

*Thailändisches
Spezialitäten-Restaurant*



Müü Thong

Johann-Sattler-Str. 4 | 74564 Crailsheim
Tel.: 07951 / 29 71 632 | info@mueuethong.de | www.mueuethong.de

Das Land des Lächelns bittet zu Tisch

Thailand besticht nicht nur durch exotische Tempelbauten, Teakholzschnitzereien und ausgedehnte Strände, sondern auch durch seine einzigartigen kulinarischen Spezialitäten. Wörtlich übersetzt heißt Thailand „Land der Freien“. Das thailändische Volk trägt diesen Namen zu Recht, da es zwar manchmal besiegt, aber niemals unterworfen wurde. Thailand besitzt eine eigenständige Kultur und Sprache. Die traditionsreichen Sitten und Gebräuche blieben ebenfalls erhalten.

Wenn Sie durch Bangkok fahren, zu welcher Tages- oder Nachtzeit auch immer, fallen Ihnen die unzähligen Essensstände sicher sofort ins Auge. Das Bild einiger Straßenzüge ist geradezu geprägt davon. Es wird gebraten, gebrutzelt, flambiert, gegrillt und gekocht. Alles natürlich auf engstem Raum. Die tropische Luft ist erfüllt vom Duft verschiedener Gewürze, wie zum Beispiel Curry, Knoblauch, Koriander oder Basilikum. In Thailand wird auch großen Wert auf die Dekoration der Speisen gelegt.

Die Thailänder halten sich bei den Mahlzeiten an keinerlei strenge Regeln. Sie essen was sie wollen und wann immer sie es wollen. Selbst bei den Hauptmahlzeiten werden viele Gerichte gleichzeitig gegessen. Alle Gerichte werden zusammen serviert, um dem Gast die größtmögliche Vielfalt zu bieten. Einem milden Gericht steht ein Scharfes gegenüber, einem Gegrillten vielleicht ein Gedämpftes und einem Flüssigen eventuell ein Knuspriges. Die Thailänder setzen zudem auf die unterschiedlichsten Zutaten. Je größer die Auswahlmöglichkeiten sind, desto wohler fühlt sich der Thailänder. Eine Suppe und zwei Hauptgerichte sollten es aber in jedem Falle sein. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und eigene Kreationen durchaus erwünscht.

Im Mittelpunkt jeder Mahlzeit steht aber dennoch der Reis. Dieser spielt in der thailändischen Küche eine große Rolle. Der Reisanbau ist mit großer Mühe verbunden, weshalb alle Thailänder einen gehörigen Respekt vor diesem Geschenk der Natur haben. Es gibt viele verschiedene Reissorten, doch wir bevorzugen den Duft- oder Parfumreis. Dieser wird ohne Zugabe von Salz gekocht.

Überzeugen Sie sich in unserem Restaurant vom einzigartigen Geschmack der thailändischen Küche.

Suppen, Vorspeisen und Salate

1 Gäng Djüt Wunsen ^{7,8} 7,60

Klare Fleischbrühe mit Hähnchenbrustfilet, Sellerie, Karotten, Lauchzwiebeln, Chinakohl, Knoblauch, Korianer und Glasnudeln.

3 Tom Yam ⁶

Scharfe Brühe mit Zitronengras, Champignons, Galgant, Koriander und Tamarinsoße.

Wahlweise mit:

Garnelen	9,70
Hähnchen	8,40
Vegetarisch*	7,30

4 Tom Kha^{5,6}

Würzige Kokosmilch mit Zitronengras, Champignons, Galgant, Koriander und Tamarinsoße

Wahlweise mit:

Garnelen	9,90
Hähnchen	9,40
Vegetarisch*	7,80

5 Frittierter Tofu 6,90

Frittierte Tofu-Stückchen mit einem Dip aus Weißweinessig, Erdnussstückchen und etwas Chili.

6 Sommerollen

Reispapier gefüllt mit Glasnudeln, Eisbergsalat, Karottenstreifen, Gurken, Sojasprossen, Basilikum und Tamarindensauce.

Wahlweise mit:

Garnelen	7,80
Hähnchen	6,80
Vegetarisch*	6,10

11 Pbo Pia (5 St.) ^{1,7} 7,60

Saftige vegane Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Karotten, Weißkohl und Mu-Err Pilze.

13 Gai Sate (2 St.) 8,00

Knusprig gebratene Hühnchenspieße mit einem Kokosmilch-Erdnuss-Dip

14 Gung Sate (2 St.) 8,70

Knusprig gebratene Garnelenspieße mit einem Kokosmilch-Erdnuss-Dip

17 Müü Thong-Platte für 2 Personen 23,80

Frühlingsrollen ^{1,7} (6 St.), Gung Sate (3 St.) und Gai Sate (2 St.).

20 Yam Wunsen ⁶ 17,80

Glasnudelsalat in saftiger Soße mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Thai-Koriander, Tomaten, Sellerie und Lauchzwiebeln.

21 Yam Naam Tok ⁶ 20,10

Rote Zwiebeln, Thai-Minze, Koriander, Lauchzwiebeln, Tomaten, Sellerie, Gurke, geröstete Reiskerne, rotem Chillipulver und Rindfleisch in einer saftigen Soße.

23 Sam Tam Thai ⁶

Papayasalat mit Tomaten, Karotten, Chilli, Knoblauch und Erdnüssen in einer saftigen Soße. Wahlweise mit:

mit Garnelen	22,90
ohne Garnelen	18,90

24 Laab Gai ⁶ 18,50

Hühnersalat mit Zwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln, gerösteten Reiskernen und rotem Chillipulver in einer saftigen Soße.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Alle Speisen sind frisch und ohne Glutamat zubereitet.

* Enthält Fischsauce/Austernsauce

Hauptmenü - Nudeln und Reis

30 Pad Thai ^{7,8}

Gebratene Reismudeln mit Eiern, Erdnüssen, Chinakohl, Sojasprossen und Lauchzwiebeln in einer Tamarinsoße.

Ente	23,50
Garnelen	21,50
Rind	19,80
Hähnchen	18,80
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

32 Pad Thai Wunsen ^{7,8}

Gebratene Glasnudeln mit Eiern, Erdnüssen, Chinakohl, Sojasprossen und Lauchzwiebeln in einer Tamarinsoße.

Ente	22,90
Garnelen	21,50
Rind	19,80
Hähnchen	18,80
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

33 Pad Si-lu ^{7,8}

Gebratene Reismudeln mit Eiern, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Karotten.

Ente	23,50
Garnelen	21,20
Rind	19,60
Hähnchen	18,30
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

34 Gutiau Pad Kinau ^{7,8}

Gebratene Reismudeln mit jugem Pfeffer an Rispen, Zwiebeln, Paprika, Bohnen, Bambus, Krachai und scharfes Thai-Basilikum.

Ente	23,70
Garnelen	21,50
Rind	19,60
Hähnchen	18,30
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

36 Khao Pad ⁷

Gebratener Reis mit Eiern, Zwiebeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Tomaten und Knoblauch.

Ente	22,20
Garnelen	21,80
Rind	18,10
Hähnchen	17,10
Tofu	16,40
Vegetarisch*	15,90

73 Gung Pad Wunsen

Garnelen an Glasnudeln mit Eiern, Chinakohl, Mu-Err-Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie.

21,20

74 Gung Oob Wunsen

Garnelen an Glasnudeln mit Ingwer, Sellerie, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, schwarzem Pfeffer und dunkler Sojasoße.

21,20

Wissenswertes

Thailand ist eines der am weitest entwickelten Länder in Südostasien, was auch die mit nur ca. 5% sehr geringe Analphabeten Rate zeigt. Der Durchschnittsverdienst liegt in Thailand bei etwa 350 EUR/Monat, Lehrer verdienen mit ca. 375 EUR/Monat nur etwas mehr. Piloten, Ärzte (oder vergleichbare Berufsgruppen) verdienen zwischen 750-1200 EUR/Monat. Damit hat Thailand noch eines der höchsten monatlichen Einkommen im Vergleich zu anderen südostasiatischen Ländern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kleine Portionen reduzieren den Preis um 2 Euro. Alle Speisen sind frisch und ohne Glutamat zubereitet.

* Enthält Fischsauce/Austernsauce

Hauptmenü - Curry/Kokosmilch

38 Mango Curry ⁵

Rotes Curry mit Mangosoße, Kokosmilch, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen und Karotten und Tamarinsoße.

Ente	23,90
Garnelen	22,90
Rind	21,10
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

39 Gäng Kiaw Wan ^{2,5}

Grünes Curry in Kokosmilch mit Bambusscheiben, Basilikum, Bohnen und Paprika.

Ente	23,90
Garnelen	22,90
Rind	21,10
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

40 Gäng Massaman ⁵

Massamancurry in Kokosmilch mit Kartoffeln, Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Tamarinsoße.

Ente	23,90
Garnelen	22,90
Rind	21,10
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

41 Gäng Phet Pedd Yang ⁵

Rotes Curry in Kokosmilch, Trauben rot/grün, Ananas, Tomaten, süßes Thai-Basilikum und Tamarinsoße.

Ente	23,90
Garnelen	22,90
Rind	20,60
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

42 Gäng Phet ^{2,5}

Rotes Curry in Kokosmilch mit Bambusscheiben, Basilikum, Bohnen und Paprika.

Ente	24,80
Garnelen	23,20
Rind	20,60
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

43 Gäng Gari ⁵

Gelbes Curry in Kokosmilch mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten und Tamarinsoße.

Ente	22,90
Garnelen	21,90
Rind	20,60
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

44 Panäng ⁵

Panängcurry in Kokosmilch mit Bohnen, Erdnüssen, Paprika und Zitronenblättern.

Ente	23,50
Garnelen	23,40
Rind	20,60
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

Wissenswertes

95% aller Thailänder bekennen sich zum Buddhismus, der sich an allen Bereichen des öffentlichen und privaten Lebens wieder findet. Die verbleibenden 5% verteilen sich überwiegend auf den Konfuzianismus und Taoismus, was auf den etwa zehnprozentigen Anteil der chinesischen Bevölkerung zurückzuführen ist. Hinduisten, Christen, Muslime und auch Anhänger von Naturreligionen teilen sich die übrigen Prozente.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kleine Portionen reduzieren den Preis um 2 Euro. Alle Speisen sind frisch und ohne Glutamat zubereitet.

* Enthält Fischsauce/Austernsauce

Hauptmenü - Gebratenes

45 Pad Phet ^{2,5,6}

Gebratenes rotes Curry mit Bambusscheiben, scharfes Thai-Basilikum, Bohnen, Paprika, Krachai, junger grüner Pfeffer und Chili.

Ente	24,80
Garnelen	23,40
Rind	20,60
Hähnchen	19,80
Tofu	18,40
Vegetarisch*	17,80

47 Pad Khing ^{7,8}

Gebratenes Fleisch mit Mu-Err-Pilzen, Lauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Karotten und Champignons.

Ente	23,50
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

49 Pad Med Ma Muang Himmapaan ^{1,6,8}

Gebratenes Fleisch mit Karotten, Lauch, „Namm Prigg Pao“-Paste, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Cashewnüssen.

Ente	23,20
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

51 Pad Priaw Wan ²

Süß-sauer gebratenes Fleisch mit Paprika, Ananas, Tomaten, Gurken, Lauchzwiebeln und Zwiebeln.

Ente	23,50
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

52 Pad Baikrapao ⁸

Gebratenes Fleisch mit Zwiebeln, Paprika, Bohnen und scharfes Thai-Basilikum, Bambusscheiben und Chili.

Ente	22,90
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

53 Pad Sam Rot ^{6,8}

Gebratenes Fleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Chili und scharfer süß-saurer Soße.

Ente	23,50
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

56 Pad Paak Ruamit ^{7,8} (nach Art des Hauses)

Gebratenes Fleisch mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sojasprossen.

Ente	22,70
Garnelen	21,90
Rind	20,50
Hähnchen	19,50
Tofu	17,80
Vegetarisch*	16,80

57 Nuar Pad Khrathim Prig ^{6,8} 21,00

Rindfleisch, Bohnen, Lauchzwiebeln, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kleine Portionen reduzieren den Preis um 2 Euro. Alle Speisen sind frisch und ohne Glutamat zubereitet.

* Enthält Fischsauce/Austernsauce

Hauptmenü - Fisch

**70 Plaah Raad Prig
Sam Rod ²** 26,90

Dorade mit Paprika, Ananas, Zwiebeln, scharfes Thai-Basilikum, Chili und Tamarin-Soße in süß-saurer Soße.

Extras

Extra Soße	2,50
Extra Zutaten pro Zutat	1,00
Portion Reis	1,80

71 Plaah Pad Scha ^{6,8} 27,20

Dorade mit roten Zwiebeln, Paprika, Bambusscheiben, Lauchzwiebeln, Bohnen, Koriander, Knoblauch, Zitronengras, Galgant, junger Pfeffer, Chili, Kurkuma und Krachai, und Thai-Basilikum.

**72 Plaah Pad Prig
Pai Dam ^{7,8}** 26,90

Dorade mit Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, schwarzem Pfeffer, Bohnen und Knoblauch.

Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speisekarte

- 1 enthält Spuren von Gluten (Weizenmehl)
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 5 enthält teilweise Milch
- 6 enthält Spuren von Fischextrakt
- 7 enthält Spuren von Soja
- 8 enthält Spuren von Weichtieren

Wissenswertes

Thailand ist eines der am weitesten entwickelten Länder in Südostasien und verfügt über eine sehr gute Infrastruktur. Neben 30 Flughäfen, von denen sechs internationale Anbindungen haben, ist auch das Straßennetz perfekt ausgebaut. Große Städte in Thailand sind durch so genannte Highways (vergleichbar mit Autobahnen) verbunden und auch als Ausländer kann man sich, unter der Voraussetzung, dass man englische Sprachkenntnisse hat, bequem mit einem Mietwagen durch Thailand bewegen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kleine Portionen reduzieren den Preis um 2 Euro. Alle Speisen sind frisch und ohne Glutamat zubereitet.

* Enthält Fischsauce/Austernsauce

Nachspeisen und Heiße Getränke

100 Gebackenes Eis mit etwas Obstsalat und Sahne ^{1,5}	7,90
101 Obstsalat mit verschiedenen Eisorten ⁵	6,40
103 Gebackene Banane mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^{1,5}	7,80
104 Gefüllte Zitronenfrucht mit Zitroneneis	6,40
105 Mango mit Klebreis mit etwas süßer Kokosmilch	8,50
107 Kokosnuss halbiert mit Kokosnusseis	5,80

Kaffee	
Kaffee	3,10
Espresso	3,10
Espresso doppelt	3,80
Affogato	4,20
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Tee	
Grünertee	3,20
Pfefferminz	2,80
Jasmintee	3,20
Ingwertee	3,20
Zitronengraste	3,50
Roselletee	3,50

Wissenswertes

Die Landessprache ist Thai, darüber hinaus gibt es zahlreiche Dialekte. Thai ist eine tonale Sprache, d.h. jede Silbe trägt verschieden Töne und daraus folgt die unterschiedliche Bedeutung der Worte. Die Sprache hängt außerdem davon ab, ob ein Mann oder eine Frau, ein jüngerer oder ein älterer Mensch spricht oder angesprochen wird. Die thailändische Schrift soll zur Regierungszeit von König Ramkhamhaeng entstanden sein.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,3}	3,20	4,40
Coca Cola light ^{1,3,12}	3,20	4,40
Spezi ^{1,3,6}	3,20	4,40
Fanta ^{1,3,6}	3,20	4,40
Bitter Lemon ^{4,6}	3,20	4,40
Sprite ⁷	3,20	4,40
Wasser		
Teinacher, still	0,25l 0,75l	3,20 5,80
Teinacher, medium	0,25l 0,75l	3,20 5,80
Liebelsberg, medium	0,40l	3,20
Säfte		
Apfel	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,20	4,40
Johannisbeere	3,20	4,40
Maracuja	3,20	4,40
Mango	3,20	4,40
Litschi	3,20	4,40
Schorle	2,80	4,10

1 mit Farbstoff , 3 koffeinhaltig
4 chininhaltig, 6 mit Antioxidationsmittel
7 mit Phosphat, 12 mit Süßstoff

Biere aus der flasche (Engel)

Gold	0,5l	4,40
Radler	0,5l	4,40
Cola-Weizen	0,5l	4,40
Keller, hell	0,5l	4,40
Keller, dunkel	0,5l	4,40
Hefeweizen, hell	0,5l	4,40
Premium Pils	0,3l	3,90

Biere, alkoholfrei

Clausthaler	0,5l	4,40
Erdinger	0,5l	4,40

Thailändische Spezialitäten

Shinga Bier, Flasche	0,3l	3,90
Chang Bier, Flasche	0,3l	3,90
Mekhong Whiskey	4cl	4,90
Elf Tiger	2cl	3,50
	4cl	4,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Getränke

Spirituosen

	2cl	4cl
Lindenhof Obstler	3,50	4,90
Ramazzotti	3,50	4,90
St. Germain Holunder	3,50	4,90
Sambuca Anis	3,50	4,90
Fernet Branca Kräuter	3,50	4,90
Amaretto Mandel	3,50	4,90

Sekt

261 LR - Rilling Klassiker bei Empfängen, trocken
Charakteristik: feiner Ausdruck, rassig.

0,2l	6,30
0,75l	19,50

Weinschorle

Weiß - Süß	0,25l	5,80
Weiß - Sauer	0,25l	5,80
Rot - Süß	0,25l	5,80
Rot - Sauer	0,25l	5,80

Weine

Rot

231 Trollinger mit Lemberger ART - Wilsbach - halbtrocken

Württemberg, Farbe: junges rubin- und ziegelrot, Charakteristik: Fruchtaromen wie Kirsche, Brombeere in der Nase, im Geschmack kräftig angenehm anregende Tanninstruktur, fruchtiger harmonischer Abgang mit milder, bekömmlicher Säure und abrundender Restsüße.

0,25l	6,70
Flasche	20,00

232 NUDO Shiraz 2009 - Vina La Ronciere - trocken

Chile, Anbaugebiet: Origin Colchagua Valley, Farbe: tiefes dunkelrot, Charakteristik: Aromen von reifen dunklen Beeren und Sauerkirschen, dezente Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren. Vollmundig und aromatisch am Gaumen, harmonisch und ausbalanciert, mit samtigen, reifen Tanninen, langer Nachhall.

0,25l	6,70
Flasche	20,00

233 Down to Earth - Villiera Estate - trocken

Südafrika, Rebsorte: Shiraz, Carignan und Touriga Nacional, Charakteristik: sympatischer, gewürz- und fruchtbetonter Rotwein mit Terroire-Charakter. Sehr ausgeklügeltes, spannendes Cuvée für jede Gelegenheit.

0,25l	6,70
Flasche	20,00

234 Bardolino Classico DOC - Domini Veneti - trocken

Venetien, Farbe: rubinrot, Charakteristik: Leichte Note von Veilchen. Das Bukett erinnert an frische Johannisbeeren. Im Geschmack ausgewogen und lebendig.

0,25l	6,70
Flasche	20,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Getränke

Weine

Rosè

235 Bardolino Chiaretto Classico DOC - Domini Veneti - trocken
Venetien, Farbe: leuchtend Rose, Charakteristik: Das Buket ist frisch und
aromatisch mit Noten von weißen Blüten, Kirsche und Pfirsich. Im
Geschmack frisch und lebendig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren.

0,25l 6,70
Flasche 20,00

236 Spätburgunder Weißherbst ART - Willsbach - halbtrocken
Württemberg, Charakteristik: Litchi, Maracuja in der Nase, Citrus-Orangen-
aromatik mi tleichter Kirschnote am Gaumen, stützende Säure, fruchtig-
harmonisch gerundeter Abgang.

0,25l 6,70
Flasche 20,00

Weiss

238 Down to Earth - Villiera Estate - trocken
Süßafrika, Charakteristik: Frisch, vollmundig mit eleganter Säure und viel Frucht.
Leichte grasige Kräuter-Noten sowie ein Beigeschmack der nach mehr verlangt.

0,25l 6,70
Flasche 20,00

239 Orvieto Classico Secco DOC - Cardeto - trocken
Italien, Farbe: helles Goldgelb, Rebsorte: Trebbiano, Grechetto, Verdello,
Chardonnay, Chrakteristik: delikate, zarte Minzwürze mit Aromen von
saftigen Birnen und Mirabellen. Elegant mit schmelzigem Nachhall.

0,25l 6,70
Flasche 20,00

240 Riesling ART - Willsbach - halbtrocken
Württemberg, Charakteristik: diverse Citrusaromen in der Nase setzen sich
am Gaumen mit einer anregenden Fruchtigkeit fort.

0,25l 6,70
Flasche 20,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Johann-Sattler-Str. 4 | 74564 Crailsheim
Tel.: 07951 / 29 71 632 | info@mueuethong.de | www.mueuethong.de