

PANDANA

Thai Restaurant

Liebe Gäste!

Willkommen im PANDANA Thai Restaurant.

Für uns hat es einen großen Stellenwert, dass unsere Gerichte authentisch und nach originalen Rezepten aus Thailand zubereitet werden.

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre Bekömmlichkeit und ihren sehr einzigartigen Geschmack, aber auch für ihre Schärfe.

Deshalb haben wir Gerichte mit einer gewissen Grundscharfe mit einem Chili-Symbol gekennzeichnet. Die Schärfe vieler Gerichte können beim Zubereiten auch nach Ihren Wünschen erhöht werden. Lassen Sie sich dazu bitte von unserem Service beraten.



etwas scharf



scharf



sehr scharf






ALLERGENINFORMATIONEN

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte (Nüsse), L. Sellerie, M. Senf, N. Sesamsamen, O. Schwefeldioxid und Sulfite, P. Lupinen, R. Weichtiere

VORSPEISEN / STARTERS อาหารว่างไทยไทย

- 1 Pho Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด**
knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüse / *crispy spring rolls filled with vegetable*
(A,C,F) € 3,90
- 2 Pho Pia Sod ปอเปี๊ยะสด**
frische Frühlingsrollen mit Gemüse und Garnelen in gekochter Reismüslhülle /
fresh spring rolls with vegetable and prawns in boiled ricenoodle coating
(A,B,D,R) € 4,80
- 3 Tung Thong ถุงทอง**
knusprige Teigtäschchen gefüllt mit faschierem Schweinefleisch / *crispy golden bags filled with hashed pork*
(A,C,F,H,N,P) € 5,50
- 4 Thod Man Pla Gray ทอดมันปลาGRAY **
Fischlaibchen mit Dip aus frischen Gurken und gestampften Erdnüssen /
deep fried fishcake with a dip of fresh cucumber and ground peanuts
(B,C,D,E,H) € 8,90
- 5 Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง**
knusprig gebackene Garnelenlaibchen mit Dip / *crispy deep fried shrimpcakes*
(A,B) € 8,50
- 6 Saté Gai สะเต๊ะไก่**
Hühnerspießchen, serviert mit Erdnußsauce / *chicken sateys served with peanutsauce*
(E) € 7,20
- 7 Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย**
in Pandanblätter gewickeltes Huhn / *chicken wrapped in pandan leaves*
(F,H,N,P) € 6,90
- 8 Rhum หมู่ม**
knuspriges Eiernetz gefüllt mit faschierem Schweinefleisch und Erdnüssen – ein sehr altes, traditionelles Gericht / *crispy egg net filled with hashed pork and peanuts – a very old, traditional appetizer*
(C,D,E) € 5,50
- 9 Kho Moo Yahng คอหมูย่าง**
gegrillter Schweinenacken mit würzigem Dip / *grilled pork neck with aromatic dip*
(A,D,F,H,P) € 7,20
- 10 Gung Prataad Lom กุ้งประทัดลม**
Garnelen im knusprigen Teigmantel / *prawns in crispy pastry*
(A,B,C,F) € 5,80




SUPPEN UND SALATE / SOUPS AND SALADS ซุปและสลัด


- 20 Tom Yam Gung / Talae ต้มยำกุ้ง/ทะเล** 
leicht säuerliche Suppe mit Riesengarnele oder Meeresfrüchte - das thailändische Nationalgericht /
lightly sour soup with king prawn or seafood - the Thai national dish
(B,D,R) Riesengarnele/king prawn € 7,70 Meeresfrüchte/seafood € 7,20
- 21 Tom Kha Gung / Gai ต้มข่ากุ้ง/ไก่**
leicht säuerliche Kokossuppe mit Austernpilzen und Riesengarnele oder Hühnerfleisch /
lightly sour coconut soup with oyster mushrooms and king prawn or chicken
(B,D,G,R) Riesengarnele/king prawn € 8,00 (D,G) Huhn/chicken € 7,20
- 22 Kway Teow Nam Sai Gai / Moo / Nuea ก๋วยเตี๋ยวน้ำใสไก่/หมู/เนื้อ**
klare Hühnersuppe mit Reisnudeln und Hühner- oder Schweine- oder Rindfleisch /
clear chicken soup with rice noodles and chicken or pork or beef
(A,F,H,L,P) Huhn/chicken € 6,50 Schwein/pork € 6,50 Rind/beef € 6,90
- 30 Som Tam Thai ส้มตำไทย** 
würziger Salat von der unreifen, jungen Papaya mit getrockneten Garnelen /
richly spiced young papaya salad with dried shrimps
(B,D,E,H,R) € 7,50
- 31 Moo Nam Tok หมูน้ำตก** 
aromatisch gewürzter Salat aus gegrilltem Schweinefleisch und frischen Thai-Kräutern /
richly spiced salad from grilled pork with Thai herbs
(D,H,P) € 7,90
- 32 Yam Nuea ยำเนื้อ** 
würziger Salat vom Rinder-Hüftsteak und frischen Thai-Kräutern /
richly spiced salad from beef sirloin steak with Thai herbs
(D,H,L,P) € 8,50
- 33 Yam Som-O ยำส้มโอ**
würziger Salat von der Pomelo mit Hühnerfleisch und Cashewnüssen /
spicy salad from the pomelo with chicken and cashew nuts
(E,H) € 7,50
- 34 Yam Wun Sen Talae ยำวุ้นเส้นทะเล** 
Glasnudelsalat mit faschierten Schweinefleisch und Meeresfrüchten /
glass noodle salad with hashed pork and seafood
(B,D,E,L,R) € 8,50
- 35 Gemischter Salat „Pandana“ สลัดรวม**
gemischter Salat mit Tamarindendressing / *fresh mixed salad with tamarind dressing*
(D) € 3,90

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES เมนูอาหารไทยไทย

WOKGERICHTE / WOK DISHES อาหารผัด









bei jedem Wokgericht ist eine Portion Jasminreis inkludiert / a portion of jasmine rice is included at every wok-dish

- 40 Nuea / Gai Phad King เนื้อไก่ผัดขิง** 
gebratenes Rindfleisch vom Hüftsteak oder Hühnerfleisch mit Ingwer /
stir fried beef from sirloin steak or chicken with ginger
(D,F,P) Rind/beef € 14,60 Huhn/chicken € 12,40
- 41 Phad Grappaw Gai / Moo / Nuea ผัดใบกระเพราไก่/หมู/เนื้อ** 
gebratenes Hühnerfleisch oder Schweinefleisch oder Rindfleisch vom Hüftsteak mit thailändischem Basilikum und grünen Bohnen / *stir fried chicken or pork or beef from sirloin steak with thai basil leaves and green beans*
(D,F,H,P) Huhn/chicken € 12,60 Schwein/pork € 12,90 Rind/beef € 14,80
- 42 Phad Grappaw Pla Muek ผัดใบกระเพราปลาหมึก** 
gebratener Tintenfisch mit thailändischem Basilikum und grünen Bohnen /
stir fried squid with thai basil leaves and green beans
(D,F,H,P,R) € 13,60
- 43 Gai Priaw Wan ไก่เปรี้ยวหวาน**
gebratenes Hühnerfleisch in süßsaurer Sauce / *stir fried chicken with sweet and sour sauce*
(A,C) € 11,70
- 44 Pla Priaw Wan ปลาเปรี้ยวหวาน**
ganzer frittierte Tilapia (Buntbarsch) in süßsaurer Soße / *whole deep fried tilapia with sweet and sour sauce*
(A,C,D) € 15,90
- 45 Moo / Ped / Gung / Pla Muek Grathiam หมู/เป็ด/กุ้ง/ปลาหมึกกระเทียม**
gebratenes Schweinefleisch oder Ente oder Riesengarnelen oder Tintenfisch mit Austernsauce und Knoblauch /
stir fried pork or duck or king prawns or squid with oyster sauce and garlic
(A,C,D,F,H,P,R) Schwein/pork € 12,00 Ente/duck € 13,60
Riesengarnelen/king prawns € 18,70 Tintenfisch/squid € 12,70
- 46 Pla Thod Grathiam ปลาทอดกระเทียม**
ganzer frittierte Tilapia (Buntbarsch) mit Austernsauce und Knoblauch /
whole deep fried tilapia with oyster sauce and garlic
(A,C,D,F,H,P,R) € 15,90
- 47 Phad Pak Sai Gung ผัดผักใส่กุ้ง**
kurz gebratenes Gemüse mit Garnelen / *stir fried vegetable with prawns*
(B,D,H,P,R) € 13,90

- 48 **Gai Phad Met Mamuang** ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 
gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen / *stir fried chicken with cashew nuts*
(D,E,H,P,R) € 12,40
- 49 **Prik Thai Dam Talae** พริกไทยดำทะเล 
gebratene Meeresfrüchte mit frischem schwarzen Pfeffer, Zwiebel und Paprika /
stir fried seafood with fresh black pepper, onion and peppers
(A,D,F,H,R) € 14,50
- 50 **Prik Thai Dam Pla** พริกไทยดำปลา 
ganzer Tilapia (Buntbarsch) mit frischem schwarzen Pfeffer, Zwiebel und Paprika /
whole tilapia with fresh black pepper, onion and peppers
(A,D,F,H) € 16,60
- 51 **Moo Phad Prik Tua** หมูผัดพริกถั่ว  
gebratenes Schweinefleisch mit Thai-Chilipaste und grünen Bohnen /
stir fried pork with Thai-chilipaste and green beans
(B,D,H,R) € 13,10
- 52 **Phad Nho Mai Farrang** ผัดหน่อไม้ฝรั่ง
gebratener grüner Spargel mit Garnelen / *stir fried green asparagus with prawns*
(B,D,H,R) € 15,60
- 53 **Pla Sam Rod** ปลาสามรส 
ganzer frittierte Tilapia (Buntbarsch) mit Sam Rod Sauce, Ananas, Cocktailtomaten und Paprika /
whole deep fried tilapia with sam rod sauce, pineapple, cocktail tomatoes and peppers
(A,D) € 16,60
- 54 **Talae / Gung Phad Phong Gari** ทะเล/กุ้งผัดผงกระหรี่ 
Meeresfrüchte oder Riesengarnelen, gebraten mit Currypulver /
seafood or king prawns, stir fried with curry powder
(B,C,D,F,G,L,R) Meeresfrüchte/seafood € 14,50 Riesengarnelen/king prawns € 18,70
- 55 **Nuea Phad Nam Man Hoy** เนื้อผัดน้ำมันหอย 
Gebratenes Rindfleisch vom Hüftsteak mit Broccoli und Strohpilze in Austersauce /
stir fried beef from sirloin steak with broccoli and straw mushrooms oyster sauce
(A,C,D,F,N) € 15,10
- 56 **Gung Yai Thod / Pla Thod Sod Makham** กุ้งใหญ่ทอด/ปลาทอดซอสมะขาม  
Frittierte Riesengarnelen oder ganzer Tilapia (Buntbarsch) mit Zwiebel, Chili und Tamarindensauce /
Deep fried king prawns or whole tilapia with onions, chili and tamarind sauce
(A,B,D,R) Riesengarnelen/king prawns € 18,70 Fisch/fish € 16,60

CURRIES แกงไทย

bei jedem Currygericht ist eine Portion Jasminreis inkludiert / *a portion of jasmine rice is included at every curry-dish*

- 60 Gaeng Kiaw Wan Gai / Gung แกงเขียวหวานไก่/กุ้ง** 
Huhn oder Garnelen in grünem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
chicken or prawns in green curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D) Huhn/chicken € 13,20 Garnelen/prawns € 15,20
- 61 Gaeng Kiaw Wan Luk Chin Pla Gray แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย** 
Hausgemachte Fischbällchen in grünem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
homemade fish balls in green curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D) € 14,20
- 62 Gaeng Phet Ped Yang แกงเผ็ดเปิดย่าง** 
Entenbrust in rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Cocktailtomaten, Trauben und Bambussprossen /
duck breast in red curry with coconut milk, pineapple, cocktail tomatoes, grapes and bamboo
(B,D) € 14,40
- 63 Gaeng Phet Gai / Nuea แกงเผ็ดไก่/เนื้อ** 
Huhn oder Rind vom Hüftsteak in rotem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
chicken or beef from sirloin steak in red curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D) Huhn/chicken € 13,20 Rind/beef € 14,40
- 64 Panang Ped Linchi แพนงเปิดลิ้นจี่** 
Entenbrust in cremigen, rotem Kokos-Curry mit Limettenblättern, Litschis und Erdnüssen /
duck breast in creamy red coconut curry with lime leaves, litchies and peanuts
(B,D,E,H,P) € 14,70
- 65 Chu Chee Gung ฉู่ฉี่กุ้ง** 
Riesengarnelen mit rotem Curry, Kokosmilch und frischem Pfeffer /
king prawns with red curry, coconut milk and fresh pepper
(A,B,D) € 18,90
- 66 Chu Chee Pla ฉู่ฉี่ปลา** 
ganzer Tilapia (Buntbarsch) mit rotem Curry, Kokosmilch und frischem Pfeffer /
whole tilapia with red curry, coconut milk and fresh pepper
(A,B,D) € 16,60
- 67 Gaeng Massaman Nuea แกงมัสมั่นเนื้อ** 
Massaman-Curry mit geschmorten Rinderhüftsteak, Kartoffeln, Karotten und Erdnüsse /
Massaman curry with braised sirloin beef, potatoes, carrots and peanuts
(B,D,E) € 14,40

REIS- UND NUDELGERICHTE / RICE AND NOODLE DISHES

อาหารจานเดียว

80 Khao Phad Gai / Gung / Poo ข้าวผัดไก่/กุ้ง/ปู

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch oder Garnelen oder Krabbenfleisch /
fried rice with egg, vegetable and chicken or prawns or crab meat

(B,C,E,H,R) Huhn/chicken € 10,50 Garnelen/prawns € 13,80 Krabbenfleisch/crab meat € 13,80

81 Khao Ob Saparrot Gai / Gung ข้าวอบสัปรดไก่/กุ้ง

Reis mit Ananas, Rosinen, Cashewnüssen und Hühnerfleisch oder Garnelen /
rice with pineapple, raisins, cashew nuts and chicken or prawns

(B,E,H,R) Huhn/chicken € 12,90 Garnelen/prawns € 14,90

82 Phad Thai Gung Sod ผัดไทยกุ้งสด

gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Ei, Tofu und Garnelen /
fried noodles with bean sprouts, eggs, tofu and prawns

(B,C,E,F,H,P,R) € 14,10

83 Kway Teow Phad Gai / Gung / Talae ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่/กุ้งทะเล

gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Sojasprossen und Huhn oder Garnelen oder Meeresfrüchte /
fried noodles with egg, vegetable and chicken or prawns or seafood

(B,C,F,L,R) Huhn/chicken € 10,50

Garnelen/prawns € 13,80 Meeresfrüchte/seafood € 12,70

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES อาหารเจ

90 Pho Pia Thod Che ปอเปี๊ยะทอดเจ

Vorspeise: knusprige Frühlingröllchen gefüllt mit Gemüse / starter: *crispy spring rolls filled with vegetable*

(A,C,F) € 3,90

91 Pho Pia Sod Che ปอเปี๊ยะสดเจ

Vorspeise: frische Frühlingrollen mit Gemüse in gekochter Reismüschel /
starter: fresh spring rolls with vegetable in boiled ricenoodle coating

(A) € 4,30

92 Tom Yam Pak Ruam ต้มยำผักรวม

leicht säuerliche Suppe mit gemischtem Gemüse / *lightly sour soup mixed vegetable*

(A,F) € 6,50

93 Gaeng Chuet Pak Ruam แกงจืดผักรวม

klare Suppe mit gemischtem Gemüse, Tofu und Shitakepilzen /
clear soup with mixed vegetable, tofu and shitake mushrooms

(F,L,N,P) € 5,70

- 94 **Som Tam Che** ส้มตำเจ 
würziger Salat von der jungen Papaya / *richly spiced young papaya salad*
(E,F,H) € 7,20
- 95 **Yam Som-O Che** ยำส้มโอเจ
würziger Salat von der Pomelo mit Cashewnüssen / *spicy salad from the pomelo with cashew nuts*
(H) € 7,20
- 96 **Phad Pak Ruam** ผัดผักรวมมิตรเจ
gemischtes kurzgebratenes Gemüse und Tofu, dazu Jasminreis /
mixed fried vegetable and tofu served with jasmin rice
(A,E,F,H,L,P) € 9,90
- 97 **Phad Nho Mai Farrang Che** ผัดหน่อไม้ฝรั่งเจ
gebratener grüner Spargel mit Knoblauch, dazu Jasminreis /
stir fried green asparagus with garlic – served with jasmin rice
(F,H) € 13,50
- 98 **Gaeng Phet Pak Ruam** แกงเผ็ดผักรวมมิตรเจ 
rotes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bambussprossen und Gemüse, dazu Jasminreis /
red curry with coconut milk, thai eggplant, bamboo and mixed vegetable – served with jasmin rice
(A,H,P) € 11,90
- 99 **Gaeng Kiaw Wan Pak Ruam** แกงเขียวหวานผักรวมมิตรเจ 
grünes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bambussprossen und Gemüse, dazu Jasminreis /
green curry with coconut milk, thai eggplant, bamboo and mixed vegetable – served with jasmin rice
(A,H,P) € 11,90
- 100 **Khao Phad Che** ข้าวผัดเจ
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse / *fried rice with egg and vegetable*
(A,E,C,H,P) € 9,90
- 101 **Kway Teow Phad Che** ก๋วยเตี๋ยวผัดเจ
gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Ei und Tofu / *fried noodles with bean sprouts, eggs and tofu*
(B,C,F,L) € 9,90

BEILAGEN / SIDE ORDERS อาหารสั่งพิเศษ

- 110 **Khao Hom Mali** ข้าวหอมมะลิ Jasminreis / *jasmin rice*
€ 2,20
- 111 **Khao Niaw** ข้าวเหนียว Klebreis / *sticky rice*
€ 2,60
- 112 **Khai Dao** ไข่ดาว thailändisches Spiegelei / *thai style fried egg*
(C) € 2,00
- 113 **Khai Chiaw Moo Sab** ไข่เจียวหมูสับ
thailändisches Omelett mit faschiertem Schweinefleisch / *thai omelett with hashed pork*
(C,D) € 6,70

NACHSPEISEN / DESERTS ขนมไทย/ผลไม้รวมตามฤดูกาล

- 120 Kanom Maw Gaeng ขนมหม้อแกง
Gebackener thailändischer Pudding aus Kokosmilch und Mungbohnen /
Baked Thai custard made from coconut milk and mung beans
(C,F) € 3,30
- 121 Gluay Thod กล้วยทอด
gebackene Bananen im Teigmantel mit Honig und Cashewnüssen /
deep fried bananas with honey and cashewnuts
(A,N,H) € 4,20
- 122 Khao Niaw Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้
süßer Klebreis mit frischer thailändischer Mango / *sweet sticky rice with fresh thai mango*
(F,G,H) € 8,00
- 123 Aitim Khao Niaw ไอติมกะทิ/มะม่วงข้าวเหนียว
wahlweise Kokoseis oder Mangosorbet mit süßem Klebreis /
joice of coconut icecream or mango sorbet with sweet sticky rice
(E,G) € 4,60
- 124 Aitim Gluay / Sapparot Thod ไอติมกะทิ/มะม่วงกล้วยทอด/สัปรดทอด
wahlweise Kokoseis oder Mangosorbet mit gebackener Banane oder gebackener Ananas /
joice of coconut icecream or mango sorbet with deep fried banana or deep fried pineapple
(A,H,N) € 5,50
- 125 Rotee Gluay โรตีสัว
thailändische Pfannkuchen gefüllt mit Banane und Süßmilch /
Thai pancake filled with bananas and sweetened milk
(A,G) € 4,50

GETRÄNKE / DRINKS

BIER AUS THAILAND (A)

Singha Bier, Flasche 0,33L	€ 3,90
Chang Bier, Flasche 0,33L	€ 3,90

BIER AUS ÖSTERREICH (A)

Freistädter Ratsherren Premium vom Fass	
0,2L	€ 2,80
0,3L	€ 3,30
0,5L	€ 3,90

Freistädter Junghopfenpils vom Fass	
0,2L	€ 2,90
0,3L	€ 3,40
0,5L	€ 4,10

Freistädter Zwickl-Radler, Fl. 0,33L	€ 3,40
Zwettler Luftikus, alkoholfrei, Flasche 0,5L	€ 3,90

WEIZENBIER (A)

Franziskaner Weizen, hell oder dunkel, Flasche 0,5L	€ 4,20
--	--------

OFFENE WEINE UND SEKT (O)

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach der Weinkarte	
Grüner Veltliner, Hauswein 0,125L	€ 3,00
Spritzer weiß 0,25L	€ 3,40
Sommerspritzer 0,5L	€ 3,90
Grüner Veltliner, Buchegger 0,125L	€ 3,70
Muskateller, Hack Gebel 0,125L	€ 4,00
Zweigelt, Bio, Nittnaus 0,125L	€ 3,70
K+K Cuvée, Kirnbauer, rot 0,125L	€ 3,80
Prosecco, Sacchetto Fili 0,1L	€ 4,00

KAFFEE

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,20
Kleiner Brauner (G)	€ 2,60
Großer Brauner (G)	€ 3,20
Verlängerter (G)	€ 2,60
Cappuccino (G)	€ 3,10
Latte Macchiato (G)	€ 3,30

TEE

Jasmintee	€ 3,30
Bio Grüntee	€ 3,10
Bio Schwarztee	€ 3,10
Bio Rotbusch-Vanille	€ 3,10
Bio Pfefferminztee	€ 3,10
Bio Kräutertee	€ 3,10
Cranberry	€ 3,10
Waldbeere	€ 3,10

KALTE THAILÄNDISCHE GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

Oliang, geeister schwarzer Kaffee	€ 3,90
Cha Dam Yen - geeister Tee	€ 3,90
Kokoswasser, in der frisch geöffneten jungen Kokosnuss serviert	€ 5,00

THAILÄNDISCHE SÄFTE

Litschisaft 0,35L	€ 3,30
Guavensaft 0,35L	€ 3,30
Mangosaft 0,35L	€ 3,30
Passionsfruchtsaft 0,35L	€ 3,30
Kokossaft 0,35L	€ 3,30
...gespritzt mit Leitungswasser 0,5L	€ 3,60
...gespritzt mit Soda 0,5L	€ 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd/still, 0,33L	€ 2,90	
Römerquelle prickelnd/still, 0,75L	€ 5,10	
Sodawasser 0,25L	€ 2,10	
Sodawasser 0,5L	€ 2,70	
Soda Zitrone 0,25L	€ 2,30	
Soda Zitrone 0,5L	€ 2,90	
Coca-Cola, 0,33L	€ 3,10	
Coca-Cola Light, 0,33L	€ 3,10	
Coca-Cola Zero, 0,33L	€ 3,10	
Fanta, Almdudler, 0,33L	€ 3,10	
Pfanner Eistee Pfirsich, 0,33L	€ 3,10	
Apfelsaft naturtrüb Mairinger 0,25L	€ 3,10	
0,5L	€ 4,10	
Pfanner Fruchtsäfte – Marille,	2cl	€ 3,20
Erdbeere, Johannisbeere, Orange,	4cl	€ 4,50
Multivitamin 0,2L	€ 3,10	
...gespritzt mit Leitungswasser 0,25L	€ 3,10	
...gespritzt mit Soda 0,25L	€ 3,20	
...gespritzt mit Leitungswasser 0,5L	€ 3,40	
...gespritzt mit Soda 0,5L	€ 3,70	
Bitter Lemon 0,2L	€ 3,40	
Tonic Water 0,2L	€ 3,40	
Makava Eistee 0,33L	€ 3,90	
Leitungswasser 0,25L	€ 0,30	
0,5L	€ 0,50	

MISCHGETRÄNKE UND SPIRITUOSEN

Campari Soda	€ 3,70	
Campari Orange	€ 3,90	
Spritzer Aperol	€ 3,90	
Gin Tonic, Tanqueray	€ 5,20	
Hugo	€ 4,50	
Vodka Lemon, Absolut	€ 4,50	
Cola Whisky, Red Label	€ 4,50	
Averna 2cl	€ 3,10	
Mekhong, (Thai-Whisky) 2cl	€ 3,20	
4cl	€ 4,50	
Mekhong Soda	€ 4,80	
Mekhong Cola	€ 5,00	
Schnaps, Marille oder Willamsbirne,	2cl	€ 3,20
4cl	€ 4,50	
Edelbrand, Göllles, Marille oder		
Williamsbirne 2cl	€ 4,20	
4cl	€ 6,00	
Vodka Absolut 2cl	€ 3,20	
Johnny Walker Red Label 2cl	€ 3,20	
Johnny Walker Black Label 2cl	€ 3,70	
Chivas Regal 12yr 2cl	€ 3,70	
Jack Daniels 2cl	€ 3,40	

ALLERGENINFORMATIONEN

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte (Nüsse)
- L. Sellerie
- M. Senf
- N. Sesamsamen
- O. Schwefeldioxid und Sulphite
- P. Lupinen
- R. Weichtiere