

papaya

Starter und Salate

1. Pho Pia Thod
veg. gebackene Frühlingsrollen
mit Salat u. süß-saurer Sauce ⁵⁾ 5,80

Pho Pia Sod papaya
frisch zubereitete kalte Frühlingsrollen
mit Koriander, Nudeln, Salat und Erdnuß-Sauce mit
2. Pho Pia Sod Tao Hu / Tofu oder 6,30
3. Pho Pia Sod Gai / Hähnchenfleisch 6,70
4. Gai Sa Teh
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße
mit Salat und Erdnuß-Sauce 9,10
5. Giau Thod Gai
kross gebackene Teigtaschen gefüllt mit
Hähnchenfleisch dazu Salat
und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 6,60
6. Thod Man Pla (pikant)
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein,
gewürzt mit Zitronenblättern und Curry,
dazu Salat und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 9,20
7. Yam Tale 
Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, Zwiebeln,
Zitronengras u. Koriander 15,10
8. Yam Nueah 
Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln,
Gurke, Zitronengras u. Koriander 12,30
9. Yam Pla Mueg 
Tintenfischsalat mit Tomaten, Zwiebeln,
Zitronengras u. Koriander 13,90
10. Salade Tao Hu
gebratener Tofu mit verschiedene Salaten,
dazu süß-saurer Sauce ⁵⁾ u. Erdnuß-Sauce 8,60
11. Yam Wun Sen Gung 
Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln,
Erdnüssen und Koriander 12,70





Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.




Naturverbund

papaya

kleine Suppen

15. Tom Jued Tao Hu
klare Suppe mit Tofu, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch
u. Koriander 5,50
16. Tom Jued Wunsen Gai
klare Suppe mit Glasnudeln, gehacktem Hähnchenfleisch,
Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch u. Koriander 6,40
17. Giau Nam Muh
klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit
gehacktem Schweinefleisch, Pak Choi, Zwiebeln,
Knoblauch u. Koriander 6,40
- Tom Kha ⁷⁾ 
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Tomaten
Zwiebeln u. Koriander mit
12. Tom Kha Tao Hu / Tofu oder 6,00
18. Tom Kha Gai / Hähnchenfleisch 6,80
19. Tom Kha Gung / Garnelen 7,20
- Tom Yam (säuerlich) ⁷⁾ 
Tom Yam Suppe mit Champignons, Tomaten,
Zwiebeln u. Koriander mit
14. Tom Yam Tao Hu / Tofu oder 5,70
20. Tom Yam Gai / Hähnchenfleisch 6,30
21. Tom Yam Gung / Garnelen 6,70

große Suppen ⁷⁾

- Guaitieu Nam
große Suppe mit Reismudeln, Sojasprossen, Pak Choi,
Knoblauch u. Koriander mit
25. Guaitieu Nam Tao Hu / Tofu oder 9,90
26. Guaitieu Nam Gai / Hähnchenfleisch 11,30
27. Guaitieu Nam Nueah / Rindfleisch 12,10
28. Guaitieu Nam Tom Yam Gai 
große Tom Yam Suppe mit Reismudeln u. gehacktem
Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Pak Choi,
Koriander, Knoblauch und Erdnüssen 13,80
30. Tom Yam Tale (säuerlich) 
Tom Yam Suppe mit Meeresfrüchten u. Champignons,
Tomaten, Zwiebeln u. Koriander 13,30
31. Tom Kha Tale ⁷⁾ 
Kokosmilchsuppe mit Meeresfrüchte, Champignons,
Tomaten, Zwiebeln u. Koriander 13,90

papaya

Thai-Klassiker

Reisnudeln

Pad Thai

gebratene *dünne Reisnudeln* mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei und süß-saurem Geschmack⁵⁾ mit

35.	Pad Thai Tao Hu / Tofu oder	11,10
36.	Pad Thai Gai / Hähnchenfleisch	12,30
37.	Pad Thai Gung / Garnelen	15,10
44.	Pad Thai Nueah / Rindfleisch	13,90

Pad Siyu

gebratene *Reisbandnudeln* in Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen, Thai-Broccoli u. Erdnüssen mit

38.	Pad Siyu Tao Hu / Tofu oder	11,10
39.	Pad Siyu Gai / Hähnchenfleisch	12,30
40.	Pad Siyu Nueah / Rindfleisch	13,90
41.	Pad Siyu Gung / Garnelen	15,10

Glasnudeln

Pad Wun Sen

gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen, Lauch u. Tomaten mit

45.	Pad Wun Sen Tao Hu / Tofu oder	11,10
46.	Pad Wun Sen Gai / Hähnchenfleisch	12,30
47.	Pad Wun Sen Nueah / Rindfleisch	13,30
48.	Pad Wun Sen Gung / Garnelen	15,00

Eiernudeln

Bami Pad

gebratene Eiernudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen u. Pak Choi mit

50.	Bami Pad Tao Hu / Tofu oder	10,40
51.	Bami Pad Gai / Hähnchenfleisch	12,30
52.	Bami Pad Nueah / Rindfleisch	13,30
53.	Bami Pad Ped / krossem Entenfleisch	15,50
54.	Bami Pad Gung / Garnelen	15,10

gebratener Reis

Khao Pad

gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei, Broccoli, Zwiebeln u. Tomaten mit

55.	Khao Pad Tao Hu / Tofu oder	10,40
56.	Khao Pad Gai / Hähnchenfleisch	12,30
57.	Khao Pad Nueah / Rindfleisch	13,90
58.	Khao Pad Gung / Garnelen	15,10

papaya

Thai-Klassiker serviert mit Duftreis

Pad Med Mamoang

Champignons, Paprika, Lauch, Zwiebeln u. Cashewkernen
gebraten in Austern-Sauce mit gebackenem

59.	Tao Hu / Tofu oder	12,70
60.	Gai / Hähnchenfleisch	15,10

Pad Pak Ruam Mid

frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit

61.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
62.	Gai / Hähnchenfleisch	12,30
63.	Ped / krossem Entenfleisch	17,00
64.	Gung / Garnelen	16,30
65.	Pla Muek / Tintenfisch	14,80

Pad Naman Hoi

Broccoli u. Champignons gebraten in Austern-Sauce mit

66.	Gai / Hähnchenfleisch oder	12,70
67.	Nueah / Rindfleisch	15,10

Priaw Wan ⁵⁾

Ananas, Gurken, Paprika, Pilze, Tomaten, Babymais u.
Zwiebeln in süß-saurer Sauce mit kross gebackenem

70.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
71.	Gai / Hähnchenfleisch	13,30
72.	Ped / krossem Entenfleisch	17,30
73.	Gung / Garnelen	16,30
74.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	14,60

Pad Krapao

Bohnen, Peperoni, Chili, Knoblauch und
scharfer Basilikum gebraten mit

80.	Tao Hu / Tofu oder	11,70
81.	Gai / Hähnchenfleisch	13,30
82.	Gung / Garnelen	16,30
83.	Pla Muek / Tintenfisch	16,30
84.	Nueah / Rindfleisch	14,60



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Sam Ros

auf einer hausgemachten, süß-sauer-scharfen Sauce⁵⁾
(Sauce der drei Geschmäcker) mit Zwiebeln, Paprika,
Ananas und Thai-Basilikum wird serviert mit

85.	Tao Hu / krossem Tofu oder	11,10
86.	Gai / krossem Hähnchenfleisch	14,60
87.	Ped / krossem Entenfleisch	17,00
88.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	17,30

Pad Ki Mau

Bohnen, Auberginen, Peperoni, Chili, Knoblauch,
grüner Pfeffer, Khra Chai-Wurzeln, Zitronenblätter
u. scharfer Thai-Basilikum gebraten mit

90.	Tao Hu / Tofu oder	12,30
91.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
92.	Nueah / Rindfleisch	15,70
93.	Ped / krossem Entenfleisch	17,30
94.	Gung / Garnelen	17,00

Pad Khing (pikant)

Champignons, Morcheln, Shiitake-Pilze, Babymais,
Lauch, Zwiebeln, Peperoni und Ingwer gebraten mit

95.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
96.	Gai / Hähnchenfleisch	12,50
97.	Nueah / Rindfleisch	14,60
98.	Ped / krossem Entenfleisch	17,00
99.	Gung / Garnelen	16,30
100.	Pla Muek / Tintenfisch	16,30
101.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	15,10

Thod Katiem Priek Thai

Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen, Gemüse und Koriander
gebraten mit

104.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
105.	Gai / Hähnchenfleisch	13,30
106.	Nueah / Rindfleisch	14,60
107.	Ped / krossem Entenfleisch	17,00
108.	Gung / Garnelen	16,30
109.	Pla Muek / Tintenfisch	16,30
110.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	15,10



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Thai-Currys serviert mit Duftreis

Gaeng Kari (pikant)

gelbe Curry-Sauce mit Kokosmilch, Kartoffeln, Ananas ⁵⁾ und Zwiebeln serviert mit

114.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
115.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
116.	Nueah / Rindfleisch	15,70

Gaeng Kiau Wan

grüne Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni u. Thai-Basilikum mit

120.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
121.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
122.	Nueah / Rindfleisch	15,70
123.	Gung / Garnelen	17,30
124.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	15,10

Gaeng Panaeng

rote Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen, Bohnen, Peperoni, Zitronenblättern und Thai-Basilikum mit

125.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
126.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
127.	Nueah / Rindfleisch	15,70
128.	Ped / krossem Entenfleisch	17,30
129.	Gung / Garnelen	17,30
130.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	15,10

Pad Pet

rote Curry-Sauce – ohne Kokosmilch – mit Auberginen, Bohnen, Peperoni, Bambus, u. Thai-Basilikum mit

131.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
132.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
133.	Nueah / Rindfleisch	14,60
134.	Ped / krossem Entenfleisch	17,00
135.	Gung / Garnelen	16,30
136.	Tale/ Meeresfrüchte	17,30



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Gaeng Pet

rote Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen, Bohnen, Peperoni, Bambus u. Thai-Basilikum mit

140.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
141.	Gai / Hähnchenfleisch	14,60
142.	Nueah / Rindfleisch	15,70
143.	Gung / Garnelen	17,30
144.	Pla Muek / Tintenfisch	17,30

Radtua

Erdnuß-Sauce und frischem Koriander, serviert auf Sojasprossen mit




145.	Tao Hu / Tofu oder	11,10
146.	Gai / paniertes Hähnchenfleisch	14,60
147.	Ped / krossem Entenfleisch	17,30

papaya_spezialitäten mit Duftreis

150. papaya Ente - leichte Süße, pikant -
kross gebackenes Entenfleisch mit verschiedenem
Gemüse in dunkler Sauce nach Art des Hauses 19,70
151. Gaeng Pet Ped ⁵⁾ 
kross gebackenes Entenfleisch in roter Curry-Sauce
mit Kokosmilch, Ananas, Auberginen, Bambus,
Bohnen, Peperoni, Tomaten und Thai-Basilikum 18,60
152. Gaeng Pet Nor Mai Dong Gai 
Hähnchenfleisch, gebraten auf gesäuertem Bambus
-delikater Geschmack- und Peperoni, Thai-Zitronen-
blättern und Basilikum in roter Curry-Sauce mit
Kokosmilch oder mit 17,30
153. Gung / Garnelen 19,70
154. Gung Thod Katiem Priek Thai
große Garnelen (mit Schale) gebraten mit
Gemüse, Knoblauch, Pfeffer u. Koriander 19,70
155. Pla Sam Ros 
eine ganze Dorade, kross gebacken, serviert
in einer süß-sauer-scharfen Sauce ⁵⁾
(Sauce der drei Geschmäcker)
mit Thai-Basilikum 26,80
156. Shu Shi Pla 
eine ganze Dorade, kross gebacken, serviert
in einer roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,
Thai-Basilikum und Zitronenblättern 26,80

papaya

Isaan Gerichte (Nord-Ost Thailand)

160. Som Tam ⁵⁾ 
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,
Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,
Zitronensaft und Erdnüssen
- ohne - Duftreis 15,10
161. Nam Tok Nueah 
Salat mit Scheibchen vom Rind,
frischen Thai-Kräutern, gemahlene u.
gerösteten Reiskörnern, roten Zwiebeln,
gewürzt nach typischer Landesart,
serviert mit Duft- oder Klebreis 18,60
162. Lab Gai 
Salat mit fein gehacktem Hähnchenfleisch
Thai-Kräutern, gemahlene u. gerösteten
Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt nach
typischer Landesart, lauwarm serviert
mit Duft- oder Klebreis oder mit 16,30
163. Ped / gehackter Entenbrust 18,60

Extras

170. Portion Reis 2,70
171. Portion Klebreis 3,00
172. Süß-saure Sauce ⁵⁾ 2,50
173. Erdnuß Sauce 2,60
174. Panaeng Sauce 3,90
175. Eiernudeln 2,70
176. Glasnudeln 2,70
177. Reismudeln 2,70
178. Reisbandnudeln 2,70
179. Portion frische Kräuter 2,40



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Desserts

180. Guai Thod
gebackene Banane, warm serviert mit Honig 7,20
181. Guai Buadschi
gegarte Banane in gesüßter Kokosmilch,
warm serviert 7,20



Alle Speisen auch außer Haus!



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund