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

3. LABH NUEA *K, I, F, C, G* — **7,90**

Gebratenes Rinderfaschiertes mit Gemüse & frischen Thai-Kräutern
Minced beef with vegetables and thai herbs

4. SOM TAM (Kohlrabi) *C, I, K* — **7,90**

Kohlrabi-Salat mit Kräutern, Chili und Erdnüssen
Turnip cabbage salad with herbs, chili and peanuts

5. PHO BIA vegan *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 vegan *H* — **7,80**

Gebackenes Gemüse mit Dip
Fried vegetables with a dip

8. GEMISCHTER SALAT *E, F, G, I, K* — **6,50**

mit Vinaigrette und Sesam
Mixed salad with vinaigrette and sesame

Harry's Saftladen
* housemade lemonades *

Ingwer + Minze
ginger + mint

Salbei + Kardamom
sage + cardamom

Minze + Kurkuma
mint + turmeric

Zirbe + Zimt
stone pine + cinnamon

€ 4,50

mit/with Prosecco
€ 5,90

mit/with Gin
€ 9,10

A Milch, milk	D Krebstiere, schellfishes	G Sellerie, sellery	J Weichtiere, mollusca
B Eier, eggs	E Nüsse, nuts	H Gluten, gluten	K Soja, soya
C Fisch, fish	F Sesam, sesame	I Erdnüsse, peanuts	L Sulfit, sulfite

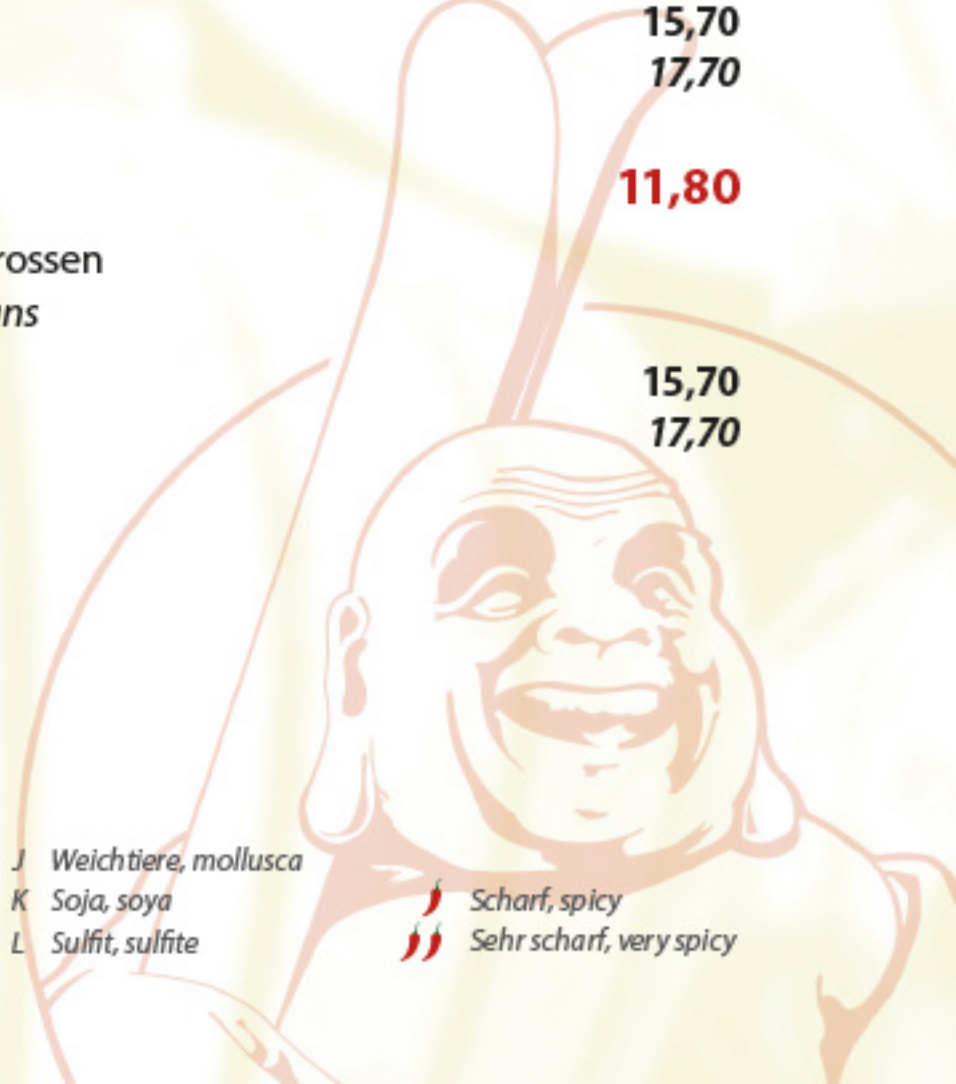
Scharf, spicy
Sehr scharf, very spicy

SUPPEN • SOUPS

10.	**TOM YAM GUNG** *D, C, K, G*	**4,90**	**9,80**
	Traditionelle Thai Suppe mit Garnelen, Kaffirblättern, Zitronengras, Koriander, Galant, Chili und Pilzen *Traditional thai soup with prawns, kaffir leaves, lemongrass, coriander, galanga and mushrooms*		
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*		
12.	**GANG TSCHUD WUNSEN PHAK** *K, G*	**4,40**	**8,60**
	Glasnudelsuppe mit Gemüse und Pilzen *Glass noodle soup with vegetables and mushrooms*		

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 (optional vegan)** *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***
16.	**PAD MEE KHAI** *H, B, I, K, J*	**11,80**
	Eiernudeln mit Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln & Sojasprossen *Egg noodles with broccoli, carrots, spring onions and soya beans*	
161	**GAI - mit Huhn / with chicken**	**15,70**
162	***GUNG - mit Garnelen / with prawns*** *D*	***17,70***



A Milch, milk	*D Krebstiere, schellfishes*	*G Sellerie, sellery*	*J Weichtiere, mollusca*
B Eier, eggs	*E Nüsse, nuts*	*H Gluten, gluten*	*K Soja, soya*
C Fisch, fish	*F Sesam, sesame*	*I Erdnüsse, peanuts*	*L Sulfit, sulfite*

Scharf, spicy
Sehr scharf, very spicy

CURRYS

17. GANG PED *C, K, G, J, D* **19,80**

Rotes Curry mit Ente, Bambussprossen, Aubergine, grünen Bohnen & Thai-Basilikum
Red curry with duck, bamboo, aubergine, green beans and thai basil

18. GANG KIAN WAN GUNG *D, C, K, G, J* **21,80**

Grünes Curry mit Garnelen, Bambussprossen, Auberginen, grünen Bohnen &Thai-Basilikum
Green curry with prawns, bamboo, aubergine, green beans & thai basil

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 & FISCH

22. PAD GRA PROW *K, J, D, G, C* **22,80**

Gebratenes Rindfleisch mit Bohnen, Chili und Basilikum
Thai basil beef

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

A Milch, milk	*D Krebstiere, schellfishes*	*G Sellerie, sellery*	*J Weichtiere, mollusca*
B Eier, eggs	*E Nüsse, nuts*	*H Gluten, gluten*	*K Soja, soya*
C Fisch, fish	*F Sesam, sesame*	*I Erdnüsse, peanuts*	*L Sulfit, sulfite*

Scharf, spicy
Sehr scharf, very spicy

FLEISCH & FISCH • MEAT & FISCH

27. PLA SAM ROD *H, C, G, J, K* **18,80**

Im Tempurateig gebackene Garnelen an süßer Chilimayo mit Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum
Prawns in tempura batter with sweet chili mayo, spring onions and thai-basil

28. PAD PAK RUAM MIT *J, K* **16,80**

Gebratenes Gemüse mit Tofu und Oystersauce
Fried Thai vegetables with tofu and oyster sauce

28.1 PAD PAK RUAM MIT vegan *J, K* **16,80**

Gebratenes Gemüse mit Tofu und süßer Chilisauce
Fried Thai vegetables with tofu and sweet chili 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

DESSERTS

29. Gebackene Banane mit Honig und Mandeln *H, E, F* **5,80**

Fried banana with honey and almonds

30. Eispalatschinke mit Schokosauce und Krokant *H, E,* **5,80**

Fried pineapple with honey and almonds

31. Schokoladentörtchen mit Kokoseis *A, B, E, I* **6,80**

Chocolate tart with coconut ice cream

33. Eis und Sorbet *A* **2,30**

Mango • Ananas • Kokos • Erdbeer • Vanille • Schokolade • Zitrone
Litchi – ginger • mango • pineapple • coconut • strawberry

A Milch, milk	*D Krebstiere, schellfishes*	*G Sellerie, sellery*	*J Weichtiere, mollusca*
B Eier, eggs	*E Nüsse, nuts*	*H Gluten, gluten*	*K Soja, soya*
C Fisch, fish	*F Sesam, sesame*	*I Erdnüsse, peanuts*	*L Sulfit, sulfite*

🌶 *Scharf, spicy*
🌶🌶 *Sehr scharf, very spicy*

PIZZA

Pizza Margherita 10,90
Tomate, Mozzarella, Oregano

Pizza Prosciutto 12,70
Tomaten, Mozzarella, Schinken (ham)

Pizza Salami 12,70
Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano

Pizza Tonno & Cipolle & Mais 13,20
Tomate, Mozzarella, Tuna, Zwiebeln (onion), Mais (corn), Oregano

Pizza Quattro Formaggi 12,70
Tomate, Mozzarella, Ziegenkäse (goat cheese), Gorgonzola, Brie, Oregano, Basilikum

Pizza Bolognese 12,70
Tomate, Mozzarella, Bolognese, Oregano, Basilikum

Pizza Verdura 12,40
Tomate, Mozzarella, Grillgemüse (grilled veggies), Oregano, Basilikum

Pizza Verdura vegan 13,40
Tomate, Mozzarella vegan, Grillgemüse (grilled veggies), Oregano, Basilikum

Tiroler Pizza 13,20
Tomate, Mozzarella, Nackenspeck (bacon), gerösteter Knoblauch (garlic), Sauerrahm (sour cream), Ruccola

Pizza Gamberetti 14,70
Tomate, Mozzarella, Garnelen (prawns), Gemüse (veggies), Knoblauch (garlic), Basilikum

Kinderpizza 8,00

EXTRAS

Garnelen (prawns) 2,80
Schinken (ham), Salami, Gorgonzola, Extra Käse (cheese), Tuna, Artischocken 1,80
Mais (corn), Zwiebel (onions), Anchovies, Ruccola, Oliven, Kapern, Ananas, Funghi . . . 0,80

LUIGI WÜNSCHT

Buon Appetito!

ⓘ Informationen über Allergene erhalten Sie beim Personal.

FLASCHENWEINE • BOTTLED WINES 0,75L

WEISS / WHITE

Grüner Veltliner 29,00
Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich

Riesling 1000 Eimer 31,00
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 29,00
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 31,00
Österreich

Blaufränkisch 31,00
Österreich

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	3,30
sparkling water with gas/still	0,75	5,40
Buddha-Soda · *alpine sparkling water*	1L	3,50
Soda-Zitrone · *lemon soda*	0,5	3,80
Tirola Kola/Tirola Kola light Sprite, MezzoMix, Almdudler	0,3	3,30
Red Bull	0,25	3,90
Schweppes Tonic	0,2	3,70
Skiwasser · *ski water*	0,5	3,70
Apfelsaft naturtrüb aus Tirol, pur	0,3	3,80
natural cloudy apple juice from Tyrol	0,5	4,90
Apfelsaft naturtrüb aus Tirol, gespritzt	0,3	2,70
natural cloudy apple juice mixed with soda	0,5	4,90
Mango, Johannis pur	0,3	3,50
mango, currant juice pure	0,5	4,90
Mango, Johannis gespritzt	0,3	3,30
mango, currant juice with soda	0,5	4,10

BIER / BEER

Stiegl vom Faß, Radler	0,3	3,90
draught beer, shandy	0,5	5,20
Stiegl Weizen	0,3	3,90
Stiegl wheat beer	0,5	5,20
Stiegl Weizen Alkoholfrei	0,5	4,90
Stiegl wheat non-alcoholic		
Guiness	1/2 Pint	3,50
	Pint	5,80
Singha, Tiger	0,33	4,90
Stowford Press Cider	0,33	5,10

LONGDRINKS

Gordon´s Gin & Tonic	9,30
Bombay Gin & Tonic	9,90
Brockmans Gin & Tonic	12,80
Absolut Vodka - Mix	9,50
Absolut Vodka - Red Bull	9,80
Rum & Coke	9,50
Jack Daniels & Coke	9,50

Harry's Saftladen

* housemade lemonades *

Ingwer + Minze
ginger + mint

Salbei + Kardamom
sage + cardamom

Minze + Kurkuma
mint + turmeric

Zirbe + Zimt
stone pine + cinnamon

€ 4,50

mit/with Prosecco € 6,50

mit/with Gin € 9,10

OFFENE WEINE / OPEN WINES

Grüner Veltliner „Art meets white" Zuschmann-Schöfmann, Niederösterreich	0,125	4,90
Riesling 1000 Eimer Domäne Wachau, Niederösterreich	0,125	5,30
Zweigelt	0,125	4,90
Cabernet Sauvignon	0,125	5,30

Spritzer · *wine with soda*	3,90
Glas Prosecco	4,80
Hugo	5,90
Aperol-Spritz	5,90
Aperol-Prosecco	6,20

WARME GETRÄNKE
HOT DRINKS

Espresso	2,90
Doppelter Espresso • *double espresso*	4,30
Verlängerter • *coffee americano*	3,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schoko • *hot chocolate*	4,00
Heiße Schoko & Schlag • *hot chocolate & cream*	4,60
Heiße Schoko & Schlag & Rum *hot chocolate & cream & rum*	6,60
Glühwein • *mulled wine*	5,20
Irish Coffee • *(Jameson 4cl)*	9,90
Latte Baileys • *(Baileys 2cl)*	7,80
Tasse Tee • *cup of tea* Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Grüner, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Jasmin *Darjeeling, Earl Grey, fruit, green, peppermint, herbal, chamomile, jasmine*	3,30
Kanne hausgemachter Ingwertee mit Honig pot of selfmade ginger-tea with honey	5,60
David Rio's Chai Tea verschiedene Sorten • *different varieties*	3,70

SPIRITUOSEN
SPIRITS (4cl)

Captain Morgan	7,50
Ron Zacapa 23	12,80
Jack Daniels	7,50
Johnnie Walker Red	8,10
Jim Beam	7,50
Jameson	8,10
Lagavulin 16 years	13,80
VSOP Grand Champagne - Frapin	12,80
Hennesy Cognac	9,10
Brandy Argüeso Solera Reserva	8,10

APERITIF (4cl)

Martini (bianco, rosso, extra dry)	4,70
Campari Soda	4,90
Campari Orange	7,80

DIGESTIF (2cl)

Grappa Spezial	5,30
Ramazzotti	3,50
Fernet Branca / Menta	3,50
Jägermeister	3,50
Sambuca	3,60
Tequila	3,80
Baileys 4cl	6,90
Amaretto 4cl	6,20

COCKTAILS

Skiing Buddha Mule *(vodka, triple sec, ginger beer, lime)*	9,90
Caipirinha, Caipiroska, Mojito	9,90

SCHNAPS (2cl)

Williams, Marille, Heidelbeer, Haselnuss *pear, apricot, blueberry, hazelnut*	4,30
Hausschnaps Obstler	3,60
Hausgemachte Zirbe *homemade swiss stone pine*	3,60
Verschiedene Edelbrände *fine distilled schnaps*	5,80