



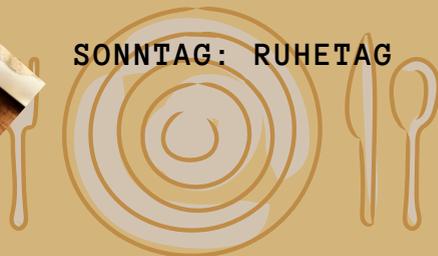
THAILÄNDISCHE KÜCHE

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



MONTAG – DONNERSTAG:
11:00 BIS 15.00 UHR
17:00 BIS 22.00 UHR
FREITAG:
11:00 BIS 15.00 UHR
17:00 BIS 22.00 UHR
KÜCHE: BIS 22:00 UHR
SAMSTAG:
11:00 BIS 22:00 UHR
KÜCHE: BIS 22:00 UHR

SONNTAG: RUHETAG



SOFTDRINKS & MORE

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix,		0,33l	3,20 €
Wasser Classic / Still		0,25l	1,90 €
Bionade Holunder, Bionade Ingwer-Orange Bionade Litschi, Bionade Naturrüb-Zitrone Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin		0,75l	5,40 €
Redbull		0,33l	3,20 €
Oishi Black Lemon		0,25l	2,90 €
Oishi Original Green		0,5l	3,20 €
Aloe Vera King		0,5l	3,20 €
Coconut Drink		0,5l	3,20 €
Mango ²		0,33l	2,90 €
Lychee ²			
Orangen ²			
Maracuja ²			
Apfelsaft ²			
		-saft 0,2l/0,4l	2,30 €/3,50 €
		-schorle 0,2l/0,4l	2,10 €/3,20 €

SHAKE / SMOOTHIE

Bananen Milchshake	3,90 €
Kokosmilchshake	3,90 €
Zitronen-Minze Smoothie	3,90 €
Thai-Zitronen Mix Eistee ⁹	3,90 €
Mango-Lassi ²	3,90 €

HOT DRINKS / BAG OF TEA

Ingwer Tee, Jasmin Tee,	Pot	Cup
Grüner Tee, Pfefferminz Tee	2,70 €	2,10 €
Kaffee ⁹		2,30 €
Cappuccino ⁹		2,70 €
Latte Macchiato ⁹		2,90 €
Espresso ⁹		1,90 €

HOT TEA

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





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

PRIMITIVO	0,2l	4,60 €
Italien	0,75l	16,20 €
trocken, leicht, unkompliziert		

MERLOT	0,2l	5,20 €
Frankreich	0,75l	18,20 €
trocken, geringe säure, sanft		

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER	0,2l	4,40 €
Deutschland	0,75l	15,90 €
trocken, kaum Säure, fruchtig		

SAUVIGNON BLANC	0,2l	5,10 €
Frankreich	0,75l	18,80 €
halbtrocken, feinherb, blumig-fruchtig		

WEINSCHORLE	0,2l	3,80 €
süß oder sauer	0,4l	6,60 €

WEITERE FLASCHENWEINE

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE
MITARBEITER

ALCOHOLIC

LONGDRINK

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

APERITIF

APEROL SPRIZZ ^{1,10,13}	6,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe	

HUGO ¹³	6,90 €
Sekt, Holunderblütensirup und Minze	

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE GIN ^{10,13}	7,60 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	

HENDRICK'S GIN ¹⁰	8,40 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	

SCHWEPES DRY TONIC	0,2l	2,90 €
---------------------------	------	--------

DIGESTIF

Mekhong - Thai Whisky	0,2cl	2,90 €
Jack Daniel's Whisky	0,2cl	2,90 €
Jägermeister ¹	0,2cl	2,80 €
Vodka	0,2cl	2,80 €
Jack Daniel's Whisky	0,4cl	5,40 €
Mekhong - Thai Whisky	0,4cl	5,40 €



COCKTAILS & CO

TEQUILA SUNRISE ^{1,2}	7,10 €
Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	
MANGO GIN RICKEY ^{2,3,4}	7,10 €
Gin, Mangosirup, Zitronensaft, Mineralwasser	
PIÑA COLADA ^{2,3,4}	7,40 €
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
BLUE LAGOON ^{1,2,3,4}	7,40 €
Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Sprite	
PASSION OF LOVE ^{1,2,3,4}	8,10 €
Dark Rum, Gin, Maracuja, Zitronensaft, Mango Sirup, Zucker Sirup	
CUBA LIBRE ^{1,9}	7,40 €
Havana Club Rum, Limette, Cola	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,9}	8,20 €
weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Cola, Zitronensaft	

MOCKTAILS

KOKOSNUT KISS ^{2,3,4}	6,10 €
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne	
VIRGIN COLADA ^{2,3,4}	5,90 €
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	
SUNDOWN ^{2,3,4}	6,10 €
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	

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 Sulfite



TRY AND ENJOY
VORSPEISE
 THAI KITCHEN



- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| <p>1 Pig Gai Tohd</p> <p>Marinierte und frittierte Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce ~mild~</p> | <p>3,80 €</p> | <p>5 Marai</p> <p>Hausgemachte Seetangröllchen in Scheiben mit feiner Füllung aus Tintenfisch, Garnelen und Hähnchenstreifen ~mild~</p> | <p>4,50 €</p> |
| <p>2 Por Pier Thod</p> <p>6 hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce ~mild~</p> | <p>3,80 €</p> | <p>6 Gai Sate</p> <p>3 Gebratene Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce ~mild~</p> | <p>4,50 €</p> |
| <p>3 Tohd Man Pla</p> <p>Gebratene Fischplätzchen mit hausgemachter süß-saurer Sauce und Erdnüssen ~pikant~</p> | <p>3,80 €</p> | <p>7 Tom Kha Gai</p> <p>Feine Hühnersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Champignons ~sauer~</p> | <p>4,50 €</p> |
| <p>4 Giau Naam</p> <p>Feine Suppe mit hausgemachten, gefüllten Fleischnadelbällchen, Kräutern und Gemüse ~mild~</p> | <p>4,80 €</p> | <p>8 Tom Kha Thalee</p> <p>Feine Kokosmilchsuppe mit Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Champignons ~sauer~</p> | <p>4,80 €</p> |

TRY AND ENJOY
HAUPTGERICHT
BEEF & PORK

- | | | | | | |
|----|---|--------|----|---|--------|
| 9 | Nuea Thong | 10,20€ | 14 | Gaeng Paah Nuea | 10,20€ |
| | Nordostthailändische Spezialität aus Rindfleisch mit Tamarindesoße, Zitronengras und Klebreis ~scharf~ | | | Rindfleisch in rotem Curry mit Bambusscheiben und exotischen Gewürzen ~scharf~ | |
| 10 | Laab Nuea | 10,20€ | 15 | Mhu Priauw Waan | 9,50€ |
| | Feines Rindfleisch in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~ | | | Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas und buntem Gemüse (süß-sauer) ~mild~ | |
| 11 | Nuea Krapau | 10,20€ | 16 | Kao Pad Mhu | 9,50€ |
| | Feines Rindfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~ | | | Gebratener Reis mit Ei, Schweinefleisch und gemischtem Gemüse ~mild~ | |
| 12 | Masaman Nuea | 10,20€ | 17 | Nuea Pad Prig Kra Chay | 10,20€ |
| | Rotes Curry, Kokosmilch mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüssen und Süßkartoffelstreifen ~pikant~ | | | Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum und Zitronenblättern ~Thai scharf~ | |
| 13 | Khao Pad Krapau Nuea | 10,20€ | 18 | Khao Pad Prig Gaeng Khiaow Waan | 10,20€ |
| | Gebratener Reis mit Gehacktem vom Rind, Zwiebeln, Bohnen und Thaibasilikum ~Thai scharf~ | | | Gebratener Reis mit Rindfleisch, grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thaibasilikum ~scharf~ | |



CHICKEN

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 19 | Gaeng Khiaow Waan Gai | 9,50€ | 25 | Pad Thai Gai | 9,50€ |
| | Grünes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thauberginen ~scharf~ | | | Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~ | |
| 20 | Panaeng Gai | 9,50€ | 26 | Pad Kieemou Gai | 9,50€ |
| | Rotes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Erdnüssen ~pikant~ | | | Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~ | |
| 21 | Gari Gai | 9,50€ | 27 | Khao Soy Gai | 9,50€ |
| | Gelbes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, buntem Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~ | | | Nordthailändisches Currygericht mit Kokosmilch, Hähnchen, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan Teigblättern ~pikant~ | |
| 22 | Gai Pad Med Mamuang | 9,50€ | 28 | Gai Priedau Wann | 9,50€ |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Cashewnüssen ~mild~ | | | Gebratenes Hähnchen mit Ananas, buntem Gemüse und Champignons Blanc (süß-sauer) ~mild~ | |
| 23 | Gai Saparot | 9,50€ | 29 | Gai Pad Prig | 9,50€ |
| | Gebratenes Hähnchen mit Ananas, Ingwer und verschiedenem Gemüse ~mild~ | | | Gebratenes Hähnchen in rotem Curry mit Gemüse, Zitronenblättern und frischem Thaibasilikum ~pikant~ | |
| 24 | Tom Saep | 9,50€ | | Portion Reis | 2,30€ |
| | Leicht scharfe Hähnchensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tamarind-Sauce, Reis ~sauer-pikant~ | | | | |



D U C K

- 30 Gaeng Pbed 10,20€
Gebratene Entenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~
- 31 Krapau Pbed 10,20€
Gebratene Entenbruststreifen mit buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 32 Pbed Pad Prig Sod 10,20€
Gebratene Entenbruststreifen mit milden Chilischoten und buntem Gemüse ~pikant~
- 33 Laab Pbed 10,20€
Entenbruststreifen in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~
- 34 Pad Wunsen Pbed 10,20€
Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Entenbruststreifen ~mild~
- 35 Goi Si-mie Pbed 10,20€
Gebratene Eiernudeln mit Entenbruststreifen, buntem Gemüse und frischen Champignons ~mild~

F I S H & S R I M P S

- 36 Ruam Mitr Thalee 10,90€
Meeresfrüchteteller mit Seeteufelfilet, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch ~pikant~
- 37 Shu Shee Pla 9,50€
Fischfilet in rotem Curry, Kokosmilch mit buntem Gemüse und Limettenblättern ~pikant~
- 38 Pla Grai 10,20€
Fischpaste-Bällchen in rotem Curry, Bambusscheiben, Gemüse, Limettenblätter, Fingerwurzeln ~scharf~
- 39 Pla Muek Gratiem 10,20€
Gebratener Tintenfisch mit buntem Gemüse, in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~
- 40 Gaeng Som Thalee 10,90€
Rotes Curry mit Tamarinde-Sauce, Garnelen, Tintenfisch und gemischtem Gemüse ~sauer-scharf~
- 41 Pla Muek Krapau 10,20€
Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 42 Pad Thai Gung 10,20€
Gebratene Reismnudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Gemüse ~mild~
- 43 Gung Pad 10,20€
Gebratene Garnelen mit buntem Gemüse in feiner Sauce ~mild~
- 44 Isan Thalee 10,90€
Nordostthailändische Spezialität mit Garnelen, Tintenfisch, Tamarinde-Sauce und Klebreis ~scharf~
- 45 Kao Pad Prig Gaeng 10,20€
Gebratener Reis mit Ei, Tintenfisch in rotem Curry, buntem Gemüse und Ananas ~pikant~

TOFU & VEGETABLES

- 46 Panaeng Tau Huu **-Vegan-** 9,50€
Rotes Curry, Kokosmilch mit gebratenem Tofu, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~
- 47 Tau Huu Pad Pak 9,50€
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse in feiner Soja-Austern-Sauce ~mild~
- 48 Pad Thai Tau Huu 9,50€
Gebratene Reissnudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~
- 49 Pad Kieemou Tau Huu 9,50€
Gebratene Reissnudeln mit Tofu, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 50 Pad Pak Namanhoy 9,50€
Gebratenes Gemüse in feiner Austernsauce ~mild~
- 51 Khao Soy Tau Huu 9,50€
Nordthailändisches Currygericht mit Kokosmilch, Tofu, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan-Teigblättern ~pikant~

SPECIAL

- 52 Pad Sen Prik Gaeng Daeng 9,50€
Gebratene Reissnudeln in rotem Curry mit Kokosmilch, Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaibasilikum ~pikant~
- 53 Gai Isan 9,50€
Nordostthailändische Spezialität aus Hähnchenfleisch in Tamarind-Sauce, Zitronengras, Klebreis ~scharf~
- 54 Pad Thai Wunsen 9,50€
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, buntem Gemüse und Erdnüssen ~mild~
- 55 Goi Si-Mie Gai 9,50€
Gebratene Eiernudeln mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch ~mild~
- 56 Panaeng Nuea 10,20€
Rotes Curry mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüsse, Thaibasilikum und Limettenblättern ~pikant~
- 57 Gai Pad Normai 9,50€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Bambusscheiben ~mild~
- 58 Gai Gratiem 9,50€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~
- 59 Thalee Pad Ped 10,90€
Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Tintenfisch in rotem Curry, Bambusscheiben, Thaibasilikum ~scharf~
- 60 Tau Huu pad Prig 9,50€
Gebratener Tofu mit rotem Curry, buntem Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum, Limettenblätter ~pikant~

SPECIAL

- | | | |
|----|--|--------|
| 61 | Gai Krapau
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~ | 9,50€ |
| 62 | Sen leg Khiaow Waan
Gebratene Reismudeln in grünem Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Hähnchen, Thaibasilikum und Thaubergine ~pikant | 9,50€ |
| 63 | Panaeng Gung
Rotes Curry mit Garnelen, buntem Gemüse, Thaibasilikum, Erdnüssen und Limettenblätter ~pikant~ | 10,20€ |
| 64 | Gai Pad Khing
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse, Ananas, Ingwer und rotem Curry ~süß-pikant~ | 9,50€ |
| 65 | Pad Wunsen Gang Daeng
Gebratene Glasnudeln in rotem Curry mit buntem Gemüse, Garnelen, Tintenfisch, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~ | 10,90€ |
| 66 | Khiaow Waan Nuea
Grünes Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Bambusscheiben, Gemüse, Thaibasilikum und Thaubergine ~pikant~ | 10,20€ |
| 67 | Kwei Tiau Geang
Süd-Thaiändische Spezialität mit Rindfleisch, Reismudeln in rotem Curry, Röst- und Frühlingzwiebeln ~pikant~ | 10,20€ |
| 68 | Kwei Tiau Haeng
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Röstzwiebeln und Frühlingzwiebeln in feiner Knoblauch-Sauce ~sauer-pikant~ | 10,20€ |
| 89 | Pad Mee Phed Grob
Gebratener Eiernudeln mit gemischtem Gemüse und knusprigen Ente ~mild~ | 12,90€ |
| 92 | Gaeng Daeng Phed Grob
Rotens Curry mit buntem Gemüse, Bambus, Thaibasilikum und knusprigen Ente ~pikant~ | 12,90€ |

DESSERT

Sticky Rice Mango #124

Kokosmilchreis mit frischer Mango 6,40€

Roti Pancake #126

Thailändische Pfannkuchen mit Bananen und Vanilleeis ~süß~ 6,40€



Klua Tohd #127

Gebackene Banane mit Honig 4,50€

Eine spezielle Allergenseisekarte 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.

04/2023



Amazing Thailand

