



Rabiang Thai Restaurant



Sawasdee und herzlich Willkommen
im einzigen original thailändischen Restaurant im München Norden.

Sind Ihnen 10 Stunden im Flugzeug zu lange bis Thailand?
Dann machen Sie doch einfach einen Kurzurlaub bei uns.
Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre unseres liebevoll in
Holz und Gold eingerichteten Restaurants.

Lassen Sie sich mit Speisen verwöhnen, die Sie sonst nirgends
erhalten, oder essen Sie Bekanntes. Alle Gerichte werden nach
traditionellen Rezepten zubereiten. Wir verwenden natürlich
frisches Gemüse, leichte, frisch gebratene Speisen erhalten
Sie ebenso wie leckere Curry-Kokosgerichte zum Beispiel im
Spezial-Feuertopf.

Steht Ihnen der Sinn nach Hühnchen oder lieber Ente? Mögen
Sie Fisch, Garnelen, vielleicht heute doch vegetarisch? Stöbern
Sie in unserer Speisekarte und Sie werden alles finden. Für
jeden Geschmack ist etwas dabei. Auf Ihren gewünschten
Schärfegrad gehen wir individuell ein. Von leicht scharf bis
„Thai-Style“ ist alles möglich!

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Stress und genießen Sie bei uns ein
Stück Thailand.

Ihr Rabiang Thai Team

Georgenschwaigstr. 25 80807 München

Tel. : 089-3507304

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 11:30 - 14:00 und 17:00 - 22:30 Uhr

Freitag 11:00 - 14:00 und 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 15:00 und 17:00 - 22:00 Uhr

Die Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen, wie von der EU gefordert, finden Sie am Ende der Speisekarte

Vorspeisen

Warm Starters



Nr.1 Gai Sate 11,90€

4 Hähnchenspieße vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert, dazu würzige hausgemachte Erdnusssoße und süß-saure Soße mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken und Peperoni (wird am Tisch mit Feuer serviert).

5 grilled chicken skewers marinated in coconut milk and curry, served with homemade spicy peanut sauce and sweet and sour sauce with minced red onions, cucumber, and pepperoni (served with mini grill). 16, 18



Nr.2 Giaw Thod 9,90€

5 hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan mit einer Füllung aus Hühnchen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Eiern, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenden Erdnüssen.

5 Deep fried homemade wontons filled with chicken, carrots, spring onions, onions and eggs, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with crushed peanuts. 16, 18, 19, 24, 28



Nr.3 Gung Thod 14,90€

4 knusprig frittierte Garnelen, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenden Erdnüssen.

4 deep-fried prawns, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 15, 18, 28



Nr.5 Thod Man Gung 14,90€

4 hausgemachte frittierte Garnelenküchlein mariniert mit Thai Gewürzen, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenden Erdnüssen.

4 homemade minced deep-fried prawn cakes marinated in thai spices, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with minced red onions, cucumber, pepperoni and crushed peanuts. 15, 18, 24, 28



Nr.4 Krupuk 7,90€

Knusprige Krabbenchips mit hausgemachter Erdnusssoße.

Crispy prawn crackers served with homemade peanut sauce. 15, 18



🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

Vorspeisen

Warm Starters



Nr.6 Pak Thod

10,90€

Knusprig frittiertes Tempura Gemüse, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
Crispy deep-fried vegetables (vegetable tempura), served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with crushed peanuts. 18, 28



Nr.7 Tao Hu Thod

10,90€

5 knusprig frittierte Tofu, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
5 deep fried pieces of tofu, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 4, 18, 19



Nr.8 Po Pia Gai

11,90€

3 hausgemachte frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen, Gemüse, Morcheln und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

3 homemade deep-fried spring rolls filled with chicken, vegetables, morels and glass noodles, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with crushed peanuts. 18, 19, 22, 24, 26, 28



Nr.9 Po Pia Pak

8,90€

2 hausgemachte frittierte vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.

2 homemade deep-fried vegetarian spring rolls filled with vegetables, morels and glass noodles, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with crushed peanuts. 18, 19, 22, 24, 26, 28



Nr. 10 Thod Man Pla

17,90€

4 hausgemachte frittierte Fischküchlein mit fein gehackten Buschbohnen, gehackten Zitronenblättern und süßem Thai Basilikum, dazu süßer Chili Dip mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenen Erdnüssen.

4 homemade deep-fried fish cakes with minced bush beans, minced lemongrass and sweet thai basil, served with sweet-chili dipping with minced red onions, cucumber, pepperoni and crushed peanuts. 17, 18



Kalte Vorspeisen

Cold starters



Nr.11 Som Tam 🌶️ 15,90€

Frischer grüner Thai Papaya Salat mit Karottenstreifen, Buschbohnen, Erdnüssen, Tomaten, Limettensaft, Knoblauch und Chili.

Fresh thai green papaya salad with grated carrots, bush beans, peanuts, tomatoes, lime juice, garlic and chili. 17, 18



Nr.12 Yam Nua 🌶️ 15,90€

Rindfleischsalat mit frischen Gewürzen, roten Zwiebeln, klein gehackten Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten, Chili, Sellerie, spezielle Zitronensoße und frischem Thai Koriander.

Thai style grilled marinated fine sliced beef mixed with fresh thai spices, red onions, chopped spring onions, sliced cucumber, tomatoes, drizzled with special thai chili, celery, lemon dressing and fresh thai coriander. 17, 22



Nr. 15 Lab Gai 🌶️ 15,90€

Lauwarmer Salat von gehacktem und gebratenem Hühnchenfleisch mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Minze, frischem Limettensaft, gemahlenem Chili, frischen Thai Kräutern, frischem Thai Koriander und gehackten Zitronenblättern.

Lukewarm salad of minced and fried chicken with sliced red onions, spring onions, mint, fresh lime juice, ground chili, fresh thai herbs, fresh thai coriander and minced lemon leaves. 17

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

Suppen

Soup



Nr. 19 Sun La Tang 🌶️

Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Eierstich, Glasnudeln, Morcheln und frischem Thai Koriander.

Sour and spicy soup with chicken breast, egg garnish, glass noodle, morels and fresh thai coriander. 16, 19, 26

8,90€



Nr. 18 Tom Yam Gung 🌶️

Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galanga, Milch, Champignons und frischem Thai Koriander.

Spicy clear soup with prawns, chili-paste, lemongrass, lemon leaves, galanga, milk, champignons and fresh thai coriander. 1, 15, 17, 20

13,90€



Nr. 17 Tom Kha Gai 🌶️

Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Hühnerbrust, Zitronengras, Galanga, Tomaten, Zitronenblättern, Champignons, Austernpilze, roten Zwiebeln und frischem Thai Koriander.

Soup with coconut milk, chili-paste, chicken breast, lemongrass, galanga, tomatoes, lemon leaves, champignons, oyster mushrooms, red onions and fresh thai coriander.

1, 17

10,90€



Hauptgerichte

Main Dishes



Kratiam Prik Thai

- | | |
|----------------------------------|--------|
| Nr. 031 Gai „Hühnchen“ (Chicken) | 22,90€ |
| Nr. 032 Nüa „Rind“ (Beef) | 24,90€ |
| Nr. 034 Gung „Garnelen“ (Prawns) | 26,90€ |

...gebraten mit Knoblauch und Pfeffer, garniert mit frittiertem Knoblauch in Soja-, Austernsoße geschwenkt und frischem Thai Koriander.

...stir-fried with garlic and pepper, topped with deep fried garlic in soy-, oyster sauce and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 26, 28



Pad Kapao 🌶️🌶️🌶️

- | | |
|----------------------------------|--------|
| Nr. 041 Gai „Hühnchen“ (Chicken) | 21,90€ |
| Nr. 042 Nüa „Rind“ (Beef) | 23,90€ |

...gehackt und gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, Buschbohnen, scharfem Thai Basilikum in Soja- und Austernsoße. (ThaiStyle)

Extra Spiegelei (extra fried egg. 16) +3,50€

...minced and fried with chili, garlic, chili pepper, bush beans, spicy thai basil in soy-and oyster sauce.(spicy dish) 16, 17, 19, 26



Pad Med Mamuang 🌶️

- | | |
|---|--------|
| Nr. 051 Gai Krob „Knuspriges Hühnchen“ (Crispy Chicken) | 23,90€ |
| Nr. 054 Gung „Garnelen“ (Prawns) | 27,90€ |

...gebraten mit Cashewkernen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, Peperoni in Austernsoße und Chili Paste geschwenkt und frischem Thai Koriander. (ThaiStyle)

...fried with cashew nuts, onions, spring onions, paprika, champignons, chili pepper panned in oystersauce and chili paste and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 21, 26, 28



Pad Khing 🌶️

- | | |
|----------------------------------|--------|
| Nr. 061 Gai „Hühnchen“ (Chicken) | 22,90€ |
| Nr. 062 Nüa „Rind“ (Beef) | 24,90€ |
| Nr. 064 Gung „Garnelen“ (Prawns) | 27,90€ |

...gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Peperoni, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zucchini in Soja-, Austernsoße, Soja-Bohnenpaste und frischem Thai Koriander.

...fried with fresh ginger, onions, morels, chili pepper, paprika, spring onions, zucchini in soy-oyster sauce, soy bean paste and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 26

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

Hauptgerichte

Main Dishes



Pad Namman Hoi

Nr. 071 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 072 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 073 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€
Nr. 074 Gung „Garnelen“ (Prawns)	27,90€

...gebraten in Austernsoße mit Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und frischem Thai Koriander.
...fried in oyster sauce with garlic, onions, spring onions, carrot, paprika, zucchini, broccoli, champignons and fresh thai coriander.
16, 17, 19, 26



Priaw Whan

Nr. 081 Gai Krob „Knuspriges Hühnchen“ (Crispy Chicken) ²⁸	21,90€
Nr. 083 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	25,90€
Nr. 084 Gung „Garnelen“ (Prawns) ²⁸	26,90€

...mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Morcheln in süß-saurer Soße mit frischem Thai Koriander.
...with pineapple, onions, carrots, paprika, tomatoes, spring onions, zucchini, morels in sweet and sour sauce with fresh thai coriander. 17, 28



Pad Prik Khing 🌶️

Nr. 141 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 142 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 143 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€
Nr. 144 Gung „Garnelen“ (Prawns)	27,90€

...gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, gemahlenden Erdnüssen, fein gehackten Zitronenblättern, Buschbohnen, Paprika, Peperoni und süßes Thai Basilikum.
...fried with red curry, coconut milk, crushed peanuts, fine chopped lime leaves, bush beans, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17, 18



Paneng 🌶️

Nr. 131 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 132 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 133 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€
Nr. 134 Gung „Garnelen“ (Prawns)	27,90€

...in cremiger Kokos-Currysoße mit Paprika, Peperoni, Lychees, kleinen Thai Auberginen und fein gehackten Zitronenblättern. (leicht süßlich)

...cooked in a creamy coconut curry with paprika, chili pepper, lychee, small thai eggplants and fine chopped lime leaves. 17



Jedes Gericht wird mit Reis serviert (außer Nudeln-und Reisgerichte)!

Im Spezial-Feuertopf serviert

Special-served in Hot Pot

Gäeng Kiewwhan

Nr. 091 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 092 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 093 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€
Nr. 094 Gung „Garnelen“ (Prawns)	27,90€

...in grüner Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum.
 ...in a classic Green curry paste with coconut milk, bamboo sliced, thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17

Gäeng Pet

Nr. 101 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 102 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 103 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€
Nr. 104 Gung „Garnelen“ (Prawns)	27,90€

...in roter Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum.
 ...in a classic red curry paste with coconut milk, bamboo sliced, thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17

Gäeng Masaman

Nr. 111 Gai „Hühnchen“ (Chicken)	22,90€
Nr. 112 Nüa „Rind“ (Beef)	24,90€
Nr. 113 Ped „Ente“ (Duck) ²⁸	26,90€

...in Kokos Massaman Currysoße mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen und Cashewkernen. (leicht süßlich)
 ...in a rich aromatic Thai curry with coconut milk, onions, potatoes and cashew nut.(lightly sweet) 17, 18, 21

Nr.118 Tom Yam Gung 27,90€

Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galanga, Milch, Champignons und frischem Thai Koriander.
 Spicy creamy soup with prawns, chili-paste, lemongrass, lemon leaves, galanga, milk, champignons and fresh thai coriander. 1, 15, 17, 20



Nr. 117 Tom Kha Gai

Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Hühnerbrust, Zitronengras, Galanga, Zitronenblättern, Champignons, Austernpilze, roten Zwiebeln und frischem Thai Koriander.
 Soup with coconut milk, Chili paste, chicken breast, lemongrass, galanga, lemon leaves, champignons, oyster mushrooms, red onions and fresh thai coriander. 1, 17

 =leicht scharf  =scharf  =sehr scharf

Vegetarisch

Vegetable



161 Pad Prik Khing Tao Hu 🌶️

Knusprig frittierte Tofus mit rotem Curry, gemahlenen Erdnüssen, Paprika, Peperoni, Buschbohnen, fein gehackten Zitronenblättern, süßem Thai Basilikum und Kokosmilch.

Fried tofus (bean curd) with red curry, crushed peanuts, paprika, chili pepper, bush beans, fine chopped lime leaves, sweet thai basil and coconut milk. 17, 18, 19

21,90€



162 Gäeng Pet Pak 🌶️🌶️

Verschiedenes Gemüse gekocht in roter Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum.

Mixed vegetables cooked in thai red curry soup with coconut milk, bamboo slices, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17,

19,90€



163 Gäeng Pet Pak Tao Hu 🌶️🌶️

Knusprig frittierte Tofus auf verschiedenem Gemüse in roter Kokos Currysuppe mit Paprika, Bambusscheiben, Peperoni und süßem Thai Basilikum.

Fried tofus (bean curd) with mixed vegetables in thai red curry soup with coconut milk, paprika, bamboo slices, chili pepper and sweet thai basil. 17, 19

20,90€



164 Pad Pak Tao Hu

Knusprig frittierte Tofus gebraten in Austernsoße mit verschiedenem Gemüse und frischem Thai Koriander.

Fried tofus (bean curd) fried with oyster sauce with mixed vegetables and fresh thai coriander. 17, 19, 26

21,90€



165 Pad thai Tao Hu

Reisnudeln gebraten mit knusprig frittiertem Tofu, Lauch, Eiern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limette, frischem Thai Koriander und fein gemahlenen Erdnüssen.

Popular thai rice noodles stir-fried with fried tofus (bean curd), leeks, eggs, spring onions, bean sprouts, lemon, fresh thai coriander and crushed roasted peanuts. 15, 16, 17, 18, 19

21,90€



Jedes Gericht wird mit Reis serviert (außer Nudeln-und Reisgerichte)!

Meeresfrüchte

Seafood



126 Pla Pad Prik Khing 🌶️🌶️

Knuspriger Fisch gebraten mit rotem Curry, fein gehackten Zitronenblättern, Buschbohnen, Peperoni, Paprika und Kokosmilch.

Crispy fish fried with red curry, fine chopped lime leaves, bush beans, chili pepper, paprika and coconut milk. 17, 26

28,90€



121 Pla Sam Rod 🌶️

Gebackenes Zanderfilet in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai Basilikum.

Pikeperch fillet fried in sweet and sour tamarind sauce with onions, paprika, chili pepper, garlic, chili and sweet thai basil. 17, 19, 26, 28

28,90€



122 Gung Sam Rod 🌶️

Gebackene Garnelen in süß-saurer Tamarinden Soße mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai Basilikum.

Prawns fried in sweet and sour tamarind sauce with onions, paprika, chili pepper, garlic, chili and sweet thai basil. 15, 17, 19, 26, 28

27,90€



125 Pla Rad Prik 🌶️🌶️🌶️

Ganzer knuspriger Fisch (roter Tilapia) mit Knoblauch in hausgemachter süß-scharfer Chilisauce, Peperoni und süßem Thai Basilikum. (ThaiStyle)

Hole crispy fish (red tilapia) with garlic in homemade sweet and spicy chili sauce, chili pepper and sweet thai basil. 17

(600g - 1000g)

34,90€ - 42,90€

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

Ente

Duck



93 Gäeng Kiewwhan Ped Krob 🌶️

Knuspriges Entenfilet in grüner Kokos-Currysuppe 26,90€ mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum.

Crispy duck in a classic green curry soup with coconut milk, bamboo sliced, thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17, 28



103 Gäeng Pet Ped Krob 🌶️🌶️ 26,90€

Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai Basilikum.

Crispy duck in a classic red curry soup with coconut milk, bamboo sliced, thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17, 28



83 Piaw Whan Ped 26,90€

Knusprig gebratenes Entenfilet mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Zucchini in süß-saurer Soße und frischem Thai Koriander.

Fried crispy duck with pineapple, onions, carrots, paprika, tomatoes, morels, spring onions, zucchini in thai styles sweet and sour sauce, fresh thai coriander. 17, 28



T6 Ped Makham 🌶️ 26,90€

Knusprig gebratenes Entenfilet auf kurz angebratenem Gemüse, knusprige Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch mit pikanter süß-saurer Tamarindensoße.

Crispy duck on lightly stir-fried vegetables, fried onions, chili pepper and garlic with spicy sweet and sour tamarind sauce. 17, 26, 28



123 Ped Sam Rod 🌶️ 26,90€

Gebackenes Entenfilet in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai Basilikum.

Fried duck filet in sweet and sour tamarind sauce with onions, paprika, chili pepper, garlic, chili and sweet thai basil. 17, 19, 26, 28



143 Pad Prik Khing Ped 🌶️

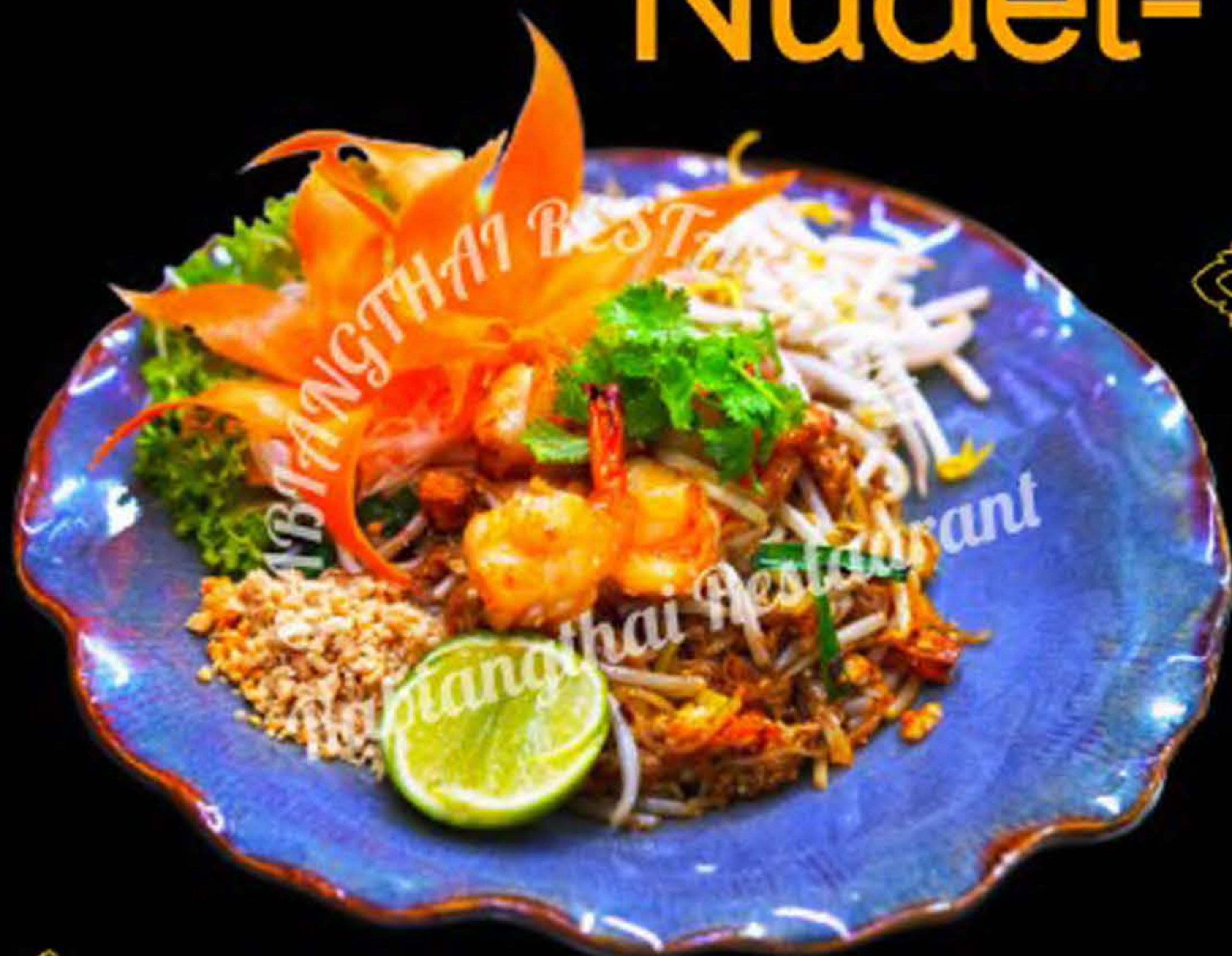
Knusprig gebratenes Entenfilet mit rotem Curry, gemahlene Erdnüssen, fein gehackten Zitronenblättern, Buschbohnen, Peperoni, Paprika, süßes Thai Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch.

Fried crispy duck with red curry, crushed peanuts, fine chopped lime leaves, bush bean, chili pepper, paprika, sweet thai basil, refine with coconut milk. 17, 18, 28 26,90€

Jedes Gericht wird mit Reis serviert (außer Nudeln-und Reisgerichte)!

Nudel- & Reisgerichte

Noodle & Rice Menu



150 Pad Thai Gung

Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Lauch, Eiern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, kleinen Tofustücken, Limetten, gemahlenen Erdnüssen, chinesischem Schnittlauch und frischem Thai Koriander.

Stir-fried rice noodles with shrimp, leek, eggs, spring onions, bean sprouts, small pieces of tofu, lime, crushed peanuts, Chinese chives, and fresh Thai coriander. 15, 16, 17, 18, 19

25,90€



Bamee

Nr. 156 Ped „Ente“ (Duck) 28

25,90€

Nr. 182 Gai „Hühnchen“ (Chicken)

20,90€

Gebraten Eiernudeln mit Eiern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai Koriander.

Stir-fried egg noodles with eggs, bean sprouts, spring onions, mixed vegetables and fresh thai coriander. 16, 19, 26



Pad Siiew

Nr. 151 Gai „Hühnchen“ (Chicken) 20,90€

Nr. 152 Nua „Rind“ (Beef) 22,90€

Gebratete Reisnudeln mit Brokkoli, Chinakohl, Karotten und frischem Thai Koriander.

...fried with rice noodles, broccoli, chinese cabbage, carrots and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 26



158 Khao Pad Gai

20,90€

Gebratener Reis mit Hühnchen, Eiern, Frühlingszwiebeln, verschiedenem gewürfeltem Gemüse und frischem Thai Koriander.

Stir-fried rice with chicken, eggs, spring onions, mixed diced vegetables and fresh thai coriander. 16, 19, 26



160 Khao Pad Sapparod

Aromatisch gebratener Jasminreis mit saftigen Garnelen, frischer Ananas, Cashewnüssen, Eiern, knackigem Gemüse, frischem Koriander und Zwiebel. Verfeinert mit asiatischen Gewürzen und in einer Ananashälfte serviert.

Aromatically fried jasmine rice with juicy prawns, fresh pineapple, cashew nuts, eggs, crisp vegetables, fresh coriander, and onions. Refined with Asian spices and served in a pineapple half. 15, 16, 17, 19, 21

32,90€

Empfehlung unseres Chefkochs (in heißer Pfanne serviert)

Chef's suggestion (served in a hot pan)



S1 Nüa Pad Prik Thai Orn 🌶️🌶️ 28,90€

Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit rotem Curry, frischem grünem Pfeffer, Paprika, Laos Wurzeln, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Thai Auberginen, süßem Thai Basilikum, Buschbohnen in Austernsoße.

Fried beef stripes with red curry, fresh green pepper, paprika, laos roots, lime leaves, baby corn, zucchini, chili pepper, thai eggplant, bush beans and sweet thai basil in oyster sauce. 17, 19, 26



S2 Nüa Pad Wein Däng 🌶️ 28,90€

Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit schwarzem Pfeffer, Zucchini, Karotten, Champignons, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln in Austernsoße mit Rotwein und frischem Thai Koriander.

Fried beef stripes with black pepper, zucchini, carrots, champignons, chili pepper, paprika, onions, garlic, spring onions in oyster sauce with red wine and fresh thai coriander. 19, 26



S3 Gung Pad Prik Gäeng 🌶️🌶️ 29,90€

Garnelen gebraten mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, frischem grünem Pfeffer, Laos Wurzeln, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Paprika, Bambusstreifen, Thai Auberginen, Buschbohnen, süßem Thai Basilikum in Austernsoße und Kokosmilch.

Fried prawns with red curry, garlic, chili, fresh green pepper, laos roots, lime leaves, baby corn, zucchini, chili pepper, paprika, bamboo slices, thai eggplants, bush bean, sweet thai basil in oyster sauce and coconut milk. 15, 17, 19, 26



S4 Ped Rabiang 29,90€

Knuspriges Entenfilet mit gebratenem verschiedenem Gemüse, Sojasprossen in Soja-, Austernsoße und frischem Thai Koriander.

Crispy duck with fried mixed vegetables, bean sprouts in soy-, oyster sauce and fresh thai coriander. 17, 19, 26, 28



S5 Ped Kii Mau 🌶️🌶️🌶️ 29,90€

Knuspriges Entenfilet mit gebratenen Zwiebeln, Laos Wurzeln, Paprika, Chili, Thai Auberginen, Bambusstreifen, Babymais, Buschbohnen, Peperoni, frischem grünem Pfeffer und scharfem Thai Basilikum in Austernsoße.

Crispy duck with fried onions, laos roots, paprika, chili, thai eggplants, bamboo slices, baby corn, bush beans, chili pepper, fresh green pepper and hot thai basil in oyster sauce. 17, 19, 26, 28



🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf



Thailändische Einzelgerichte



Thai one-dish meals

Nr.48



Pad Kapao Muh Sap



Gebratenes Schweinehackfleisch mit scharfem Thai Basilikum, Chili, Knoblauch, rote Peperoni, Buschbohnen, verfeinert mit Austernsauce. Serviert mit gedämpftem Reis. (Thai Style)

Stir-fried minced pork with spicy Thai basil, chili, garlic, red chili peppers, and bush beans in soy and oyster sauce. Served with steamed rice. (Thai Style) 15, 16, 17, 19, 26

Extra Spiegelei (extra fried egg) +3,50€
18,90€

Nr.38



Muh Kratiam Prik Thai



Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer, verfeinert mit Austernsauce, garniert mit knusprigem Knoblauch und frischem Koriander. Serviert mit gedämpftem Reis.

Stir-fried pork with garlic and pepper, enhanced with oyster sauce, topped with crispy fried garlic and fresh coriander. Served with steamed rice. 15, 16, 17, 19, 26

Extra Spiegelei (extra fried egg) +3,50€
18,90€

Nr.148



Pad Prik Khing Muh



Gebratenes Schweinefleisch mit roter Currypaste, Buschbohnen, fein geschnittenen Kaffirlimettenblättern, süßem Thai Basilikum und geschnittene rote Peperoni. Serviert mit gedämpftem Reis.

Stir-fried pork with red curry paste, bush beans, shredded kaffir lime leaves, and sliced red chili peppers. Served with steamed rice. 15, 16, 17, 19, 26

Extra Spiegelei (extra fried egg) +3,50€
18,90€

Nr.68



Muh Pad Khing



Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Karotten, Zwiebeln und Zucchini, verfeinert mit Austernsauce, garniert mit rote Peperoni und frischem Koriander. Serviert mit gedämpftem Reis.

Stir-fried pork with fresh ginger, spring onions, carrots, onions and zucchini, enhanced with oyster sauce, and garnished with red chili peppers and fresh coriander. Served with steamed rice. 15, 16, 17, 19, 26

Extra Spiegelei (extra fried egg) +3,50€
18,90€

- HÄHNCHENFLEISCH – 18,90 €
- RINDFLEISCH – 20,90 €

 leicht scharf

 scharf

 sehr scharf



Rabiang Thai Restaurant

Mango Sticky Rice

"Khao Niew Mamuang"

Der Dessertklassiker aus Thailand



حما
Nr.177

14,90€

*Süßer Klebreis
mit Kokosmilchsauce,
serviert mit goldgelber Mango.*

Dessert

Desert



170 Icecream Thod

Gebackenes Vanilleeis mit Sahne.

Fried vanilla ice cream with whipped cream. 7, 16, 18, 19, 20, 21, 28
11,90€



171 Gluay Thod

Gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis mit Sahne.

Thai banana fritters with honey, vanilla ice cream and whipped cream. 7, 16, 18, 20, 21, 28
12,90€



172 Knom Tom

Thailändische Spezialität aus Reismehlbällchen mit süßer Kokosfüllung.

Thai coconut munchkins filled with sweet coconut cream. 12,90€



175 Roti

Thailändische Pfannkuchen mit süßer Kondensmilch, Zucker, Vanilleeis und Sahne.

Thai style pancake with sweetened condensed milk, sugar, vanilla ice cream. 3, 16, 18, 19, 20, 21, 28
11,90€





Hinweis zu Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen:

Nach der „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“ sind folgende Zusatzstoffe anzugeben:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Phosphat
7. mit Milcheiweiß
8. koffeinhaltig
9. chininhaltig
10. mit Süßungsmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. gewachst
13. mit Taurin
14. Schwärzungsmittel

Die 14 wichtigsten kennzeichnungspflichtigen Zutaten (oder deren Erzeugnisse) sind:

15. Krebstiere
16. Eier
17. Fische
18. Erdnüsse
19. Sojabohnen
20. Milch
21. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Makadamianüsse, Pistazien, Cashewkerne)
22. Sellerie
23. Senf
24. Sesam
25. Schwefeldioxid und Sulfite
26. Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Austern etc.)
27. Lupine
28. Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

Ab dem 13.12.2014 sind gemäß einer neuen Kennzeichnungsvorschrift der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) unverpackte Lebensmittel zu kennzeichnen die bei betroffenen Personen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, wenn sie die in der Verordnung genannten Zutaten enthalten.

Da uns nur eine sehr kleine Küche zur Verfügung steht, können wir auch bei Gerichten, die eigentlich bestimmte Zusatzstoffe nicht enthalten leider nicht ausschließen, dass zumindest Spuren der Zusatzstoffe enthalten sind.

gg. Nährwertangabe von Light-Produkten, hier Coca Cola light (pro 100 ml):
Brennwert: 0,8 kj/0,2 kcal
Salz: 0,02 g

