

papaya

Starter

- | | | | | |
|-----|---------------------------|------------------|--|------|
| 10. | Pho Pia Thod | ปอเปี๊ยะทอด | knusprig gebackene Frühlingsrollen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung, dazu süß-saure Sauce | 6,20 |
| | Pho Pia Sod | ปอเปี๊ยะสด | frisch zubereitete Sommerrollen mit Nudeln, Salat, Koriander, hausgemachter Erdnuss-Sauce und | |
| 11. | Tao Hu / Tofu | | | 6,60 |
| 12. | Gai / Hähnchenfleisch | | | 6,90 |
| 13. | Gung / Garnelen | | | 8,10 |
| 14. | Gai Sa Teh | ไก่สะเต๊ะ | gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße mit Salat und Erdnuss-Sauce | 8,90 |
| 15. | Nang Gai Thod | หนังไก่ทอด | ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut mit Salat und süß-saure Sauce | 8,90 |
| 16. | Piek Gai Thod | ปีกไก่ทอด | pikant gewürzte Hähnchenflügel mit Chili Saucen Dip | 8,90 |
| | Thod Man | ทอดมันปลา / กุ้ง | hausgemachte Fisch- oder Garnelenküchlein, aromatisiert mit Zitronenblättern und Curry | |
| 17. | Thod Man Pla / Fisch oder | | | 9,10 |
| 18. | Thod Man Gung / Garnelen | | | 9,80 |



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Starter

19. Gung Thod กุ้งชุบแป้งทอด
knusprig gebackene Garnelen im
Teigmantel mit würzigem Wasabi-Dip 8,90
20. Muh Dead Diao หมูแดดเดียว
Streifen von luftgetrocknetem u. kurz
gebratenem Schweinefleisch mit scharfem Dip 9,20
21. Sai Grok Isaan ไส้กรอกอีสาน
gesäuerte Schweinefleischwürstchen gewürzt
mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit Ingwer
- sehr pikant 9,20
22. Sai Ur ไส้อั่ว 
eine Spezialität aus dem Nord-Osten Thailands,
hausgemachte, sehr scharfe, mit Thai-Kräutern
aromatisierte Schweinefleischwürstchen 9,90
23. Pla Som Salmon ปลาซัมแซลมอน
ein mit viel Knoblauch u. Reis gesäuertes
Lachsfilet, kross gebraten mit Zwiebeln
- säuerlich 14,80

Kinderteller – wirklich nur für Kinder

30. Khao Pad Gai Lek ข้าวผัดไก่เด็ก
gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust
und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 9,20
31. Khao Gai Grob Lek ข้าวไก่กรอบเด็ก
knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit
Duftreis und Erdnusssauce 9,20
32. Bami Pad Gai Lek บะหมี่ผัดไก่เด็ก
gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust
und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 9,20

papaya

Salate

40. Yam Tale ยำทะเล 
Meeresfrüchtesalat mit Chili, Tomaten,
Zwiebeln, Zitronengras und Koriander 15,10
- Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้นไก่ / กุ้ง 
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen
und frischem Koriander mit
42. Gai / Hähnchenfleisch oder 10,60
43. Gung / Garnelen 12,90
- Salade Avocado สลัดอะโวคาโด
ein Salat mit reifer Avocado, Koriander,
Zwiebeln, Erdnuss-Sauce und
süß-saurer Sauce dazu
44. Tao Hu / Tofu oder 12,00
45. Gai / Kikok-Maishähnchenbrust oder 14,80
46. Gung / Black Tiger Garnelen 16,50
47. Som Tam Thai ส้มตำไทย 
kleiner Salat von frischer grüner Papaya mit
getrockneten Garnelen, Thai-Bohnen, Tomaten,
Chili, Knoblauch, Zitronensaft und Erdnüssen 10,40
48. Som Tam Pooh Plara ส้มตำปูปลาร้า 
kleiner Salat von frischer grüner Papaya mit
eingelegten, gesalzenen Krabben, hausgemachter
Fisch-Sauce, Tomaten, Thai-Bohnen, Chili,
Knoblauch und Zitronensaft 11,80



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Salate

Lab ลาบหมู / ไก่ / เป็ด 

landestypischer Salat angemacht mit Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Chilis, gerösteten und zermahlenen Reiskörnern, säuerlich scharf gewürzt mit fein gehacktem

- | | | |
|-----|-----------------------|-------|
| 49. | Muh / Schweinefleisch | 12,50 |
| 50. | Gai / Hähnchenfleisch | 12,50 |
| 51. | Ped / Entenfleisch | 16,50 |

Nam Tok น้ำตกหมู / เนื้อ 

Isaan Fleischsalat mit Scheibchen von gegrilltem Rind- oder Schweinefleisch, frischen Thai-Kräutern, gemahlenen u. gerösteten Reiskörnern, roten Zwiebeln, serviert in aromatisch, scharfem Saucen-Dressing

- | | | |
|-----|-----------------------|-------|
| 52. | Muh / Schweinefleisch | 14,50 |
| 53. | Nueah / Rindfleisch | 16,50 |

Kleine Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 55. | Tom Kah Gai ต้มข่าไก่ | |
| | kleine Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Koriander | 6,80 |
| 60. | Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง  | |
| | säuerlich scharfe Suppe mit Großgarnelen, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Koriander | 7,80 |
| 61. | Giau Nam Muh เกี้ยวน้ำหมู | |
| | klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Pak Choi, Zwiebeln, Koriander und Knoblauch | 6,90 |
| 62. | Tom Jued Tao Hu ต้มจืดเต้าหู้ | |
| | eine milde, klare Suppe mit Tofustücken, Pilzen, Zwiebeln, Gemüse, Knoblauch und Koriander | 5,90 |

papaya

Große Suppen

65. Guaitieu Nam Gai ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่
große Suppe mit Reismudeln u. Hähnchen-
fleisch, Hähnchenfleischbällchen, Sojasprossen,
Pak Choi Gemüse, Knoblauch und Koriander 12,90
66. Guaitieu Nam Nueah ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ
Suppe mit Reismudeln u. Rindfleisch,
Rindfleischbällchen, Sojasprossen, Pak Choi
Gemüse, Knoblauch und Koriander 15,90
67. Guaitieu Nam Ped ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด
Suppe mit Reismudeln u. Entenfleisch,
Sojasprossen, Pak Choi Gemüse, Knoblauch
und Koriander 16,50

Vegetarisches

70. Tao Hu Pad Pak เต้าหู้ผัดผัก
Tofu gebraten mit frischem Gemüse,
serviert mit Duftreis - mild 13,50
71. Tao Hu Pad Khing เต้าหู้ผัดขิง
Tofu gebraten mit Ingwer, Lauch, Morcheln,
Champignons, Shitake-Pilzen, Babymais, Zwie-
beln u. Peperoni, serviert mit Duftreis 14,90
72. Priaw Wan Tao Hu เปรี้ยวหวานเต้าหู้
Tofu gebraten mit Ananas, Babymais, Pilzen,
Gurke und Zwiebeln in süß-saurer Sauce,
serviert mit Duftreis 13,50
73. Pad Siyu Pak ผัดซีอิ้วผักรวมมิตร
gebratenen Reisbandnudeln mit frischem
Gemüse, Thai-Broccoli, Erdnüssen und Ei,
aromatisiert mit schwarzen Bohnen 13,90

papaya

Vegetarisches

75. Pad Thai Tao Hu ผัดไทยเต้าหู้
gebratene Reisnudeln mit Tofu, Ei,
Sojasprossen und Erdnüssen
- pikant, leichte Süße 13,90
76. Lab Tao Hu ลาบเต้าหู้ 
Salat aus fein gehacktem, kross ge-
bratenem Tofu mit Thai-Kräutern, Chilis,
gerösteten Reiskörnern, Cashewkernen, Zwie-
beln, Champignons, Zitronensaft und Minze,
serviert mit Duftreis - säuerlich scharf 18,90
77. Gaeng Pet Pak แกงเผ็ดผัก 
Kokosmilch-Curry mit frischem
Gemüse, Thai-Auberginen u. Bohnen,
Bambus, Peperoni und Thai-Basilikum,
serviert mit Duftreis 15,90
78. Gaeng Kiau Wan Tao Hu แกงเขียวหวานเต้าหู้ 
grünes Kokosmilch-Curry mit Tofu, Thai-
Auberginen und -Bohnen, Bambus, Peperoni
und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis 16,90
79. Matsaman Pak มัสมันผัก
frisches Gemüse in Matsaman Curry
mit Kokosmilch, ganzen Erdnüssen, Zwiebeln
und Kartoffeln, serviert mit Duftreis 14,90
80. Ki Mau Tao Hu ซี่เมาเต้าหู้ 
Tofu gebraten in Ki Mau-Curry mit frischem,
grünem Pfeffer, Thai-Auberginen und Bohnen,
Peperoni, Zitronenblättern, Khra Chai-Wurzeln
und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis  17,90

papaya

Hähnchenfleisch

90. Pad Thai Gai ผัดไทยไก่
gebratene Reismudeln mit Hähnchen-
fleisch, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen,
pikant, leichte Süße 15,90
91. Khao Soy Gai ข้าวซอยไก่ 
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,
frische Eiernudeln mit Kikok-Maishähnchen-
fleisch in gelbem Kokosmilch-Curry, Sojasprossen,
roten Zwiebeln, Koriander, kross ausgebackenen
Nudeln, Limetten und gerösteten Zwiebeln 18,90
92. Gai Pad Pak ไก่ผัดผัก
gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem
Gemüse in milder Sojasoße, serviert mit
Duftreis 15,90
93. Pad Krapao Gai ผัดกะเพราไก่ 
fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten
mit Thai-Bohnen, Chili, Knoblauch, Peperoni
und scharfem Basilikum, serviert mit Duftreis 16,90
94. Gaeng Kiau Wan Gai แกงเขียวหวานไก่ 
grünes Kokosmilch-Curry mit Hähnchen-
fleisch, Thai-Auberginen und Bohnen, Bambus,
Peperoni und Thai-Basilikum, serviert mit
Duftreis 17,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Hähnchenfleisch

95. Tom Kati Hua Pri Gai ต้มกะทิหัวปรีไก่
Streifen von frischer Kikok-Maishähnchen-
brust gegart in Kokosmilch mit Bananenblüten
und frischen thailändischen. Kräutern,
(Koriander, Zitronengras und Zitronenblättern)
serviert mit Duftreis – leichte Säure 18,90
96. Matsaman Gai มัสมันไก่
Kikok-Maishähnchenbrust in Matsaman Curry
mit Kokosmilch ganzen Erdnüssen, Kartoffeln
und Zwiebeln, serviert mit Duftreis 18,90

Entenfleisch

100. Ped Siam เป็ดสยาม 
Tranchen von der Entenbrust gebraten in
roter Curry-Sauce mit Lychee-Früchten,
Zitronenblättern, Basilikum, Peperoni
und Kokosmilch, serviert mit Duftreis 22,90
101. Ped Makham เป็ดมะขาม
kross gebackene Entenbrust serviert in einer
hausgemachten Tamarinden-Sauce mit Cashew-
kern, Koriander und gerösteten Zwiebeln,
serviert mit Duftreis – süßlich, leichte Säure 24,50
102. Ped Ki Mau เป็ดขี้เมา 
kross gebackenes Entenfleisch in würzigem
Ki Mau-Curry mit frischem grünem Pfeffer,
Thai-Auberginen und Bohnen, Zitronenblättern,
Khra Chai-Wurzeln, Thai-Basilikum und
Peperoni, serviert mit Duftreis  26,90
103. Papaya Ente เป็ดพวยย่า 
gebackenes Entenfleisch mit Pak Choi,
Shitake-Pilze und Zuckerschoten,
serviert mit Duftreis 26,90

papaya

Schweinefleisch

105. Kanar Muh Grob ค่านำหมูกรอบ 
krosser Schweinebauch auf Thai-Broccoli,
in Austern-Sauce, eingelegten Bohnen,
Chili und Knoblauch, serviert mit Duftreis 17,90
106. Ki Mau Muh Grob ขี้เมาหมูกรอบ 
krosser Schweinebauch in Ki Mau-Curry
mit grünem Pfeffer, Thai-Auberginen und
Bohnen, Zitronenblättern, Peperoni, Khra-
Chai-Wurzeln und Thai-Basilikum, 
serviert mit Duftreis 19,50
107. Muh Pad Khing หมูผัดขิง
Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Lauch,
Champignons, Morcheln, Shitake-Pilzen,
Babymais, Zwiebeln und Peperoni,
serviert mit Duftreis 15,90
108. Gaeng Kiau Wan Muh แกงเขียวหวานหมู 
grünes Kokosmilch-Curry mit Schweinefleisch,
Thai-Auberginen und Bohnen, Bambus, Peperoni
und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis 16,90
109. Gaeng Pah Muh แกงป่าหมู 
Schweinefleisch in Gaeng Pah-Curry mit
Thai-Auberginen u. -Bohnen, Khra-Chai-Wurzeln,
frischem grünem Pfeffer, Bambus, Babymais,
Peperoni und Basilikum, serviert mit
Duftreis 18,50



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Rindfleisch

110. Pad Siyu Nueah ผัดซีอิ๊วเนื้อ
gebratenen Reisbandnudeln mit Rindfleisch,
Thai-Broccoli, Erdnüssen und Ei, aromatisiert
mit schwarzen Bohnen 14,90
111. Khao Soy Nueah ข้าวซอยเนื้อ 
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,
frische Eiernudeln mit Rindfleisch in gelbem
Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen mit roten
Zwiebeln, Koriander, kross ausgebackenen
Nudeln, gerösteten Zwiebeln und Limette 20,80
112. Panaeng Nueah พะแนงเนื้อ 
Rindfleisch, gebraten in rotem Panaeng
Kokosmilch-Curry mit Zitronenblättern,
Peperoni, Thai-Bohnen und Basilikum,
serviert mit Duftreis 18,40
113. Matsaman Nueah มัสมั่นเนื้อ
Rindfleisch gebraten in Matsaman Curry
mit Kokosmilch ganzen Erdnüssen, Kartoffeln
und Zwiebeln, serviert mit Duftreis 19,50
114. Nueah Pad Nam Man Hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย
Rindfleisch, gebraten in Austern-Sauce
mit Broccoli, Champignons und Knoblauch,
serviert mit Duftreis  18,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Garnelen & Fisch

120. Pad Thai Gung ผัดไทยกุ้ง
der Klassiker, gebratene Reismudeln mit
Garnelen, Ei, Sojasprossen und Nüssen
- pikant, leichte Süße 16,90
121. Gung Makham กุ้งมะขาม
Garnelen serviert mit Tamarinden Sauce
mit Koriander und Cashewkernen,
serviert mit Duftreis - süßlich, leichte Säure 24,90
122. Gung Pad Katiem Prik Thai กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย
Großgarnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer,
Sojasprossen, Gemüse und Koriander,
serviert mit Duftreis  24,90
125. Pla Thod Katiem ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
Rotbarschfilet, kross gebacken, gewürzt
mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander,
serviert mit Duftreis 18,90
126. Pla Sam Ros ปลาสามรส 
Rotbarschfilet, kross gebacken, serviert in
einer süß-sauer-scharfen Sauce
(Sauce der drei Geschmäcker) mit
Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis 22,90
127. Pla Pad Sha ปลาผัดฉ่า 
eine ganze, kross gebackene Dorade, serviert
in einer Chili-Sauce mit Khra Chai-Wurzeln,
Peperoni, Thai-Auberginen und Basilikum,
serviert mit Duftreis 34,50
128. Pla Lui Suan ปลาลุยสวน 
eine ganze Dorade, kross gebacken, serviert
in einer Chili-Sauce mit roten Zwiebeln und
Zitronengras, angerichtet mit Cashewkernen,
saurer Mango, Koriander und frischer Minze,
serviert mit Duftreis 35,90

papaya

Spezialitäten

130. Nong Gai Katiem Prik Thai น่องไก่กระเทียมพริกไทย
eine mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
gebratene Kikok-Maishähnchenkeule, dazu 
Sojasprossen, Gemüse und Koriander,
serviert mit Duftreis 18,90
131. Gai Nueng Samun Prai ไก่หนึ่งสมุนไพรว
ein ganzes französisches Mais-Stubenküken,
ca. 600 g, gedämpft und aromatisiert mit
thailändischen Kräutern, dazu eine sehr
würzige Chili Paste, serviert mit Duftreis 24,90
132. Gai Yang ไก่ย่างครึ่งตัว
in thailändischer Marinade veredeltes
Borgmeier-Hähnchen, gegrillt, serviert mit
einer süß-sauer-scharfe Sauce und einer
würzigen Chili-Tamarinden Sauce, serviert
mit Duftreis – pikant
ein halbes Borgmeier-Hähnchen 16,90
133. Gai Yang ไก่ย่าง
in thailändischer Marinade veredeltes
französisches Mais-Stubenküken, gegrillt,
serviert mit einer süß-sauer-scharfe Sauce
und einer würzigen Chili-Tamarinden Sauce,
serviert mit Duftreis – pikant
ein ganzes Stubenküken 18,90
134. Kho Muh Yang หมูย่าง
gegrillter Schweinenacken dazu Chili-Sauce, 
angemacht mit gerösteten Reiskörnern,
serviert mit Duftreis 18,90

papaya

Spezialitäten

135. Suea Rong Hai เสือร้องไห้ 
gegrilltes Rindfleisch serviert mit würziger
Chili-Sauce, angemacht mit gerösteten
Reiskörnern, serviert mit Duftreis  19,80
136. Gaeng Som Baeh Sa แกงส้มใบชะ 
ein typisches Gericht aus Süd-Thailand,
eine ganze Dorado, kross gebacken, angemacht
in einem Sud aus Khra-Chai-Wurzeln, Gemüse,
Krabbenpaste, Limettensaft und Tamarinde,
serviert mit Duftreis 36,90
137. Pad Sha Tale พัดฉ่าทะเล 
Meeresfrüchte (Großgarnele & Tintenfisch)
gebraten in einer Chili-Sauce mit Peperoni,
Khra-Chai-Wurzeln, frischem grünem Pfeffer,
Thai-Auberginen und Basilikum, serviert
mit Duftreis 26,90
138. Tom Yam Gung Yai Mor Fai ต้มยำกุ้งใหญ่หม้อไฟ 
säuerlich-scharfe Suppe mit Großgarnelen,
Zitronengras, Zitronenblättern, Zwiebeln,
Koriander und Limettensaft,
serviert mit Duftreis 24,50
139. Tom Yam Tale ต้มยำทะเล 
säuerlich-scharfe Suppe mit Garnelen, Tinten-
fisch, Fischfilet Zwiebeln, Zitronenblättern, Zitronen-
gras, Koriander und Limettensaft, serviert mit
Duftreis 25,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Dessert

- | | | | |
|------|--|------------------|------|
| 140. | Tap Tim Grob | ทับทิมกรอบ | |
| | knackige Wasserkastanien serviert
in eiskalter Kokosmilch (mit crushed Eis)
- süss | | 7,20 |
| 141. | Khao Niau Mamuang | ข้าวเหนียวมะม่วง | |
| | der thailändische Dessert Klassiker,
frische reife Mango, serviert mit leicht
gesüsstem, mit Kokosmilch verfeinertem
Klebreis | | 9,90 |
| 142. | Fragen Sie bitte nach weiteren Desserts
สอบถามของหวานเพิ่มเติมได้ค่ะ/ครับ | | |

Extras

- | | | | |
|------|-----------------|-------------------------|------|
| 150. | Duftreis | ข้าวสวย | 2,90 |
| 151. | Klebreis | ข้าวเหนียว | 2,90 |
| 152. | Nudeln | ขนมจีน | 2,90 |
| 153. | Eiernudeln. fr. | บะหมี่สด | 5,00 |
| 154. | Sauce extra | น้ำจิ้ม | 2,40 |
| 155. | Gemüse extra | สั่งพิเศษ ผัก | 3,80 |
| 156. | Fleisch extra | สั่งพิเศษ ไก่/หมู/เนื้อ | 5,50 |
| 157. | Garnelen extra | สั่งพิเศษ กุ้ง | 6,50 |
| 158. | Ente extra | สั่งพิเศษ เป็ด | 8,90 |
| 159. | Spiegelei | ไข่ดาว | 2,50 |