

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

Zirbe + Zimt
 stone pine + cinnamon

mit/with
Prosecco
 € 5,90

Salbei + Kardamom
 sage + cardamom

€ 4,50

mit/with
Gin
 € 9,10

Minze + Kurkuma
 mint + turmeric

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 Sulfite, 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

B Eier, eggs

C Fisch, fish

D Krebstiere, shellfishes

E Nüsse, nuts

F Sesam, sesame

G Sellerie, sellery

H Gluten, gluten

I Erdnüsse, peanuts

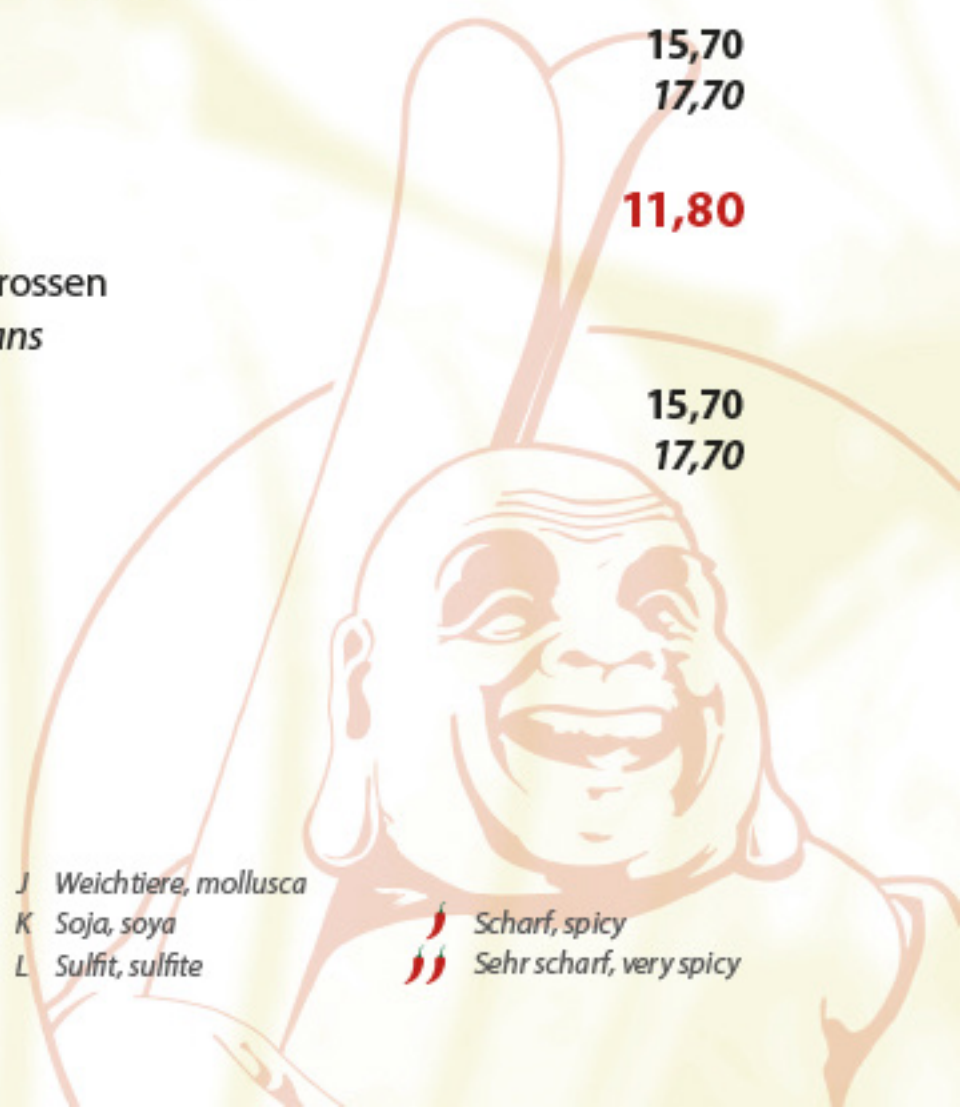
J Weichtiere, mollusca

K Soja, soya

L Sulfite, 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 & FISH

- 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
 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 Sulfite, sulfite

🌶️ Scharf, spicy
 🌶️🌶️ Sehr scharf, very spicy



FLEISCH & FISCH • MEAT & FISH

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 Chilisauc

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

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 Sulfid, sulfite

 Scharf, spicy

 Sehr scharf, very spicy



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	

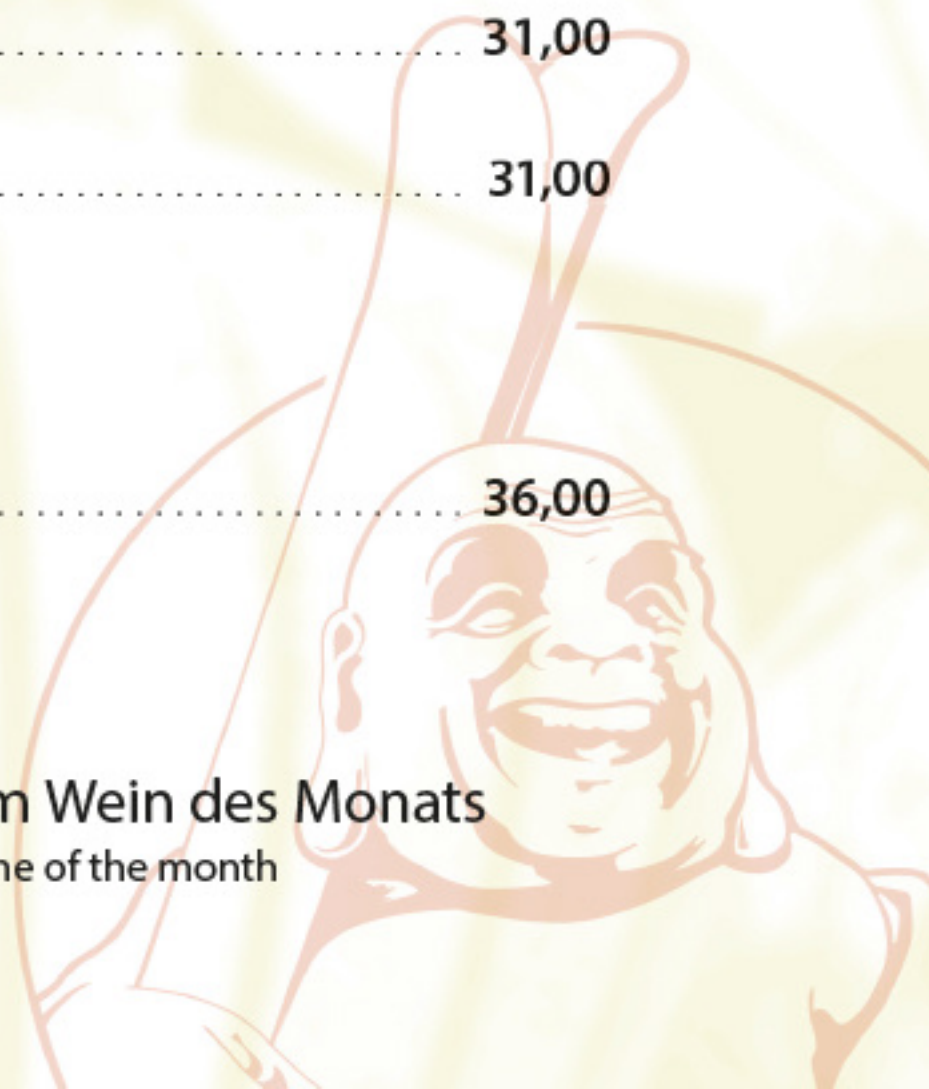
ROT / RED

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	
Blaifränkisch	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		
Guinness	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	Spritzer • wine with soda	3,90
Riesling 1000 Eimer Domäne Wachau, Niederösterreich	0,125	5,30	Glas Prosecco	4,80
Zweigelt	0,125	4,90	Hugo	5,90
Cabernet Sauvignon	0,125	5,30	Aperol-Spritz	5,90
			Aperol-Prosecco	6,20

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

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

SCHNAPS (2cl)

Williams, Marille, Heidelbeer, Haselnuss <i>pear, apricot, blueberry, hazelnut</i>	4,30
Hauschnaps Obstler	3,60
Hausgemachte Zirbe <i>homemade swiss stone pine</i>	3,60
Verschiedene Edelbrände <i>fine distilled schnaps</i>	5,80

