



## Kulinarische Leckerbissen der vietnamesischen & thailändischen Küche

VinaThai Restaurant  
Schmiechastrasse 50  
72458 Albstadt-Ebingen  
Tel.: 07431 – 3067269  
E-Mail: info@vinathai.de  
www.vinathai.de

Öffnungszeiten:  
Dienstag – Sonntag  
11:00 – 14:30 Uhr  
17:00 – 22:00 Uhr

### Vorspeisen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>VinaThai Platte</b> (für 2 Personen)<br>Warme Vorspeisenkombination (siehe 3, 4, 5, 6)   | 9,80 € |
| 2 | <b>Sate Gai</b> (2 Stk.)<br>Hühnerfleischspießchen mit würziger Erdnuss-Soße.   | 4,50 € |
| 3 | <b>Giaow Grob</b> (4 Stk.)<br>Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Garnelen, serviert mit süß-saurer Soße.   | 4,50 € |
| 4 | <b>Gung Tord Maprau</b> (3 Stk.)<br>Krabben in Teigmantel gebraten, serviert mit süß-saurer Soße.   | 5,00 € |
| 5 | <b>Cha Gio Chay</b> (5 Stk.)<br>Mini Frühlingsrolle mit Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße.  | 3,00 € |
| 6 | <b>Cha Gio</b> (2 Stk.)<br>Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hähnchen, Gemüsestreifen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurer Soße.   | 3,50 € |
| 7 | <b>Goi Cuon</b> (2 Stk.)<br>Frische Sommerrollen in Reispapier eingerollt, mit Basilikum, Minze, Blattsalat, Reismudeln und Garnelen. Dazu Hoisin-Soße mit Erdnüsse zum Dippen. | 4,80 € |

### Salate

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | <b>Goi Ngo Sen</b><br>Lotusblütensalat mit Garnelen, Hühnerfleisch, Karotten, Gurken, Paprika, Zwiebeln mit gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern. | 8,50 € |
|----|---|--------|

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 11 | <b>Yam Wun Sen</b> (etwas scharf)<br>Glasnudelsalat mit Garnelen und frischem thailändischem Koriander. Pikant zubereitet.                             | 8,50 € |
| 12 | <b>Gemischter Salat</b><br>Mit Gurken, Tomaten, Karotten und Eisbergsalat und Soße.  | 4,50 € |
| 13 | <b>Goi Ga</b> (etwas scharf)<br>Salat aus frischem Spitzkohl nach vietnamesischer Art, mit Hühnerfleisch, Koriander, verfeinert mit Limetten-Dressing. | 6,90 € |

### Suppen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 22 | <b>Tom Kha Gung</b> (etwas scharf)<br>Thai-Suppe mit Garnelen, Kokosrahm, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galant, Zitronensaft und Chili. | 4,50 € |
| 23 | <b>Tom Kha Gai</b><br>Herzhafte Suppe mit Hühnchen, Kokosrahm, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galant, Zitronensaft und Chili.            | 4,00 € |
| 24 | <b>Wan Tan</b><br>Wan-Tan-Suppe mit Garnelen verfeinert mit Koriander.   | 4,50 € |
| 25 | <b>Gang Tschud Wunsen Phak</b> (vegetarisch)<br>Glasnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse.   | 3,50 € |

### THAILÄNDISCHE Hauptspeisen

#### Hühnerfleisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 30 | <b>Gaeng Khua Sabbarodd Gai</b> (etwas scharf)<br>Ein exotisches Gericht mit Hühnerfleisch, Paprika, Aubergine und Ananasstückchen in einem roten Thai-Curry.     | 11,50 € |
| 31 | <b>Gaeng Khiau Waan Gai</b> (etwas scharf)<br>Hühnerfleisch in grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße mit Bambus, Paprika, Bohnen, Aubergine und frischen Thai-Kräutern. | 11,50 € |
| 32 | <b>Gaeng Gai Nohma</b> (etwas scharf)<br>Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Bambusstreifen, Knoblauch und Gemüse.  | 11,50 € |
| 33 | <b>Gai P'riao Waan</b><br>Hühnerfleisch paniert mit Paprika, Karotten und Ananas in einer süß-sauren Soße.  | 11,50 € |
| 34 | <b>Gai Phad Khing</b> (sehr aromatisch)<br>Hühnchen gebraten mit fein geschnittenem Ingwer, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln.                                 | 11,50 € |

#### Entenfleisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 40 | <b>Gaeng Khua Pedd</b> (etwas scharf)<br>Knusprige Ente auf rotem Thai-Curry-Kokosrahmsoße mit Ananas, Lychees, Paprika, Aubergine und Thai-Basilikum. | 14,50 € |
|----|--|---------|

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 41 | <b>Gaeng Khiau Waan Pedd</b> (etwas scharf)<br>Knusprige Ente auf grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Aubergine und frischen Thai-Kräutern. | 14,50 € |
| 42 | <b>Gaeng Pedd Nohma</b> (etwas scharf)<br>Knusprige Ente auf rotem Thai-Curry, Bambusstreifen, Knoblauch und Gemüse.   | 14,50 € |
| 43 | <b>Pedd P'riao Waan</b><br>Knusprige Ente mit Lauch, Paprika, Karotten und Ananas in einer süß-sauren Soße.  | 14,50 € |
| 44 | <b>Pedd Krob Phad Phak</b><br>Knusprige Ente serviert auf frischem Gemüse der Saison aus dem Wok.  | 14,50 € |
| 45 | <b>Gaeng Paet Pedd</b> (etwas scharf)<br>Knusprige Ente auf Kokosrahmsoße und rotem Thai-Curry Paprika, Aubergine und Bambusstreifen.  | 14,50 € |

### Schweinefleisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 50 | <b>Gaeng Phet Muh</b> (etwas scharf)<br>Schweinefleisch in roter Thai-Curry-Kokosrahmsoße, Bambusstreifen, Paprika, Aubergine und frischen Thai-Kräutern.                   | 11,50 € |
| 51 | <b>Gaeng Khiau Waan Muh</b> (etwas scharf)<br>Schweinefleisch in grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Aubergine und frischen Thai-Kräutern. | 11,50 € |
| 52 | <b>Gaeng Muh Nohma</b> (etwas scharf)<br>Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Bambusstreifen, Knoblauch und Gemüse.  | 11,50 € |
| 54 | <b>Muh Phad Prig Thai</b><br>Schweinefleisch gebraten mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer.  | 12,50 € |

### Rindfleisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 60 | <b>Gaeng Phet Nuea</b> (etwas scharf)<br>Rindfleisch in rotem Thai-Curry, Kokosrahmsoße, Bambusstreifen, Paprika, Aubergine und frischen Thai-Kräutern.                            | 12,50 € |
| 61 | <b>Gaeng Khiau Waan Nuea</b> (etwas scharf)<br>Rindfleisch in grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen, Aubergine und frischen Thai-Kräutern. | 12,50 € |
| 62 | <b>Nuea Tord Gratiam Prig Thai</b><br>Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem Gemüse.  | 12,50 € |

## Garnelen

70	<b>Gäng Khua Gung</b> (etwas scharf)	15,50 €
Ein exotisches Gericht: Garnelen in Kokosrahm und rotem Thai-Curry mit Ananas, Lychees, Paprika, Aubergine und Thai-Basilikum.		
71	<b>Gang Phet Gung</b> (etwas scharf)	15,50 €
Garnelen in rotem Thai-Curry, Bambussprossen, Knoblauch und Gemüse.		
72	<b>Gung Phad Khic Mao</b> (sehr scharf)	15,50 €
Scharfe Garnelen gebraten mit Chili, Galantwurz, Zitronengras, Knoblauch mit Auberginen, grünen Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und Thai-Basilikum.		

## Vegetarisch

90	<b>Phanäng Phak</b> (etwas scharf)	9,50 €
Verschiedenes frisches Gemüse rotem Thai-Curry in Kokosrahm, Tofu und thailändischen Gewürzen.		
91	<b>Phad Phak Ruam Mid</b>	9,50 €
Verschiedenes frisches Gemüse nach Jahreszeit, gebraten mit Tofu.		
92	<b>Khao Phad Phak</b>	10,50 €
Gebratener Reis mit Ei und verschiedenem frischem Gemüse der Saison.		
93	<b>Phad Tai Phak</b>	11,50 €
Gebratene Reisnudeln mit verschiedenem frischem Gemüse der Saison, Ei, Sojakeimlingen, Tofu und Frühlingzwiebeln, bedeckt mit gehackten Erdnüssen.		

## Gebratener Reis

### Khao Phad

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Zwiebeln und Lauch.

100	<b>Khao Phad Gai</b> (mit Hähnchenbrustfilet)	12,50 €
101	<b>Khao Phad Pedd</b> (mit knuspriges Entenfleisch)	14,50 €
102	<b>Khao Phad Gung</b> (mit Garnelen)	15,50 €

## Gebratene Nudeln

### Phad Tai

Gebratene Reisnudeln mit verschiedenem frischem Gemüse der Saison, Ei, Sojakeimlingen und Frühlingzwiebeln, bedeckt mit gehackten Erdnüssen.

103	<b>Phad Tai Gai</b> (mit Hähnchenbrustfilet)	12,50 €
104	<b>Phad Tai Pedd</b> (mit knuspriges Entenfleisch)	14,50 €
105	<b>Phad Tai Gung</b> (mit Garnelen)	15,50 €

## VIETNAMESISCHE Hauptspeisen

V1	<b>Pho Ga</b>	10,50 €
Eine sehr bekannte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Hühnerbrühe, zarter Hühnerbrust, frischem Koriander und Zitronenblättern. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.		
V2	<b>Pho Bo</b>	10,50 €
Eine sehr leichte Spezialität, die in Vietnam zu allen Tageszeiten gerne gegessen wird. Kurz blanchiertes Rinderfilet mit Reisbandnudeln in feiner Brühe mit frischem Koriander und Ingwer. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.		
V3	<b>Bun Bo Nam Bo</b> (leicht scharf)	10,50 €
Traditionelle Rindfleisch-Nudeln, aus der südlichen Mekong-Delta-Region. Zarte gebratene Rindfleischscheiben mit Reismudeln, frischen exotischen Kräutern in herzhafter Fischsoße. Nach Rezept des Hauses serviert, garniert mit Erdnussstückchen und gerösteten Zwiebeln.		
V4	<b>Bun Cha Gio</b>	10,50 €
Ein populäres Nudelgericht Saigons, eine geschmackvolle Mischung aus gebackenen Frühlingssrollen, Eisbergsalat, Sojasprossen und Reismudeln, verleiht diesem Gericht einen einzigartigen Geschmack. Abgeschmeckt mit Nuoc mam Soße, fein gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Basilikum und Minze.		
V7	<b>Bun Tofu</b> (vegetarisch)	9,50 €
Reis-vermicelli, serviert mit Tofu, Gurken, Salat, frischen Kräutern, dazu hausgemachte Fischsauce zum selber beträufeln.		
V8	<b>Bun Bo Dac Biet</b>	13,50 €
Das Gericht V3 mit gebackene Vietnamesische Frühlingssrolle.		

## Mittagskarte (Di – Fr: 11:00 – 14:30 Uhr) Ausser Feiertags

Bitte entnehmen Sie die Beschreibung und alle Zutaten zu den Gerichten aus der gleichen Nummer ohne „M“ davor.

## Vorspeisen

M5	<b>Cha Gio Chay</b> (5 Stk.)	2,80 €
M6	<b>Cha Gio</b> (2 Stk.)	3,00 €
M7	<b>Goi Cuon</b> (2 Stk.)	3,80 €
M12	<b>Gemischter Salat</b>	3,50 €
M23	<b>Tom Kha Gai</b>	3,00 €
M25	<b>Gang Tschud Wunsen Phak</b> (vegetarisch)	3,00 €

## Hühnerfleisch

M30	<b>Gaeng Khua Sabbarodd Gai</b> (etwas scharf)	6,80 €
M32	<b>Gaeng Gai Nohma</b> (etwas scharf)	6,80 €
M33	<b>Gai Prio Waan</b>	6,80 €

## Entenfleisch

M42	<b>Gaeng Pedd Nohma</b> (etwas scharf)	8,80 €
M43	<b>Pedd Prio Waan</b>	8,80 €
M45	<b>Gaeng Paet Pedd</b> (etwas scharf)	8,80 €

## Vegetarisch

M90	<b>Phanäng Phak</b> (etwas scharf)	5,80 €
M91	<b>Phad Phak Ruam Mid</b>	5,80 €
M92	<b>Khao Phad Phak</b>	5,80 €

## Gebratene Nudeln

M111	Mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,80 €
M112	Mit knusprige Entenfleisch	8,80 €

## VIETNAMESISCHE Hauptspeisen

MV1	<b>Pho Ga</b>	7,50 €
MV2	<b>Pho Bo</b>	7,50 €
MV3	<b>Bun Bo Nam Bo</b> (leicht scharf)	7,50 €
MV4	<b>Bun Cha Gio</b>	7,50 €