

Kindergeriichte



- 54 RINDSUPPE** 4
mit Frittaten
- 55 GEBACKENES HÜHNERFILET** 7
mit Pommes
- 56 GEBACKENER FISCH** 7
mit Pommes
- 57 LASAGNE** 7
mit Rindfleisch
- 58 SPAGHETTI BOLOGNESE** 7
- 59 KHANOM MO KAENG** 7
traditioneller Thai Kokos Pudding gebacken,
serviert mit saisonalen Früchten
- 60 CRÈME BRULÉE** 8
- 61 SCHOKOLADEN KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN** 8
dazu hausgemachtes saisonales Eis
- 62 SCHOKO TRIO** 9
Dreierlei Schokoladen Mousse (weiß, bitter, nougat)
- 63 MARLEN PALATSCHINKE** 2
- 64 KOKOSNUSS** 7
mit hausgemachtem Kokoseis

Getränke können gerne mitbestellt werden.

Wir verzichten auf Plastik!

Alle Speisen werden in nachhaltigem Geschirr geliefert. Wir verwenden
Geschirr aus Bambus, Bananenblättern und Meisstärke.
Der Umwelt zuliebe.

Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.

 [orathaischiffwirt.com](https://www.facebook.com/orathaischiffwirt.com)
 [orathai_schiffwirt.com](https://www.instagram.com/orathai_schiffwirt.com)

Authentic Thai Food

in Pörtschach am Wörthersee



Klagenfurterstraße 172
A-9210 Pörtschach am Wörthersee

+43 4272-34333

gutesen@orathaischiffwirt.com
www.orathaischiffwirt.com



Lieferservice

BESTELL-HOTLINE
+43 4272-34333

MONTAG bis SAMSTAG
ab 17:30 Uhr

SONNTAG
ab 11:30 Uhr

Mindestbestellmenge EUR 20,-
Kostenlose Lieferung im Raum Pörtschach.

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Maestro oder Bar.

Vorspeisen

- 1 BEEF TATAR THAI STYLE
mit Butter und Toastbrot 18
- 2 YUM TALE
lauwarmer Meeresfrüchtesalat mariniert
mit Thai Kräutern, Limette und Glasnudeln 14
- 3 GOONG SARONG (warm)
Garnelen und Eiernudeln mit süß-saurer Sauce 12
- 4 GELBFLOSSEN THUNFISCH TATAR
mit Avocado und Wasabi aioli 17
- 5 SOM TAM THAI (kalt)
grüne Papaya mit Chili und getrockneten Garnelen 13
- 6 NEUA YANG
medium rare Rinderfiletstreifen mit Tamarindensauce und
Thai Kräutern 17
- 7 THUNFISCH CARBACCIO
mariniert mit Sesamsauce und frischen Kräutern 16
- 8 A HAR RIAG NAM YOY
Vorspeisen Variation 19

Suppen

- 9 TOM YAM GOONG
Suppe mit Garnelen, Thai Kräutern und Chili 11
- 10 TOM KA GAI
Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Thai Kräutern und Chili 9
- 11 GUAY TIEW NUJEA
Rindsuppe mit Rindfleisch, Sprossen, Pak Choi und Reismudeln 6
- 12 GUAY TIEW PED
Nudelsuppe, Pak Choi, Sprossen und
Ente Rind 7
6

Salate

- 13 GRÜNE BLATTSALATE 4
- 14 GEMISCHTER GARTENSALAT 5
- 15 CHRISPY THAI KRÄUTER SALAT
mit Tempura Hühnerfilets 13
- 16 CHRISPY THAI KRÄUTER SALAT
mit gegrillten Garnelen 15

Poke Bowl Original Hawaii

- Gedämpfter Reis belegt mit einer Variation von frischem Gemüse,
Avocado, Seealgeln, frischen Kräutern und diversen Saucen.
Nach Wahl zubereitet mit
- 17 MARINierter GELFLOSSEN THUNFISCH (roh) 19
- 18 ABERDEEN ANGUS RIB EYE VOM HOLZKOHLE GRILL 21
- 19 GEGRILLTE GARNELN 18
- 20 BIO ORA KING LACHS 19
- 21 TEMPURA SPICY CRISPY HUHN 14
- 22 TEMPURA TOFU 14

Pad Thai

- Reismudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Jungzwiebeln,
Thai Schnittknoblauch und Erdnüssen mit
- 23 GARNELN 18
- 24 GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE
Calamari, Garnelen, Muscheln 17
- 25 TOFU 14

Thai Burger

- mit hausgemachten Kartoffel Chips, oder Süßkartoffel Pommes
- 26 BEEF BASIL 15
Black Angus Beef, Koriander, Tomaten, Avocado,
Charlotten und Thai-Basilikum Sauce
- 27 SPICY BEEF 15
Black Angus Beef, Thai Coleslaw, Avocado
und Chili Sauce
- 28 KOH LIPE BEEF 21
Black Angus Beef, Garnelen, Thai Coleslaw, Koriander,
Avocado und Thai-Basilikum Sauce

- 29 CHICKEN 14
gegrilltes Hühnerfilet, Avocado, Tomaten,
Zitronengras-Salsa und Limetten aioli
- 30 BARRAMUNDI 16
gegrillter Barramundi, Thai Kräutersalat und
Limeetten aioli
- 31 VEGAN 14
gegrillter Tofu, Thai Coleslaw, Avocado und
Zitronengras-Tomaten-Salsa

Hauptspeisen

- 32 PAD SEE EW
thailändische Reismudelpfanne mit Brokkoli,
Knoblauch, Ei und Rind 17
Huhn 14
- 33 KHAO PAD SAPALO GOONG 19
Garnelen mit gebratenem Reis und Gemüse
in Ananas
- 34 PA MAENG NEUA 24
Rindfilet mit Pa Naeng Curry, Kokosmilch und
Zitronenblättern
- 35 GAENG KIEW WAN GAI 18
Hühnerfilet mit grünem Curry, Gemüse und
Kokosmilch
- 36 MUH KROB 14
Knuspriger Thai Schweinebraten mit Tamarindensauce
und Reis
- 37 OB WAN ZEN PAG 13
Vegetarische Glasnudeln mit Pilzsauce und saisonalem
Gemüse
- 38 GANG PAD PED YANG 19
Ente mit roter Currysauce, Melanzani, Litchi
und Reis
- 39 PLA TOD GROB 21
Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit pikanter
Tamarinden-Limeetten-Chili-Sauce und Reis
- 40 PLA MUG TOD GROB 15
Calamari frittiert mit Kräuter-Knusper und pikanter
Fischsauce
- 50 THAI STYLE RIBEYE STEAK 39
vom Black Angus mit Pfeffer-Austern-Sauce, Gemüse
und Reis
- 51 GEGRILLTES BARRAMUNDI FILET 19
mit frischem Gemüse, Reis und Ingwer-Chili-Soy
- 52 THUNFISCH STEAK 21
vom Holzkohlegrill mit frischem Gemüse und Reis
- 53 BACKHENDL TEMPURA 15
mit Thai Coleslaw Krautsalat