

VORSPEISEN • STARTERS

1. **KHAO GREEB GUNG** *D, H* 3,90
Thailändische Krabbenchips
Thai shrimp crackers
2. **SATAY GAI** *K, I, F, J, E* 5,90
In Kokosmilch marinierte & gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße
Grilled chicken satay served with peanut sauce
5. **PHO BIA** *H, C, K, G, F* 5,90
Vegetarische Frühlingsrolle
Vegetarian spring roll
6. **GUNG CHUP PANG** *H, D* 9,80
3 Stück frittierte Garnelen mit Dip
3 deep fried prawns with a dip
7. **PAK CHUP PANG TOAD** *H* 7,80
Gebackenes Gemüse mit Dip
Fried vegetables with a dip

SUPPEN • SOUPS

11. **THOM KHA GAI** *C, G, K* 4,60 8,80
Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Kaffirblättern, Zitronengras, Koriander, Galant und Chili
Coconut soup with chicken, kaffir leaves, lemongrass, coriander, galanga and chili

WOK GERICHTE • WOK DISHES

14. **KHAO PHAD** *B, K, I, J* 11,80
Gebratener Reis mit Ei, Tomate, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sojasauce
Egg fried rice with tomatoes, peppers, carrots, onions, leek and soy sauce
- 141 **GAI - mit Huhn / with chicken** 15,70
- 142 **GUNG - mit Garnelen / with prawns** *D* 17,70
15. **PAD TAI** *H, B, C, I, K, J* 11,80
Gebratene Reisnudeln mit Ei, Tofu, Gemüse, Sojasprossen & Erdnüssen
Egg fried rice noodles with tofu, vegetables, soya beans and chopped peanuts
- 151 **GAI - mit Huhn / with chicken** 15,70
- 152 **GUNG - mit Garnelen / with prawns** *D* 17,70

A Milch, milk

B Eier, eggs

C Fisch, fish

D Krebstiere, shellfishes

E Nüsse, nuts

F Sesam, sesame

G Sellerie, sellery

H Gluten, gluten

I Erdnüsse, peanuts

J Weichtiere, mollusca

K Soja, soya

L Sulfit, sulfite



Scharf, spicy



Sehr scharf, very spicy

CURRYS

- 19. GANG GAR REE GAI** *D, C, K, G, J* **17,80**
Gelbes Curry mit Huhn, Tomaten, Erbsenschoten, Zwiebeln, Kartoffeln
Yellow curry with chicken, tomatoes, snow peas, onions, potatoes
- 20. MAS MAN KAI** *K, E, G, J, D, I, C* **17,80**
Masmancurry mit Hühnerfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Cashew Nüssen
Masman curry with chicken, potatoes, tomatoes, onions and cashew nuts

FLEISCH & FISCH • MEAT & FISH

- 24. PED MAMUANG** *K, J, I, G, C* **22,80**
Knusprige Ente mit Paprika, Lauch, Karotten, Frühlingszwiebeln, Cashew Nüssen
Crispy duck with peppers, carrots, spring onions, cashew nuts
- 25. PED SOM** *C, D, G, J* **21,80**
Knusprige Ente in süß-saurer Soße mit Orange
Sweet and Sour crispy duck with orange
- 27. FISH & CHIPS** *C, D, F, H, J, K* **14,80**
Asiatische Art mit Chili-Limetten Mayo
Asian style with chili-lime mayo
- 28. PAD PAK RUAM MIT** *J, K* **16,80**
Gebratenes Gemüse mit Tofu und Oystersauce
Fried Thai vegetables with tofu and oyster sauce

Zu allen Currys und Hauptgerichten servieren wir Duftreis
Die Zutaten können nicht geändert werden
All curries and mains are served with jasmine rice
The ingredients can not be changed

A Milch, milk
B Eier, eggs
C Fisch, fish

D Krebstiere, shellfishes
E Nüsse, nuts
F Sesam, sesame

G Sellerie, sellery
H Gluten, gluten
I Erdnüsse, peanuts

J Weichtiere, mollusca
K Soja, soya
L Sulfit, sulfite

 Scharf, spicy
 Sehr scharf, very spicy



PIZZA

Pizza Margherita	10,00
Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten & Basilikum	
Pizza Diavolo	11,00
Tomaten, Mozzarella, Salami & Jalapeños	
Pizza Prosciutto & Funghi	11,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken & Pilze	
Pizza Tonno & Cipolle	11,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln & Mais	
Pizza Quattro Formaggi	11,00
Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Brie & Basilikum	
Pizza Bolognese	11,00
Tomaten, Mozzarella & Bolognese	
Tirola Pizza	12,00
Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck, gerösteter Knoblauch, Kräuter-Sauerrahm, Rucola & Bergkäse	
Pizza Verdura	11,00
Tomaten, Mozzarella, mediterranes Grillgemüse & Basilikum	
Pizza Gamberetti	12,00
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, mediterranes Grillgemüse, Cherrytomaten & Basilikum	
Hauspizza	12,00
Tomaten, Mozzarella, Nackenspeck, Arlberger Steinpilze, Bärlauchpesto	
Kinderpizza	8,00

EXTRAS

Chiliöl, Oliven, Jalapeños, Sardellen, Mais	0,50
Artischocken, Thunfisch, Extra Käse	1,00

LUIGI WÜNSCHT

Buon Appetito!



 Informationen über Allergene erhalten Sie beim Personal.

SALATE & ANTIPASTI

Gemischter Beilagensalat 4,50

Insalata Caprese 7,50

Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Ruccola

Antipasti Verdura 6,50

Fermentiertes Gemüse mit Olivenöl, Sesam, Kräuter



Tomatensuppe alla Nonna 3,90 / 7,40

mit Pizzabrot

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu 4,50

Heiße Liebe 5,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Bananensplit 5,50

Vanilleeis mit Bananen, Schokosauce, Schlagobers und Mandelsplitter

Sorbet nach Wahl 2,30

Fragen Sie unser Personal nach den aktuellen Sorbets

LUIGI WÜNSCHT

Buon Appetito!

 Informationen über Allergene erhalten Sie beim Personal.



FLASCHENWEINE • BOTTLED WINES 0,75L

WEISS / WHITE

Grüner Veltliner	32,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	
Riesling 1000 Eimer	34,00
Domäne Wachau, Niederösterreich	
Weissburgunder Pinot Blanc	58,00
Strommer, Neusiedler See	
Grüner Veltliner	69,00
Nigl, Niederösterreich	
Sauvignon Blanc „Urdonau“	39,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	
Chardonnay Carnuntum	38,00
Weingut Artner	

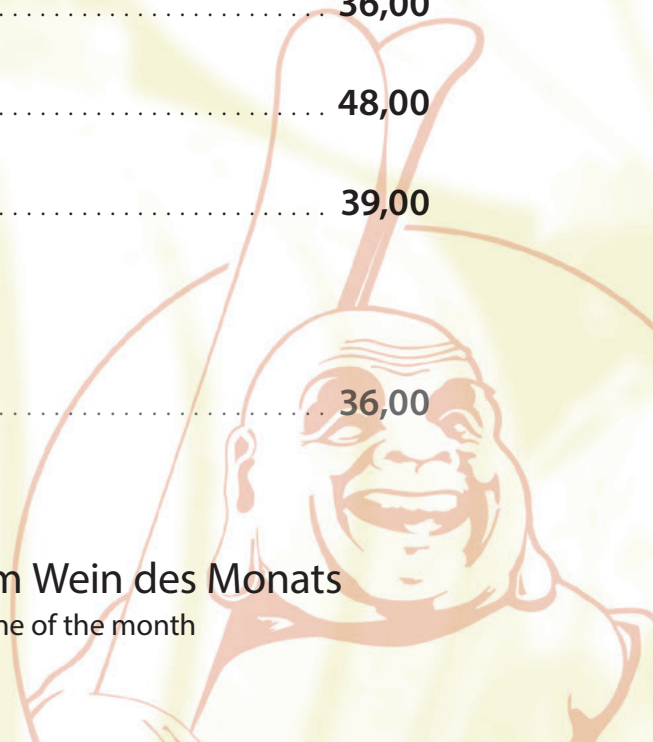
ROT / RED

Zweigelt 30,00	
Tagesempfehlung • daily recommendation	
Pinot Noir	49,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	
Privat Rot	69,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	
Butcher Cuvee - M/CS/CF	55,00
Hans Schwarz, Burgenland	
Tom Pur - S/M/BF	38,00
Strommer, Burgenland	
Cabernet Sauvignon „Bicicleta“	36,00
Cono Sur, Chile	
Comenge Crianza	48,00
Tempranillo Bodega Comenge, Spain	
Syrah „Smart Dog“	39,00
João Portugal Ramos, Portugal	

ROSÉ

Rosé „Blush“	36,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	

Fragen Sie Ihren Kellner nach dem Wein des Monats
Please ask your waiter about the wine of the month



GETRÄNKE DRINKS & BEVERAGES

ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

Römerquelle • prickelnd/still	0,33	2,60
water with gas/still	0,75	4,20
Buddha-Soda • alpine sparkling water	1L	2,50
Soda-Zitrone • lemon soda	0,5	3,50
Red Bull	0,25	3,90
Tirola Kola (orig./light) Sprite,	0,3	2,80
MezzoMix, Almdudler,		
Schweppes Tonic	0,2	3,50
Skiwasser • ski water	0,5	3,50
Apfelsaft naturtrüb aus Tirol, pur	0,3	3,00
natural cloudy apple juice from Tyrol	0,5	4,80
Apfelsaft naturtrüb aus Tirol, gespritzt	0,3	2,50
natural cloudy apple juice mixed with soda	0,5	3,80
Fruchtsäfte • fruit juices	0,3	2,80
Orange, Mango, Johannisbeere	0,5	4,60
orange, mango, black currant		
Fruchtsäfte gespritzt	0,3	2,50
fruit juices with soda	0,5	3,60

BIER / BEER

Stiegl vom Faß, Radler	0,3	2,90
draught beer, shandy	0,5	4,30
Stiegl Weizen	0,3	2,90
Stiegl wheat beer	0,5	4,30
Stiegl Weizen Alkoholfrei	0,5	4,30
Stiegl wheat non-alcoholic		
Thai Bier • thai beer	0,33	3,50
Cider	0,33	3,80

LONGDRINKS

Gordon's Gin & Tonic	8,90
Bombay Gin & Tonic	9,80
Brockmans Gin & Tonic	12,60
Absolut Vodka - Mix	8,90
Absolut Vodka - Red Bull	9,80
Rum & Coke	8,90
Jack Daniels & Coke	8,90

**Harry's
Saftladen**

* housemade lemonades *

Ingwer + Minze
ginger + mint

Salbei + Kardamom
sage + cardamom

Minze + Kurkuma
mint + turmeric

Zirbe + Zimt
stone pine + cinnamon

€ 3,80

mit/with
Prosecco
€ 6,50

mit/with
Gin
€ 9,10

OFFENE WEINE / OPEN WINES

● Grüner Veltliner „Art meets white“	0,125	3,90
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich		
● Riesling 1000 Eimer	0,125	4,30
Domäne Wachau, Niederösterreich		
● Zweigelt „Hölle“	0,125	3,90
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich		
● Cabernet Sauvignon „Bicicleta“	0,125	4,30
Cono Sur, Chile		

Spritzer • wine with soda	3,50
Glas Prosecco	3,90
Hugo	4,80
Aperol-Spritz	4,80
Aperol-Prosecco	5,00

GETRÄNKE DRINKS & BEVERAGES

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

Espresso	2,80
Verlängerter • <i>black coffee</i>	3,10
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,80
Tasse Tee • <i>cup of tea</i>	3,20
Darjeeling, Earl Grey, Rooibos-Orange, Früchte Grüner, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Jasmin <i>Darjeeling, Earl Grey, Rooibos-orange, fruit green, peppermint, herbal, chamomile, jasmine</i>	
David Rio's Chai Tea	3,50
verschiedene Sorten • <i>different varieties</i>	

DIGESTIF (2cl)

Grappa	5,30
Ramazzotti	3,50
Fernet Branca / Menta	3,50
Jägermeister	3,50
Sambuca	3,50
Tequila	3,80
Baileys 4cl	6,90

COCKTAILS

Skiing Buddha Mule	9,90
<i>(vodka, triple sec, ginger beer, lime)</i>	
Caipirinha, Caipiroska, Mojito	9,90

SPIRITUOSEN SPIRITS (4cl)

Captain Morgan	6,90
Myers's Rum	6,90
Ron Zacapa 23	12,80
Jack Daniels	6,20
Johnnie Walker Red	7,00
Jim Beam	7,00
Jameson	7,50
Lagavulin 16 years	13,80
VSOP Grand Champagne - Frapin	12,80
Hennesy Cognac	8,90
Brandy Argüeso Solera Reserva	7,50

SCHNAPS (2cl)

Williams, Marille, Heidelbeer	4,30
<i>pear, apricot, blueberry</i>	
Hausschnaps Obstler	3,50
Hausgemachte Zirbe	3,50
<i>homemade swiss stone pine</i>	
Haselnuss	3,50
<i>hazelnut</i>	

