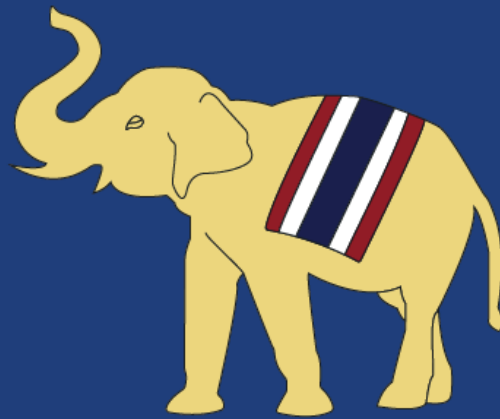


THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN



Mai Chang Thai

SPEISEN - CATERING - KOCHKURSE

SPEISEN- & GETRÄNKE



ÖFFNUNGSZEITEN

MO-FR 11:00 - 14:00 UHR

DI-FR 17:00 - 20:00 UHR

SA, SO & FEIERTAGS GESCHLOSSEN

MAI-CHANG-THAI
INH: VANTANEE KOHLER
UNTERE HAUPTSTRASSE 16
78532 TUTTLINGEN



TEL: 07461 9661027

WHATSAPP: 0162 7012845

MAIL: INFO@MAI-CHANG-THAI.DE

SOCIAL MEDIA: @MAICHANGTHAI

WWW.MAI-CHANG-THAI.DE

WILLKOMMEN BEI MAI CHANG THAI

Sawasdee und herzlich Willkommen!

Die thailändische Küche gehört zu den vielfältigsten und aromatischsten Küchen der Welt. Sie verbindet auf einzigartige Weise süße, saure, salzige, scharfe und bittere Geschmacksrichtungen zu einer harmonischen Einheit. Jede Speise erzählt eine Geschichte – von frischen Kräutern, exotischen Gewürzen und jahrhundertealter Kochkunst.



Thailand ist ein Land der Gastfreundschaft. Essen bedeutet hier weit mehr als nur Nahrungsaufnahme – es ist ein soziales Erlebnis, ein Ausdruck von Respekt und Gemeinschaft. Familie, Freunde und Gäste versammeln sich um den Tisch, teilen Speisen und genießen gemeinsam die Vielfalt der Aromen. Diese Kultur des Miteinanders möchten wir auch bei Mai Chang Thai erlebbar machen.

Die Basis der thailändischen Küche bilden frische Zutaten: Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblätter, frischer Koriander, Chili, Thai-Basilikum und Kokosmilch. Sie verleihen unseren Gerichten ihre charakteristische Frische und Tiefe. Reis ist in Thailand mehr als nur eine Beilage – er ist Herzstück vieler Mahlzeiten und Symbol für Wohlstand und Leben.

Ob cremiges Curry, würziges Wok-Gericht oder aromatische Suppe – jedes Gericht wird mit Sorgfalt, Erfahrung und Respekt vor der Tradition zubereitet. Dabei achten wir auf Authentizität ebenso wie auf höchste Qualität der Zutaten. Viele Rezepte stammen aus der familiären Küche und wurden über Generationen weitergegeben.

Die thailändische Küche lebt vom Gleichgewicht. Ein perfektes Gericht vereint unterschiedliche Geschmacksnuancen, ohne dass eine dominiert. Dieses harmonische Zusammenspiel macht jedes Essen zu einem besonderen Erlebnis.

Gleichzeitig ist Thailand auch für seine lebendige Straßenküche bekannt – unkompliziert, frisch und voller Geschmack. Diese Verbindung aus Tradition und Lebendigkeit spiegelt sich auch in unserer Speisekarte wider.

Wir laden Sie ein, sich auf eine kulinarische Reise durch Thailand zu begeben – von den aromatischen Currys Zentral-Thailands über die würzigen Spezialitäten des Nordens bis hin zu den frischen, scharfen Einflüssen aus dem Süden des Landes.

Genießen Sie die Vielfalt, die Frische und die Leidenschaft, die in jedem unserer Gerichte steckt.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei Mai Chang Thai.

VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 1. POH PIA 1 Stück
Frische Thai Frühlingsrollen mit süß-chili Sauce
<i>Thai spring rolls serverd with sweet-chili dip</i> | 1.50€ |
| 2. SATAY 3 Stück
Hähnenspieß mit Erdnuss-Sauce
<i>Thaistyle marinated chicken cooked on skewers served with peanut dip</i> | 5.50€ |
| 3. VORSPEISEN-TELLER
2 Stck Frühlingsrolle und 2 Stck Hähnchenspiess
<i>2 spring rolls & 2 chicken sticks dip</i> | 5.50€ |

THAI SUPPEN

- | | |
|---|-------------------------|
| 4. TOM KHA GAI
Die berühmte Hähnchensuppe mit Kokosmilch, Galgant und Gemüse
<i>The famous chicken soup with coconut milk, galgant and vegetables</i> | kl. 7.50€
gr. 9.50€ |
| 5. TOM YAM GUNG
Unser Favorit Garnelensuppe mit frischem Gemüse, Tom Yam Kräutern und Kokosmilch
<i>Our favorite shrimps soup with fresh vegetables, herbs Tom Yam and coconut milk</i> | kl. 8.50€
gr. 10.00€ |

THAI SALATE

- | | |
|--|--------|
| 6. YAM NUEAH
Lauwarmer Rindfleischsalat mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Zitronen und Gemüse
<i>Warm beef salad with chili, onions, pepper, lemonjuice and vegetables</i> | 15.00€ |
| 7. YAM WUNSEN
Glasnudelsalat mit Garnelen, Erdnüsse, Chili, Zitrone, Tomate, Zwiebeln, Gemüse
<i>Vermicell salad with shrimps, peanuts, chili, pepper, lemon, onions, vegetables</i> | 12.00€ |

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

HAUPTSPEISEN

11. PHAD PRIAO WAN PED 16.00€
Ente in süß-saurer Sauce mit Gemüse
Duck in sweet sour sauce with vegetables
12. PHAD PHAK RUAMIT 13.50€
Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Hähnchen- oder Schweinefleisch in Austernsoße
Vegetables stir-fry with chicken or pork in oyster sauce
13. KHAO PHAD 13.00€
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Ei und Gemüse
Egg stir-fry rice with chicken and vegetables
14. GUI TIEW PHAD 13.50€
Gebratene Thainudeln mit Hähnchenfleisch und Gemüse
Thai noodles stir-fry with chicken and vegetables
16. GÄNG GRARI GAI  14.00€
Hähnchenfleisch in gelbem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Karotten
Chicken in yellow curry, coconut milk, potatoes and carrots
17. GAI PHAD MAMUANG HIMAPAN 14.00€
Hähnchenfleisch in Tomatenmarksoße mit Cashew Nüssen und Gemüse
Chicken in tomato paste sauce with cashew nuts and vegetables
18. GAI PHAD PRIK GÄNG 14.00€
Hähnchenfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Cashew Nüssen
Chicken with red curry coconut milk, vegetables and cashew nuts and vegetables

Extra Portion Reis: 2,50 € | **Schülerpreis:** -2,00 €
Sonderwünsche: 2,50 € | **Kleine Portion:** -1,00 €

Alle Gerichte sind auch vegetarisch, vegan und glutenfrei möglich. Gerne kochen wir individuell nach Kundenwunsch.

Verpackungskosten für to go: 0,50 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

HAUPTSPEISEN

19. GAI PHAD KING 16.00€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Paprika in Austernsoße
Chicken stir-fried with ginger, onions, spring onions, paprika in oyster sauce
20. SHU SHI PHA  16.00€
Lachs mit rotem Curry, Kokosmilch, Gemüse
Salmon with red curry, coconut milk, vegetables
21. GÄNG KHIAO WAN  15.50€
Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch und Gemüse
Beef with green curry, coconut milk and vegetables
22. GÄNG PED  14.00€
Hähnchen- oder Schweinefleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse
Chicken or pork with red curry, coconut milk and vegetables
23. GÄNG PANÄNG  15.00€
Hähnchen- oder Schweinefleisch mit Panäng Curry, Kokosmilch
Ohne Gemüse
*Chicken or pork with Panaeng curry, coconut milk, *no vegetables**
24. MASSAMAN GAI  14.00€
Hähnchenfleisch mit Massaman Curry, Erdnüsse, Kokosmilch, Zwiebeln und Kartoffeln
Chicken with massaman curry, peanuts, coconut milk, onions and potatoes
25. KHAI YAT SAI 16.00€
Gefülltes Thai-Omelette mit Hähnchen, Glasnudeln und Gemüse
Thai stuffed omelet with chicken, vermicelli and vegetables

Extra Portion Reis: 3,00 € | Schülerpreis: -2,00 €
Sonderwünsche: 2,50 € | Kleine Portion: -1,50 €

Alle Gerichte sind auch vegetarisch, vegan und glutenfrei möglich. Gerne kochen wir individuell nach Kundenwunsch.

Verpackungskosten für to go: 0,50 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

GETRÄNKE

Rothaus Alkoholfrei	0.33l	4.00€
Bad Dürrheimer Mineral	0.75l	5.50€
Classic / Medium / Naturell		
Bad Dürrheimer Mineral	0.50l	4.00€
Classic / Medium / Naturell		
Burkhardt Rhabarber Spritzer	0.33l	3.50€
Burkhardt Maracuja Spritzer	0.33l	3.50€
Burkhardt Citrus-Ingwer Spritzer	0.33l	3.50€
Burkhardt Apfelschorle Natur	0.33l	3.50€
Coca Cola	0.33l	3.50€
Coca Cola Light	0.33l	3.50€
Coca Cola Zero	0.33l	3.50€
Mezzo Mix	0.33l	3.50€
Sprite	0.33l	3.50€
Fanta	0.33l	3.50€
Fritz Kola	0.33l	4.00€
Elephant Bay Ice Tea	0.33l	3.50€
Zitronen / Lemon		
Pfirsich / Peach		
Granatapfel / Pomegranate		
Heidelbeere / Blueberry		

HEIßGETRÄNKE

Tee	3.00€
Frischer Ingwer Tee	3.50€
Kaffee	3.50€
Espresso	3.00€
Cappuccino	4.00€
Latte Macchiato	4.00€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

ESSKULTUR IN THAILAND

In Thailand werden Speisen traditionell gemeinsam geteilt.
Mehrere Gerichte werden gleichzeitig serviert und miteinander kombiniert.
Reis bildet dabei die Grundlage fast jeder Mahlzeit und symbolisiert Leben und Wohlstand.

THAILÄNDISCHE BEGRIFFE

Kleine Sprachreise durch unsere Küche
Die thailändische Küche vereint Frische, Harmonie und Tradition.
Hier finden Sie ausgewählte Begriffe, die Ihnen auf unserer Speisekarte begegnen.

Grundbegriffe

Sawasdee (สวัสดี) – Willkommen
Khop Khun (ขอบคุณ) – Danke
Aroy (อร่อย) – Lecker
Pet (เผ็ด) – Scharf
Mai Pet (ไม่เผ็ด) – Nicht scharf
Ahaan (อาหาร) – Essen / Mahlzeit

Gerichte & Zubereitung

Gaeng (แกง) – Curry
Tom (ต้ม) – Suppe
Tom Yum (ต้มยำ) – Scharf-säuerliche Suppe
Pad (ผัด) – Im Wok gebraten
Khao (ข้าว) – Reis
Kuay Tiew (ก๋วยเตี๋ยว) – Nudelgericht

Typische Zutaten

Nam Pla (น้ำปลา) – Fischsauce
Kati (กะทิ) – Kokosmilch
Takrai (ตะไคร้) – Zitronengras
Bai Makrut (ใบมะกรูด) – Kaffirlimettenblätter
Krapao (กะเพรา) – Thai-Basilikum
Prik (พริก) – Chili

Die fünf Geschmacksrichtungen

Wan – Süß
Pria – Sauer
Kem – Salzig
Pet – Scharf
Khom – Bitter

Das harmonische Zusammenspiel dieser Aromen macht die thailändische Küche einzigartig.

Aroy Mak Mak – besonders lecker!