



Sawasdee Kha und Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Im Be Thai Style - Thai Fusion Restaurant im Herzen Schwabings

Mein Name ist Yuwathida „Meomio“ Bettin und ich freue mich wirklich sehr, dass sie uns ausgewählt haben. Ich würde gerne ein paar Worte zu uns und unseren Vorstellungen sagen. Schon jetzt wünsche ich Ihnen eine tolle Zeit bei uns. Sawasdee Kha und guten Appetit.

Unser Anspruch – ist Ihr Anspruch:

Wir bieten hervorragende thailändische Küche von traditionell bis Modern-Fusion. Aber nicht nur der Geschmack und die Darbietung der Gerichte werden sie begeistern. Wir haben viel Herzblut investiert, unsere Räumlichkeiten unseren Vorstellungen anzupassen. Ästhetik in Einklang mit der Lehre des Fengshui ist die Basis unseres Konzeptes. Zusammen mit unserer phantastischen Designerin haben wir die Herausforderung angenommen und gemeistert. Wir hoffen nun, dass wir auch Ihren Ansprüche genügen.

Unser Ziel:

Unser Wunsch ist es, unser geliebtes Schwabing mit exotischem Glanz noch ein Stück mehr erstrahlen zu lassen. Thailand ist das Land des Lächelns – meine Heimat. Ich freue mich, sie mitzunehmen auf eine kulinarische Reise durch unser herrliches Thailand. Lassen Sie unserem Team ein Lächeln in Ihr Gesicht zaubern.

Unsere Highlights: Feng Shui & Thai Fusion

THAI FUSION: Als Mensch und Geschäftsfrau liegt mir das Zusammenführen von Menschen und Kulturen sehr am Herzen. Das schlägt sich auch in meinem Konzept für die Gerichte wieder. Thai Fusion ist die Kombination landestypischer Zutaten – in unserem Fall: Thai & Europäisch. Das ermöglicht eine herrliche Vielfalt in Geschmack und Darbietung. In unserem Menü bieten wir aber genauso traditionelle Gerichte. Bei speziellen Wünschen zögern sie bitte nicht, unser freundliches Personal anzusprechen.

FENG SHUI: Es geht nicht nur ums Essen. Wir wünschen uns, dass Ihr Besuch bei uns zum Erlebnis wird. Nicht weniger ist unser Anspruch. Das versuchen wir nicht nur durch ästhetisches Design zu erreichen. Wir haben die Räumlichkeiten basierend auf der Lehre des Fēng Shuǐ gestaltet um Ihr Wohlbefinden zu maximieren. Ziel des Fēng Shuǐ ist die Harmonisierung des Menschen mit seiner Umgebung, die durch eine besondere Gestaltung der Wohn- und Lebensräume. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.



Was können wir:

EVENTS

Sie wollen etwas Besonderes zelebrieren, lassen sie es uns wissen. Mit Ihnen zusammen gestalten wir das perfekte Menü in perfekter Kulisse: Dinner for Two, Firmenevents, Geburtstage, Hochzeiten, ... Bis zu 110 Personen finden bei uns Platz. Wir freuen uns darauf.

CATERING

Sie wollen etwas feiern, wollen dies aber zuhause tun oder Sie haben bereits einen speziellen Ort ausgewählt. Kein Problem – wir kommen einfach zu Ihnen. Wir kreieren die Gerichte Ihrer Wahl und servieren die gewünschten Speisen vor Ort. Mit unserem professionellen Chafing Geschirr halten wir unsere Spezialitäten immer auf der richtigen Temperatur.

KOCHKURSE

Sie lieben unsere Thai Gerichte? Sie wollen nicht nur den Geschmack genießen, sondern unseren Profis selbst über die Schulter schauen und das ein oder andere Geheimnis der Thaiküche erforschen? Kein Problem. Wir machen es möglich. Kontaktieren Sie uns und wir organisieren einen Kochkurs bei uns. Lassen Sie uns darüber sprechen.

MITTAGSTISCH

Täglich von Montag bis Freitag, 11.30 – 14.30

Lunchbox zum Mitnehmen, Mittagskarte oder Menü

COCKTAIL HAPPY HOUR

Täglich von 17.00 – 19.00 und 22.00 – 24.00

Alkoholfreie Cocktails: 4:50€, Alkoholische Cocktails: 5:50€



Suppen & Salat / Soups & Salats

Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้งน้ำข้น) 6,90 €

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Kokosnuss Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Chili, frischen Koriander, scharfem Thai-Basilikum und Pilzen – sehr scharf -

EN: Prawns in sour and spicy coconut soup with lemongrass, lime leaves , chilli , fresh coriander , spicy Thai basil and mushrooms –very spicy -

Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)..... 6,20 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hünchenfleisch, Zitronengras, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen – leicht scharf -

EN: Light coconut soup with Hünchenfleisch, lemongrass, galangal, chilli, fresh coriander and mushrooms – low spicy -

Giaow Nam (เกี้ยวน้ำ)..... 5,90 €

Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln – nicht scharf -

EN: Wantan dumplings with chicken stuffing in chicken broth with bean sprouts and spring onions – not spicy -

Geuytiew Nam Ped (ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด เล็ก)..... 6,50 €

Kleine Reismudelsuppe mit gegrillter Ente und Sojasprossen, Pak-Choi, Karotten, Knoblauch und Koriander – nicht scharf -

EN: Small rice noodle soup with grilled duck and bean sprouts , pak choi , carrots , garlic and coriander

Salai Talay Suppe (ซุสสาหร่ายทะเล) 6,60 €

Seetang Suppe mit Karotte, Sojasprossen, Koriander – nicht scharf -

EN: Seaweed soup with carrot , bean sprouts , coriander – not spicy -



Som Tam Thai (ส้มตำไทย)..... 7,90 €

Knackige grüne Papaya- und Karottenstreifen, Tomatenstückchen, grüne Bohnen, Gurken, gehackte Erdnüsse und Knoblauch mit einem leicht scharfen Zitronendressing – sehr scharf -

EN: Crunchy green papaya and carrot strips , tomato , green beans , cucumbers , chopped peanuts and garlic with a slightly spicy lemon dressing – very spicy -

Som Tam Pollamai (ส้มตำผลไม้)..... 7,50 €

Knackige grüne Apfel, Kiwi, Mango, Weintrauben, Karottenstückchen und Tomatenstückchen mit einem leicht scharfen Zitronendressing – mittel scharf -

EN: Crunchy green apple , kiwi, mango , grapes , Karottenstückchen and tomato with a slightly spicy lemon dressing – medium spicy -

Früchte Salat (ฟรุ๊ตสลัด)..... 7,20 €

Knackige grüne Apfel, Kiwi, Mango, Weintrauben und Orangen in einem leichten Orangen- und Honigdressing – nicht scharf -

EN: Crunchy green apple , kiwi, mango , grapes and oranges in a light orange and honey dressing – not spicy -





Vorspeisen / Appetizers

Popia (ปอเปี๊ยะ)..... 6,20 €

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße – nicht scharf -

EN: Thai spring rolls with vegetable filling and sweet and sour sauce – not spicy -

Popia Sod (ปอเปี๊ยะสด)..... 7,90 €

Thailändische Frische Frühlingsrollen mit Frischen Gemüsefüllung, Weisskohl, Sojasprossen, Karotten mit Thai Basilikum und Koriander - nicht scharf -

EN: Thai Fresh spring rolls with fresh vegetable filling , cabbage , bean sprouts , carrots with Thai basil and coriander – not spicy -

Tung Tong (ถุ้งทอง)..... 6,50 €

Gebackene Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung und süß-saurer Soße – nicht scharf -

EN: Baked wonton dumplings with chicken filling and sweet and sour sauce – not spicy -

Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ)..... 7,90 €

Hühnchenfleisch in Streifen gegrillt/frittiert mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt, mit eingelegten Salat und an Erdnusssoße – nicht scharf -

EN: Chicken grilled in strips / fried with a light coconut milk curry pickle seasoned with pickled salad and peanut sauce – nicht scharf -

Tood Man Pla (ทอดมันปลา)..... 7,90 €

Gebratene Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit rotem Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen – leicht scharf -

EN: Fried fish balls from red snapper filet with red Thai curry flavored , to sweet and sour sauce with cucumber pieces and chopped peanuts – low spicy -



Hoy Jor (หอยจ้อ)..... 8,90 €

gehackte Hummerkrabben, Hähnchenfleisch, Karotten, Muschrumpilse, Wasserkastanien, Koriander gewürzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Sesamöl - nicht scharf -

EN: chopped prawns , chicken meat , carrots , Muschrumpilse , water chestnuts , coriander spices with salt, pepper , sugar , sesame oil – not spicy -

Gung Sate (กุ้งสะเต๊ะ)..... 8,90 €

Garnelen in Streifen gegrillt/frittiert mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt, mit eingelegten Salat und Erdnusssoße – nicht scharf -

EN: Prawns grilled / fried with a light coconut milk curry pickle seasoned with pickled salad and peanut sauce into strips – not spicy -

Yum Hoy Malaeng Puh (ยำหอยแมลงภู่)..... 12,90 €

Miesmuscheln mit Zitronengras, rotem Zwiebeln, Zitronenblättern, süßen Thai-Basilikum, Chili angerichtet an leicht scharfen Zitronendressing – mittel scharf -

EN: Mussels with lemongrass , red onion, lemon leaves , sweet Thai basil , chili served at slightly spicy lemon dressing – medium spicy -

Be Thai Style Mix Platte..... 21,90 €

Gemischte Vorspeisen Platten: Somtam, Tood Man Pla, Hoyjor, Popiä, Tung Tong – von nicht scharf bis sehr scharf – fragen sie gerne bei der Bedienung nach -

EN: Mixed appetizers plates : Somtam , Tood Man Pla , Hoyjor , Popiä , Tung Tong – not spicy - – from not spicy to very spicy – ask our waiters



Hauptgerichte mit Huhn / Main dishes with chicken

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gai Himmapan (ไก่หิมพานต์)..... 13,90 €

Gebratene knusprige Hühnchenbrust in Austernsoße, Frühlingszwiebeln, drei farbigen Paprikas, Zwiebeln und Cashewnüssen – nicht scharf -

EN: Fried crispy chicken breast in oyster sauce , scallions , tri-color peppers , onions and cashew nuts – not spicy -

Massaman Gai (มัสมั่นไก่) 14,90 €

gebratene Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit Massaman Thai-Curry mit süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashewnüssen – mittel scharf -

EN: fried chicken breast with coconut milk with Massaman Thai curry with sweet potatoes , potatoes, onions and cashew nuts – medium spicy -

Ginaree Gaeng Daeng (กีนรีแกงแดง)..... 14,90 €

gebratene Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen, Paprika, Pepperoni und süße Basilikum – sehr scharf -

EN: fried chicken breast with coconut milk with red Thai curry , Thai eggplants , baby Thai eggplants, peppers , pepperoni and sweet basil – very spicy -

Gaeng Kieavan Ginaree (แกงเขียวหวานกีนรี)..... 14,90 €

gebratene Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit grünen Thai-Curry, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen, drei farbige Paprika und süße Basilikum – mittel scharf -

EN: fried chicken breast with coconut milk with Thai green curry , Thai aubergines , baby aubergines Thai , tricolor peppers and sweet basil – medium spicy -



Gaeng Garie Ginaree (แกงกระหี่ ก็นรี)..... 14,90 €

gebratene Hünchenbrust mit Kokosmilch mit gelben Thai-Curry süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen mit frittiert Zwiebeln – leicht scharf -

EN: Fried chicken breast with coconut milk with yellow Thai curry sweet potatoes , potatoes, onions , peas with fried onions – low spicy -

Panaeng Gai Thong (แพนงไก่ทอง)..... 14,90 €

Gebratene knusprige Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit Panaeng creamig-nussigen Thai-Curry, Bohnen, Paprika fein gehackten Zitronenblättern und süßen Basilikum – mittel scharf -

EN: Fried crispy chicken breast with coconut milk with Panaeng creamig nutty Thai curry , beans, peppers finely chopped lime leaves and sweet basil – medium spicy -

Be Thai E-San Style (ไก่ย่างข้าวเหนียวส้มตำ)..... 20,90 €

Gegrilltes Hühnchen mit knackige grüne Papaya- und Karottenstreifen, Tomatenstückchen, grüne Bohnen, Gurken, gehackte Erdnüsse und Knoblauch mit einem leicht scharfen Zitronendressing und Klebereis – mittel scharf -

EN: Grilled chicken with crunchy green papaya and carrot strips , tomato , green beans , cucumbers , chopped peanuts and garlic with a slightly spicy lemon dressing and sticky rice – medium spicy -

Be Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida



Hauptgerichte mit Rindfleisch / Main dishes with beef

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Rawa Nua (ลาวเนื้อ).....20,90 €

Gebratene Rinderlendenstreifen an Chilisoße mit grünen Pfeffer – Krachai, drei farbige Paprika, Zwiebeln und Thai Limettenblätter mit Thai Rum flambiert - leicht scharf –

EN: flambéed Krachai , tri-color peppers, onions and Thai lime leaves with Thai rum - Roast sirloin strips on chili sauce with green pepper – low spicy -

Nua Krapau Thong (เนื้อกระเพราทอง).....20,90 €

Gebratene Rinderlendenstreifen an Chilisoße mit Knochblau, Thai Limettenblätter und Thai Basilikum - mittel scharf –

EN: Roasted Sirloin strip on chili sauce with Knoch Blue, Thai lime leaves and Thai basil – medium spicy

Nua Yang Gaeng Kievan (เนื้อย่างแกงเขียวหวาน).....20,90 €

Gebratene Rinderlendenstreifen mit grünen Thai Curry, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Baby-Mais, Bohnen, Thai Limettenblätter und Thai Basilikum – mittel scharf –

EN: Roast sirloin strips with Thai green curry , broccoli, cauliflower , carrots , baby corn , beans , Thai lime leaves and Thai basil – medium spicy –

Nua Lui Prig (เนื้อลุยพริก).....20,90 €

Gebratene Rindfleisch mit Austernsoße, drei farbige Paprika, Zwiebeln mit Lauchzwiebeln und gebratene Kartoffeln – leicht scharf -

EN: Fried beef with oyster sauce , tricolor peppers, onions with green onions and fried potatoes – low spicy -

Yum Nua (ยำเนื้อย่าง).....20,90 €

Gebratene Rindfleischstreifen mit Paprika, Zwiebeln, frischen Koriander, Zitronenblättern, Tomaten, Gurken, Chilis und Zitronengras mit einem fruchtigen Dressing - mittel scharf –

EN: Fried strips of beef with peppers, onions , fresh coriander , lemon leaves , tomato, cucumber , chilli and lemongrass with a fruity dressing – medium spicy -



Hauptgerichte mit Lammkotelet / main dishes with lamb chops

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gae Thale Daeng (แกะทะเลแดง) 21,90 €

Lammkotelett gegrillt, verfeinert mit Rotweinsoße, drei farbige Paprika und Zwiebeln - nicht scharf -

EN: grilled lamb chops , seasoned with red wine sauce , tricolor peppers and onions – not spicy -

Gae Thong Thed (แกะทองเทศ) 21,90 €

Lammkotelett gebraten und gegrillt, verfeinert mit Knoblauchsoße und Broccoli, Blumenkohl, Babymais, Karotten und Bohnen – leicht scharf -

EN: Lamb chops fried and grilled, seasoned with garlic sauce and broccoli, cauliflower, baby corn, carrots and beans – low spicy -

Gae Yang Krapau (แกะย่าง ราดซอสกระเทียม) 21,90 €

Lammkotelett gegrillt verfeinert mit Chili- und Knoblauchsoße und Broccoli, Blumenkohl, Babymais , Karotten und Bohnen mit gebratene scharfe Thai Basilikum - sehr scharf -

EN: grilled lamb chops flavored with chilli and garlic sauce and broccoli, cauliflower, baby corn, carrots and beans with fried spicy Thai basil – very spicy -

Gae Yang Panaeng (แกะย่าง ราดซอสพะเนียง) 21,90 €

Lammkotelett gegrillt verfeinert mit Panaeng Curry, klein geschnittene drei farbige Paprika und gebratene Limettenblättern - mittel scharf -

EN: grilled lamb chops flavored with Panaeng curry , chopped tricolor peppers and fried lime leaves - medium spicy -



Hauptgerichte mit Ente / Main dishes with duck

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Ped Thong Aram (เปิดทองอร่าม)..... 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an einer Riesling-Orangensoße und Orangenscheiben mit Broccoli, Blumenkohl, Babymais, Karotten Pakchoi – nicht scharf -

EN: Crispy fried duck breast on a Riesling orange sauce and orange slices with broccoli, cauliflower, baby corn, carrots Pakchoi – not spicy -

Panaeng Ped Thong (แพนงเปิดทอง)..... 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit einer cremig-nüssigen Panaeng Currymischung, mit Broccoli, Blumenkohl, Babymais, Karotten und Paprika Rot und gebratene Kartoffeln – mittel scharf –

EN: Crispy fried duck breast in coconut milk with a creamy nutty Panaeng curry mixture with broccoli, cauliflower, baby corn, carrots and peppers Red and fried potatoes – medium spicy -

Ped Magkaam Thong (เปิดมะขามทอง)..... 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Tamarindensoße mit gebratene Knoblauch, Limettenblätter und Chili – nicht scharf –

EN: Crispy fried duck breast with fruity tamarind sauce with roasted garlic, lime leaves and chilli – not spicy -

Ped Thong Preawan (เปิดทองเปรี้ยวหวาน)..... 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Süße Sauersoße mit feinem Gemüse drei farbige Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ananas - nicht scharf –

EN: Crispy fried duck breast with fruity sweet soursauce with fine vegetables tricolor peppers, tomatoes, onions, pineapple – not spicy -



Hauptgerichte mit Tintenfisch / Main dishes with squid

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Plamueg Thed (ปลาหมึกเทศ) 18,90 €

Gegrillter Tintenfisch verfeinert mit gebratene Knoblauch Soße und Koriander – leicht scharf -

EN: Grilled squid flavored with roasted garlic sauce and coriander – low spicy -

Plamueg Magkaam (ปลาหมึกขอส้มชะขาม)..... 18,90 €

Gegrillter Tintenfisch an fruchtiger Tamarindensoße mit gebratene Zwiebeln, Koriander und Chili
- nicht scharf -

EN: Grilled squid on fruity tamarind sauce with fried onions , coriander and chili – not spicy -

Plamueg Pad Kaikaem (ปลาหมึกผัดไข่เค็ม)..... 17,90 €

Frittierte Tintenfischringe verfeinert mit Chili - Öl und eingelegten salzige Ei, drei farbige Paprika,
Zwiebeln, Lauchzwiebeln - nicht scharf -

EN: Deep-fried squid seasoned with chilli - oil and pickled salty egg , tri-color peppers, onions , spring onions – nicht spicy -

Plamueg Pad Namprikpau (ปลาหมึกน้ำพริกเผา)..... 17,90 €

Frittierte Tintenfischringe verfeinert mit leicht scharfe Chilisoße und Milch, drei farbige Paprika,
Zwiebeln, Lauchzwiebeln - mittel scharf -

EN: Deep-fried squid flavored with slightly spicy chili sauce and milk , tricolor peppers, onions , spring onions – medium spicy -



Riesengarnelen / King Prawns

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gung Magkaam Thong (กุ้งมะขามทอง).....22,90 €

Knusprig gebratene/frittierten ganze Hummerkrabben an fruchtiger Tamarindensoße mit gebratene Zwiebeln, und gebratene Chili - nicht scharf -

EN: Crispy roasted / fried whole prawns in tamarind sauce with fruity fried onions , and baked chili - not spicy -

Gung Thong Thed (กุ้งทองเทศ)..... 22,90 €

Knusprig gebratene/frittierten ganze Hummerkrabben verfeinert mit gebratene Knoblauch Soße - leicht scharf -

EN: Crispy roasted / fried whole prawns flavored with roasted garlic sauce – leicht spicy -

Gung Thaley Thong (กุ้งทะเลทอง).....21,90 €

Knusprig frittierte ganze Hummerkrabben mit Kokosmilch mit einer Roten Currymischung und drei farbigen Paprika - sehr scharf -

EN: Crispy fried whole prawns with coconut milk with red curry mixture and tri-color peppers – very spicy -

Gung Ruenthong (กุ้งเรือนทอง)..... 19,90 €

Gebratene Garnelen an fruchtiger süßsauersauce mit feinem Gemüse drei farbige Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ananas - nicht scharf -

EN: Fried prawns on a fruity sweetness Sauersauce with fine vegetables tricolor peppers , tomatoes, onions , pineapple – not spicy -

Gung Norn Mai (กุ้งนอมนไหม).....20,90 €

Gebratene Hummerkrabben verfeinert in Schweine-Speck mit Glasnudeln, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Korianderwurzeln im Tontopf serviert – nicht scharf -

EN: Fried king prawns in refined pig bacon with glass noodles , ginger, garlic , pepper, coriander roots served in a clay pot – not spicy -



Hauptgerichte mit Fisch / Main dishes with fish

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Panaeng Thuna Avocado (แพนงปลาทูน่าอาโวคาโด).....23,90 €

Gegrilltes Thunfischfilet an Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Avocado, Tomaten, süßem Basilikum und fein gehackten Zitronenblättern – mittel scharf –

EN: Grilled tuna fillet sharply coconut milk with a creamy nutty curry mixture , avocado , tomatoes , sweet basil and finely chopped Zitronenblättern – medium spicy -

Madcha Sam Rod (มัฉฉาสามรส).....22,90 €

Gebratene Dorade (ganzer Fisch) an fruchtiger Tamarindensoße und Chilisoße mit feinen gegrillten Ananas Scheiben - leicht scharf

EN: Roasted sea bream (whole fish) to fruity tamarind sauce and chili sauce with fine grilled pineapple slices – low spicy -

Madcha Kruk Fund (มัฉฉาคะลูกฟุ้ง).....22,90 €

Gebratene Dorade (ganzer Fisch) an einer Fischsoße verfeinert mit frittierten Zwiebeln extra Apfelsalat - leicht scharf –

EN: Roasted sea bream (whole fish) refined to a fish sauce with fried onions extra- apple salad - low spicy -

Madcha Daen Phrai (มัฉฉาเดินไพร).....22,90 €

Gebratene Dorade (ganzer Fisch) an einem grünen Pfeffer , Galanga, Zitronengrass, frittierten Limettenblättern und Krachai auf Zwiebeln – leicht scharf –

EN: Roasted sea bream (whole fish) on a green pepper , galangal , lemongrass , lime leaves and fried onions on Krachai – low spicy -



Miesmuscheln / Mussels

Hoy Malaeng Pu Namprikpau (หอยแมลงภู่น้ำพริกเผา) 18,90 €

gebratene Miesmuscheln verfeinert mit leicht scharfe Chilisoße, süße Basilikum, Pepperoni wird mit gebratene Kartoffeln serviert – mittel scharf -

EN: fried mussels flavored with slightly spicy chili sauce , sweet basil , red pepper is served with roasted potatoes – medium spicy -

Panaeng Hoy Maleang Pu (หอยแมลงภู่น้ำราดขอสพะเนาง) 18,90 €

gebratene Miesmuscheln verfeinert mit Panaeng Curry, klein geschnittene drei farbige Paprika, geschnittene Pepperoni und gebratene Limettenblättern – mittel scharf -

EN: fried mussels flavored with Panaeng curry , chopped tricolor peppers , chopped red pepper and roasted lime leaves – medium spicy -

Hoy Malaeng Pu Thong Thed (หอยแมลงภู่น้ำทองเทศ) 18,90 €

Knusprig gebratene/frittierten Miesmuscheln verfeinert mit gebratene Knoblauch Soße serviert mit Kartoffeln – leicht scharf -

EN: Crispy roasted / fried mussels refined served with roasted garlic sauce with potatoes - low spicy -

Hoy Malaeng Norn Mai (หอยแมลงภู่นอนไหม) 18,90 €

Miesmuscheln gedämpft Gebratene Hummerkrabben Galanga, Zitronengrass, Zitronenblättern, süße Basilikum serviert mit Seafood scharfe Soße im Tontopf serviert – nicht scharf -

EN: Mussels steamed Fried prawns galangal , lemon grass , lime leaves , sweet basil served with seafood hot sauce served in a clay pot – not spicy -



Nudelgerichte / Noodles

Hom Thong (ห่มทอง)..... 15,90 €

Gebratene Reisnudeln mit Hummerkrabben in Padthaisoße, Karotten, Tofu und Thai-Spinat dazu knackige Sojasprossen serviert in einem Eiernetz – fruchtig-säuerlich, nicht scharf –

EN: Fried rice noodles with prawns in Padthaisoße , carrots , tofu and Thai spinach crunchy bean sprouts served in an egg net – fruity sour, not spicy -

Mai Thong Lüang (ไหมทองเหลือง)..... 15,90 €

Gebratene Eiernudeln mit Austernsoße frischem Gemüse: Chinakohl, Pak-Choi, Karotten und Champignons - nicht scharf –

EN: Fried egg noodles with oyster sauce fresh vegetables : Chinese cabbage, pak choi , carrots and mushrooms - not spicy -

Pak Hom Thong (ผักห่มทอง)..... 15,90 €

Gebratene Reisnudeln mit Tofu in Padthaisoße, Karotten, Tofu und Thai-Spinat dazu knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf –

EN: Fried rice noodles with tofu in Padthaisoße , carrots , tofu and Thai spinach crunchy bean sprouts - fruity sour , not sharp -

Be Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida



Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Pad Benjarong (ผัดเบจรงค์)..... 11,90 €

Gebratenes Mischgemüse aus Broccoli, Blumenkohl, Khaki Pilse, Baby Mais, Karotten mit Austernsoße
– nicht scharf –

EN: Fried mixed vegetables of broccoli, cauliflower , Khaki pils , baby corn, carrots with oyster sauce
- not spicy -

Gaeng Pet Pag Tofu (แกงเผ็ดผักเต้าหู้)..... 13,90 €

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry und frischem Gemüse: Bambussprossen, Chinakohl, Thai Aubergine, Baby Thiaubergine und Limettenblätter – mittel scharf -

EN: Fried tofu in coconut milk with red Thai curry and fresh vegetables : bamboo shoots , Chinese cabbage , Thai eggplant , Baby Thai aubergine and lime leaves - medium spicy -

Gaeng Keawwan Pag Tofu (แกงเขียวหวานผักเต้าหู้)..... 13,90 €

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit grünen Thai-Curry und frischem Gemüse: Bambussprossen, Chinakohl, Thai Aubergine, Baby Thiaubergine und Limettenblätter – mitttel scharf -

EN: Fried tofu in coconut milk with green Thai curry and fresh vegetables : Bambussprossen, Chinakohl, Thai eggplant, Baby Thai aubergine and Limettenblätter - medium spicy -

Massaman Pag Tofu (มัสมั่นผักเต้าหู้)..... 13,90 €

Gebratener Tofu mit Kokosmilch mit Massaman Thai-Curry und gebratene Kartoffeln, Chinakohl mit Aroma Geschmack - mittel scharf -

EN: Fried tofu with coconut milk with Massaman Thai curry and fried potatoes , Chinese cabbage with aromatic flavor - medium spicy -



Pad Pak Himmaphan Tofu (ผัดผักหิมพานต์เต้าหู้)..... 13,90 €

Gebratenes Tofu und Mischgemüse aus Broccoli, Blumenkohl, Pak-Choi, Baby Mais, Karotten und Cashewnüssen – nicht scharf –

EN: Fried tofu and mixed vegetables of broccoli, cauliflower , pak choi , baby corn, carrots and cashew nuts - not spicy -

Priewan Pad Pag Tofu (เปรี้ยวหวานผัดผักเต้าหู้)..... 12,90 €

Gebratener Tofu mit Süß- Sauersoße mit Broccoli, Blumenkohl, Baby Mais, Ananas, Karotten, drei farbige Paprika, Zwiebeln – nicht scharf –

EN: Fried tofu with fresh Sauersoße with broccoli, cauliflower , baby corn , pineapple , carrots , tri-color peppers, onions - not spicy -

Gaeng Garie Pag Tofu (แกงกระหรี่ผักเต้าหู้)..... 13,90 €

Gebratener Tofu mit Kokosmilch in gelben Thai-Curry mit süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen und frittierte Zwiebeln – leicht scharf –

EN: Fried tofu with coconut milk in yellow Thai curry with sweet potatoes , potatoes, onions , peas and fried onions – low spicy -

Pak Norn Mai (ผักนอมนไหม)..... 12,90 €

Gebratene Glasnudeln mit Tofu Blumenkohl, Karotten, Champignons, Koriander und Pfeffer – leicht scharf –

EN: Fried glass noodles with tofu cauliflower, carrots , mushrooms , coriander and pepper - low spicy -



Nachspeisen / Desserts

Khao Niau Ma Mammuang (ข้าวเหนียวมะม่วง)..... 8,90 €

Klebreis mit Kokosmilch und frischen Mangos mit Mango Eis

EN: Sticky rice with coconut milk and fresh mango with mango icecream

Gluey Bod Chi (กล้วยบัวชี)..... 6,90 €

Bananen in Kokosmilch gekocht mit Vanilleeis

EN: Bananas cooked in coconut milk with vanilla ice cream

Gluey Tood (กล้วยทอด)..... 6,20 €

Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

EN: Bananas baked with honey and vanilla ice cream

Roti Tood (โรตีสทอด)..... 6,70 €

gebackene Rotiteig mit Honig und Vanilleeis und Mango Eiscream

EN: baked Rotiteig with honey and vanilla ice cream and mango icecream

Be Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida



Aperitifs

Glas Prosecco, trocken, 0,1l.....	4,90 €
Glas Prosecco, trocken, mit Aperol, 0,1l	5,00 €
Glas Prosecco, trocken, mit Litschilikör, 0,1l	5,00 €
Aperol-Spritz 0,2l.....	6,20 €
Hugo's 0,2l	6,20 €
Lillet Glacon auf Eis mit Orange, 5cl	4,90 €
Lillet Culleto auf Eis mit Gurke, 0,15l	6,20 €
Martini, bianco, rosso, dry 5cl.....	4,90 €
Campari ⁴ , 4cl.....	4,90 €
Litschilikör	4,90 €
Pflaumenwein (heiß oder kalt) 5cl.....	4,90 €

Be
Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida

Weinkarte

Weine aus Thailand zum thailändischen Essen



New Latitude Wines!

Feine Weine aus Thailand vom 13. Breitengrad, Trinkgenuss um ein paar Grad mehr!
Unter tropischem Monsunklima gedeihen unter konstantem Sonnenschein die besten
Qualitätsstrauben.



MONSOON VALLEY : Hua Hin Hills Vineyard, Colombard

Trocken, aromatisch, passionsfrucht und Guava, ähnlich wie ein
Sauvignon Blanc Ideal zu Salaten und Fischgerichten

3,90 € / 0,1l oder 7,80 € / 0,2l Glas

27,50 € / 0,75l Flasche



MONSOON VALLEY SHIRAZ : Hua Hin Hills Vineyard, Shiraz

Vollmundig, Zeder und Pflaumenaromen. Ideal zu dunklem Fleisch, Rotem Curry.

3,90 € / 0,1l oder 7,80 € / 0,2l Glas

27,50 € / 0,75l Flasche



MONSOON VALLEY SHIRAZ ROSÉ : Hua Hin Hills Vineyard

Rassig und umschmeichelnd mit roten Beeren, passt dieser Wein zu allen Anlässen.
Auch als Aperitiv.

3,90 € / 0,1l oder 7,80 € / 0,2l Glas

27,50 € / 0,75l Flasche



Offene Rotweine

Nero d'Avola 0,1l / 0,2l..... 3,30 € / 6,60 €

IGT, Cusumano, Sizilien: Wacholder und Waldfrüchte, leichte Würze, sehr ausgewogen

Merlot Lavis, 0,1l / 0,2l 3,20 € / 6,40 €

DOC; Anselmi, Trauben: Merlot; Region Trentino: Kräftige rubinrote Farbe, am Gaumen saftige Säure, harmonisch und weich im Abgang

Montepulciano d` Abruzzo 0,1l / 0,2l 3,40 € / 6,80 €

DOC Spinozzi 100% Montepulciano: Fruchtiges Aroma, voller, weicher Charakter, runder Geschmack

Muriel Rioja Tempranillo DOC 0,1l / 0,2l..... 3,40 € / 6,80 €

Vin de Pays D'Oc Agf. Joseph Castan –Languedoc: Berauschende Blume, würzige Zimt- und Weihrauchnote, runde Gerbstoffe, mineralische Note

Zweigelt Topf 0,1l / 0,2l 3,20 € / 6,40 €

Qualitätswein, Abf. Weingut Johann Topf-Öster. Kamptal trocken, zyklamfarben, samtig, weich, harmonisch

Cotes du Rhone AC Parallele 45 2013. 0,1l / 0,2l..... 3,80 € / 6,60 €

Syrah und Greneache, großes Holzfaß, charaktervoll und dicht, vom Glanz der Farbe trocken, leicht, fruchtig, dicht

Elegante und romatische Nase, rote Früchte mit Gewürze, pass zu Roten Fleisch, Fisch oder Grill

Offene Weißweine

Grüner Veltliner 0,1l / 0,2l..... 3,40 € / 6,80 €

Qualit. Abf. Weink. Hugl- Wimmer Öster. –Weinviertel: Trocken, leichter, fruchtiger Weißwein mit anregender Säure und harmonischem Abgang

Bianco di Custoza 0,1l / 0,2l..... 2,90 € / 5,80 €

DOC, Abf. Cantina Sociale di Custoza; Strohgelb, rassig, feines Aroma, weicher Geschmack

Lugana 0,1l / 0,2l..... 3,50 € / 6,90 €

DOC, Abf. Cantina Sociale di Custoza –Lombardei: Angenehmer Geschmack, frisch, fruchtig, ausgewogen

Chardonnay Lavis 0,1l / 0,2l..... 3,40 € / 6,80 €

DOC, Region Trentino: Weich und sanft im Verlauf, saftige erfrischende Säure, harmonisch im Abgang

Pinot Grigio 0,1l / 0,2l 3,20 € / 6,20 €

DOC, Region Trentino: Würziges Bukett, am Gaumen volle Frucht und frische, saftige Säure

Riesling QbA Enic Manz 0,1l / 0,2l 3,40 € / 6,80 €

Manz, Rheinhessen: Delikat und frisch mit feinen Zitrusnoten. Lebendige Säure, gute Länge



Offene Roseweine

Bardolino Chiaretto Rose 0,1l / 0,2l..... 3,00 € / 6,00 €

strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft: feine Kirschnoten, zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und Frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure-Fruchtspiel Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Bombino Nero Castel del Monte DOC Pungirosa 0,1l / 0,2l 3,60 € / 7,20 €

Rivera, Apulien – 100 % Bombino Nero, Stahltank - Leicht und elegant mit guter Würze, Rund im Körper und am Gaumen und guter Trinkfluss.

Weinschorle

Weißweinschorle mit Pinot Grigio, 0,2l..... 4,60 €

gemischt 1 zu 1 mit Tafelwasser und unserem DOC Pinot Grigio aus dem Trentino

Rotweinschorle Merlot, 0,2l 4,60 €

gemischt 1 zu 1 mit Tafelwasser und unserem DOC Merlot von Anselmi, aus dem Trentino

Schaumweine

Flasche Prosecco, Zonin, Spumate Brut Special Cuvée 0,75l 29,50 €

DOC, dezent trocken, feinperliger Prosecco mit strohgelber Farbe und fein ausgeprägter Frucht

Champagner Cuvée Tradition Brut 0,375l 38,50 €

Legras & Haas – Champagne, 50% Chardonnay, je 25% Pinot Noir und Pinot Meunier

Champagner Special Cuvée Brut 0,75l 98,00 €

Bollinger – Champagne: Durch seinen Stil, der sich durch Frische und Finesse auszeichnet, ist das Special Cuvée natürlich ein idealer Begleiter zum Aperitif. Sein Gehalt und seine Weinigkeit erlauben es aber auch, ihn zu Meeresfrüchten, zu Fisch oder zu weißem Fleisch zu servieren. Allem voran ist Champagne Bollinger ein Wein.



Flaschenweine Rot

Primitivo di Manduria DOP Feline 2013 0,75l.....29,90 €

Accademia die Racemi, Apulien – 100% Primitivo, Barrique, Schokolade und Kirchen, balsamische Noten, dicht und körperreich, samtig, harmonisch der ausgesprochen dichte Geschmack wird von präsenten, aber süßen Tanninen und einem frisch-herben Pflaumenabgang getragen.

Robertson WO Cabernet Sauvignon Whole Berry 2011 0,75l34,90 €

Springfield, Robertson – 100% Cabernet Sauvignon, Barrique: Weichens Tannin, ausgeprägte rote Frucht, vollmundig mit Rosenduft, elegant und lang.

Black Print, Markus Schneider, 2013 0,75l.....37,50 €

Markus Schneider wollte mit dem Black Print einen etwas anderen deutschen Rotwein machen. Schwarz, breit, stark! Eine Assémlage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, St. Laurent, Merlot, Syrah und Cabernet Dorsa. Das Bukett erinnert an Holundersirup, Cassismarmelade, Kirschen, rote Bete, geröstete Haselnüsse und ein Hauch Wachholder. Weitere tiefschwarze Aromen wie Mokka, Zartbitterschokolade und mineralisch würzige Komponenten ergänzen diese sagenhafte Wucht. Am Gaumen folgt der entsprechende "Druck". Dieses Ding von einem Wein ist wahrlich fett und besteht auch gegen ein scharfes Thai-Curry.

Ronchedone I.G.T. Ca ´ dei Frati 0,75l54,90 €

Lombardei, Bouquet von roten, süßen Früchten, Aromen von Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Noten. Der Geschmack ist kräftig, frisch, terrorbetont mit feinen Tanninen. Feine Holznoten von Vanille und Karamel kork.

Barolo 0,75l62,50 €

DOCG, Abf. Beni di Batasiolo, La Morla –Piemont: Satte granatrote Farbe, umfassender Duft mit Noten von reifen Früchten und Holz, voll und harmonisch, geschmeidiges, samtiges Tannin, gute Länge, angenehmes intensives Finale

Brunello di Montalcino, 0,75l.....78,50 €

DOCG: 2010, Abf. Caprili, Duft nach Weichseln, Brombeeren und süßen Holznoten mit Vanille und Nougat, harmonisch und elegant im Nachhall

Be Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida



Flaschenweine Weiß

Sauvignon Blanc 0,75l 27,90 €

eins zu eins QbA Weingut A.Diehl – Pfalz - Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone, etwas schwarz Johannisbeere.
Expressiv frisch am Gaumen, tolle Mineralität. Dichte Struktur und langer Abgang.

Grauer Burgunder, Manz 0,75l..... 29,50 €

QbA, Rheinhessen: Zarte Aromen von Birnen und Mandeln, feine Mineralität, voller Schmelz, rund und lang, trocken

Grüner Veltliner, Fass Nr. 4, Ott, 0,75l..... 37,50 €

Wagram, Österreich, Bernhard Ott, 2012. Lagencuvée aus den besten Feuersbrunner Rieden, strahlendes Gelb mit Grünreflexen;
vielschichtiger, guter Trinkfluss

Gavi di Gavi 32,50 €

DOCG, Cà da Bosio, 2011, Terre da Vino, Piemont, 100% Cortese: Intensiver Blütenduft mit Mirabelle und feinen Nussaromen,
charakteristisch, mild und bekömmlich

Riesling, Weil, 0,75l 35,90 €

QbA, Rheingau, Weingut Robert Weil, 2012. Der Gutswein aus einem der deutschen Spitzenbetriebe - seit 4 Generationen. Ein
typischer, trockener Rheingau Riesling, feinfruchtig, mit eleganter Pfirsichnote

Lugana Brolettino DOC 0,75l 42,50 €

Abf. Cá dei Frati –Lombardei: Typisch, feine Blume, angenehmer Geschmack, 10-12 Monate lang im Holz ausgebaut

Be
Thai Style
Thai Restaurant by Yuwathida



Softdrinks

Coca Cola ^{4;1} 0,2l, Coca Cola light ^{4;1,5}, Fanta 0,2l, 2,90 €

Zitronenlimonade 0,4l, Spezi ^{4;1} 0,5l 3,60 €



Unsere Säfte von Wolfra®

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Bananensaft,
Kirschsaff, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar,
Maracujanektar, Mangonektar, Litschisaft, Erdbeersaft 0,3l 3,90 €

Unsere Schorlen mit Säfte von Wolfra®

Alle Schorlen 0,4l 4,90 €



Thomas Henry Softdrinks

Bitter Lemon ², Tonic Water ², Ginger Ale 0,2l 3,10 €



Adelholzener Mineralwasser

Adelholzener, classic / classic still 0,75l 5,90 €

Adelholzener, classic / classic still 0,25l 2,90 €



Kaffee Spezialitäten

Latte Macciato.....	4,20 €
Tasse Kaffee ¹	3,50 €
Cappucino ¹ mit Milch oder Sahne.....	3,60 €
Espresso ¹	2,50 €
doppelter Espresso ¹	3,50 €

Tees

Jasmintee, Grüner Tee.....	3,50 €
Frischer Ingwertee warm / kalt	3,50 €
Frischer Zitronengras Tee warm / kalt	3,50 €



Bayerische Bierspezialitäten

Tegernseer Hell vom Fass 0,5l.....	3,90 €
Erdinger Hefe Weißbier (Fass) 0,5l	3,90 €
Erdinger Hefe Weißbier (Flasche) 0,33l	3,20 €
Erdinger Hefe Weißbier dunkel (Flasche) 0,5l.....	3,90 €
Erdinger Hefe Weißbier alkoholfrei (Flasche) 0,5l	3,90 €
Biermischgetränke 0,5l	3,90 €



Tannenzäpfle Pils 0,3l 3,30 €



Thailändisches Bier

Beer Chang 0,3l 4,20 €

Singha Bier 0,3l 4,20 €

Be

Longdrinks 0,2l

Wodka Red Bull ^{3,4)} 7,90 €

Wodka Lemon ^{2,4)} 7,90 €

Gin Tonic ^{2,4)} 7,90 €

Campari Orange ^{2,4)} 7,90 €

Cuba Libre ^{1,4,5)} 7,90 €

Whiskey Cola ^{1,4,5)} 7,90 €

Bombay Gin Tonic ^{2,4)} 9,50 €