



[instagram.com/maithai.restaurant/](https://www.instagram.com/maithai.restaurant/) 

[Facebook.com/maithai.thaifood](https://www.facebook.com/maithai.thaifood) 

maithai-restaurant.de 

Herzlich Willkommen

im Mai Thai Weißenhorn

Herzlich Willkommen im thailändischen Restaurant in Weißenhorn - dem Ort für alle, die auf der Suche nach authentischen, exotischen Aromen sind! Wir sind stolz darauf, Ihnen eine köstliche Auswahl an traditionellen Gerichten aus Thailand zu bieten, die mit den frischesten Zutaten und Gewürzen zubereitet werden. Egal, ob Sie unser Restaurant besuchen oder Gerichte mitnehmen möchten, wir garantieren Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Unser Menü umfasst eine Vielzahl von Gerichten, die von scharf bis mild reichen und für jeden Geschmack etwas bieten. Wir verwenden nur die besten Zutaten und Gewürze, um sicherzustellen, dass jedes Gericht ein Geschmackserlebnis ist. Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl der besten Gerichte zu helfen, die Ihren Wünschen entsprechen.





Mittagsmenü

Vorspeise

M01 Frühlingsrollen veg. 2,3,4,M **7.5**

Hauptspeisen

Gelbes Curry (mild) mit Duftreis 1,2,3,4

M03 Tofu **9.9**

M04 Hähnchenfleisch **9.9**

M06 Rinderroastbeef **9.9**

M07 knusprige Entenbrust **9.9**

M08 Garnelen **11.0**

Rotes Curry (scharf) mit Duftreis 1,2,3,4

M09 Tofu **9.9**

M10 Hähnchenfleisch **9.9**

M12 Rinderroastbeef **9.9**

M13 knusprige Entenbrust **9.9**

M14 Garnelen **11.0**

Cashewnuss Gericht mit Duftreis 2,4,K

M15 Tofu **9.9**

M16 Hähnchenfleisch **9.9**

M18 Rinderroastbeef **9.9**

M19 knusprige Entenbrust **9.9**

M20 Garnelen **11.0**

Pad Krapau mit Duftreis (bitte Schärfegrad in % angeben)

mit (Peperoni, Chili, Bambus, Bohnen, Knoblauch, Basilikum u. Soja-Braten-Sauce) 2,4,5

M21 Hähnchenfleisch **9.9**

M22 Rinderroastbeef **9.9**

*alle Preise verstehen sich in Euro.
Mittagsmenü gilt nicht an Sonn- und Feiertagen.

Mittagsmenü



Hauptspeisen

Phad Thai

Gebratene Reismudeln mit Erdnüssen, Sojasprossen, Schnittlauch, Limettensaft u. Ei

1,2,4,A,H,M

M23 Tofu	9.9
M24 Hähnchenfleisch	9.9
M26 Rinderroastbeef	9.9
M27 knusprige Entenbrust	9.9
M28 Garnelen	11.0

Bamee

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und Sojasprossen

2,4,A,M

M35 Tofu	9.9
M36 Hähnchenfleisch	9.9
M38 Rinderroastbeef	9.9
M39 knusprige Entenbrust	9.9
M40 Garnelen	11.0

Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

2,4,A,M

M41 Tofu	9.9
M42 Hähnchenfleisch	9.9
M44 Rinderroastbeef	9.9
M45 knusprige Entenbrust	9.9
M46 Garnelen	11.0

*alle Preise verstehen sich in Euro.

Mittagsmenü gilt nicht an Sonn- und Feiertagen.



Vorspeisen

Leckere thailändische Starter: Wir haben für jeden Geschmack das Richtige.
Genießen Sie den perfekten Start in Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns.

1 Popia Thod sai Pak	7,5
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, verschiedenem Gemüse und süß-saurem Dip (2 Stück)	2,3,4,M
2 Popia Thod sai Gai	7,5
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Morcheln, verschiedenem Gemüse und süß-saurem Dip (2 Stück)	2,3,4,M
3 Pak Chup Blaeng	7,4
In Teig frittiertes Gemüse mit süß-saurem Dip	2,4,1,I
5 Giow Thod	8.1
Knusprig frittierte Reisteigtaschen mit pikanter Hähnchenfleisch Füllung und süß-saurem Dip	2,4
7 Gai Saté	10.2
Hähnchenfleisch Spieße mit Erdnuss Sauce (3 Stück)	1,2,4,5,H
9 Thad Thai - gemischter Vorspeisenteiler	14.2
Hähnchenfleisch Spieße (3 Stück), Frühlingsrolle (1 Stück), frittiertes Hähnchenflügel (1Stück) und gebackene Wantans (2 Stück) mit 2 verschiedenen Dips	1,2,4,5,C,M

*alle Preise verstehen sich in Euro.



Vorspeisen

(Gewünschten Schärfegrad bitte in % angeben)

Leckere thailändische Starter: Wir haben für jeden Geschmack das Richtige.
Genießen Sie den perfekten Start in Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns.

Larb

Warmer Fleischsalat auf Salatblättern mit Galgant, zerstoßenem, geröstetem Klebereis, Limettensaft, Minze, Koriander, getrocknete Chilis und frischen Thaikräutern 2,4,5

11 Larb Gai	mit gehacktem Hühnerfleisch	12.7
12 Larb Nüa	mit gehacktem, erlesenem Rinderroastbeef	12.7

Yam

Lauwarmer Salat mit frischen Kräutern, Limettensaft, Minze, Chili, Koriander, roten Zwiebeln und Knoblauch 1,2,4,5

14 Yam Gung	Garnelensalat	15.9
15 Yam Wunsen Gai	Glasnudelsalat mit Hähnchenfleisch	12.7
16 Yam Wunsen Gung	Glasnudelsalat mit Garnelen	15.9

17 Som Tam

Papayasalat mit grünen Papayastreifen, Karotten, Erdnüssen, Tamarinde, Knoblauch, Limettensaft und Chili

2,4,5,H



Suppen

Unsere traditionell thailändischen Suppen sind authentisch gekocht nicht nur in der kalten Jahreszeit ein Leckerbissen

Tom Yam Suppen

Klare Suppen mit Limettenblättern, Galgant, Limettensaft, Zitronengras und Champignons

2,4,E

18 Tom Yam Hät: Vegetarische Suppe

6.9

19 Tom Yam Gai: Hühnersuppe

C, N

7.7

20 Tom Yam Gung: Suppe mit Garnelen

8.5

Tom Kha Suppen

Leicht cremige Suppen mit Kokosmilch, Limettenblättern, Galgant, Limettensaft, Zitronengras und Champignons

2,4,E

21 Tom Kha Hät: Vegetarische Suppe

6.9

22 Tom Kha Gai: Hühnersuppe

C, N

7.7

23 Tom Kha Gung: Suppe mit Garnelen

8.5

144 Guaytiaw Nüa

13.9

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, thailändische Kräuter und Sojasprossen

4,I,C,B,M,N



Beilagen

Auch für Kinder geeignet.

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert.

Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Jede zusätzliche Beilage nach Preis:

121 Kao Niau		6.0
Gedämpfter Klebereis		
122 Kao		4.5
Duftreis		
123		9.0
Halbe Portion gebratene Eiernudeln mit Gemüse	2,4,A	
124		8.0
Halbe Portion gebratene Eiernudeln ohne Gemüse		
125		3.5
Erdnuss- oder Seafood- oder süß-saure Sauce	2,4,A	



Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Bratgerichte

Pad Pak

Gebratenes Fleisch mit Gemüse in feiner Bratensauce 2,4,I,C

42 Gai Hähnchenfleisch	20.9
53 Nüa Rindfleisch	22.3
64 Bed Knusprige Ente	23.9
84 Gung Gebratene Garnelen	28.9

Pad Met Mamuang

Gebratenes Fleisch mit Zwiebeln, Austernpilzen,
Champignons, Peperoni und Cashewkernen in delikater Sauce 2,4,K,I

43 Gai Hähnchenfleisch	20.9
54 Nüa Rindfleisch	22.3
65 Bed Knusprige Ente	23.9

Pad King

Gebratenes Fleisch mit Ingwer, Morcheln, Lauch,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce 2,4,I

44 Gai Hähnchenfleisch	20.9
55 Nüa Rindfleisch	22.3
66 Bed Knusprige Ente	23.9

Pad Pried Wan

Gebratenes Fleisch mit Gemüse, Morcheln und Ananas in
süß-saurer Sauce 2,4,I

45 Gai Hähnchenfleisch	20.9
56 Nüa Rindfleisch	22.3
67 Bed Knusprige Ente	23.9

*alle Preise verstehen sich in Euro.



Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Pad Krapau (bitte Schärfe Grad in % angeben)

Gebratenes Fleisch mit Peperoni, Chili, Bohnen,
Knoblauch, Basilikum, rote Zwiebeln und Limettensaft 2,4,I,C

46 Gai Hähnchenfleisch	20.9
57 Nüa Rindfleisch	22.3
68 Bed Knusprige Ente	23.9
83 Gung Gebratene Garnelen	28.9

Pad Nam Mamuang

Knusprige Ente in einer hervorragenden Mango-
Orangen-Sauce mit verschiedenem Gemüse 2,4,6,I

71 Bed Knusprige Ente	23.9
------------------------------	-------------

Grob Sei Pak

Extra große Portion knusprige Ente mit Gemüse
und 2 Saucen zur Auswahl von folgenden drei:
a) Bratensoja-Sauce b) süß-saure Sauce c) roter Curry-Sauce 2,4,6,I,M

72 Bed Knusprige Ente	24.9
------------------------------	-------------



Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Currys

Gaeng Kiow Wan mittelscharf

Grünes Curry mit Bambus, Bohnen, Auberginen, Peperoni und Gemüse

2,3,4,I,C

49 Gai Hähnchenfleisch	20.9
60 Nüa Rindfleisch	22.3
74 Bed Knusprige Ente	23.9
88 Gung Garnelen	28.9
79 Pla Fisch	22.3

Gaeng Lüang mild und cremig

Gelbes Curry mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

2,3,4,I,C

50 Gai Hähnchenfleisch	20.9
61 Nüa Rindfleisch	22.3
75 Bed Knusprige Ente	23.9
89 Gung Garnelen	28.9
80 Pla Fisch	23.9

Gaeng Phet scharf

Rote, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pommeranzblättern, Chili, Auberginen und Basilikum

2,3,4,I,C

51 Gai Hähnchenfleisch	20.9
62 Nüa Rindfleisch	22.3
76 Bed Knusprige Ente	23.9
90 Gung Garnelen	28.9
81 Pla Fisch	23.9

73 Gaeng Phet Bed Yang

Knusprige Ente in milder roter Kokoscreme verfeinert mit Lychees und Ananas in delikater, süßlicher Sauce

2,4,6,8,I

*alle Preise verstehen sich in Euro.



Hauptspeisen

Bratreisgerichte

Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

1,2,4,A,H,M,C

115 Jea Vegetarisch	15.9
116 Gai mit Hähnchenfleisch	15.9
118 Nüa mit Rindfleisch	15.9
119 Bed mit Ente	16.5
120 Gung mit Garnelen	16.5

Nudelgerichte

Bamee

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und Sojasprossen

2,3,4,I,C

91 Jea Vegetarisch	15.9
92 Gai mit Hähnchenfleisch	15.9
94 Nüa mit Rindfleisch	15.9
95 Bed mit Ente	16.5
96 Gung mit Garnelen	16.5

Phad Thai

Gebratene Reismudeln mit Erdnüssen, Sojasprossen, Schnittlauch, Limettensaft und Ei

2,3,4,I,C

97 Jea Vegetarisch	15.9
98 Gai mit Hähnchenfleisch	15.9
100 Nüa mit Rindfleisch	15.9
101 Bed mit Ente	16.5
102 Gung mit Garnelen	16.5

*alle Preise verstehen sich in Euro.



Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Fischgerichte

EMPFEHLUNG DES HAUSES



77 Pla Lui Suan

Ganzer gebratener Buntbarsch mit Limettensaft, rote Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Pomeranzblätter, Minze, Erdnüsse und frische Chilis

B

26.9

78 Pla Sam Rod

Ganzer gebratener Buntbarsch mit drei Geschmacksrichtungen: süß, scharf und säuerlich

B

26.9

vegetarische und vegane Gerichte

126 Gaeng Kiow Warn mittelscharf

Grünes Curry mit Bambus, Bohnen, Peperoni und Gemüse

3,4

19.8

127 Gaeng Kiow Warn mit Tofu

Grünes Curry mit Tofu, Bambus, Bohnen, Peperoni und Gemüse

3,4

19.8

128 Gaeng Lüang mild und cremig

Gelbes Curry mit Frühlingzwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

3,4

19.8

129 Gaeng Lüang mit Tofu scharf

Gelbes Curry mit Tofu, Frühlingzwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

3,4

19.8

130 Gaeng Phet scharf

Rote, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pomeranzblättern, Chili und Basilikum

3,4

19.8

131 Gaeng Phet mit Tofu scharf

Rote, sehr pikante gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pomeranzblättern, Chili und Basilikum

3,4

19.8

132 Gebratenes Gemüse in delikater Sauce

3,4, l

19.8

133 Gebratenes Gemüse mit Tofu in delikater Sauce

3,4, l

19.8

*alle Preise verstehen sich in Euro.

Special



134 Bangkok Menü Zubereitung ab 1 Person

pro Person 34.0

VORSPEISE

Popia Thod sai Pak *oder*
Frühlingsrolle
vegetarisch o. mit
Hähnchenfleisch
2,3,4,M

Tom Kha Gai
Hühnerfleischsuppe mit
Kokosnussmilch, Gewürzen
und Champignons
2,4,E,C,N

HAUPTGERICHTE

Knusprige Ente
mit verschiedenem Gemüse, Champignons und
Thaigewürzen in einer leckeren Sauce 2,3,4,I
und

Gaeng Kiow Warn Nüa
(leicht scharf) Grünes Curry mit Rindfleisch, Bambus,
Bohnen, Auberginen und Peperonis 2,3,4,I

DESSERT

Gemischtes Eis *oder*
(Schoko, Vanille,
Erdbeer)
D,6

Glua Thod mit Eiscreme
Im Teigmantel
gebackene Banane mit
Vanilleeis und Honig
D,6



Desserts

Versüßen Sie Ihren Besuch mit unseren leckeren Nachspeisen. Ob traditionell thailändisch oder einen leckeren Eisteller - hier werden Sie fündig.

137 Mamuang - Jogert	7.9
Kühles Mango-Dessert mit Zimt, Yoghurt und Honig	D,6
138 Gluah Tod mit Eiscreme	8.5
Im Teigmantel gebackene Banane mit Vanille-Eis und Honig	D,6
139 Kau Niau Mamuang	8.8
Süßer Milchreis mit frischen Mangoscheiben und Kokoscreme	D,6
140 Sesambällchen	7.5
mit roter Bohnenpaste und Vanille-Eis	F,6,D
142 Gemischtes Eis	6.5
(Vanille, Schoko, Erdbeer)	D, 6

Allergene

A = Eier
B = Fisch
C = Krebstiere
D = Milch
E = Sellerie
F = Sesamsamen
G = Schwefeldioxid u. Sulfite
H = Erdnüsse
I = Glutenhaltiges Getreide
J = Lupine
K = Schalenfrüchte
L = Senf
M = Sojabohnen
N = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe
2 = Konservierungsstoffe
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Geschwefelt
6 = Süßungsmittel
7 = Phosphat
8 = Milcheiweiß
9 = Koffeinhaltig
10 = Chininhaltig
11 = Phenylalaninquelle
12 = Sulfite
13 = Säuerungsmittel

*alle Preise verstehen sich in Euro.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

213/215 Mineralwasser classic naturell	0,4 L		3.6
217/219 Coca Cola normal light	0,4 L	1,9,3,11	4.6
221/223/225 Spezi Fanta Sprite	0,4 L	1,9,3,11	4.6
237/239 Teinacher classic naturell	0,75 L		6.9
202 Autenrieder Drive alkoholfrei	0,5 L		4.4

Fruchtsäfte

241 Apfelsaft	0,4 L		4.7
243 Orangensaft	0,4 L		4.7
245 Traubensaft	0,4 L		4.7
247 Johannisbeernektar	0,4 L		4.7
249 Ananassaft	0,4 L		4.7
251 Lycheenektar	0,4 L		5.2
253 Maracujanektar	0,4 L		5.2
255 Mangonektar	0,4 L		5.2
233 Saftschorle mit Apfel-, Orangen-, Trauben-, Ananas-, Johannisbeer-Saft bzw. Nektar	0,4 L		4.5
235 Saftschorle mit Lychee-, Maracuja-, Mango-Saft bzw. Nektar	0,4 L		5.0



Getränke

Warme Getränke (Tee)

256 Schwarzer Tee	1 Kanne	5.5
257 Grüner Tee	1 Kanne	5.5
258 Jasmin Tee	1 Kanne	5.5
259 Ingwer Tee	1 Kanne	5.5

Warme Getränke (Kaffee)

260 Café Crème	9, D	3.5
262 Cappuccino	9, D	3.7
263 Espresso	9, D	3.0
264 Latte Machiatto	9, D	3.9

Alkoholische Getränke

201 Autenrieder Urtyp Hell	0,5 L	4.4
204 Autenrieder Urtyp dunkles Weizen	0,5 L	4.4
205 Autenrieder Ernteweizen, leicht	0,5 L	4.4
206 Autenrieder Weizen alkoholfrei	0,5 L	4.4
207 Autenrieder Pils	0,33 L	3.9
208 Radler	0,5 L	4.2
209 Cola-Weizen	0,5 L	4.4
210 Russen-Weizen	0,5 L	4.4
211 Thailändisches Singha Bier	0,33 L	5.1

Aperitif mit Alkohol

326 Aperol Sprizz	1	6.9
327 Hugo		6.9
328 Campari Orange oder Soda	10	6.9

*alle Preise verstehen sich in Euro.

Getränke

Wein

WEISSWEINE

266 **Riesling QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**
Pfalz, Deutschland | Trocken
ein erfrischender Tropfen mit fruchtiger Finesse, der Ihre Gaumen mit harmonischer Leichtigkeit umschmeichelt.

268 **Grauburgunder QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**
Pfalz, Deutschland | Trocken
eine verführerische Fusion aus Apfel und Birne mit einem fruchtig-würzigem Geschmack.

269 **Sauvignon Blanc QbA** 0,2 L | 0,75 L **6.3 | 25.9**
Pfalz, Deutschland | Trocken
ein trockener Weißwein, der mit mineralischer Eleganz und exotisch fruchtiger Fülle den Charakter des Kalksteinterroirs meisterhaft einfängt.

265 **Weißweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**

ROTWEIN

277 **Merlot** 0,2 L | 0,75 L **5.4 | 23.9**
Pays d'oc, Frankreich | Trocken
ein eleganter Tropfen mit vollmundiger Frucht und würzigen Untertönen.

274 **Rotweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**

ROSEWEIN

282 **Spätburgunder QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**
Pfalz, Deutschland | Trocken
ein Rosewein mit intensiven Aromen von roten Beeren und einem frischen, vollmundigen Geschmack.

281 **Roseweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**



Es gibt was zu feiern?

Stoßen Sie an ...

0,75 L

23.5

... mit Aromen von Himbeeren und feiner Perlage ist der Crémant de Loire von Michel Laurent ein exzellenter Aperitif, der auch zum Dessert oder zur Feier besonderer Momente passt.

*alle Preise verstehen sich in Euro.