

Rak Thai Cuisine e.U.



Originale & authentische Gerichte aus Thailand

2700 Wiener Neustadt, Kollonitschgasse 2

Telefon 02622 28263

www.rak-thai.at
office@rak-thai.at



***Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Anrufen, bestellen und abholen***

Alle Preise in EUR, inklusive aller Abgaben und Steuern / UID: ATU 74027803

Ausgabe 01/2020 - Druck- und Satzfehler vorbehalten - Alle vorherigen Ausgaben verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Lieber Gast,
wir freuen uns über Ihren Besuch und das wir Sie mit originalen und
authentischen Gerichten aus Thailand kulinarisch verwöhnen dürfen.

Bitte bedenken Sie das wir wirklich jede Speise, auch die Mittagsteller,
frisch und einzeln zubereiten und dies natürlich etwas Zeit benötigt.

Ein Chili 🌶️ bedeutet „europäisch“ scharf.
Sie können auch noch scharf / extrascharf / thaischarf bestellen.

Über Ihr Lob freuen wir uns sehr,
aber auch für Kritik sind wir dankbar.
Ohne Kritik können wir uns nicht verbessern.

Sie finden uns auch auf   

Unsere aktuellen Öffnungszeiten
entnehmen Sie bitte unserer Website

Registrieren Sie sich als Stammkunde und Sie sammeln mit jeder
Konsumation
im Lokal oder bei Selbstabholung Bonuspunkte

Allergeninformation gemäß Allergeninformationsverordnung:

A - glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch,
E – Erdnüsse, F – Soja, G- Milch, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie,
M - Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Ausführliche Informationen finden Sie im Lokal und auf unserer Website.

Vorspeisen

101 – PHO PIA THOD - FRÜHLINGSROLLEN – 2 Stück (A,C,F,G,M)

Hausgemacht mit Karotten, Kraut, Pilze und Glasnudeln.

Serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

Dje - Vegetarisch 4,80 €

Mu - mit Schwein 5,60 €

Gung - mit Garnelen (B) 5,90 €

102 - SATAY GAI – 2 Stück (C,E,F,G,M) 5,90 €

Traditionelle Spießchen mit Hühnerfleisch gegrillt, mit Satae Sauce mariniert.

Serviert mit Erdnuss Sauce und Salatgarnitur.

103 - SATAY MU – 2 Stück (C,E,F,G,M) 5,90 €

Traditionelle Spießchen mit Schweinefleisch gegrillt, mit Satae Sauce mariniert.

Serviert mit Tamarinden Sauce, süß-saurer Chili Sauce mit Zwiebel und Gurken und Salatgarnitur.

104 - PIK GAI THOD (A,C,E,F,G,M) 5,90 €

Überbackene Hühnerflügel serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

105 – GUN MANDU (A,C,E,F,G,M,N) 5,50 €

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit süß-saurer Chili Sauce und Salatgarnitur.

106 – GUNG JHANG - 2 Stück (B,C,E,G,M) 6,80 €

Garnelenspieße gegrillt, serviert mit Erdnuss Sauce und Salatgarnitur.

Suppen

121 - TOM YAM (F,R)



Scharf-saure Suppe mit Galanga, Zitronenblätter, Zitronengras, Tomaten, Champignon, Chilipulver, Jungzwiebel, Tamarinden, Koriander.

Dje - Vegetarisch 4,20 €

Gung - mit Garnelen (B) 5,60 €

Tale - mit Meeresfrüchten (B,R) 6,20 €

122 - TOM KA

Kokosmilchsuppe mit Galanga und Zitronengras, Tomaten, Champignon, Jungzwiebel, Zwiebel, Koriander.

Dje - Vegetarisch 4,20 €



Gai - mit Huhn 5,20 €

Gung - mit Garnelen (B) 5,60 €

123 - TOM MANDU 5,50 €

Klare Gemüsesuppe mit Zucchini, Dille, Broccoli, Karotten, Jungzwiebeln, Koriander, vegetarische Teigtaschen.

Salate

- 111 - MIX SALAT** (C,G,M) 3,60 €
Gemischter Salat mit Dressing nach Art des Hauses.
- 112 - YAM WUNSEN** (D,E,F)  8,50 €
Glasnudelsalat mit Jungzwiebel, Koriander, Tomaten, Zwiebel, Erdnüsse, Zitrone, Chili.
Dje - Vegetarisch 8,50 €
Mu - mit Schwein 9,50 €
Gung - mit Garnelen (B) 10,90 €
- 113 - SOM TAM THAI** (D,E,F)  8,90 €
Papaya-Salat mit grüner Papaya, Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Chili, Zitrone, Tamarindensauce.
- 114 - SOM TAM GUNG** (B,D,E,F)  10,50 €
Papaya-Salat mit Garnelen, grüner Papaya, Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Chili, Zitrone, Tamarindensauce
- 115 - YAM NÜA** (D,F,L)  10,50 €
Traditionell thailändischer Rindfleischsalat mit Jungzwiebel, Koriander, Tomaten, Zwiebel, Zitrone, Chili, Minze

Fischgerichte

Diese Gerichte werden mit Jasmin Reis (N) serviert

- 220 - PLA THOD GRATIAM** (A,D,F) 13,90 €
Filet von der Goldbrasse, knusprig gebacken, auf Salatblatt angerichtet mit geröstetem Knoblauch, Koriander und Knoblauchsauce
- 221 - PLA RAD PRIG** (A,D,F) 13,50 €
Filet vom Buntbarsch, knusprig gebacken, auf Salatblatt angerichtet mit roter Curry-Kokosmilch Sauce, Paprika und Zitronenblätter
- 222 - KUNG MANGKR** (B,D,F) 18,50 €
Black Tiger Garnelen mit Kopf und Schale am Grill gebraten. Serviert mit Knoblauch- oder roter Curry-Kokosmilchsauce.

Fleisch & Gemüse Spezialitäten

Diese Gerichte werden mit Jasmin Reis (N) serviert

201 - PAD KRAPAO (F,R)

Im Wok angebratene Paprika, Fisolen, Zwiebeln, Pfefferoni, Chili, Knoblauch, Thai Basilikum. Mit Austern Sauce und Soja Sauce.

Gai - mit Huhn	11,80 €
Mu - mit Schwein	11,50 €
Nüa - mit Rindfleisch	12,50 €
Tale - mit Meeresfrüchten (B,R)	13,50 €
Tau Hu - mit Tofu	11,20 €
Dje - Vegetarisch	9,80 €

202 - PAD PAK RUMMIT (F,L,R)

Im Wok angebratene Zucchini, Karotten, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignon, Shiitake Pilze, Sojasprossen. Mit Austern Sauce und Soja Sauce.

Gai - mit Huhn	11,80 €
Mu - mit Schwein	11,50 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,80 €
Tau Hu - mit Tofu	11,20 €
Dje - Vegetarisch	9,80 €

203 - PAD PRIAO WAN (F,L,M,R)

Im Wok angebratener Sellerie, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Zuckermais, Ketchup, Austern Sauce, Soja Sauce mit Ananas süß-sauer

Gai - mit Huhn	12,20 €
Mu - mit Schwein	11,80 €
Gung - mit Garnelen (B)	13,20 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

204 - PAD MED MAMUANG HIMAPAN (F,H,R)

Im Wok angebratene Zucchini, Karotten, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignon, Shiitake Pilze, Austern Sauce, Soja Sauce und Cashewnüsse.

Gai - mit Huhn	12,20 €
Gung - mit Garnelen (B)	13,20 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

205 - TERIYAKI (F,R)

Im Wok angebratene Broccoli, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Frühlkraut, Sojasprossen, Austern Sauce, Soja Sauce und Teriyaki Sauce.

Ped - mit knuspriger Ente	13,80 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

Fleisch & Gemüse Spezialitäten

Diese Gerichte werden mit Jasmin Reis (N) serviert

206 - PAD KING (F,L,R)

In Wok angebratene, Champignon, Morcheln, Sellerie, Zwiebeln, Broccoli, Zucchini, Karotten, Ingwer, Austern Sauce, Sojasauce.

Gai - mit Huhn	12,20 €
Mu - mit Schwein	11,80 €
Nüa - mit Rindfleisch	12,50 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,90 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

207 - PAD KIAO WAN (F,R)

Im Wok angebratene Fisolen, Paprika, Pfefferoni, Zucchini, Broccoli, Thai Basilikum mit grünem Curry, Austernsauce, Sojasauce

Gai - mit Huhn	12,20 €
Mu - mit Schwein	11,80 €
Nüa - mit Rindfleisch	12,50 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,90 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

208 - PAD NAM PRIK PAU (F,R)



Im Wok angebratene Paprika, Zucchini, Broccoli, Karotten, Austernsauce, Sojasauce und Chilipaste „Rak Thai Style“

Gai - mit Huhn	12,20 €
Mu - mit Schwein	11,80 €
Nüa - mit Rindfleisch	12,50 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,90 €
Tau Hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,50 €

Reisgerichte

240 - KAO PAD (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

Gai - mit Huhn	10,20 €
Mu - mit Schwein	9,80 €
Gung - mit Garnelen (B)	10,80 €
Tau Hu - mit Tofu	9,80 €
Dje - Vegetarisch	8,70 €

241 - KAO PAD SAPPAROT (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Ananas und Ei.

Gai - mit Huhn	10,50 €
Mu - mit Schwein	10,20 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,50 €
Tau Hu - mit Tofu	10,40 €
Dje - Vegetarisch	9,20 €

242 - KAO PAD CURRY (C,F)

Gebratener Curry-Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

Gai - mit Huhn	10,50 €
Mu - mit Schwein	10,20 €
Ped - mit knuspriger Ente	12,80 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,50 €
Tau Hu - mit Tofu	10,40 €
Dje - Vegetarisch	9,20 €

243 - KAO PAD TOM YUM (C,F)

Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Mais, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, Chilipulver, Tamarinden, Zwiebel, Knoblauch und Ei.

Gai - mit Huhn	10,50 €
Ped - mit knuspriger Ente	12,80 €
Gung - mit Garnelen (B)	12,40 €
Tale - mit Meeresfrüchten	13,50 €
Tau Hu - mit Tofu	10,40 €
Dje - Vegetarisch	9,20 €

Nudelgerichte

230 - PAD THAI (C,D,F)

Schmale Reismudeln angebraten mit Ei, Sojasprossen, Zwiebel, Schnittlauch, Erdnüsse und Tamarindensauce.

Gai - mit Huhn	10,80 €
Mu - mit Schwein	10,50 €
Nüa - mit Rind	12,50 €
Gung - mit Garnelen	12,90 €
Tau Hu - mit Tofu	10,60 €
Dje - Vegetarisch	9,80 €

231 - PAD SI JU (C,F,R)

Breite Reismudeln angebraten mit Ei, Zwiebel, Frühlkraut, Karotten, Broccoli, Austern Sauce, Soja Sauce.

Gai - mit Huhn	10,80 €
Mu - mit Schwein	10,50 €
Nüa - mit Rind	12,50 €
Gung - mit Garnelen	12,90 €
Tau Hu - mit Tofu	10,60 €
Dje - Vegetarisch	9,80 €

232 - BAMI PAD (A,C,F,R)

Angebratene Eiernudeln mit Zwiebeln, Karotten, Frühlkraut, Sojasprossen, Austern Sauce, Soja Sauce und Teriyaki Sauce.

Gai - mit Huhn	11,50 €
Pet - knusprige Ente	12,90 €
Gung - mit Garnelen (B)	13,50 €
Tau hu - mit Tofu	10,90 €
Dje - Vegetarisch	10,20 €

Unsere Spezialitäten aus dem Isaan

Diese Gerichte werden leicht warm und mit Jasmin Reis (N) serviert

250 - NAMTOK MU (D,F) 13,50 €

Gegrilltes kleingeschnittenes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Thai Basilikum und Chili.

251 - LAAB MU (D,F) 13,50 €

Gekochtes, grob gehacktes Schweinefleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili.

251 - LAAB GAI (D,F) 13,50 €

Gekochtes, grob gehacktes Hühnerfleisch mit frischen thailändischen Kräutern, Zitronenblätter, Minze, Galanga, Jungzwiebel, Koriander, Chili.

Currygerichte

Diese Gerichte werden mit Jasmin Reis (N) serviert

210 - GAENG NOAMAI (F)

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Zucchini, Broccoli, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce.

Gai - mit Huhn	12,50 €
Mu – mit Schwein	11,90 €
Nüa – mit Rind	13,20 €
Gung – mit Garnelen (B)	13,90 €
Tau hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,80 €

211 - GAENG KIAO WAN (F)



Grünes Curry mit Kokosmilch und Fisolen, Pfefferoni, Paprika, Broccoli, Zucchini, Thai Basilikum, Bambus, Austernsauce.

Gai - mit Huhn	12,50 €
Mu – mit Schwein	11,90 €
Nüa – mit Rind	13,20 €
Gung – mit Garnelen (B)	13,90 €
Tau hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,80 €

212 - GANG PET BED YAANG (F)

13,90 €

Rotes Entencurry mit Kokosmilch, Fisolen, Ananas, Broccoli, Zucchini, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce.

213 - GAENG SAPPAROT (F)

Rotes Curry mit Kokosmilch, Ananas, Broccoli, Zucchini, Paprika, Thai Basilikum, Austernsauce

Gai - mit Huhn	12,50 €
Mu – mit Schwein	11,90 €
Nüa – mit Rind	13,20 €
Gung – mit Garnelen (B)	13,90 €
Tau hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,80 €

214 - GAENG GARI (F)

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Zwiebel, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli, Paprika, Austernsauce.

Gai - mit Huhn	12,50 €
Mu – mit Schwein	11,90 €
Nüa – mit Rind	13,20 €
Gung – mit Garnelen (B)	13,90 €
Tau hu - mit Tofu	11,50 €
Dje - Vegetarisch	10,80 €

Nachspeisen

- 400 - KAO NIAO MAMUNG** 5,90 €
Süßer Klebereis mit frischer Thai-Mango und Kokosmilch Sauce.
- 401 - GLUAY THOD (A)**
Banane mit Kokosraspeln überbacken und mit Honig serviert 5,20 €
mit einer Kugel Vanilleeis (G) 5,90 €
- 402 – KAO TOM MUD** 5,20 €
Im Bananenblatt gedämpfter Klebereis mit thailändischer Fingerbanane und schwarzen Bohnenmus vermengt. Mit Kokosmilch Sauce serviert.
- 403 – SALAPAO** 5,20 €
Gedämpfte Mini Germknödel, gefüllt mit süßem, schwarzem Bohnenmus.
Serviert mit Kokosmilch Sauce.

Beilagen

Reis	2,50 €	süß-saure Chili Sauce	1,50 €
Klebereis	3,20 €	Erdnuss Sauce hausgemacht	2,00 €
Reisnudeln	3,00 €	Chilisauce hausgemacht	2,00 €
Spiegelei – Stück	2,20 €	Glas Chilisauce hausgemacht	3,00 €
		Prik nam Pla hausgemacht	2,00 €

Kräuterkunde

Galanga – Thai-Inger

Thai-Ingwer auch Galgant oder Galangal genannt ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse.
Er dient als Gewürz und gilt als unverzichtbarer Bestandteil der meisten Gewürzpasten in der thailändischen Küche.

Tamarinden – indische Dattel / Sauerdattel

Der Tamarindenbaum, auch indische Dattel oder Sauerdattel genannt, ist die einzige Art der Pflanzengattung Tamarindus in der Unterfamilie der Johannisbrotgewächse innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler.

Thai Basilikum - Horapa

In der Thai-Küche verwendet man Horapa zum Würzen von Suppen und Soßen, man meist die Blätter über die fertigen Speisen streut oder kurz mitkochen lässt. Für Salate wird es ungekocht verwendet.

Thai Basilikum - Kaprao

Wird in Wok-Gerichten und zu gebratenem Fleisch verwendet.

Thai Basilikum - Maenglak

Wird für Fisch, Suppen und in Getränken verwendet.

Getränkekarte

Biere

... in der Flasche

Murauer	0,33 lt. EW	2,90 €
Stiegl Gold	0,33 lt. EW	2,90 €
Gösser Naturradler	0,33 lt. EW	2,90 €

... die Originale aus Thailand

Singha Premium Lager	0,33 lt. EW	3,60 €
Chang Lager Classic	0,33 lt. EW	3,60 €

Weine

Weingut Winzer, Krems NÖ

Grüner Veltliner „Messwein“ LW	1/8 lt.	1,80 €
Riesling von den Terrassen QW	1/8 lt.	2,90 €
Riesling von den Terrassen QW	0,75 lt.	16,00 €

Weingut Franz Lentsch, Podersdorf/See

Cuvée Zweigelt/Blaufränkisch LW	1/8 lt.	1,80 €
Blauer Zweigelt QW	1/8 lt.	3,20 €
Blauer Zweigelt QW	0,75 lt.	18,00 €
Spritzer weiß oder rot	1/4 lt.	2,60 €
Aperol Spritzer	1/4 lt.	3,20 €

Weine enthalten Sulfite

Schnäpse & Liköre

Jägermeister	2 cl	2,80 €
Diverse Schnäpse	2 cl	2,80 €
Mekhong Thai Whisky	2 cl	3,20 €
SangSom Thai Rum	2 cl	3,20 €

Kaffee & Tee

Espresso / Brauner	klein	2,20 €
Espresso / Brauner	groß	3,40 €
Verlängerter schwarz / braun		2,80 €
Cappuccino / Melange / Chococino		3,20 €
Latte Macchiato / Caffè Latte		3,40 €
Heiße Schokolade		3,40 €

Diverse Teesorten 3,00 €

Über die aktuelle Auswahl informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter

Getränkekarte

Alkoholfreies

Almdudler, Frucade	0,5 lt. PET	3,20 €
Coca-Cola, light, Zero	0,5 lt. PET	3,20 €
Römerquelle still, prickelnd	0,5 lt. PET	2,60 €
Sodawasser	0,25 lt.	1,60 €
Sodawasser mit frisch gepr. Zitrone	0,25 lt.	2,00 €
Soda Himbeere	0,25 lt.	2,00 €
Trinkwasser	0,25 lt.	1,00 €
Trinkwasser Himbeere	0,25 lt.	1,50 €

... die Originale aus Thailand

Grüner Kokossaft, Mango, Lychee	0,35 lt. Dose	3,40 €
Aloe Vera Drink	0,5 lt. PET	3,40 €

... aus der Fruchtwelt von Mohr-Sederl in Zweiersdorf NÖ

- Direktsaft aus heimischem Obst, reich an fruchteigenen Vitaminen
- haltbar durch Pasteurisierung, ohne Zusatz von Zucker und Säuren

Apfel 100 %	0,25 lt.	3,40 €
Apfel 70 % - Weichsel 30 %	0,25 lt.	3,40 €
Apfel 80 % -Johannisbeere 20 %	0,25 lt.	3,40 €
Birne 100 %	0,25 lt.	3,40 €
Gespritzt mit Soda	0,25 lt.	2,50 €

... Nektare von Sonnenobst, Fam. Habeler in Wiesen Bgld.

- Seit über 100 Jahren erntet dieser Familienbetrieb frisches sonnengereiftes Obst, das zu Qualitätsprodukten weiterverarbeitet wird.
- haltbar durch Pasteurisierung, ohne Zusätze – NATUR PUR

Erdbeere, Pfirsich	0,25 lt.	3,40 €
Marille, Kirsche	0,25 lt.	3,40 €
Gespritzt mit Soda	0,25 lt.	2,50 €