



THAILÄNDISCHE WOCHEN IM CAFÉ ☺ RESTAURANT EQ

17. April – 04. Mai 2025

SUPPE / SOUP

Tom Kha Gai

Hühnersuppe mit Zitronengras und Kokosmilch
Chicken soup with lemongrass and coconut milk

10,9



VORSPEISE / STARTER

Jam Wun Sant Gai

Glasnudelsalat mit Hühnerspießen
Glass noodle salad with chicken skewers

12,9

Popia Thod 🌿

Gebackene Frühlingsrollen
mit hausgemachtem Thai Dip und süß-saurem Salat
Baked spring rolls with homemade Thai dip and sweet and sour salad

11,9

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Pänäng Pak 🌿

Rotes Thai Curry mit Gemüse
Red Thai curry with vegetables

16,8

Pänäng Gai

Rotes Thai Curry mit Huhn
Red Thai curry with chicken

20,8

Pänäng Gung

Rotes Thai Curry mit Garnelen
Red Thai curry with prawn

21,8



eq-restaurant.at

 veggie

Wir bitten um Verständnis, dass für die Bereitstellung eines zusätzlichen Gedecks eine Gebühr von € 3,50 berechnet wird. Vielen Dank!
We ask for your understanding that a fee of € 3.50 will be charged for the provision of an additional place setting. Thank you very much!



THAILÄNDISCHE WOCHEN IM CAFÉ (t) RESTAURANT EQ

17. April – 04. Mai 2025

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Pad Krapao Nüa

Gebratenes Rindfleisch
mit Thaibasilikum, Paprika und Bambussprossen
Stir-fried beef with Thai basil, peppers and bamboo shoots

23,8



Pad Thai Pag

Gebratene Reisnudeln mit Gemüse
Fried rice noodles with vegetables

15,8

Pad Thai Gai

Gebratene Reisnudeln mit Huhn
Fried rice noodles with chicken

20,8

Pad Thai Gung

Gebratene Reisnudeln mit Garnelen
Fried rice noodles with prawns

21,8

DESSERT

Roti

Knusprig gebratener Teig mit süßer Banane und Eifüllung
Crispy fried pastry with sweet banana and egg filling

7,9

Fragen Sie nach unserer
Weinempfehlung!
*Please ask for our wine
recommendation!*



Preise in Euro, Illustrationen: KI generiert



Folgen Sie uns für mehr Genussmomente
Follow us for more moments of enjoyment
cafe.restaurant.eq



Facebook



Instagram

eq-restaurant.at