicy coriander and garlic sauce	10,90
ปอเปี๊ยะทอดรวม porpia tod ruam	Dreierlei hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Black Tiger Garnelen, Huhn und Gemüse Trio of home-made crispy spring rolls of black tiger prawn, chicken and vegetables	12,50
หมูปิ้งสับปะรด muu ping	* In Honig marinierte gegrillte Schweinefleischspieße mit karamellisierter Ananas Honey marinated BBQ pork with caramelized pineapple	11,50
กุ้งสโร้ง goong sarong	Würzig marinierte knusprige Garnelen mit Avocado und Kartoffelsalsa Spice marinated prawns wrapped in crisp filo pastry served with an avocado and potato paste	13,50

* etwas scharf ** scharf
* slightly hot ** hot

mit Yuu'n Mee Thunfisch aus delfinfreundlich gefangenem Wildfang
Gedeck / Cover Charge 2,80 / Person

salate - salads

ยำเนื้อย่างมะนาว seared beef salad	**	Gegrillter Rinderstreifensalat vom Bio-Rind in einem scharfen Limetten-Kräuter dressing Grilled organic beef salad in a spicy lime and herb dressing	13,90
ซีลมอนสลัด spicy salmon salad	*	Lachs und Avocado serviert mit einem Limetten- Chili Dressing Seared salmon and avocado served in a lime and chili jam dressing garnished with salmon caviar and samphire	15,50
ส้มตำ som tam	**	Traditioneller scharfer grüner Papayasalat Traditional spicy green papaya salad	12,50
น้ำตกเป็ด nam dok ped	*	Französische Entenbruststreifen mit Galangal, Minze und Schalotten Thinly sliced duck breast tossed with galangal, shallots and mint	13,00

suppen - soups

ต้มยำกุ้ง tom yam goong	**	Scharfe traditionelle Zitronengrassuppe mit Black Tiger Garnelen Hot traditional Thai lemongrass soup with black tiger prawns	9,50
ต้มข่าอกไก่ tom kha gai	*	Kokossuppe mit Freilandhuhn, Thai-Ingwer und Waldpilzen Chicken in coconut galangal soup with mushrooms	8,50

* etwas scharf ** scharf
* slightly hot ** hot

hauptspeisen - main courses

fleisch & geflügelgerichte - meat & poultry

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง gai cashew nuts		Freilandhühnerbrust sautiert mit Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln Free-range chicken sautéed with cashew nuts and spring onions	20,50
แกงเขียวหวานไก่บ้าน kiew wan gai	**	Freilandhühnerbrust in grünem Curry mit Thai-Basilikum Free-range chicken breast in green curry with sweet basil	23,50
อกเป็ดผัดกระเพรากรอบ ped graprao	**	Gebratene französische Barbarie-Entenbruststücke in Knoblauch-Chili-Sauce mit knusprigem Thai-Basilikum Slices of barbarie duck breast stir-fried in garlic and chili sauce with crispy basil	24,00
เนื้อย่างพะเนาง nua yang panaeng	*	Zart gegrilltes Rinderfilet vom Bio-Rind in Panang-Curry Tender grilled organic beef filet in panang curry	29,00
แกงแดงเป็ดผลไม้รวม gang daeng ped	*	Französische Barbarie-Entenbruststücke im roten Curry mit Ananas und Lychee Duck breast in a lively yet subtle red chilli curry with pineapple and lychee	25,00
ไก่กอบและ gai goh rae	*	Am Knochen gegrillte Freilandhühnerbrust in rotem Curry mit Karottenpüree Chicken supreme marinated and served in a southern Thai spice mix of red curry and accompanied by carrot purée	22,00
เนื้อต้มกะทิทรงเครื่อง coconut braised beef	*	Beinflisch vom Bio-Rind in aromatischer Kokosnuss Sauce eingekocht, mit frischen Limetten, Zitronengras und Frühlingszwiebeln Slow-braised beef shank in a lime and coconut cream reduction	24,00

Alle verwendeten Fleischsorten aus 100% österreichischer Landwirtschaft
All meats used are 100% from Austrian agriculture

* etwas scharf ** scharf
* slightly hot ** hot

hauptspeisen - *main courses*

fisch & meeresfrüchte - *fish & seafood*

ปลากระพงนึ่งมะนาว pla kapong nueng manow	**	Gedämpftes Wolfsbarschfilet in leichter Limetten- und Chilisauce Steamed sea bass filet in a light lime and chili sauce	24,00
ซูชิปลาเทราต์ chu-chee pla trout	*	Gegrilltes Forellenfilet mit roter Currysauce und Meerfenchel Pan-fried brown trout filet with red curry sauce and samphire	26,50
ต้มยำแห้งทะเล tom yam hang thalee	*	Gegrillte Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen auf Pilzen mit einer scharf-sauren „Tom Yum“ Sauce Pan-seared scallops and black tiger prawns with mushrooms in a hot and sour „Tom yum“ reduction sauce	28,00
กุ้งผัดน้ำพริกเผา goong prikpao	*	In Chili Sauce geschwenkte Black Tiger Garnelen auf Baby Spinat Wok-fried king prawns glazed with smoked chili oil and served with sautéed baby spinach.	22,50

* etwas scharf ** scharf
* slightly hot ** hot

Genuss entfaltet sich bei der Gewissheit der Verwendung von hochwertigen Lebensmitteln. Gerade bei dem besonderen Lebensmittel der Garnele lohnt sich die Hingabe für Qualität: Genießen Sie Yuu'n Mee Garnelen in herausragender Produktqualität und mit einer 360° Grad Nachhaltigkeit-Garantie

beilagen - side dishes

ผัดผักรวม phad pak ruam		Kurz angebratenes Gartengemüse in Austernsauce Garden vegetables in oyster sauce	7,50
ผักกาดแก้วฉ่ำน้ำปลา pak kaad keaw cha nam pla	*	Im Wok gebratener Eisbergsalat in würziger Sauce Wok fried lettuce in aromatic sauce	5,50
มะเขือยาวผัดพริก makuayao phad prik	*	Im Wok gebratene Melanzani und Paprika mit Knoblauch und Chili Wok-tossed aubergine and bell pepper with garlic and chili	9,90

reis und nudeln - rice and noodles

ข้าวกล้องผัดผัก kao klong phad pak		Gebratener Bio-Vollkornreis mit Ei, Gemüse und Cashewnüssen Fried organic jasmine brown rice with egg, vegetables and cashew nuts	8,50
ข้าวหอมมะลิ khaw hom mali	v	Gedämpfter Jasminreis Steamed jasmine rice	2,50
ข้าวกล้อง khaw klong	v	Gedämpfter Bio-Vollkorn-Jasminreis (Fair Trade) Steamed organic jasmine brown rice (Fair Trade)	2,90
ผัดไทยกุ้ง phad thai goong		Traditionel gebratene Reismudeln mit Black Tiger Garnelen Traditional thai style fried rice noodles with prawns	19,90

* etwas scharf ** scharf v vegan
* slightly hot ** hot v vegan

vegetarisch - vegetarian

vorspeisen & suppen - *startes & soup*

ปอเปี๊ยะทอด porpia tod	v	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Home-made crispy vegetable spring rolls	9,50
ยำวุ้นเส้น yam woonsen	* v	Glasnudelsalat mit Pilzen mit Limetten, Koriander und Frühlingszwiebel Glass noodles salad with mushrooms with lime, coriander and shallot	10,50
ต้มข่าเห็ด tom kha hed	* v	Kokossuppe mit Tofu, Thai-Ingwer und Pilzen Coconut galangal soup with tofu and mushrooms	7,50

hauptspeisen - *main courses*

แกงแดงผัก ผลไม้และเต้าหู้ gaeng daeng pak lae ponlamai	* v	Traditionelles rotes Curry mit Gemüse und Früchten Traditional red curry with vegetables and fruits	15,50
มะเขือม่วงผัดพริก makuayao jae	v	Im Wok gebratene Baby Melanzani und Paprika mit Chili, Knoblauch und Sojasauce Wok-fried baby aubergines and bell pepper with chili, garlic, and soya sauce	9,90
ข้าวผัดสับปะรด khao phad supparod	v	Gebratener Jasminreis mit Ananas, Gemüse und Cashewnüssen Fried rice with pineapple, vegetables and cashew nuts	12,50
เส้นจันทน์ผัดไทย senjan phad thai	v	Traditionell gebratene Thai-Reisnudeln mit Gemüse und Tofu Traditional thai style fried rice noodles with vegetables and tofu	14,50
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วผัก phad kheemow	* v	Gebratene Reisnudeln mit Chili, Basilikum und Pfefferkörner Rice noodles stir fried with chili, basil, and freshly picked green peppercorns	13,50

* etwas scharf ** scharf v vegan
* slightly hot ** hot v vegan

nachspeisen - desserts

ข้าวเหนียวมะม่วง kaw niaw ma-muang	v	Gelbe Thai-Mango serviert mit Kokosklebereis Sweet fragrant thai mango with coconut sticky rice	9,50
ช็อคโกแลตเค้กกับไอศกรีมมะม่วง chocolate cake gup ice cream mamuang		Warmer Schokokuchen mit Sorbet Warm chocolate cake with sorbet	8,50
ไอศกรีมและ เซอเบตรวมมิตร ice cream lae sorbet ruammit		Eis und Sorbet Variation Variation of different ice cream and sorbet	6,90
กล้วยทอดน้ำผึ้ง kluay tod nahm pueng		Süsse Bananenrollen mit Nüssen und Honig Sweet banana rolls with nuts and honey	5,90
สังขยาใบเตย sang kaya bay toey		Mit Pandanblättern parfümierte Crème brûlée und einer Himbeer-Sternanisauce Pandan leaf scented crème brûlée with raspberry star anise sauce	6,90
โรตีสานไม้ pancake ponlamei		Tropische Früchte mit knuspriger Thai Palatschinke und Eiscreme Tropical fruits with crispy thai pancake and ice cream	8,00
ของหวานรวม kong waan ruam		Patara's Dessert Catwalk (für mindestens 2 Personen) Assortment of Patara's desserts (served for a minimum of two persons)	8,90 pro Person

v vegan
v vegan