



# THAILÄNDISCHE KÜCHE

INNERE LAUFER GASSE 21  
90403 NÜRNBERG  
[WWW.GOLD-THAI-IMBISS.DE](http://WWW.GOLD-THAI-IMBISS.DE)  
TEL: 0911/5399953

**MONTAG – FREITAG:**

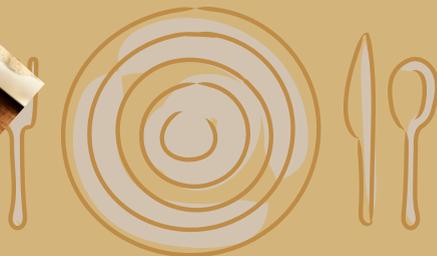
11:00 BIS 15.00 UHR  
17:00 BIS 22.00 UHR

**SAMSTAG:**

11:00 BIS 22:00 UHR

**KÜCHE: BIS 21:30 UHR**

**SONNTAG: RUHETAG**



# SOFTDRINKS & MORE

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero,  
Fanta, Sprite, Mezzo Mix,

*Coca-Cola*

0,33l 3,40 €

Wasser Classic / Still

0,25l 2,10 €

Bionade Holunder, Bionade Ingwer-Orange  
Bionade Litschi, Bionade Naturrüb-Zitrone  
Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin  
Bionade Naturrüb-Blutorange

**BIONADE**

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>

Apfelsaft <sup>2</sup>

-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<sup>9</sup>

3,90 €

Mango-Lassi <sup>2</sup>

3,90 €

## HOT DRINKS / BAG OF TEA

Ingwer Tee, Jasmin Tee,  
Grüner Tee, Pfefferminz Tee

Pot 2,70 €  
Cup 2,10 €

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

### MINZTEE

Tee aus frischen Minzblättern

3,20 €

### INGWER-MINZ-TEE

Tee aus frischen Ingwer, Minzblättern

3,50 €

### PANDAN-ZITRONENGRAS-TEE

Tee aus frischen Pandanblättern und frischen Zitronengras

3,50 €

### INGWER-ORANGE-TEE

Tee aus frischem Ingwer und Orangensaft

3,80 €

### CHA KÉKHUAI

Tee aus getrockneten Chrysanthemenblüten (Thaikamilletee)

3,80 €





# ALCOHOLIC

---

---

## FLASCHEN BIER

Thai Singha Beer		0,33l	3,70 €
Grüner Vollbier Hell	<b>SINGHA BEER</b>	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	4,60 €
Trocken	0,75l	16,20 €
<b>MERLOT</b>	0,2l	5,20 €
Trocken	0,75l	18,20 €

## WEISSWEIN

<b>GRAUBURGUNDER</b>	0,2l	4,40 €
Trocken	0,75l	15,90 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	0,2l	5,10 €
Halbtrocken	0,75l	18,80 €
<b>WEINSCHORLE</b>	0,2l	3,80 €
süß oder sauer	0,4l	6,60 €

## APERITIF

<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1,10,13</sup>	6,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe	
<b>HUGO</b> <sup>13</sup>	6,90 €
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>	7,10 €
Myers's Rum, Vodka, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1,2,3,4</sup>	7,10 €
Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokos Sirup, Sahne	
<b>TOUCH DOWN</b>	7,20 €
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft	
<b>MAGARITA</b>	7,40 €
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	
<b>DAIQUIRI</b> <sup>2</sup>	8,10 €
Hanvana Club Rum, Limettensaft, Zucker Sirup	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1,2</sup>	7,10 €
Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	
<b>MANGO GIN RICKEY</b> <sup>2,3,4</sup>	7,10 €
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>	8,10 €
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>	8,20 €
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 MANGO</b> <sup>2,3,4</sup>	6,30 €
Gin 0.0, Mangopüree, Zuckersirup, Tonic Water	
<b>CLOVER CLUB</b> <sup>2,3,4</sup>	6,50 €
Gorden Pink 0,0, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeren	
<b>GOLD CABARET</b> <sup>2,3,4</sup>	6,40 €
Kokos Sirup, Maracuja, Mango, Zitronensaft	
<b>KOKOSNUT KISS</b> <sup>2,3,4</sup>	6,10 €
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne	
<b>VIRGIN COLADA</b> <sup>2,3,4</sup>	5,90 €
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	
<b>SUNDOWN</b> <sup>2,3,4</sup>	6,10 €
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



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 Isan 11,20€  
Nordostthailändische Spezialität aus Rindfleisch mit Tamarindesoße, Zitronengras und Klebreis ~scharf~
- 10 Laab Nuea 11,20€  
Feines Rindfleisch in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~
- 11 Nuea Krapau 11,20€  
Feines Rindfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~
- 12 Masaman Nuea 11,20€  
Rotes Curry, Kokosmilch mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüssen und Süßkartoffelstreifen ~pikant~
- 13 Khao Pad Krapau Nuea 11,20€  
Gebratener Reis mit Gehacktem vom Rind, Zwiebeln, Bohnen und Thaibasilikum ~Thai scharf~
- 14 Geang Paah Nuea 11,20€  
Rindfleisch in rotem Curry mit Bambusscheiben und exotischen Gewürzen ~scharf~
- 15 Mhu Phiauw Waan 10,50€  
Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas und buntem Gemüse (süß-sauer) ~mild~
- 16 Khao Pad Mhu 10,50€  
Gebratener Reis mit Ei, Schweinefleisch und gemischtem Gemüse ~mild~
- 17 Nuea Pad Prig Kra Chay 11,20€  
Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum und Zitronenblättern ~Thai scharf~
- 18 Khao Pad Prig Gaeng Khiaow Waan 11,20€  
Gebratener Reis mit Rindfleisch, grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thaibasilikum ~scharf~
- 56 Panaeng Nuea 11,20€  
Rotes Curry mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüsse, Thaibasilikum und Limettenblättern ~pikant~
- 66 Khiaow Waan Nuea 11,20€  
Grünes Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Bambusscheiben, Gemüse, Thaibasilikum und Thiaubergine ~pikant~
- 67 Kwei Tiau Geang 11,20€  
Süd-Thailändische Spezialität mit Rindfleisch, Reismudeln in rotem Curry, Röst- und Frühlingszwiebeln ~pikant~
- 68 Kwei Tiau Haeng 11,20€  
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln in feiner Knoblauch-Sauce ~sauer-pikant~

# CHICKEN

19	Gaeng Khiaow Waan Gai	10,50€	25	Pad Thai Gai	10,50€
	Grünes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thiauberginen ~scharf~			Gebratene Reismudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~	
20	Panaeng Gai	10,50€	26	Pad Kieemou Gai	10,50€
	Rotes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Erdnüssen ~pikant~			Gebratene Reismudeln mit Hähnchen, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	
21	Gari Gai	10,50€	27	Khao Soy Gai	10,50€
	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	10,50€	28	Gai Priauw Wann	10,50€
	Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Cashewnüssen ~mild~			Gebratenes Hähnchen mit Ananas, buntem Gemüse und Champignons Blanc (süß-sauer) ~mild~	
23	Gai Saparot	10,50€	29	Gai Pad Prig	10,50€
	Gebratenes Hähnchen mit Ananas, Ingwer und verschiedenem Gemüse ~mild~			Gebratenes Hähnchen in rotem Curry mit Gemüse, Zitronenblättern und frischem Thaibasilikum ~pikant~	
24	Tom Saep	10,50€		Portion Reis	2,50€
	Leicht scharfe Hähnchensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tamarind-Sauce, Reis ~sauer-pikant~				



52	<b>Pad Sen Prik Gaeng Daeng</b> Gebratene Reismudeln in rotem Curry mit Kokosmilch, Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaibasilikum ~pikant~	10,50€
53	<b>Gai Isan</b> Nordostthailändische Spezialität aus Hähnchenfleisch in Tamarind-Sauce, Zitronengras, Klebreis ~scharf~	10,50€
54	<b>Pad Thai Wunsen</b> Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, buntem Gemüse und Erdnüssen ~mild~	10,50€
55	<b>Goi Si-Mie Gai</b> Gebratene Eiernudeln mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch ~mild~	10,50€
57	<b>Gai Pad Normai</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Bambusscheiben ~mild~	10,50€
58	<b>Gai Gratiem</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~	10,50€
61	<b>Gai Krapau</b> Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~	10,50€
62	<b>Sen leg Khiaow Waan</b> Gebratene Reismudeln in grünem Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Hähnchen, Thaibasilikum und Thiaubergine ~pikant	10,50€
64	<b>Gai Pad Khing</b> Gebratene Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse, Ananas, Ingwer und rotem Curry ~süß-pikant~	10,50€

## D U C K

---

30	<b>Gaeng Pbed</b> Gebratene Entenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~	11,20€
31	<b>Krapau Pbed</b> Gebratene Entenbruststreifen mit buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	11,20€
32	<b>Pbed Pad Prig Sod</b> Gebratene Entenbruststreifen mit milden Chilischoten und buntem Gemüse ~pikant~	11,20€
33	<b>Laab Pbed</b> Entenbruststreifen in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~	11,20€
34	<b>Pad Wunsen Pbed</b> Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Entenbruststreifen ~mild~	11,20€
35	<b>Goi Si-mie Pbed</b> Gebratene Eiernudeln mit Entenbruststreifen, buntem Gemüse und frischen Champignons ~mild~	11,20€
89	<b>Pad Mee Phed Grob</b> Gebratener Eiernudeln mit gemischtem Gemüse und knusprigen Ente ~mild~	13,90€
92	<b>Gaeng Daeng Phed Grob</b> Rotens Curry mit buntem Gemüse, Bambus, Thaibasilikum und knusprigen Ente ~pikant~	13,90€

# FISH & SRIMPS

---

---

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 36 | <b>Ruam Mitr Thalee</b><br>Meeresfrüchteteller mit Seeteufelfilet, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch ~pikant~            | 11,90€ |
| 37 | <b>Shu Shee Pla</b><br>Fischfilet in rotem Curry, Kokosmilch mit buntem Gemüse und Limettenblättern ~pikant~                                       | 10,50€ |
| 38 | <b>Pla Grai</b><br>Fischpaste-Bällchen in rotem Curry, Bambusscheiben, Gemüse, Limettenblätter, Fingerwurzeln ~scharf~                             | 11,20€ |
| 39 | <b>Pla Muek Gratiem</b><br>Gebratener Tintenfisch mit buntem Gemüse, in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~  | 11,20€ |
| 40 | <b>Gaeng Som Thalee</b><br>Rotes Curry mit Tamarinde-Sauce, Garnelen, Tintenfisch und gemischtem Gemüse ~sauer-scharf~                             | 11,90€ |
| 41 | <b>Pla Muek Krapau</b><br>Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~   | 11,20€ |
| 42 | <b>Pad Thai Gung</b><br>Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Gemüse ~mild~                                 | 11,20€ |
| 43 | <b>Gung Pad</b><br>Gebratene Garnelen mit buntem Gemüse in feiner Sauce ~mild~   | 11,20€ |
| 44 | <b>Isan Thalee</b><br>Nordostthailändische Spezialität mit Garnelen, Tintenfisch, Tamarinde-Sauce und Klebreis ~scharf~                            | 11,90€ |
| 45 | <b>Kao Pad Prig Gaeng</b><br>Gebratener Reis mit Ei, Tintenfisch in rotem Curry, buntem Gemüse und Ananas ~pikant~                                 | 11,20€ |
| 63 | <b>Panaeng Gung</b><br>Rotes Curry mit Garnelen, buntem Gemüse, Thaibasilikum, Erdnüssen und Limettenblätter ~pikant~                              | 11,20€ |
| 65 | <b>Pad Wunsen Gang Daeng</b><br>Gebratene Glasnudeln in rotem Curry mit buntem Gemüse, Garnelen, Tintenfisch, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~ | 11,90€ |



# TOFU & VEGETABLES

- 46 Panaeng Tau Huu **-Vegan-** 10,50€  
Rotes Curry, Kokosmilch mit gebratenem Tofu, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~
- 47 Tau Huu Pad Pak 10,50€  
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse in feiner Soja-Austern-Sauce ~mild~
- 48 Pad Thai Tau Huu 10,50€  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~
- 49 Pad Kieemou Tau Huu 10,50€  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 50 Pad Pak Namanhoy 10,50€  
Gebratenes Gemüse in feiner Austernsauce ~mild~
- 51 Khao Soy Tau Huu 10,50€  
Nordthailändisches Currygericht mit Kokosmilch, Tofu, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan-Teigblättern ~pikant~
- 59 Thalee Pad Ped 11,90€  
Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Tintenfisch in rotem Curry, Bambusscheiben, Thaibasilikum ~scharf~
- 60 Tau Huu pad Prig 10,50€  
Gebratener Tofu mit rotem Curry, buntem Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum, Limettenblätter ~pikant~

## 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 4,90€



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.

02/2024



*Amazing Thailand*

