

## Salate

1. **Tam Taeng \*\***  
Gurkensalat nach Thai Art, scharf 5,00 €
2. **Som Tam Thai \*\***  
Papaya Salat mit Kirschtomaten und Erdnüssen,  
Thai Style, scharf 7,90 €
3. **Yam Wun Sent \* F**  
Glasnudel Salat mit Garnelen ( 2 Stck. ) und Thai  
Kräuter-Dressing, scharf 6,50 €
4. **Yam Nua Samunplai\*\***  
Rindstreifen mit verschiedene Thai Kräuter  
und Peperoni in Chili-Fischsoße, scharf 8,50 €
6. **Thai Royal Springrolls ( 2 Stck. ) F**  
Sommerrollen mit Garnelen, Salatblättern und  
Kräuter-Gemüse, dazu scharfer Soße 6,50 €
7. **Yam Gai Samunplai \*\***  
Hühnerfleisch-Salat, gehackt, Thai Style  
Mit Limettensaft, Salatblättern und  
Kräutergemüse, scharf 5,50 €
8. **Yam Ped Samunplai \*\***  
Enten-Salat, gehackt, Thai Style  
Mit Limettensaft, Salatblättern und  
Kräutergemüse, scharf 8,50 €

## Suppen

21. **Tom Kha Gai**  
Kokos-Suppe mit Hühnerfleisch und Champignons 4,50 €
22. **Tom Kha Pla Salmon H**  
Kokos-Suppe mit Lachsstücken und Champignons 4,90 €
23. **Tom Yum Gai, scharf \***  
Zitronen-Suppe mit Hühnerfleisch und Champignons 4,50 €
24. **Tom Yum Gung, scharf \* F**  
Zitronens-Suppe mit Garnelen und Champignons 7,00 €
25. **Giow Nam**  
Wan Tan Suppe mit Hühnerfleischfüllung 4,50 €

### Allergienhinweis

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, B Gerste, C Hafer, D Dinkel, E Kamut oder Hybridstämme davon)

F Krebstiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja K Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

L Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

M Sellerie, N Senf, O Sesamsame, P Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

,O Lupinen, R Weichtiere

## Warme Vorspeise

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 11. | <b>Poh Pia ( 2 Stck. )</b><br>Thai Frühlingsrolle ( Veget. ) mit Pflaumen-Chili Soße  | 4,50 €  |
| 12. | <b>Satay Gai ( 2 Stck. )</b><br>Hühner-Sate´Spieße mit Erdnußsoße und Gurkensalat   | 5,50 €  |
| 13. | <b>Satay Gung ( 2 Stck. ) F</b><br>Garnelen Spieße) mit Erdnußsoße und Gurkensalat  | 8,50 €  |
| 14. | <b>Cheeseball ( 3 Stck. )</b><br>Käsebällchen gebacken in Pflaumen-Chili Soße   | 5,50 €  |
| 15. | <b>Gung Thord Maprao<sup>2</sup> ( 3 Stck. ) F A G</b><br>Garnelen ( 3 Stck. ) gebacken mit Pflaumen-Chili Soße   | 7,50 €  |
| 16. | <b>Giauy Thord ( 5 Stck. )</b><br>gebackene Wan Tan Hühnerfleisch mit Pflaumen-Chili Soße   | 5,00 €  |
| 17. | <b>Horsd Oeuvre Delux</b><br>Garnelspiess, Hühnerspiess, Sommerrolle, geb. Garnele dazu Erdnuß-und Chilipflaumensoße  | 10,50 € |
| 18. | <b>Thai Royal Horsd Oeuvre</b><br>Gemischte Vorspeisplatte mit 3 verschiedene Leckereien ( 1 Cheeseball, 1 Thai Springroll, 1 geb. Garnelen, dazu Chili-Pflaumensosse | 7,50 €  |

## Desserts

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 31. | <b>Guay Thord A G</b><br>Geb. Banane mit Honig und Mandeln  | 4,50 € |
| 32. | <b>Guay Thord A G</b><br>Geb. Banane mit Vanille Eis, Honig und Mandeln                                 | 5,50 € |
| 33. | <b>Sapparod Thord A G</b><br>Geb. Ananas mit Honig und Mandeln  | 4,50 € |
| 34. | <b>Sapparod Thord A G</b><br>Geb. Ananas mit Vanille Eis, Honig und Mandeln                             | 5,50 € |
| 35. | <b>Sweet Mango Sticky Rice</b><br>Früchtige Frische Mango mit Kokos-Klebreis, Thai Style                | 7,50 € |
| 36. | <b>Vanille Becher J</b><br>Vanille Eis und Sahne in Himbeeren Soße                                      | 5,00 € |
| 38. | <b>Schokoladencreme J</b><br>gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln mit Sahne und Schokosoße | 5,50 € |

# Thai Royal Spicy Main Dishes

Farmer Style

## **Gaeng Aorm\*\***

Ein typisches Bauerngericht, das vorwiegend in bestimmten asiatischen Ländern wie Laos und Thailand sehr gerne von Bauern und Landarbeitern verzehrt wird, es wird mit asiatische Dill und Fleisch gekocht Paprika, Zucchini, Bambus, Babymais, Aubergine, Champignons

- |      |                        |         |
|------|------------------------|---------|
| 301. | mit Hühnerfleisch      | 17,50 € |
| 302. | mit Hüftsteak-Streifen | 18,50 € |
| 303. | mit Lachs-Würfeln H    | 17,90 € |

## **Pad Prik Sod Kratiam Prik Tai On\*\*\***

Ein Gericht, das unter den Einheimischen der Thai Dorfbewohner sehr gerne zubereitet wird. Es werden sehr viel mit frischen Kräutern aus der selbst angebauten Kräutergarten verwendet. Durch die frischen Zutaten und würzigem Zubereitung ist dieses Gericht sehr aromatisch, sehr scharf grünem Pfeffer, Paprika, Grüne Minispargel, Cashewskern, Babymais

- |      |                             |         |
|------|-----------------------------|---------|
| 304. | mit Ente 2-mal gebraten     | 17,90 € |
| 305. | mit Kalbsleber geschnetzelt | 18,50 € |
| 306. | mit Lammrückenfilet         | 21,90 € |

## **Pad Prik Gaeng\*\*\***

Durch seine eigene Kräutergeschmack und aromatische Kräuter-Gerucht ist dieses Gericht sehr empfehlenswert für thailändische Küchenfan. Dieses Gericht wird vorwiegen im südlichen Thai-Region gerne gegessen, sehr sehr würzig-scharf, mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Zitronenblätter, grüne Minispargeln. Peperoni, Babymais

- |      |                             |         |
|------|-----------------------------|---------|
| 307. | mit Ente 2-mal gebraten     | 17,90 € |
| 308. | mit Kalbsleber geschnetzelt | 18,50 € |

## **Pad Sam Chaad\*\*\***

Ein Gericht, das im Nord-Osten Thailand bei den Reisbauern und Arbeitern sehr oft zubereitet wird, da es wenige Gemüse verwendet wird. Dieses Gericht wird mit frischen Koriander und Kräutern gekocht, dadurch hat er sein eigene würzigem-scharfen Geschmack. Mit grüne Minispargeln, Paprika, Frühlingszwiebeln, geroestete Sesam, rote Zwiebeln

- |      |                             |         |
|------|-----------------------------|---------|
| 309. | mit Ente 2-mal gebraten     | 17,90 € |
| 310. | mit Kalbsleber geschnetzelt | 18,50 € |
| 311. | mit Lammrückenfilet         | 21,90 € |

# Thai Royal's Empfehlung

Authentische Zubereitung keine Abweichung vom original Rezept!

## **Pad Kration Pakh Chi \*\*\***

Fan der Thailändische Küche ist dieses Gericht ein Gourmet. Durch die Aromen der frischen Koriander und geroestete Knoblauch in Kombination mit der würzige und scharfen Geschmack ist dieses Gericht in der Thai Küche sehr beliebt.

Pak Choi, Paprika, Frühlingszwiebeln

<b>319. mit Hühnerfleisch</b>	<b>15,90 €</b>
<b>320. mit Hüftsteak-Streifen</b>	<b>16,90 €</b>
<b>321. mit Lammrückenfilet</b>	<b>21,90 €</b>
<b>322. mit Ente kross</b>	<b>18,90 €</b>

## **Pad Krapao \*\*\***

In Thailand findet man dieses Gericht überall ob in der heimischen oder gastronomische Küche, ist dieses Gericht sehr begehrt und bekannt. Das Krapao (Thai Basilikum genannt) ist durch sein intensiven Aromen in der Thai Küche sehr zu empfehlen. Die Zubereitung ist sehr scharf und würzig.

Frühlingszwiebeln, Baby-Mais, Paprika,

<b>323. mit Hühnerfleisch</b>	<b>15,90 €</b>
<b>324. mit Hüftsteak-Streifen</b>	<b>16,90 €</b>
<b>325. mit Lammrückenfilet</b>	<b>21,90 €</b>
<b>326. mit Kalbsleber geschnetzelt</b>	<b>18,50 €</b>
<b>327. mit Ente kross</b>	<b>18,90 €</b>

## **Laab \*\*\* ( nur für Kenner der Thai Küche empfehlenswert )**

Laab ist ein National Gericht, das in der klassischen thailändischen Küche nicht weg zudenken ist.

Es wird mit geröstetem Reis, frischen Kräutern und Limettensaft zubereitet, scharf ( Gericht wird warm serviert)

<b>328. mit Hühnerfleisch</b>	<b>15,90 €</b>
<b>329. mit Hüftsteak</b>	<b>16,90 €</b>
<b>330. mit Ente</b>	<b>17,90 €</b>

## **Pad Ta Krai Thon Hom \*\***

Intensive Kräutergeschmack und gesunde Zubereitung. Sehr empfehlenswert für Thai Kenner.

Pak Choi, Paprika, Lauchzwiebeln, Basilikum

<b>331. mit Hühnerfleisch</b>	<b>15,90 €</b>
<b>332. mit Hüftsteak-Streifen</b>	<b>16,90 €</b>
<b>333. mit Kalbsleber geschnetzelt</b>	<b>18,50 €</b>
<b>334. mit Lammrückenfilet</b>	<b>21,90 €</b>
<b>335. mit Ente kross</b>	<b>18,90 €</b>

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

# Thai Royal Klassiker

## Pad Med Ngah

Blätterkohl, Baby-Mais,  
geröstete Sesam, Frühlingszwiebeln und Paprika pikanter  
Teriyakii Soße gebraten mit

41.	Hühnerfleisch ( 200-220g )	15,90 €
43.	Kalbsleber geschnetzelt	18,50 €
51.	Rindfleisch ( 200-220g )	16,90 €
81.	Hummerkrabben 200-220g F	19,90 €
85.	Lammrückenfilet	21,50 €

## Panaeng \*\*

Panaeng-Curry-Kokoscreme Soße mit grüne Minispargeln,  
Paprika, Lychees und Zitronenblätter Streifen

42.	Hühnerfleisch ( 200g-220g )	15,90 €
52.	Rindfleisch ( 200g-220g )	16,90 €

## Gaeng Khiow Waan \*\*

Grünem Curry, Kokosmilch, Paprika, Aubergine, Bambus, Zucchini,  
Peperoni, Thai Basilikum, Zitronenblätter und Maiskölbchen mit

43.	Hühnerfleisch ( 200-220g )	15,90 €
53.	Rindfleisch ( 200-220g )	16,90 €
63.	Kalbsleber geschnetzelt	18,50 €
83.	Hummerkrabben ( 200-220g ) F	19,90 €

ตาม้าตา

## Pad Medmamuang \*\*

Babymais, Paprika, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Champignons,,  
Basilikum, Knoblauch und Cashewkernen in Chilipaste Soße  
gebraten mit

45.	Hühnerfleisch ( 200-220g )	15,90 €
55.	Rindfleisch ( 200-220g )	16,90 €
65.	Lammrückenfilet	21,50 €

## Gaeng Massaman \*

Massaman-Curry in Kokos-Cremesoße mit Paprika, Kartoffeln,  
Ananas, Zwiebeln und Erdnüssen mit

46.	Hühnerfleisch ( 200-220g )	15,90 €
56.	Rindfleisch ( 200-220g )	16,90 €

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

## Gebratener Reis- / Nudeln

111. **Kao Pad Khimao\*\* G**  
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Garnelen,  
mit Paprika, Maiskölbchen, Basilikum, Knoblauch  
und grünem Pfeffer, scharf 14,90 €
120. **Pad Thai\* G**  
Gebratene Thai Bandnudeln mit Garnelen, Paprika,  
Hühnerfleisch, Sojabohnen, Peperoni, Erdnüssen 16,90 €

## Ente

71. **Ped Khimao \*\* A G**  
Ente ( 220-250g ) kross, auf asiatische Gemüsebett, Basilikum,  
Peperoni, Kräuter und Knoblauch in pikanter Soße 17.90 €
72. **Ped Pad Medmamuang \*\* A G**  
Ente ( 220-250g ) gebraten mit Cashewskernen, Champignons,  
Babymais, Paprika, Peperoni und frische Basilikum  
in Chili-Paste Soße 17.90 €
73. **Royal Duck \* A G**  
Ente ( 220-250g ) kross mit Lychees, Ananas, Paprika, Zucchini,  
Maiskölbchen, Bambus, Kirschtomaten, Basilikum und Peperoni  
in königlichem Curry-Kokossoße 17,90 €
74. **Massaman Ped \* A G**  
Ente ( 220-250g ) kross mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln,  
Ananas und Erdnüssen in Massaman-Curry-Creme  
Soße, mild 17.90 €
75. **Panaeng Ped\* A G**  
Ente ( 220-250g ) kross mit Paprika, grüne Minispargeln, Lychees,  
Zitronenblätter und Kirschtomaten in Panaeng-Curry  
Kokoscreme Soße 17.90 €
76. **Ped Laad Prik \*\* A G**  
Ente ( 220-250g ) kross auf Gemüsebett in Tamarind-Chili Soße 17,90 €
77. **Gaeng Khiow Waan Ped \*\* A G**  
Ente kross mit Paprika, Zucchini, Bambus, Aubergine, Basilikum,  
Babymais, Peperoni und grünem Curry in Kokos-Creme Sousse 17,90 €
78. **Ped Priow Waan \*\* A G**  
Ente kross mit Paprika, Zucchini, Ananas, Zitronenblätter, Lychees,  
Kirschtomaten und Zwiebeln in süß-saurer Soße 17.90 €

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

# Thai Royal Spezialitäten

## Riesengarnelen

86. **Gung Pad Priow Waan F**  
Riesengarnelen ( 230-280g ) mit Paprika, Lychees, Gemüse, Ananas, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln in süß-saurer Soße Soße 19,90 €
88. **Gung Royal \* F**  
Riesengarnelen ( 230-280g ) mit Lychees, Ananas, Paprika, Aubergine, Bambus, Kirschtomaten, Basilikum und Peperoni in königlichem Curry-Kokossoße 19,90 €
89. **Chu Chi Gung \*\* F**  
Riesengarnelen( 230-280g ) mit Paprika, Zitronenblätter, Lychees, Peperoni und Kirschtomaten in Chu-Chi-Curry-Kokossoße, grüne Minispargeln, scharf 19,90 €
90. **Gung Pad Krapao Prik Pao \*\*\* F**  
Garnelen Spieße mit Paprika, Lauchzwiebeln, Maiskölbchen, Knoblauch und Peperoni in Chilisoße 28,90 €

## Fischfilet

91. **Pla Pad Prik Pao \*\* H**  
Lachs-Filet 200g mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, Maiskölbchen, Basilikum und Cashewkernen in Chili-Paste Soße 17,90 €
92. **Chu Chi Pla\*\* H**  
Lachs-Filet 200g mit Paprika, Zitronenblätter, grüne Minispargeln, Basilikum und Peperoni in Kokos-Curry-Creme Soße, mild 17,90 €
93. **Pla Priow Waan \* H**  
Lachs-Filet 200g mit Paprika, Tomaten , Thai Kräutergemüse, Ananas, Lychees, Frühlingszwiebeln und Gurken in süß-saurer Soße 17,90 €
94. **Gaeng Kour Pla \* H**  
Lachs-Filet 200g in königlichen Curry mit frischen Ananas, Kirschtomaten, rote Paprika, Lychees, Babymais, Bambus und Kokosmilch im Ananasstücken serviert 17,90 €
95. **Pla Pad Krapao**  
Lachs-Filet mit Thai Basilikum, Peperoni, Chili, Paprika, Lauchzwiebeln, Baby-Mais und Knoblauch in pikanter Oystersoße 17,90 €

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

## Vegane Salate

- |   |        |
|---|--------|
| <b>V1. Tam Taeng **</b><br>Gurkensalat nach Thai Art, scharf  | 5,00 € |
| <b>V2. Som Tam Thai **</b><br>Papaya Salat mit Kirschtomaten und Erdnüssen,<br>Thai Style, scharf   | 7,60 € |
| <b>V3. Yam Wun Sent *</b><br>Glasnudel Salat mit Tofu und Thai<br>Kräuter-Dressing, scharf  | 4,50 € |
| <b>V4. Yam Tauhu Samunplai **</b><br>Tofu-Streifen Salat mit verschiedenem Thai Kräutergemüse,  | 5,00 € |
| <b>V6. Summer Rolls *</b><br>Sommerrolle mit frischem Kräutergemüse, Minze,<br>Salat, Gurken, Tofu und Reismudeln,<br>dazu Soja-Erdnuß Soße | 5,50 € |

## Vegane Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>V20. Tom Jeud Tauhu F</b><br>Vegetarische Suppe mit Tofu, Glasnudeln und Gemüse           | 3,50 € |
| <b>V23. Tom Kha Tauhu J</b><br>Kokos-Suppe mit Tofu und Champignons                          | 3,50 € |
| <b>V24. Tom Kha Hed</b><br>Kokos-Suppe mit Gemüse und Champignons                            | 3,50 € |
| <b>V28. Tom Yum Tauhu, Siam Style, scharf * J</b><br>Zitronen-Suppe mit Tofu und Champignons | 3,50 € |
| <b>V29. Tom Yum Pakh, Siam Style, scharf *</b><br>Zitronen-Suppe mit Gemüse und Champignons  | 3,50 € |

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*



# Thai Royal Klassiker

## Vegane Speisen

**270. Tauhu Pad Medmamuang \*\* J**  
Tofu mit Cashewkernen, Paprika, Champignons,  
Babymais, Frühlingszwiebeln und Basilikum in  
Chili-Paste Soße 14,50 €

**271. Tauhu Teriyakii J**  
Tofu auf asiatische Gemüsebett, geröstete  
Sesam und Paprika in Teriyakii-Knoblauch Soße 14,50 €

### **Gaeng Khiow Waan \*\* J**

Grüner Curry, Kokosmilch, Paprika, Aubergine, Bambus, Zucchini,  
Peperoni, Thai Basilikum, Maiskölbchen und Zitronenblätter mit

272. Tofu 14,50 €

273. Gemüse 13,50 €

### **Gaeng Phet \*\* J**

Roter Curry, Kokosmilch, Paprika, Aubergine, Bambus, Zucchini,  
Peperoni, Zitronenblätter und Maiskölbchen mit

274. Tofu 14,50 €

275. Gemüse 13,50 €

### **Gaeng Massaman \* J**

Massaman-Curry in Kokos-Cremesoße mit Paprika, Kartoffeln,  
Ananas und Erdnüssen, cremig mild

278. Tofu 14,50 €

279. Gemüse 13,50 €

### **280. Pad Kratiom Pakh Chi \*\*\* J**

Fan der Thailändische Küche ist dieses Gericht  
ein Gourmet.Durch die Aromen der frischen  
Koriander und geroestete Knoblauch

In Kombination mit der würzige und scharfen  
Geschmack ist dieses Gericht in der

Thai Küche sehr beliebt.

mit Tofu , Paprika, Kohlblätter ( Pakh Choi ) 15,00 €

### **281. Pad Krapao \*\*\* J**

In Thailand findet man dieses Gericht überall  
ob inder heimischen oder gastronomische Küche ,  
ist dieses Gericht sehr begehrt und bekannt.

Das Krapao (Thai Basilikum genannt) ist durch  
sein intensiven Aromen in der Thai Küche sehr zu empfhlen.

Die Zubereitung ist sehr scharf und würzig.

mit Tofu, Paprika, Babymais, Chili, Peperoni 15,00 €

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

# Thai Streetfood Klassiker

## Vegane Speisen

### Pad Ta Krai Thon Hom \*\* J

Intensive Kräutergeschmack und gesunde Zubereitung.  
Sehr empfehlenswert für Thai Kenner.

231. mit Tofu \*\* 14,50 €

### Gaeng Aorm J

Ein typisches Bauerngericht, das vorwiegend in bestimmten asiatischen Ländern wie Laos und Thailand sehr gerne von Bauern und Landarbeitern verzehrt wird, es wird mit asiatische Dill und Gemüse gekocht

232. mit Tofu \*\* 14,50 €

### Pad Prik Sod J

Ein Gericht, das unter den Einheimischen der Thai Dorfbewohner sehr gerne zubereitet wird. Es werden sehr viel mit frischen Kräutern aus der selbst angebauten Gemüsegarten verwendet. Durch die frischen Zutaten und würzigem Zubereitung ist dieses Gericht sehr aromatisch, sehr scharf

233. mit Tofu und frischen Basilikum \*\*\* 14,50 €

### Gaeng Pah J

Durch seine eigene Kräutergeschmack und aromatische Kräuter-Geruch ist dieses Gericht sehr empfehlenswert für thailändische Küchenfan. Dieses Gericht wird vorwiegen im südlichen Thai-Region gerne gegessen, sehr sehr würzig-scharf

234. mit Tofu \*\*\*\* 14,50 €

### Pad Sam Chaad J

Ein Gericht, das im Nord-Osten Thailand bei den Reisbauern und Arbeitern sehr oft zubereitet wird, da es wenige Gemüse verwendet wird. Dieses Gericht wird mit frischen Koriander und Kräutern gekocht, dadurch hat er sein eigene würzigem-scharfen Geschmack.

235. mit Tofu \*\*\* 14,50 €

### Pad Krapao \*\*\* J

In Thailand findet man dieses Gericht überall ob in der heimischen oder gastronomische Küche, ist dieses Gericht sehr begehrt und bekannt. Das Krapao (Thai Basilikum genannt) ist durch sein intensiven Aromen in der Thai Küche sehr zu empfehlen. Die Zubereitung ist sehr scharf und würzig.

236. mit Tofu 14,50 €

mild \*

scharf \*\*

sehr scharf \*\*\*

Thai scharf \*\*\*\*

## FASSBIERE

Veltins Pilsener	0,3l	2,20 €
Veltins Pilsener	0,5l	4,20 €
Boltens Alt	0,2l	2,00 €
Boltens Alt	0,4l	4,00 €
Alster <sup>5</sup>	0,3l	2,70 €
Radler <sup>5</sup>	0,3l	2,70 €
Krefelder <sup>5</sup>	0,3l	2,70 €

## FLASCHENBIERE

Maisel Weizenbier Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Maisel Weizenbier	0,5l	4,50 €
Veltins Alkoholfrei	0,33l	2,70 €
Malzbier	0,33l	2,40 €
Singha Thai Bier	0,33l	4,50 €

## SOFTDRINKS

Voeslauer Mineral Prickeld	0,25l	2,20 €
Voeslauer Meneral Prickeld	0,75l	6,50 €
Voeslauer Stille Wasser	0,25l	2,20 €
Voeslauer Stille Wasser	0,75l	6,50 €
Coca-Cola <sup>1,4,10</sup>	0,3l	2,80 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,3l	2,80 €
Fanta Orange <sup>4,7,9</sup>	0,3l	2,80 €
Sprite <sup>4,9</sup>	0,3l	2,80 €
Spezi <sup>1,2,4</sup>	0,3l	2,80 €

## GRANINI SÄFTE

Mangosaft	0,3l	2,80 €
Maracuja	0,3l	2,80 €
Apfel0	0,3l	2,80 €
Ananas	0,3l	2,80 €

## GRANINI SCHORLE

Mango	0,3l	2,80 €
Maracuja	0,3l	2,80 €
Ananas	0,3l	2,80 €
Apfel	0,3l	2,80 €

## SCHWEPPEES

Schweppes Indian Tonic Water	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Beer	0,2l	2,80 €

## Bio Limo wie hausgemacht

Apfelschorle naturtrüb	0,33l	4,00 €
Rhabarberlimo naturtrüb	0,33l	4,00 €
Orangenlimo naturtrüb	0,33l	4,00 €

## WARME GETRÄNKE

### COFFEE

Tasse Coffee		2,20 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato (g)		3,00 €
Espresso		2,20 €
Espresso Doppio		4,00 €
Espresso Macchiato (g)		2,40 €
Espresso Macchiato Doppio (g)		4,20 €
Cappucino (g)		2,60 €

### TEE

Frische Zitronengrass-Ingwer Tee		2,80 €
Frische Ingwer-Orange Tee		2,80 €
Frische Limetten-Ingwer-Minze Tee		2,80 €
Frische Minz-Ingwer Tee		2,80 €

## APERITIVS

<b>Aperol Spritz 2</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50 €</b>
Aperol mit Prosecco		
<b>Prosecco 2</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>5cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>5cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cherry Medium</b>	<b>5cl</b>	<b>4,00 €</b>

## TEQUILLA

<b>Sierra Tequilla Silver</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tequilla Gold</b>	<b>2cl</b>	<b>4,50 €</b>

## GRAPPA

<b>Grappa il Merlot</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa il Chardonnay</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>

## COGNAC

<b>Remy Martin V.S.O.P</b>	<b>2cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Osborne 103</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00 €</b>

## Bitters

<b>Fernet Branca</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Campari mit Ice<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazotti mit Ice</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cynar</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Killepitsch</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Jubi Aquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Korn Bismarck</b>	<b>2c</b>	<b>2,80 €</b>

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
8 mit Phosphat. 9 geschwefelt 10 chininhaltig. 11 koffeinhaltig  
12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

## THAI COOL DRINKS

Thai Ice Tea, Thai Style		4,50 €
Thai Limetten Iced Tea & Minze		5,00 €

## LONGDRINKS / 4cl Alkohol

Campari Orange 1	0,2l	5,50 €
Havana Club 3 Jahre / Tonic Water	0,2l	7,50 €
Havana Club 7 Jahre / Tonic Water	0,2l	7,50 €
Bombay Sapphire Gin / Tonic Water	0,2l	7,50 €
Vodka Lemon	0,2l	7,00 €

## WHISKY / WHISKEY

Johnny Black Label	2cl	4,50 €
Chivas Regal 12 Year	2cl	4,50 €
Asbach Ur-Alt	2cl	4,50 €
Mekong Thai Whisky	2cl	4,50 €

## LIKOERE

Grand Manier	2cl	4,50 €
Southern Comfort	2cl	4,50 €
Amaretto	2cl	4,50 €
Baileys	2cl	4,50 €
Kahlua	2cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2cl	4,50 €

## RUM LONGDRINKS 4cl ALKOHOL

Bacardi Carta Bianca / Tonic Soda	0,2l	6,50 €
Bacardi Gold / Tonic Soda	0,2l	6,50 €
Bacardi 151 / Tonic Soda	0,2l	6,50 €

# Offene Weine

## Rot Wein 0,2l

### **Malbec Finca el Portillo**

Waldbeeren und würzige Aromen in der Nase,  
kräftig am Gaumen, weiches Tannin, warmer  
Charakter, intensive Frucht im Nachhall

6,50 €

### **Primitivo di Manduria 4/20, Colle al Vento, Apulien**

Kraftvolles Aroma nach Schwarzkirsche, Blaubeere, leichte Würze  
Dabei. Tief und dunkel mit einem gehaltvollen Charakter,  
Geschmeidig im Abgang

6,50 €

## Weiss Wein 0,2l

### **Pinot Gregio**

#### **Italien-Venetien**

Intensives helles Strohgelb in der Nase reich  
Nach exotischen Früchten. Frisch, spritzig und  
optimale Konsistenz.

6,00 €

### **Chardonnay**

#### **Riva dOro, Italien – Venetien**

Intensives und helles gelb. Aromen nach Zitrus und  
frischen Früchten. Rund und harmonisch im Abgang.

6,50 €

### **Grauburgunder**

#### **Deutschland – Rheinhessen**

Lebendige Frucht mit schnoenemNachhall, feinmineralisch.

6,50 €

### **Schloss Gobelsburg Grüner Veltiner**

Flottes Bukett nach Ringlotten und rosa Grapefruit, viel Spiel  
und feine Linienführung: Mittelgewicht, hübscher Fruchtschmelz,  
bereits erstaunlich offen und ausgewogen, zartes Pfefferl im Abgang.

6,90 €

### **Lugana „ San Benedtto „, aus dem Hause Zenato,**

wird aus der Rebsorte Trebbiano gekeltert. Seine kraefftige Frucht  
erinnert an Birnen und Aprikosen. Im Abgang finden  
wir würzige mineralische Nuancen

6,90 €

## **Weinschorle 0,2l**

6,00 €

# Flaschen Weine

## Rose Wein

### **Chiaretto Rosato Riva Veneto IGT**

Riva d Oro, Italien – Venetien

Lebendiges rosa mit Orangenreflexen. Im Bouquet elegant nach frischer Frucht. Im Geschmack frisch, rund und weich.

0,75l 19,00 €

## Rotwein

### **Malbec Finca el Portillo**

Bodegas Salentein – Bodegas el Portillo, Argentinien – Mendoza

Waldbeeren und würzige Aromen in der Nase, kräftig am Gaumen, weiches Tannin, warmer Charakter, intensive Frucht im Nachhall

0,75l 20,00 €

### **Montepulciano d Abruzzo DOC Fantello**

Ca\* del Moro, Italien – Abruzzen

Tiefes, intensives Rubinrot. Im Bouquet intensive fruchtige Noten von Pflaumen und Kirschen. Kräftig im Geschmack, fruchtig mit einem langen und beständigen Abgang.

0,75l 20,00 €

### **Primitivo di Manduria 4/20, Colle al Vento, Apulien**

Kraftvolles Aroma nach Schwarzkirsche, Blaubeere, leichte Würze Dabei. Tief und dunkel mit einem gehaltvollen Charakter, Geschmeidig im Abgang

0,75l 20,50 €

### **Merlot Selva Volpina Umbria IGT**

Selva Volpina, Italien – Umbrien

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Am Gaumen fruchtig und beständig. Im Geschmack gut ausgewogen und harmonisch.

0,75l 20,00 €

### **Terre de Bussiere, Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone**

Ein strukturierter Wein, der die Koestlichekeit des Merlots mit einer klassische südlichen Ausdruckskraft kombiniert, dazu Noten von dunklen Fruechten und Leder. 12 Monate im Holzfass ausgebaut (zu 30% neu). 55% Merlot, 25 Syrah, 10% Grenache und 10% Cabernet

0,75l 22,00 €



# Flaschen Weiss Wein

## **Garganega Pinot Grigio Riva veneto IGT**

Riva d Oro, Italien - Venetien

Die Pinot Grigio Trauben dieses Weines werden nördlich vom Gardasee, die Garganega Trauben im Hügellgebiet der Gemeinden von Soave kultiviert. Lenotti verarbeitet die Trauben mit besonderer Sorgfalt: Nach dem Maischen mit kurzem Schalenkontakt erfolgt die sofortige Mosttrennung sowie die Gärung unter kontrollierter Temperatur (15-16°C.) Danach wird die Lagerung in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern durchgeführt. Der Wein hat ein trockenes, blumig harmonisches Bukett sowie eine strohgelbe Farbe.

0,75l 19,00 €

## **Chardonnay Riva Veneto IGT**

Riva d Oro, Italien - Venetien

Intensives und helles Gelb. Aromen nach Zitrus und frischen Früchten. Rung und harmonisch im Abgang.

Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen „ Alibrianza srl „ . Zu Beginn würde mit Weinen und typische italienischen Spezialitäten gehandelt.

Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde.

Sein Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat.,

liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

0,75l 20,00 €

## **Manz Grauer Burgunder trocken**

Weingut Manz, Deutschland - Rheinhessen

Wie alle Weine aus dem Hause Manz zeichnet sich auch dieser Grauburgunder durch seine Sauberkeit und sortentypische Klarheit aus. Der Manz Grauburgunder trocken präsentiert sich in einem hellen Goldgelb mit leicht lachsfarbenen Reflexen.

In der Nase eine wunderbare Mineralik und frischreife Noten von gelbem Steinost, Birne und Pfirsich. Am Gaumen ist er frisch,

fruchtbetont, mit einem interessanten Süße-Säurespiel und

einem mittellangen mineralischen Nachhall.

0,75l 20,00 €

## **Manz Riesling trocken**

Weingut Manz, Deutschland - Rheinhessen

Die Rasse und Klasse dieser Riesling Spätlese erkennt man bereits in der Nase und neben Pfirsich-, Aprikosen- und Zitrusaromen entdeckt

man eine feine, mineralische Gesteinsnote im klassisch intensiv geprägten Duft des Jahrgang 2016. Schnurgerade, sehr klar und

akzentuiert ist der Antritt im Mund. Der Wein präsentiert in vollen Zügen die Vorzüge und die Typizität seiner Rebsorte.

Eine vibrierende Frische erobert die Geschmacksnerven und eine tolle Säure spielt an den Papillen. Saftig und

kraftvoll, feinnervig und fruchtig, mineralisch und lang.

0,75l 20,00 €

# Flaschen Weiss Wein

## **WeinManz Weisser Burgunder Weingut Manz, Deutschland – Rheinhessen**

Saftiger Weisser Burgunder mit feinen Dichte.  
Der Riesling mit 40% der Betriebsfläche an vorderster Front,  
gefolgt von Grauburgunder, Weißburgunder,  
Chardonnay, Sauvignon Blanc und Silvaner.  
An der Spitze des Sortiments stehen die besten Gewächse,  
die sich durch sehr niedrige Erträge in besten Lagen  
auszeichnen. Top

0,75l 20,00 €

## **Schloss Gobelsburg Grüner Veltiner Grüner Veltiner 2012**

Flottes Bukett nach Ringlotten und rosa Grapefruit, viel Spiel und  
feine Linienführung;  
Mittelgewichtig, hübscher Fruchtschmelz, bereits erstaunlich offen  
und ausgewogen, zartes Pfefferl im Abgang.  
Loesterrassen sind das klassische prägende Bild des Kamptals,  
dessen weiche Hügel rund um Langenlois das ausklingende  
Waldviertel repräsentieren.  
Der über die letzten hunderttausend Jahre angelagerte  
Gletscherchurf aus dem alpinen Raum ist eine für den  
Grünen Veltiner perfekte Grundlage, da er der Sorte  
eine gute Wasserversorgung garantiert.

0,75l 21,00 €

## **Hoffmann Sauvignon Blanc trocken Weingut Hofmann, Deutschland – Rheinhessen ( Alpenheim )**

In diesem Sauvignon Blanc landen gerngesunde  
Trauben aus  
unterschiedlichen Lagen, die zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen wird.  
So vereint der Wein kühlere Aromen von Stachelbeere,  
Holunder und grünem Spargel mit exotisch-tropischer  
Frucht, die an die Weine seiner Wahlheimat Neuseeland  
erinnern, und an den dort lebenden, kleinen Kiwi.!!!

0,75l 23,00 €