



# THAILÄNDISCHE KÜCHE

INNERE LAUFER GASSE 21  
90403 NÜRNBERG  
WWW.GOLD-THAI-IMBISS.DE  
TEL: 0911/5399953

MONTAG – FREITAG:  
11:00 BIS 15.00 UHR  
17:00 BIS 22.00 UHR

SAMSTAG:  
11:00 BIS 22:00 UHR

KÜCHE: BIS 21:30 UHR

SONNTAG: RUHETAG



TRY AND ENJOY  
**VORSPEISE**  
 THAI KITCHEN

---



- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <p>1 Pig Gai Tohd<br/>           Marinierte und frittierte Hähnchenflügel mit süß-saurer Soße~mild~</p>                     | <p>4,20 €</p> | <p>5 Gung Salong<br/>           5 Knusprig frittierte Garnelen in Kartoffelnetzmantel und Süß-Sauer Soße</p>        | <p>5,60 €</p> |
| <p>2 Por Pier Thod<br/>           6 hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße ~mild~</p>                        | <p>4,20 €</p> | <p>6 Gai Sate<br/>           3 Gebratene Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce ~mild~</p>                  | <p>4,80 €</p> |
| <p>3 Tohd Man Pla<br/>           Gebratene Fischplätzchen mit hausgemachter süß-saurer Soße und Erdnüssen ~pikant~</p>      | <p>4,20 €</p> | <p>7 Tom Kha Gai<br/>           Feine Hühnersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Champignons ~sauer~</p>                   | <p>4,80 €</p> |
| <p>4 Giau Naam<br/>           Feine Suppe mit hausgemachten, gefüllten Fleischnudelbällchen, Kräutern und Gemüse ~mild~</p> | <p>5,10 €</p> | <p>8 Tom Kha Thalee<br/>           Feine Kokosmilchsuppe mit Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Champignons ~sauer~</p> | <p>5,10 €</p> |

TRY AND ENJOY  
HAUPTGERICHT  
BEEF & PORK

---

---

- 9 Nuea Isan 11,90€  
Nordostthailändische Spezialität aus Rindfleisch mit Tamarindesoße, Zitronengras und Klebreis ~scharf~
- 10 Laab Nuea 11,90€  
Feines Rindfleisch in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~
- 11 Nuea Krapau 11,90€  
Feines Rindfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~
- 12 Masaman Nuea 11,90€  
Rotes Curry, Kokosmilch mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüssen und Süßkartoffelstreifen ~pikant~
- 13 Khao Pad Krapau Nuea 11,90€  
Gebratener Reis mit Gehacktem vom Rind, Zwiebeln, Bohnen und Thaibasilikum ~Thai scharf~
- 14 Geang Paah Nuea 11,90€  
Rindfleisch in rotem Curry mit Bambusscheiben und exotischen Gewürzen ~scharf~
- 15 Mhu Phiauw Waan 11,20€  
Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas und buntem Gemüse (süß-sauer) ~mild~
- 16 Khao Pad Mhu 11,20€  
Gebratener Reis mit Ei, Schweinefleisch und gemischtem Gemüse ~mild~
- 17 Nuea Pad Prig Kra Chay 11,90€  
Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum und Limettenblättern ~Thai scharf~
- 18 Khao Pad Prig Gaeng Khiaow Waan 11,90€  
Gebratener Reis mit Rindfleisch, grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thaibasilikum ~scharf~
- 56 Panaeng Nuea 11,90€  
Rotes Curry mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüsse, Thaibasilikum und Limettenblättern ~pikant~
- 66 Khiaow Waan Nuea 11,90€  
Grünes Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Bambusscheiben, Gemüse, Thaibasilikum und Thiaubergine ~scharf~
- 67 Kwei Tiau Geang 11,90€  
Süd-Thailändische Spezialität mit Rindfleisch, Reismudeln in rotem Curry, Röst- und Frühlingszwiebeln ~pikant~
- 68 Kwei Tiau Haeng 11,90€  
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln in feiner Knoblauch-Sauce ~sauer-pikant~

# CHICKEN



<p>19 Gaeng Khiaow Waan Gai 11,20€ Grünes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse, Bambusscheiben und Thauberginen ~scharf~</p> <p>20 Panaeng Gai 11,20€ Rotes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Erdnüssen ~pikant~</p> <p>21 Gari Gai 11,20€ Gelbes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, buntem Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~</p> <p>22 Gai Pad Med Mamuang 11,20€ Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Cashewnüssen ~mild~</p> <p>23 Gai Saparot 11,20€ Gebratenes Hähnchen mit Ananas, Ingwer und verschiedenem Gemüse ~mild~</p> <p>24 Tom Saep 11,20€ Leicht scharfe Hähnchensuppe mit Zitronengras, Limettenblättern, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tamarind-Sauce, Reis ~sauer-pikant~</p>	<p>25 Pad Thai Gai 11,20€ Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~</p> <p>26 Pad Kieemou Gai 11,20€ Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~</p> <p>27 Khao Soy Gai 11,20€ Nordthailändisches Currygericht mit Kokosmilch, Hähnchen, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan Teigblättern ~pikant~</p> <p>28 Gai Priedau Wann 11,20€ Gebratenes Hähnchen mit Ananas, buntem Gemüse und Champignons Blanc (süß-sauer) ~mild~</p> <p>29 Gai Pad Prig 11,20€ Gebratenes Hähnchen in rotem Curry mit Gemüse, Limettenblättern und frischem Thaibasilikum ~pikant~</p> <p>Portion Reis 2,60€ Portion Klebreis 2,60€</p>
---	---



52	<b>Pad Sen Prik Gaeng Daeng</b> Gebratene Reismudeln in rotem Curry mit Kokosmilch, Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaibasilikum ~pikant~	11,20€
53	<b>Gai Isan</b> Nordostthailändische Spezialität aus Hähnchenfleisch in Tamarind-Sauce, Zitronengras, Klebreis ~scharf~	11,20€
54	<b>Pad Thai Wunsen</b> Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, buntem Gemüse und Erdnüssen ~mild~	11,20€
55	<b>Goi Si-Mie Gai</b> Gebratene Eiernudeln mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch ~mild~	11,20€
57	<b>Gai Pad Normai</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Bambusscheiben ~mild~	11,20€
58	<b>Gai Gratiem</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~	11,20€
61	<b>Gai Krapau</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~	11,20€
62	<b>Sen leg Khiaow Waan</b> Gebratene Reismudeln in grünem Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Hähnchen, Thaibasilikum und Thiaubergine ~scharf~	11,20€
64	<b>Gai Pad Khing</b> Gebratene Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse, Ananas, Ingwer und rotem Curry ~süß-pikant~	11,20€

## D U C K

---

30	<b>Gaeng Pbed</b> Gebratene Entenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~	11,90€
31	<b>Krapau Pbed</b> Gebratene Entenbruststreifen mit buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	11,90€
32	<b>Pbed Pad Prig Sod</b> Gebratene Entenbruststreifen mit milden Chilischoten und buntem Gemüse ~pikant~	11,90€
33	<b>Laab Pbed</b> Entenbruststreifen in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~	11,90€
34	<b>Pad Wunsen Pbed</b> Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Entenbruststreifen ~mild~	11,90€
35	<b>Goi Si-mie Pbed</b> Gebratene Eiernudeln mit Entenbruststreifen, buntem Gemüse und frischen Champignons ~mild~	11,90€
89	<b>Pad Mee Phed Grob</b> Gebratener Eiernudeln mit gemischtem Gemüse und knusprigen Ente ~mild~	14,00€
92	<b>Gaeng Daeng Phed Grob</b> Rotes Curry mit buntem Gemüse, Bambus, Thaibasilikum und knusprigen Ente ~pikant~	14,00€

# F I S H & S R I M P S

---

---

- 36 Ruam Mitr Thalee 12,60€  
Meeresfrüchteteller mit Seeteufelfilet, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch ~pikant~
- 37 Shu Shee Pla 11,20€  
Fischfilet in rotem Curry, Kokosmilch mit buntem Gemüse und Limettenblättern ~pikant~
- 38 Pla Grai 11,90€  
Fischpaste-Bällchen in rotem Curry, Bambusscheiben, Gemüse, Limettenblätter, Fingerwurzeln ~scharf~
- 39 Pla Muek Gratiem 11,90€  
Gebratener Tintenfisch mit buntem Gemüse, in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~
- 40 Gaeng Som Thalee 12,60€  
Rotes Curry mit Tamarinde-Sauce, Garnelen, Tintenfisch und gemischtem Gemüse ~sauer-scharf~
- 41 Pla Muek Krapau 11,90€  
Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 42 Pad Thai Gung 11,90€  
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Gemüse ~mild~
- 43 Gung Pad 11,90€  
Gebratene Garnelen mit buntem Gemüse in feiner Sauce ~mild~
- 44 Isan Thalee 12,60€  
Nordostthailändische Spezialität mit Garnelen, Tintenfisch, Tamarinde-Sauce und Klebreis ~scharf~
- 45 Kao Pad Prig Gaeng 11,90€  
Gebratener Reis mit Ei, Tintenfisch in rotem Curry, buntem Gemüse und Ananas ~pikant~
- 59 Thalee Pad Ped 12,60€  
Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Tintenfisch in rotem Curry, Bambusscheiben, Thaibasilikum ~scharf~
- 63 Panaeng Gung 11,90€  
Rotes Curry mit Garnelen, buntem Gemüse, Thaibasilikum, Erdnüssen und Limettenblätter ~pikant~
- 65 Pad Wunsen Gang Daeng 12,60€  
Gebratene Glasnudeln in rotem Curry mit buntem Gemüse, Garnelen, Tintenfisch, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~



# TOFU & VEGETABLES

---

---

- 46 Panaeng Tau Huu **-Vegan-** 11,20€  
Rotes Curry, Kokosmilch mit gebratenem Tofu, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~
- 47 Tau Huu Pad Pak 11,20€  
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse in feiner Soja-Austern-Sauce ~mild~
- 48 Pad Thai Tau Huu 11,20€  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~
- 49 Pad Kieemou Tau Huu 11,20€  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 50 Pad Pak Namanhoy 11,20€  
Gebratenes Gemüse und Sojasprossen in feiner Austernsauce ~mild~
- 51 Khao Soy Tau Huu 11,20€  
Nordthailändisches Currygericht mit Kokosmilch, Tofu, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan-Teigblättern ~pikant~
- 60 Tau Huu pad Prig 11,20€  
Gebratener Tofu mit rotem Curry, buntem Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum, Limettenblätter ~pikant~

## DESSERT

---

---

### Sticky Rice Mango #124

Kokosmilchreis mit frischer Mango 6,50€

### Roti Pancake #126

Thailändische Pfannkuchen mit Bananen und Vanilleeis ~süß~ 6,50€

### Klua Tohd #127

Gebackene Banane mit Honig 4,90€



Eine spezielle Allergenspeisekarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können neben den Kennzeichnungen noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

03/2024

# SOFTDRINKS & MORE



Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix,		0,33l	3,40 €
Wasser Classic / Still		0,25l	2,20 €
Bionade Holunder, Bionade Ingwer-Orange Bionade Naturrüb-Zitrone		0,75l	5,80 €
Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin Bionade Naturrüb Blutorange		0,33l	3,40 €
Redbull		0,25l	2,90 €
Oishi Black Lemon		0,5l	3,40 €
Oishi Original Green		0,5l	3,40 €
Aloe Vera King		0,5l	3,40 €
Coconut Drink		0,33l	2,90 €
Mango <sup>2</sup>			
Lychee <sup>2</sup>			
Orangen <sup>2</sup>			
Maracuja <sup>2</sup>		-saft 0,2l/0,4l	2,30 €/3,50 €
Apfelsaft <sup>2</sup>		-schorle 0,2l/0,4l	2,10 €/3,20 €

## SHAKE / SMOOTHIE

Bananen Milchshake	4,20 €
Kokosmilchshake	4,20 €
Zitronen-Minze Smoothie	4,20 €
Thai-Zitronen Mix Eistee <sup>9</sup>	4,20 €
Mango-Lassi <sup>2</sup>	4,20 €

## HOT DRINKS / BAG OF TEA

Grüner Tee, Jasmin Tee, Früchte Tee	Cup 2,20 €
Kaffee <sup>9</sup>	2,30 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,70 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	2,90 €
Espresso <sup>9</sup>	1,90 €

## HOT TEA

<b>MINZTEE</b> Tee aus frischen Minzblättern	3,20 €
<b>INGWER-MINZ-TEE</b> Tee aus frischen Ingwer, Minzblättern	3,50 €
<b>PANDAN-ZITRONENGRAS-TEE</b> Tee aus frischen Pandanblättern und frischen Zitronengras	3,50 €
<b>INGWER-ORANGE-TEE</b> Tee aus frischem Ingwer und Orangensaft	3,80 €
<b>CHA KÉKHUAI</b> Tee aus getrockneten Chrysanthemenblüten (Thaikamilletee)	3,80 €

# ALCOHOLIC

## FLASCHEN BIER

Thai Singha Beer		0,33l	3,70 €
Grüner Vollbier Hell	SINGHA BEER	0,5l	4,10 €
Tucher Hefweizen		0,5l	4,10 €
Alkoholfrei Bier		0,5l	3,90 €
Hefeweizen Alkoholfrei		0,5l	3,90 €
Grüner Natur Radler		0,5l	4,10 €
Bitburger Pils		0,33l	3,60 €

## ROTWEIN

<b>PRIMITIVO</b>		0,2l	5,40 €
Trocken		0,75l	18,90 €
<b>MERLOT</b>		0,2l	5,20 €
Trocken		0,75l	18,20 €

## WEISSWEIN

<b>GRAUBURGUNDER</b>		0,2l	5,20 €
Trocken		0,75l	18,20 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b>		0,2l	5,60 €
Halbtrocken		0,75l	19,60 €
<b>WEINSCHORLE</b>		0,2l	4,80 €
süß oder sauer		0,4l	7,60 €

## APERITIF

<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1,10,13</sup>		7,20 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe		
<b>HUGO</b> <sup>13</sup>		7,20 €
Sekt, Holunderblütensirup und Minze		

## LONGDRINK

Jack Daniel's + Cola <sup>1</sup>	6,20 €
Barcardi + Cola	6,20 €
Vodka Orange <sup>2</sup>	6,20 €
Vodka + Redbull	6,70 €
Campari Orange <sup>2</sup>	6,20 €
Jägermeister + Cola <sup>1</sup>	6,20 €

# COCKTAILS & CO

---

---

<b>PLANTERS PUNCH</b> <sup>1,2,3</sup>	7,60 €
Myers's Rum, Vodka, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1,2,3,4</sup>	7,60 €
Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokos Sirup, Sahne	
<b>TOUCH DOWN</b>	7,70 €
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft	
<b>MAGARITA</b>	7,40 €
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	
<b>DAIQUIRI</b> <sup>2</sup>	8,10 €
Havana Club Rum, Limettensaft, Zucker Sirup	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1,2</sup>	7,60 €
Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	
<b>MANGO GIN RICKEY</b> <sup>2,3,4</sup>	7,60 €
Gin, Mangosirup, Zitronensaft, Mineralwasser	
<b>PIÑA COLADA</b> <sup>2,3,4</sup>	7,40 €
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
<b>BLUE LAGOON</b> <sup>1,2,3,4</sup>	7,40 €
Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Sprite	
<b>PASSION OF LOVE</b> <sup>1,2,3,4</sup>	8,60 €
Dark Rum, Gin, Maracuja, Zitronensaft, Mango Sirup, Zucker Sirup	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,9</sup>	7,40 €
Havana Club Rum, Limette, Cola	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,9</sup>	8,70 €
weiBer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Cola, Zitronensaft	
<b>MEKHONG SOUR</b> <sup>1,9</sup>	7,40 €
Mekhong Thai Whisky, Zitronensaft, Cointreau	



# MOCKTAILS

---

---

<b>GIN MINT SMASH 0.0</b> <sup>2,3,4</sup>	6,80 €
Gin 0,0, Mangopüree, Zuckersirup, Tonic Water	
<b>CLOVER CLUB</b> <sup>2,3,4</sup>	6,80 €
Gin 0,0, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeren	
<b>GOLD CABARET</b> <sup>2,3,4</sup>	6,80 €
Kokos Sirup, Maracuja, Mango, Zitronensaft	
<b>KOKOSNUT KISS</b> <sup>2,3,4</sup>	6,60 €
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne	
<b>VIRGIN COLADA</b> <sup>2,3,4</sup>	6,90 €
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	
<b>SUNDOWN</b> <sup>2,3,4</sup>	6,60 €
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	

## GIN TONIC

<b>BOMBAY SAPPHIRE GIN</b> <sup>10,13</sup>	7,60 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	
<b>HENDRICK'S GIN</b> <sup>10</sup>	8,40 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	
<b>SCHWEPES DRY TONIC</b>	0,2l 2,90 €

## DIGESTIF

Jägermeister <sup>1</sup>	0,2cl	2,80 €
Vodka	0,2cl	2,80 €
Jack Daniel's Whisky	0,4cl	5,40 €
Mekhong - Thai Whisky	0,4cl	5,40 €

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

13= gewachst

14= mit Taurin

Alle Weine enthalten Sulfid





*Amazing Thailand*

