

papaya

Starter

alle Speisen auch außer Haus

10. papaya Taschen
Bio-Focaccia Brot* gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch, Salat u. Thai-Kräutern, dazu hausgemachte süß-saure Erdnußsauce⁵⁾, gerne auch richtig scharf 6,40
11. Pho Pia Thod
gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 5,20
12. Pho Pia Sod papaya
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 5,90
13. papaya Rollen
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 5,90
14. Nang Gai Thod
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 6,40
15. Giau Thod Gai
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce 5,70
16. Thod Man Pla
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 7,90
17. Gai Sa Teh
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce 7,50



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Salate

25. Salade Tao Hu
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 7,40
26. Yam Wun Sen 
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, Thai-Koriander und Tao Hu / Tofu oder 7,90
27. Gai / Hähnchenbrust 8,90
28. Gung / Garnelen 9,90
29. Salade Bangkok
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, Thai-Koriander, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 10,90
30. Yam Nueah 
Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 10,50
31. Yam Tale 
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 11,90

Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 7,90
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 7,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

kleine Suppen

- | | | |
|-------------------------|--|------|
| 40. Tom Jued Tao Hu | klare, milde Suppe mit Tofustücken, frischem Gemüse und Morcheln | 4,70 |
| 41. Tom Jued Wunsen Gai | klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Gemüse und frischem Koriander | 5,50 |
| 42. Giau Nam Muh | Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit fein gehacktem Schweinefleisch, Gemüse und Koriander | 5,50 |
| 44. Tom Yam | klare, säuerlich scharfe Suppe ⁷⁾ mit frischen Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln, und Gai / Hähnchenbrust oder | 5,40 |
| 45. Gung / Garnelen | | 5,80 |
| 46. Tom Kha | pikante Suppe ⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln und Gai / Hähnchenbrust oder | 5,90 |
| 47. Gung / Garnelen | | 6,20 |

große Suppen




- | | | |
|-------------------------|--|-------|
| 50. Guaitieu Nam | pikante Hühnerbrühe ⁷⁾ mit Reismudeln, frischem Gemüse, Thai-Koriander, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder | 8,50 |
| 51. Nueah / Rindfleisch | | 10,40 |
| 52. Gai / Hähnchenbrust | | 9,70 |
| 53. Gung / Garnelen | | 10,60 |




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya





54. Udon Suppe
eine große, pikant gewürzte Suppe⁷⁾ mit Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln), fein gehacktem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Thai-Kräutern 9,60
55. Tom Yam Tale 
klare, säuerlich scharfe Suppe⁷⁾ mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 10,90
56. Tom Kha 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 10,60
57. Gung / Garnelen 10,90
58. Tom Kha Tale 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 10,80

Thai-Klassiker

65. Pad Thai 
gebratene Reismnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack⁵⁾ und Tao Hu / Tofu oder 9,30
66. Gai / Hähnchenbrust 10,50
67. Gung / Garnelen 12,90
68. Pad Wun Sen
gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce mit Ei, frischem Gemüse, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder 8,90
69. Gai / Hähnchenbrust 10,50
70. Nueah / Rindfleisch 11,50
71. Gung / Garnelen 11,90
168. Khao Pad
gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei, Gemüse und Tao Hu / Tofu oder 8,70
169. Gai / Hähnchenbrust 10,50
170. Nueah / Rindfleisch 11,50
171. Gung / Garnelen 11,90

papaya

Thai-Klassiker serviert mit Duftreis

72. Pad Krapao Gai 
fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten
mit Thai-Bohnen und Paprika sowie mit Chili,
Knoblauch und scharfem Basilikum 11,90
73. Pad Pak Ruam Mid
frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit
Tao Hu / Tofu oder 9,30
74. Gai / Hähnchenbrust 10,50
75. Ped / Entenbrust 14,50
76. Pla / Rotbarschfilet 10,90
77. Gung / Garnelen 12,50
78. Sam Ros 
in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce⁵⁾
(Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem
Thai-Basilikum servieren wir Ihnen kross
gebackenen Tao Hu / Tofu oder 9,30
79. Gai / Hähnchenbrust 12,50
80. Ped / Entenbrust 14,50
81. Pla / Rotbarschfilet 12,90
82. Pad Phrik 
frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und
Thai-Basilikum gebraten mit
Tao Hu / Tofu oder 9,60
83. Muh / Schweinefleisch 11,40
84. Gai / Hähnchenbrust 10,90
85. Gung / Garnelen 13,10
86. Pad Ki Mau 
Thai-Bohnen und -Auberginen, Bambus, frischem
grünem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Khra Chai-Wurzeln,
Paprika und scharfer Thai-Basilikum gebraten mit
Gai / Hähnchenbrust oder 12,50
87. Nueah / Rindfleisch 13,50
88. Ped / Entenbrust 14,90
99. Tao Hu / Tofu 10,50



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

100. Pad Khing	
Morcheln, Shiitaki Pilze, Champignons, Paprika, Zwiebeln und frischer Ingwer mit gebratener Tao Hu / Tofu oder	9,30
89. Gai / Hähnchenbrust	10,70
90. Nueah / Rindfleisch	12,50
91. Ped / Entenbrust	14,50
92. Gung / Garnelen	13,50
93. Thod Katiem Prik Thai	
Knoblauch, Pfeffer und Koriander gebraten mit frischem Gemüse und Tao Hu / Tofu oder	9,30
94. Gai / Hähnchenbrust	11,50
95. Nueah / Rindfleisch	12,50
96. Ped / Entenbrust	14,50
97. Pla / Rotbarschfilet	11,90
98. Gung / Garnelen	12,90

Thai-Currys serviert mit Duftreis



110. Gaeng Curry	
in pikanter gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch, Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln und Tao Hu / Tofu oder	9,30
111. Gai / Hähnchenbrust	12,50
112. Nueah / Rindfleisch	13,50
131. Ped / Entenbrust	14,90
113. Gaeng Kiau Wan	
in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch und Auberginen, Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten, Paprika, süßem Thai-Basilikum und Tao Hu / Tofu oder	9,60
114. Gai / Hähnchenbrust	12,50
115. Nueah / Rindfleisch	13,50
116. Ped / Entenbrust	14,90
117. Pla / Rotbarschfilet	12,90
118. Gung / Garnelen	13,90





Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

119. Pad Pet 
in roter Curry-Sauce mit Auberginen, Bambus,
Bohnen, Erbsen, Karotten, Paprika und
süßem Basilikum mit
Tao Hu / Tofu oder 9,30
120. Gai / Hähnchenbrust 12,50
121. Ped / Entenbrust 14,50
122. Pla / Rotbarschfilet 11,90
123. Pla Muek / Tintenfisch 11,90
124. Gung / Garnelen 12,90
125. Gaeng Panaeng 
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch, aromatisiert
mit Zitronenblättern dazu Paprika,
Erbsen, Thai-Bohnen und
Tao Hu / Tofu oder 9,60
126. Gai / Hähnchenbrust 12,50
127. Nueah / Rindfleisch 13,50
128. Ped / Entenbrust 14,90
129. Pla / Rotbarschfilet 12,90
130. Gung / Garnelen 14,90

Spezialitäten

140. Khao Soy papaya 
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,
frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust in gelbem
Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen mit roten Zwiebeln,
Thai-Koriander, kross ausgebackenen Nudeln,
gerösteten Zwiebeln und Limette 12,90
141. Som Tam 
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,
Thai-Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,
Zitronensaft und Erdnüssen, serviert in
feuriger Sauce ⁵⁾ ohne Duftreis 12,90






alle Speisen auch außer Haus



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

142. Gai Thai
kross gebratene Hähnchenfleisch mit Erdnuß-Sauce
– pikant –, leichte Süße – und frischem Koriander,
serviert auf Sojasprossen, mit Duftreis oder 14,90
143. Ped / Entenbrust 15,90
144. Lab 
Salat mit Thai-Kräutern, roten Zwiebeln,
gemahlene und geröstete Reiskörnern,
säuerlich scharf gewürzt nach typischer Landesart,
lauwarm serviert mit fein gehacktem
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 13,50
145. Ped / Entenbrust 15,90
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong 
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem
Bambus⁵⁾ – delikater Geschmack – und Paprika,
mit Thai-Zitronenblättern und Basilikum, in
roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 14,90
147. Gai Siam 
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees⁵⁾,
Paprika, Thai-Basilikum und Kokosmilch,
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 14,90
148. Matsaman 
kross gebratenes Fleisch in Matsaman Kokosmilch
Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen,
Kartoffeln und Zwiebeln mit
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 14,50
149. Ped / Entenbrust 15,90
150. Nam Tok 
Salat mit Scheibchen von Schwein oder Rind,
frischen Thai-Kräutern, gemahlene und
geröstete Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt
nach typischer Landesart, serviert mit Duftreis
Muh / Schweinefleisch oder 14,90
151. Nueah / Rindfleisch 15,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Extras

160.	Reis	2,40
161.	Reisnudeln	2,40
162.	Glasnudeln	2,40
163.	frische Eiernudeln	2,90
164.	Erdnuß-Sauce	2,30
165.	Panaeng-Sauce	3,30
166.	Süß-saure Sauce ⁵⁾	2,30
167.	Portion frische Kräuter	1,80

alle Speisen auch außer Haus



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund