

เปิดตัวจัดเต็มเมนู 2024
 Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.)
 mit Tom-Yam-Paste, Zwiebeln, Morcheln, und Cashew-Nüssen

aus dem Meer

- 100. **Pla Schu-Schi** 13.00 EUR
ปลาชุฉี
 In roter Currypaste gebratenes Lachsfilet in pikant scharfer Kokosmilch-Sauce
- 101. **Pad Scha** 13.00 EUR
ผัดซ่า
 Gebratenes Zanderfilet mit Peperoni, Ingwer und Sellerie - scharf
- 102. **Pla Pad Prig** 13.50 EUR
ปลาผัดพริก
 "POMFRED FISH" mit Chillisauce, ein im ganzen servierter Fisch, süß-säuerlich scharf
- 103. **Ruam Mid Thalee** 13.50 EUR
รวมมิตรทะเล
 Gebratene Meeresfrüchte mit Gemüse - scharf
- 104. **Graprau Plamüg** 12.50 EUR
กระป๋องปลาหมึก
 Gebratener Tintenfisch mit süßem Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni - scharf
- 105. **Plamüg Gratiem** 13.50 EUR
ปลาหมึกกระเทียม
 Mariniertes Tintenfisch gebraten in Kräuterbutter mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse
- 106. **Gung Pad Pag** 13.50 EUR
กุ้งชุดผัก
 Gebratenes Mischgemüse mit Garnelen oder Tintenfisch
- 107. **Gung Samrod** 13.50 EUR
กุ้งส้มรส
 Garnelen mit Gurken, Ananas, Tomaten, in süß-saurer Sauce
- 108. **Gung Schu-Schi** 14.50 EUR
กุ้งชุฉี
 Garnelen mit roter Currypaste in pikant scharfer Kokosmilch-Sauce
- 109. **Gung Pau** 17.30 EUR
กุ้งเผา
 In Butter gebratene Königsgarnelen;
 ein ganz besonderer Traum, der Ihnen auf der Zunge zergeht

für die kleinen Gäste

- 115. **Knuspriges Hähnchenbrustfilet** 6.50 EUR
 mit Gemüse in süß-saurer Sauce
- 116. **Gebratene Mie-Nudeln** 6.50 EUR
 mit Hähnchen und Gemüse
- 117. **Fleischspieße** 6.50 EUR
 mit Pommes

für 2 Personen

- 120. Variante 1 36.50 EUR
ต้มยำ
Tom Yam
 Thailändische Nationalsuppe mit Garnelen oder Hähnchenbrustfilet - säuerlich scharf
- กุ้งส้มรส*
Gung Samrod
 Garnelen mit Gurken, Tomaten, Ananas, in süß-säuerlicher Sauce
- แกงกะหรี่ไก่*
Gäng Gahri Gai
 Gebratenes Hähnchenbrustfilet in pikanter Sauce von gelber Currypaste, mit Kartoffeln und Kokosmilch - mittelscharf
- เนื้อย่างหมู*
Nüa Namman Hoy
 Geschnetzeltes vom Rind gebraten mit Champignons, Zwiebeln, Broccoli in fein würziger Pfeffersauce

- 121. Variante 2 36.50 EUR
ต้มยำ
Tom Kha
 Delikate Kokossahnesuppe mit Garnelen oder Hähnchenbrustfilet - mittelscharf
- ไก่ชุคเค็ดนมถั่ว*
Gai Pad Med Ma Muang
 Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Nüssen
- แกงเผ็ดเป็ดข่า*
Gäng Phet Pedd Yang
 Knusprig gebratene halbe Ente in feiner Sauce von Kokosmilch und roter Currypaste - scharf
- หมูชุคพริก*
Mu Pad Prig
 Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln - scharf

für 4 Personen

- 125. Variante 1 65.00 EUR
ต้มยำ
Tom Kha
 Delikate Kokossahne-Suppe mit Garnelen oder Hähnchenbrustfilet - mittelscharf
- เปิดตัวจัดเต็มเมนู*
Pedd Priow Wan
 Knusprig gebratene halbe Ente in süß-saurer Sauce
- ชุคกุ้งเส้น*
Pad Wun Sen
 Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Morcheln, Bambussprossen und Zwiebeln
- แกงส้มปลาช่อน*
Gäng Sabparod Gai
 Curry vom Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch-Sauce, mit Basilikum und Ananas - süßlich-scharf
- เนื้อย่างหมู*
Nüa Naam Man Hoy
 Geschnetzeltes vom Rind, gebraten mit Champignons und Zwiebeln in einer fein würzigen Pfeffersauce

- 126. Variante 2 65.00 EUR
ชุกว้างรวม
Kong Wang Ruam
 Gemischte Vorspeisenplatte mit Krebsfleisch, Garnelen, Maisbällchen, Frühlingsrollen und Papaya-Salat
- ชุคก๋วยเตี๋ยว*
Pad Mie Lüang
 Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Bambussprossen und Sojabohnensprossen
- หมูย่างเนื้อ*
Pa Näng Nüa
 Rindfleisch mit Kokosmilch und Bohnen - scharf
- ไก่ชุคเค็ดนมถั่ว*
Gai Pad Med Ma Muang
 Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Paprika und Zwiebeln
- เปิดตัวรวม*
Pedd Grob
 Knusprig gebratene halbe Ente und verschiedenes Gemüse

Nachspeisen

- 131. **Kluai Thot** 3.70 EUR
กล้วยทอด
 Gebackene Banane mit Honig
- 133. **Pollamai Ruam** 5.70 EUR
ผลไม้รวม
 Gemischter Obstteller nach Saison

Alle Preisangaben in Euro inklusive MwSt. Stand 07.2009

Thailändisches Spezialitäten Restaurant
Krua-Thai



ร้านอาหารครัวไทย



Haller Str. 33 · 73479 Ellwangen

Tel. (0 79 61) 96 81 24

Inhaber Eugen Zeller

Öffnungszeiten:
 Mo. 17.30 - 24.00 Uhr
 Dienstag Ruhetag
 Mi bis Sa. 17.30 - 24.00 Uhr
 So. und Feiertags 11.30 - 14.00 Uhr
 17.30 - 24.00 Uhr
 Warme Küche bis 22.00 Uhr

Suppen		
1. <i>แกงจืด</i>	Gäng Dschüd Klare Fleischbrühe mit Hähnchenbrustfilet, Sojabohnensprosslinge, Glasnudeln und Morcheln	3.70 EUR
2. <i>แกงจืดหัว</i>	Glow Naam Thailändische Maultaschensuppe	3.70 EUR
3. <i>ต้มยำ</i>	Tom Yam Thailändische Nationalsuppe - säuerlich scharf	
4.	a) mit Hähnchenbrustfilet	3.70 EUR
5.	b) mit Garnelen	4.20 EUR
5. <i>ต้มยำ</i>	Tom Kha Delikate Kokossahne-Suppe - mittelscharf	
6.	a) mit Hähnchenbrustfilet	4.00 EUR
7.	b) mit Garnelen	4.70 EUR
7. <i>น้ำแดง</i>	Pho Teak für 2 Personen Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Garnelen, Miesmuscheln, Krebsfleisch, Tintenfisch und Thai-Basilikum - säuerlich scharf	8.50 EUR

Vorspeisen		
16. <i>แกงจืดทอด</i>	Glow Thot Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch	3.90 EUR
17. <i>ปอเปี๊ยะ</i>	Poh Pler 3 Frühlingsrollen	3.90 EUR
18.	a) gefüllt mit Schweinefleisch, Gemüse und Glasnudeln	
18. <i>เต้าหู้ไก่</i>	b) gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Tofu (vegetarisch)	4.70 EUR
19. <i>ขมิ้นไก่</i>	Sate´ Gai Hähnchenbrustfilet mit Erdnußsauce	4.70 EUR
19. <i>ขมิ้นไก่</i>	Kong Wang Ruam für 2 Personen Gemischte Vorspeisenplatte mit Krebsfleisch, Garnelen Maisbällchen, Frühlingsrollen und Karotten-Salat	10.90 EUR

Salat		
30. <i>สลัดผัก</i>	Salat Pag Gemischter grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	4.00 EUR
31. <i>ยำหัวปลี</i>	Yam Wun Sen Pikanter Glasnudelsalat mit Schweinefleisch, Ingwer, Morcheln und Zwiebeln - säuerlich scharf	4.50 EUR
32. <i>ยำเห็ด</i>	Yam Nüer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Korianderblättern - säuerlich scharf	5.00 EUR
33. <i>ถ่าน</i>	Laab Gai Hühnerfleisch gehackt mit thailändischen Gewürzkräutern - mittelscharf	5.00 EUR
34. <i>สลัดกุ้ง</i>	Salat Gung Gemischter Salat mit Schrimpscocktail	4.90 EUR
35. <i>ส้มตำไทย</i>	Som Tam Thai "Papaya-Salat" nach Art des Hauses mit Schrimps, Tomaten und Knoblauch - scharf	5.20 EUR
36. <i>ยำทะเล</i>	Yam Thalee Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Miesmuscheln, Krebsfleisch und Tintenfisch - säuerlich scharf	5.50 EUR

Reis- und Nudelgerichte		
40. <i>ข้าวผัด</i>	Khao Pad Krua Thai Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln (auch Vegetarisch ohne Fleisch möglich)	9.90 EUR
41. <i>ข้าวผัดทะเล</i>	Khao Pad Kra-Prau Ruammit Gebratener Reis mit Meeresfrüchte, Peperoni und Gemüse	11.50 EUR
42. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Mie Luang Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Bambussprossen, Karotten, Zwiebeln und Sojabohnen (auch Vegetarisch ohne Fleisch möglich)	9.90 EUR
43. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Mie Kie Mao Ente auf gebratenen Mie-Nudeln oder Glasnudeln, mit Gemüse, Thai-Basilikum und scharfer Chilli-Sauce	12.50 EUR
44. <i>ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย</i>	Gwoy Tiew Pad Thai Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Bohnensprossen, Erdnüssen und Eiern	12.50 EUR

Vegetarisch		
50. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Ruam Pag Gebratenes Mischgemüse, frisch vom Markt mit Mandelüberguß	10.50 EUR
51. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Prig Tau Hu Gebackener Sojaquark mit roter Currypaste in Kokossahne und Gemüse - mittelscharf	10.50 EUR
52. <i>เต้าหู้สามรส</i>	Tau Hu Samrod Süß-sauer gebratenes TOFU mit Tomaten, Gurken und Ananas	10.50 EUR
53. <i>แกงจืดหัวปลี</i>	Gäng Kiow Wan Pag Gebratenes Mischgemüse in grüner Currypaste und Kokossahne - mittelscharf	10.50 EUR
54. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Poy Sein Gebratenes Gemüse mit Glasnudeln, Morcheln und Lauchzwiebeln	10.00 EUR

vom Schwein		
60. <i>หมูสามรส</i>	Mu Sam Rod Süß-saures Schweinefleisch oder Hühnerfleisch mit Gurken, Ananas, Tomaten und Zwiebeln	10.50 EUR
61. <i>หมูผัดพริก</i>	Mu Pad Prig Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Zwiebeln und Peperoni - scharf	11.50 EUR
62. <i>หมูผัดขิง</i>	Mu Pad King Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Lauchzwiebeln	11.50 EUR
63. <i>หมูผัดพริกขิง</i>	Mu Pad Prig King Gebratenes Schweinefleisch in rote Currypaste, Ingwer mit Bohnen und grünem Pfeffer	12.00 EUR
64. <i>หมูแดง</i>	Pa Näng Schweinefleisch mit Kokosmilch und Bohnen - scharf	12.50 EUR
70.	Gäng Sabparod Gai	11.50 EUR

67. <i>แกงจืดใบเตย</i>	Curry vom Hähnchenbrustfilet in Kokossahne-Sauce mit Basilikum und Ananas - süßlich scharf	71. Gäng Gahri Gai Gebratenes Hähnchenbrustfilet in pikanter Sauce von gelber Currypaste und Kokosmilch, mit Kartoffeln, Zwiebeln - mittelscharf	12.00 EUR
68. <i>แกงจืดหัวปลี</i>		72. Gäng Kiow Wan Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch in einer feinen Sauce von Kokossahne, Basilikum, thailändischen runden Auberginen und grüner Currypaste - mittelscharf	12.00 EUR
69. <i>แกงจืดหัวปลี</i>		73. Gai Pad Pag Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mischgemüse	11.30 EUR
70. <i>แกงจืดหัวปลี</i>		74. Gai Pad Med Ma Muang Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Nüssen, Paprika, und Zwiebeln	12.30 EUR
71. <i>แกงจืดหัวปลี</i>		75. Gai Pad Kra-Prau Gehacktes Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Peperoni, Bambussprossen und Thai-Basilikum	12.50 EUR

vom Rind		
80. <i>แกงบัว</i>	Gäng Pha Geschnetzeltes vom Rind mit Peperoni, Bambus, Bohnen, Karotten und Basilikum - scharf	11.00 EUR
81. <i>แกงจืดหัวปลี</i>	Gäng Masaman Geschnetzeltes vom Rind mit Masaman Curry serviert; mit, Kartoffeln und Erdnusskernen, in Kokosmilch Sauce - mittelscharf	11.50 EUR
82. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Kra-Prau Nüa Gehacktes Rindfleisch mit süßem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Zwiebeln - scharf	12.50 EUR
83. <i>แกงจืดหัวปลี</i>	Nüa Naam Man Hoy Geschnetzeltes vom Rind, gebraten mit Champignons, Broccoli und Zwiebeln in einer fein würzigen Pfeffersauce	11.50 EUR
84. <i>ผัดผัสดูแล</i>	Pad Pah Raab Gebratenes Rindfleisch in fein würziger Knoblauch und Zitronengras-Sauce - scharf	12.50 EUR

Ente		
90. <i>เป็ดทอด</i>	Pedd Groob Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.) mit verschiedenem Gemüse in Sojasauce	13.00 EUR
91. <i>เป็ดทอด</i>	Pedd Paloh Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.) mit Broccoli, in Koriandersauce	13.00 EUR
92. <i>เป็ดทอด</i>	Pedd Priow Wan Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.) in süß-saurer Sauce	13.00 EUR
93. <i>แกงจืดหัวปลี</i>	Gäng Phet Pedd Yang Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.) in einer feinen Sauce von Kokosmilch und roter Currypaste	14.00 EUR
94. <i>เป็ดทอด</i>	Pedd Pad Prig Knusprig gebratene halbe Ente (ca. 250 gr.) mit Bambus, Peperoni, Zwiebeln und Thai-Basilikum - scharf	13.50 EUR
95. <i>แกงจืดหัวปลี</i>	Pedd Pad Med Ma Muang	13.00 EUR