

das **Thai Asien-Haus**

steht für eine **hohe Qualität**

**“Sawat die“ bedeutet guten Tag oder einfach “Hallo“ auf Thailändisch.  
Wir heißen Sie in unseren Räumlichkeiten herzlich willkommen.**

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist uns sehr wichtig, wir wollen nur das Beste bieten und das Beste kommt nicht von ungefähr. Wir achten stets auf Qualität, Frische und Sauberkeit und versuchen uns immer weiter zu verbessern. Sämtliche Speisen werden von Grund auf aus hochwertigsten, frischen Zutaten zubereitet.

Unsere Lieferanten: Frischfleisch - Metzgerei Spieler Lustenau, Fisch und Meeresfrüchte - Tiefkühlexpress Frastanz, Reis, Nudeln und andere Trockenwaren - Direktimporteur Holland, Gemüse - Fruchtexpress Frastanz, spezielle Gemüsesorten und Kräuter - wöchentlich frisch aus Thailand, in der warmen Jahreszeit ziehen wir das Gemüse und die speziellen Kräuter selbst in unserem eigenen Gemüsegarten in Frastanz.

Qualität geht jedoch stets mit einem bestimmten Preis einher, daher ist es leider notwendig, dass wir Preisanpassungen im Einkauf laufend in unsere Produkte einrechnen müssen.

Da manche Zutaten teilweise schwer in der gewünschten Qualität erhältlich sind, kann es vorkommen, dass einzelne Speisen dann nicht erhältlich sind.

Familie Hämmerle und MitarbeiterInnen

# SPEISEN

## Ein Wort zur Schärfe

**Scharf oder nicht scharf**, das ist hier die Frage. In Thailand wird im Allgemeinen ziemlich scharf gegessen. In Europa sind wir diese Schärfe nicht so gewohnt; deshalb versuchen wir die Schärfe entsprechend zu reduzieren, was aber nicht bei allen Gerichten gelingt. Man sollte schon etwas Schärfe vertragen, um Gerichte mit Chili-Symbolen ohne Probleme genießen zu können. Sollten Sie nur wenig oder nicht scharf essen können, bitten wir Sie, diese Gerichte unbedingt zu meiden.

Da die Schärfe in den von uns verwendeten Gewürzen, Currypasten und Würzpasten bereits enthalten ist und manche Spezialitäten nur in gewisser Schärfe gekocht werden können, sind diese Gerichte nur so erhältlich, weniger ist hier leider nicht möglich.

Sollten Sie es noch schärfer lieben, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit; doch Vorsicht, das ist dann wirklich scharf und nur auf eigene Verantwortung, denn ein nachträgliches Reduzieren der Schärfe ist nicht mehr möglich; verständlicherweise übernehmen wir hier keinerlei Verantwortung. Gebratene Gerichte können wir maximal extra scharf kochen, Suppen und Currys sind schärfer möglich. Als zusätzliche Scharfmacher können Sie gerne den frisch zubereiteten Chili-Dip „Prik Nam-Pla“ oder frisch gehackte Chilis bestellen.

Die als nicht scharf bezeichneten Gerichte werden auch in Thailand nicht scharf oder nur wenig scharf gegessen, da manche Gewürze mit der Chili-Schärfe nicht gut harmonieren. Lassen Sie sich von uns beraten welche Gerichte wie scharf gekocht werden können.

**Achtung!** Wir arbeiten ausschließlich mit Naturprodukten; da kann es durchaus vorkommen, dass die angegebenen Schärfegrade bis zu einer Stufe nach oben oder nach unten variieren können.

Bargeldlose Bezahlung ist nur bei aktivem Terminal möglich (nur Beträge ab 20 Euro).

Wir nehmen auch Schweizer Franken (nur Scheine und nur bis 100 CHF) - Retourgeld erfolgt in Euro.

Aus Sicherheitsgründen nehmen wir keine 200€ und 500€ Scheine!

# Vorspeisen - Appetizers

## Gebackene Frühlingsrollen

Garniert mit einem pikant gewürzten Gurkensalat. Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit feiner Füllung aus Gemüse, etwas gemischtem Hackfleisch (vom Huhn und Schwein) und Glasnudeln, raffiniert gewürzt, oder Frühlingsrollen ohne Fleisch nur mit Gemüse gefüllt, welche wesentlich kleiner sind; deshalb servieren wir hier drei Stück.

## Gedämpfte Vorspeisen

Gedämpfte Siu-Mai (6 Stück Wantanteigtaschen) oder Har-Kaw (5 Stück Reisteigtaschen) mit je einer feinen Füllung, serviert im originalen Bambusdampfkorbchen mit einem würzigen Chilisauce-Dip (sehr scharf) und einem Sojasauce-Dip.

**1 Hausgemachte Frühlingsrolle | ปอเปี๊ยะไทยทอด** 7,30  
Po-Pia Thai Taut | Home-made Spring roll | Rouleaux de Printemps maison

**2 Frühlingsrollen ohne Fleisch | ปอเปี๊ยะผักทอด** 7,30  
Po-Pia Phak Taut | Spring rolls without meat | Rouleaux de Printemps végétarien

**3 Gedämpfte Siu-Mai mit Hühnerfleisch im Wantanteig | ขนมจีบไก่** 8,40  
Khanom-Jiep Gai | Steamed chicken siu mai | Cuits à la vapeur siu mai poulet

**4 Gedämpfte Har-Kaw mit Garnelen im Reisteig | ฮะเก๋าหุ้ง** 10,10  
Har-Kaw Nüng | Steamed shrimp crystal dumplings | Cuit à la vapeur dumplings cristal de crevette

## Thai Suppen

Die würzige Hühnersuppe mit Kokosmilch, oder die traditionelle Thailändische Nationalsuppe, nämlich die scharf-saure Garnelensuppe „Tom-Yam Gung“, die alle stets frisch zubereitet werden und eine große Anzahl an frischen Kräutern und Gewürzen enthalten, sind eine ideale Vorspeise für alle Suppenliebhaber.

## Gegrillte Spießchen

4 Stück Satay-Spießchen, das ist saftig-zartes Hühnerfleisch auf Bambusspießchen. Diese Spießchen sind mit einer typisch und intensiv abgeschmeckten Sauce mariniert. Serviert werden sie mit einem raffiniert-pikanten Erdnuss-Sauce-Dip und garniert mit pikant gewürztem gemischtem Salat.

**5 Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch | ต้มข่าไก่ถ้วยเล็ก** 8,40  
Tom-Kha Gai Lek | Soup with chicken and coconut milk | Soupe de poulet de noix de coco



**6 Scharf-saure Garnelensuppe | ต้มยำกุ้งถ้วยเล็ก** 11,70  
Tom-Yam Gung Lek | Hot and sour shrimp soup | Soupe piquante de crevette géante, à la citronnelle



**7 Hühnerfleisch-Spießchen in Zitronengras | ไก่เสต๊ะรสตะไคร้** 9,70  
Gai Sate Rod Takrai | Chicken satay in lemongrass marinade | Petite broche de viande de poule dans Marinade lait de coco d'herbe de citron

## Wussten Sie ...

... dass die Thailändische Küche völlig eigenständig ist? Sie lässt sich mit den übrigen Küchen Asiens weder vergleichen noch vergleichen, wenngleich sie auch deren Einflüsse durchaus nicht leugnen mag. Die Methode des Pfannenrührens und die Vorliebe für Hühnerfleisch und Nudeln wurden von den Chinesen übernommen. Aus der Malaysischen und Indischen Küche stammen die intensiven Gewürze, die Liebe zur Chili-Schärfe und die Idee der Currys.

So hat sich aus vielen, unterschiedlichsten Komponenten eine einzigartige Küche entwickelt, die leichter, frischer, bekömmlicher, delikater und würziger ist als alles, was man sonst in Asien kennt.

# Hauptspeisen - Main Dishes

## Thai Hauptspeisen-Suppen

Diese Suppen als Hauptspeise begeistern immer wieder aufs Neue. Vor allem die scharf-saure Garnelensuppe „Tom Yam Gung“ gilt als die traditionelle Thailändische Nationalsuppe schlechthin und ist sehr beliebt. Durch die große Menge verschiedenster frischer Gewürze ist sie in jeder Hinsicht zu empfehlen. Die Suppen werden in einer Schale serviert und dazu als Beilage Jasminreis auf einem Teller. Übrigens, in Thailand wird kein Brot gegessen.

### 8 Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch mit Reis | ต้มขาไก่ถ้วยใหญ่

Tom-Kha Gai Yai | Soup with chicken and coconut milk with rice | Soupe de poulet de coco avec du riz nature



16,80

### 9 Scharf-saure Garnelensuppe mit Reis | ต้มยำกุ้งถ้วยใหญ่

Tom-Yam Gung Yai | Hot and sour shrimp soup with rice | Soupe piquante de crevette géante, à la citronnelle avec du riz nature



23,40

## Gebratene Currys

Diese Gerichte werden in Thailand kurz „Pad Pet“ genannt und sind in dort sehr beliebt.

Im Wok wird zuerst im erhitzten Öl Knoblauch mit der roten Currypaste (scharfe Paste von frischen Gewürzen und Kräutern) kurz angebraten, dann wird das Fleisch dazugegeben und auch das Gemüse (Zwiebeln, Bambus, eventuell Bohnen und etwas Paprika). Zum Schluss wird noch frisches Basilikum darunter gemengt.

## Thai Currys mit Kokosmilch

Diese Currys (rot oder grün) werden aus einer scharfen Paste von frischen Gewürzen und Kräutern mit Kokosmilch gekocht. Dadurch enthalten sie viel geschmackvolle Sauce mit einem „Touch“ Kokosmilch. Serviert werden sie getrennt in einer Schale, der Jasminreis kommt als Beilage separat auf einem Teller. Beim Essen wird die gewünschte Menge des Currys mit dem Löffel über den Reis gegeben.

### 10 Gebratenes Hühnerfleisch in Curry mit Reis | ไก่ผัดเผ็ด

Gai Pad Pet | Stir fried chicken in curry with rice | Poulet sauté au curry avec du riz nature



15,30

### 11 Gebratenes Rindfleisch in Curry mit Reis | เนื้อผัดเผ็ด

Nüa Pad Pet | Stir fried beef in curry with rice | Bœuf sauté au curry avec du riz nature



19,30

### 12 Gebratene Garnelen & Tintenfisch in Curry mit Reis | กุ้งปลาหมึกผัดเผ็ด

Gung Pla-Mük Pad Pet | Stir fried shrimps and squid in curry with rice | Crevettes et calamars sautés au curry avec du riz nature



23,90

### 13 Grüner Hühnercurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเขียวหวานไก่

Gäng Keow-Wan Gai | Green chicken curry with coconut milk and rice | Poulet mariné au curry vert et lait de coco avec du riz nature



16,80

### 14 Roter Rindfleischcurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเผ็ดเนื้อ

Gäng Pet Nüa | Red beef curry with coconut milk and rice | Bœuf mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature



21,20

### 15 Ananascurry mit Garnelen und Kokosmilch, mit Reis | แกงคั่วกุ้งสับปะรด

Gäng Kua Gung Sapparod | Pineapple curry with coconut milk and shrimps, with rice  
Ananas et crevettes marinés au curry rouge et lait de coco avec du riz nature



26,90

Je nach Zubereitungsart kann das eine oder andere Gericht länger dauern. Wir haben 4 Herdplatten und 2 Wok-Kochstellen zur Verfügung. Manchmal sind die Currys schneller fertig und manchmal die gebratenen Speisen, je nach Bestellmenge. Es ist dann durchaus möglich, dass vielleicht andere Gäste das Essen vor Ihnen bekommen.

## Gebratenes aus dem Wok

Diese Zubereitungsart ist in Thailand sehr beliebt. Die frischen Zutaten werden dabei nur kurz bei großer Hitze angebraten und bleiben dadurch knackig und behalten die ganzen Nährstoffe und Vitamine. Der Jasminreis wird als Beilage angerichtet.

- 16 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer und Reis | ไก่ผัดขิง**  **14,60**  
Gai Pad King | Stir fried chicken with ginger and rice | Poulet au gingembre sautés avec du riz nature
- 17 Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Reis**  **15,30**  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Gai Pad Med Ma-Muang Himapan | Stir fried chicken with cashew kernels and rice  
Poulet et noix cajou sautés avec du riz nature
- 18 Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Reis | ไก่ผัดผักรวมมิตร**  **14,60**  
Gai Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried chicken with vegetables and rice | Poulet et légumes mixtes sautés avec du riz nature
- 19 Gebratenes Hühnerfleisch süßsauer mit Reis | ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน** **14,60**  
Gai Pad Prian-Wan | Stir fried chicken sweet and sour with rice | Poulet sauté à la sauce aigre-douce avec du riz nature
- 20 Gebratenes Rindfleisch in Austersauce mit Reis | เนื้อผัดน้ำมันหอย** **18,40**  
Nüa Pad Nam-Man Hoi | Stir fried beef with oyster sauce and rice | Bœuf et légumes mixtes sautés avec du riz nature
- 21 Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Reis | ผัดกะเพราเนื้อ**  **20,20**  
Pad Kaprau Nüa | Stir fried beef with basil leaves and rice | Bœuf sauté au Basilic avec du riz nature

## Fisch und Meeresfrüchte

Diese Gerichte werden zum Teil auch im Wok gebraten.  
Der Fischcurry aus Petersfisch-Filet, ein Edelfisch aus Neuseeland ohne Haut und ohne Gräten, wird mit einer scharfen Currypaste aus frischen Gewürzen mit Kokosmilch wie die anderen Currys gekocht. Als Beilage servieren wir stets gedämpften Jasminreis.


- 22 Gebratene Garnelen mit Gemüse und Reis | กุ้งผัดผักรวมมิตร**  **23,40**  
Gung Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried shrimps with vegetables and rice | Crevettes et légumes mixtes sautés avec du riz nature
- 23 Gebratener Tintenfisch mit Ingwer und Reis | ปลาหมึกผัดขิง**  **18,40**  
Pla-Mük Pad King | Stir fried squid with ginger and rice | Calamars et gingembre sautés avec du riz nature
- 24 Gebratener Tintenfisch in Curry mit Reis | ปลาหมึกผัดเผ็ด**   **19,30**  
Pla-Mük Pad Pet | Stir fried squid in curry with rice | Calamars sautés au curry avec du riz nature
- 25 Fischcurry mit Kokosmilch und Reis | แกงจืดปลา**   **22,70**  
Gäng Chuu-Chü Pla | Fish curry with coconut milk and rice | Poisson mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature


## Gebratene Reisgerichte


Gedämpfter Jasminreis wird mit einem Ei und den anderen Zutaten vermischt und zusammen im Wok gebraten. Dieses Gericht kann nicht scharf gekocht werden, da sich die Schärfe hier nicht verteilt. Diese Art der Zubereitung ist für unsere Köchinnen besonders anstrengend. Die ebratenen Reisgerichte sind nur als Hauptgerichte erhältlich.


## Gebratene Nudelgerichte

Die Nudeln werden mit einem Ei und den anderen Zutaten vermischt und zusammen im Wok gegart. Da die Schärfe im verwendeten Gewürz schon vorhanden ist, gibt es dieses Gericht leider nur scharf. Diese Art der Zubereitung ist für unsere Köchinnen besonders anstrengend. Gebratene Nudeln gibt es nur als Hauptgerichte, nicht als Beilagen.

**26 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | ข้าวผัดไก่**  **17,10**  
Khao Pad Gai | Fried rice with chicken and vegetables | Riz thaï sauté avec poulet et légumes mixtes



**27 Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse | ข้าวผัดกุ้ง**  **25,90**  
Khao Pad Gung | Fried rice with shrimps and vegetables | Riz thaï sauté avec crevettes et légumes mixtes



**28 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดไก่**  **16,10**  
Ba-Mie Lüang Pad Gai | Pan fried noodles with Chicken and vegetables | Nouilles sautées avec poulet et légumes mixtes


**29 Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดกุ้ง**  **24,90**  
Ba-Mie Lüang Pad Gung | Pan fried noodles with shrimps and vegetables | Nouilles sautées avec crevettes et légumes mixtes


## Gerichte ohne Fleisch



Kurz angebratenes frisches Gemüse, knackig, auch mit Tofu, Jasminreis als Beilage; pfannengerührte schmackhafte Thailändische Nudeln oder gebratener Reis, beides mit Gemüse und einem Ei zusammen gegart, roter oder grüner Gemüsecurry, wahlweise auch mit Tofu; wer kein Fleisch möchte, dem bieten wir hier eine gute Alternative.



**30 Gebratenes Gemüse mit Reis | ผัดผักรวมมิตร**   **14,20**  
Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried vegetables with rice | Légumes mixtes sauté nature avec du riz nature

**31 Gebratener Tofu mit Gemüse und Reis | เต้าหู้ผัดผัก**   **14,20**  
Tow-Huu Pad Phak Ruam-Mit | Stir fried Tofu with vegetables and rice | Tofu et légumes mixtes sautés nature avec du riz nature

**32 Gebratener Reis mit Gemüse | ข้าวผัดผัก**  **16,70**  
Khao Pad Phak | Fried rice with vegetables | Riz thaï sauté avec légumes mixtes

**33 Gebratene Nudeln mit Gemüse | บะหมี่เหลืองผัดผัก**  **15,70**  
Ba-Mie Lüang Pad Phak | Pan fried noodles with vegetables | Nouilles sautées avec légumes mixtes

**34 Grüner Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเขียวหวานผัก**   **16,30**  
Gäng Keow-Wan Phak | Green vegetable curry with coconut milk and rice  
Légumes mixtes mariné au curry vert et lait de coco avec du riz nature

**35 Roter Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis | แกงเผ็ดผัก**   **16,30**  
Gäng Pet Phak | Red vegetable curry with coconut milk and rice  
Légumes mixtes mariné au curry rouge et lait de coco avec du riz nature

# Nachspeisen - Desserts

## Thailändische Süßigkeiten

Diese gedämpften oder gebackenen Süßspeisen sind ein würdiger Abschluss für ein gutes Thailändisches Essen. Bitte beachten Sie aber, dass wir diese Desserts, nur solange die Küche geöffnet ist, also bis 21:30 oder kurz danach, anbieten können. Je nach Auslastung der Küche ist das eine oder andere Dessert nicht immer erhältlich.

### 36 Kokosnussbällchen mit feiner Füllung | ขนมต้ม

Khanom Tom | Coconut balls with a fine filling | Petite boules de noix de coco avec fourrés



6,60

### 37 Mango auf Kokos-Klebreis | ข้าวเหนียวมะม่วง

Khao-Niao Ma-Muang | Mango on sticky coconut rice | Riz gluant au lait de coco et á la mangue



8,90


### 38 Gebackene Bananenbällchen im Teigmantel | กล้ายทอด

Gluay Taut | Deep fried banana balls in crust | Faire frire petite boule de banane en pâte

6,60

## Informationen

### Allergene Stoffe in Speisen

Wir haben eine spezielle glutenfreie Sojasauce, die wir gerne auf Wunsch für die mit dem  gekennzeichneten Gerichte verwenden, damit diese Speisen auch bei Glutenunverträglichkeit bestellt werden können.

#### Glutenhaltiges Getreide „A“:

In allen Gerichten außer den Speisen 6, 7, 9, 35, 36

#### Krebstiere „B“:

In den Gerichten 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 22, 24, 25, 27, 29, 34 und 35

#### Eier „C“:

In den Gerichten 26, 27, 28, 29, 32, 33, 38

#### Fisch „D“:

In allen Gerichten außer den Speisen 1, 2, 3, 4, 7, 36, 37, 38

#### Erdnüsse „E“:

Im Gericht 7, im Erdnussaucendip

#### Soja „F“:

In allen Gerichten außer den Speisen 36, 37

#### Milch oder Lactose „G“:

Im Gericht 38

#### Schalenfrüchte (auch Nüsse) „H“:

In den Gerichten 17, 37, 38


#### Sesamsamen „N“:


In den Gerichten 3, 4

#### Weichtiere „R“:

In allen Gerichten außer den Speisen 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 36, 37, 38

## Besonderheiten - Achtung, nur auf Anfrage / Attention, available on request only

Glutenfrei - glutenfree - sans gluten 

Vegan - vegetarian/vegan 

Unsere Schärfegrade - degrees of spiciness: scharf - hot



extra scharf - extra hot



sehr scharf - very hot | nur bei Suppen und Currys möglich - available only for soups and currys

### Bitte beachten Sie!

Bei einer glutenfreien und bei einer vegetarisch/veganen Zubereitung müssen wir spezielle Würzsaucen verwenden, die in Thailand nicht sonderlich gebräuchlich sind; das kann sich dann dadurch auf den Geschmack der Speisen auswirken und kann von uns nicht weiter beeinflusst werden.

**Achtung!** Wir arbeiten ausschließlich mit Naturprodukten; da kann es durchaus vorkommen, dass die angegebenen Schärfegrade bis zu einer Stufe nach oben oder nach unten variieren können.