

Sai Thui

RESTAURANT & BAR





*"Thai-Küche ist Kunst
zum schmecken und
Geschichte zum Erleben"*

Sawadee und herzlich willkommen im Sai Thai!
Unser Restaurant vereint die authentische
Kochkunst Thailands mit modernem Ambiente.

Warme Holztöne, sanftes Licht und die Aromen
frischer Kräuter schaffen einen Ort, an dem
Genuss und Wohlfühlen eins werden.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der thailändischen
Küche verführen – von traditionellen Klassikern bis
zu neu interpretierten Gerichten.

Pattana Naksut
Inhaber
Sai Thai & Luvia Restaurant

 = leicht scharf
 = mittel scharf
 = scharf

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| V1 Gai Satay ไก่สะเต๊ะ | 6,90 € |
| 3 hausgemachte Hühnchenspieße in Kokosmilch und Curry mariniert, dazu würzige Erdnussauce | |
| V2 Krupuk ข้าวเกรียบกุ้ง | 3,90 € |
| Knusprige Krabbenchips mit süß-saurem Chili-Dip ^{a,b} | |
| V3 Pak Thod ผักทอด | 5,90 € |
| Knuspriges Gemüse mit süß-saurem Chili-Dip ^a | |
| V4 Po Pia ปอเปี๊ยะ | |
| Gai (Hühnchen) | 6,90 € |
| Pak (vegetarisch) | 6,50 € |
| 4 hausgemachte Frühlingsrollen mit süß-saurem Chili-Dip ^a | |
| V5 Thod Man Pla ทอดมันปลา | 7,20 € |
| 4 hausgemachte Fischfrikadellen in roter Curry-Paste mariniert, dazu süß-sauren Chili-Dip und Erdnüsse ^d | |
| V6 Gung Chup Paeng Thod กุ้งชุบแป้งทอด | 6,90 € |
| 7 knusprige Garnelen mit süß-saurem Chili-Dip ^{a,b} | |
| V7 Gyoza เกี๊ยวซ่า | |
| Gai (Hühnchen) | 6,20 € |
| Pak (vegetarisch) | 5,90 € |
| 6 Knusprige Teigtaschen mit süß-saurem Chili-Dip ^a | |
| V8 Sai Thai Vorspeise ของว่างรวมมิตร | 17,50 € |
| Warme gemischte Vorspeisenkombination | |

Salate

- S1 Yam Wunsen** ยำวุ้นเส้น 
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnchenfleisch, Garnelen, Chili, Knoblauch, Zitrone, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern^{2,b} **11,50 €**
- S2 Yam Talay** ยำทะเล 
Salat aus Meeresfrüchten mit Chili, Zitrone, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern^{4,b,n} **12,50 €**
- S3 Yam Nua** ยำเนื้อ 
Rindfleischsalat mit Chili, Zitrone, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern² **12,90 €**
- S4 Laab** ลาบ 
Ped (Ente)^a **11,90 €**
Gai (Hühnchen) **11,50 €**
Moo (Schwein) **11,50 €**
Nua (Rind) **12,90 €**
Salat von gehacktem Fleisch mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Chili, frischen Thai-Kräutern, Koriander^{4,b}
- S5 Sai Thai Salat** ทRAYไทยสลัด **13,90 €**
4 Hühnchenspieße in Kokosmilch und Curry mariniert, mit bunten Salaten, Avocado, Kirschtomaten, dazu Balsamico Dressing und Erdnusssauce²
- S6 Som Tam (Papaya Salat)** ส้มตำ **13,50 €**
Ein traditioneller Thai-Salat mit grüner Papaya, Karotten, Tomaten und Erdnüssen, verfeinert mit einem würzig-frischen Limetten-Chili-Dressing.

Suppen

- S6 Tom Yam ต้มยำ** ✓
Gung (Garnelen)^b 6,90 €
Gai (Hühnchen) 6,50 €
Hed (Pilze) 5,90 €
Klare scharfe Suppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Pilzen und Koriander.
- S7 Poh Taek โป๊ะแตก** ✓ 7,00 €
Klare scharfe Meeresfrüchtesuppe mit Pilzen, Zitronengras, Chili, Zitronenblätter, Galgant und Koriander ^{b,n}
- S8 Tom Kha ต้มข่า** ✓
Gung (Garnelen)^b 7,50 €
Gai (Hühnchen) 6,90 €
Hed (Pilze) 6,50 €
Kokossuppe mit Thai-Kräutern, Pilzen und Koriander
- S9 Gaeng Jued Wunsen แกงจืดวุ้นเส้น** 5,90 €
Glasnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse – (vegetarisch)
- S10 Sai Thai Suppe ซุปทรายไทย** 6,50 €
Suppe mit Gemüse und gefülltem Seetanghühnchen und Frühlingszwiebeln ^a

Aus dem Wok

W1 Pad Kratiam Prik Thai ผัดกระเทียมพริกไทย

Gai (Hühnchen)	16,90 €
Moo (Schwein)	16,90 €
Nüa (Rind)	17,50 €
Ped (Ente) ^a	17,90 €
Gung (Garnelen) ^b	18,00 €

... gebraten mit geröstetem Knoblauch, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Pfeffer und verschiedenem Gemüse in **Soja- und Austernsauce**⁴

W2 Pad Krapao ผัดกะเพรา

Gai (Hühnchen)	16,90 €
Moo (Schwein)	16,90 €
Nüa (Rind)	17,50 €
Ped (Ente) ^a	17,90 €
Gung (Garnelen) ^b	18,00 €

... gebraten mit Chili, Paprika, Zwiebeln, Bambusstreifen, Bohnen und Basilikum in **Soja- und Austernsauce**^{2,4}

W3 Pad Khing ผัดขิง

Gai (Hühnchen)	16,90 €
Moo (Schwein)	16,90 €
Nüa (Rind)	17,50 €
Ped (Ente) ^a	17,90 €
Gung (Garnelen) ^b	18,00 €

... gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Paprika, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse in **Soja- und Austernsauce**⁴

W4 Pad Prik Thai Dam ผัดพริกไทยดำ

Gai (Hühnchen)	16,90 €
Moo (Schwein)	16,90 €
Nüa (Rind)	17,50 €
Ped (Ente)	17,90 €

... gebraten mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Bohnen, Karotten, in **Soja- und Austernsauce**⁴

W5 Pad Prieu Wan ผัดเปรี้ยวหวาน

Gai (Hühnchen)	16,90 €
Ped (Ente) ^a	17,90 €
Pla (knuspriger Fisch) ^{d,a}	17,00 €
Pak (Vegetarisch)	16,00 €

... in Süß-Saurer Sauce mit Ananas, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten²

W6 Pad Med Mamuang Himmapan ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gai (Hühnchen)	17,00 €
Nüa (Rind)	17,90 €
Ped (Ente) ^a	18,00 €
Gung (Garnelen) ^b	18,20 €
Pak (Vegetarisch)	16,20 €

... gebraten mit **Cashew-Kernen**, Pilzen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika und verschiedenem Gemüse in **Soja- und Austernsauce**⁴

W7 Pad Tauhu Pak ผัดเต้าหู้ฝัก (vegan)

16,00 €

Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu, Bambusstreifen, Pilzen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Paprika in **Sojasauce**^{2,4}

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Jasmin Duftreis

Gebratene Nudeln statt Jasmin Duftreis 3,90 €

Gebratener Reis statt Jasmin Duftreis 3,90 €

Currygerichte

- C1 Gaeng Kiew Wan** แกงเขียวหวาน 
- | | |
|------------------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Moo (Schwein) | 16,90 € |
| Nüa (Rind) | 17,50 € |
| Ped (Ente) ^a | 17,90 € |
| Gung (Garnelen) ^b | 18,00 € |
| Pak (vegetarisch) | 16,00 € |
- ... in grüner Kokos-Currysauce mit Bambusscheiben, Bohnen, Zucchini, Paprika und süßem Thai-Basilikum²
- C2 Gaeng Pet** แกงเผ็ด 
- | | |
|------------------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Moo (Schwein) | 16,90 € |
| Nüa (Rind) | 17,50 € |
| Ped (Ente) ^a | 17,90 € |
| Pla (knuspriger Fisch) | 17,00 € |
| Gung (Garnelen) ^b | 18,00 € |
| Pak (vegetarisch) | 16,00 € |
- ... in roter Kokos-Currysauce mit Bambusscheiben, Bohnen, Zucchini, Paprika und süßem Thai-Basilikum²
- C3 Gaeng Massaman** แกงมัสมั่น 
- | | |
|-------------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Nüa (Rind) | 17,50 € |
| Ped (Ente) ^a | 17,90 € |
| Pak (vegetarisch) | 16,00 € |
- ... in Kokos-Massaman-Currysauce mit Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und thailändischen Gewürzen
- C4 Gaeng Pa** แกงป่า 
- | | |
|-------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Nüa (Rind) | 17,50 € |
| Pak (vegetarisch) | 16,00 € |
- ... in klarer roter Currysauce mit Bambusscheiben, grünen Bohnen, Paprika, Gemüse, Karotten, Zitronenblättern und Thai-Basilikum²
- C5 Gaeng Panaeng** แกงพะเนียง 
- | | |
|-------------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Nüa (Rind) | 17,50 € |
| Ped (Ente) ^a | 17,90 € |
- ... in cremiger roter Kokos-Currysauce mit Paprika, Basilikum und fein geschnittenen Zitronenblättern
- C6 Gaeng Gari** แกงกะหรี่ 
- | | |
|-------------------|---------|
| Gai (Hühnchen) | 16,90 € |
| Pak (vegetarisch) | 16,00 € |
- ... in gelber Kokos-Currysauce mit Kartoffeln, Zwiebeln und thailändischen Gewürzen

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Jasmin Duftreis

Gebratene Nudeln statt Jasmin Duftreis 3,90 €

Gebratener Reis statt Jasmin Duftreis 3,90 €

Nudel- und Reisgerichte

N1 Pad Thai ผัดไทย

Gung (Garnelen)^b

18,00 €

Gai (Hühnchen)

16,90 €

Ped (Ente)^a

17,90 €

Pak (vegetarisch)

16,00 €

Reisnudeln gebraten mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Eiern, Limette, Koriander und fein gehackten Erdnüssen⁴

N2 Pad See Ew ผัดซีอิ้ว

Gai (Hühnchen)

16,90 €

Ped (Ente)^a

17,90 €

Moo (Schwein)

16,90 €

Gung (Garnelen)^b

18,00 €

... mit gebratenen Reisnudeln, Sojasauce, Eiern, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse⁴

N3 Pad Bamee ผัดบะหมี่

Gai (Hühnchen)

16,90 €

Nüa (Rind)

17,50 €

Ped (Ente)^a

17,90 €

Gung (Garnelen)^b

18,00 €

Pak (vegetarisch)

16,00 €

... mit gebratenen Eiernudeln, Eiern, Sojasauce, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse⁴

N4 Pad See Ew Kee Mao Ped ผัดซีอิ้วซี่มาเปิด

18,50 €

Knusprige Ente mit gebratenen Reisnudeln, Eiern, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Gemüse, thailändische Gewürze in Soja-Austernsauce^{4,a}

N5 Khao Pad ข้าวผัด

Gai (Hühnchen)

16,90 €

Moo (Schwein)

16,90 €

Ped (Ente)^a

17,90 €

Gung (Garnelen)^b

18,00 €

Pak (vegetarisch)

16,00 €

... mit gebratenem Reis, Eiern, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasauce und verschiedenem Gemüse⁴

Chef's Favoriten

E1 Sai Thai Ente เป็ดทรายไทย **18,00 €**
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse gebraten
in **Soja- Austernsauce** begossen mit Honigsauce^{a,4}

E2 Gaeng Kua แกงคั่ว **16,90 €**
Gai (Hühnchen) **16,90 €**
Ped (Ente)^a **17,90 €**
Gung (Garnelen)^b **18,00 €**
Pak (Vegetarisch) **16,00 €**
... in roter Kokos-Currysauce mit Ananas, Tomaten, Trauben, Lychees,
Paprika und Thai-Basilikum²

E3 Pad Prik Gaeng ผัดพริกแกง **16,90 €**
Gai (Hühnchen) **16,90 €**
Moo (Schwein) **16,90 €**
Nüa (Rind) **17,50 €**
Ped (gehackte Ente)^a **17,90 €**
...gebraten mit rotem Curry, Paprika, Bohnen,
in **Soja- und Austernsauce** und Basilikum⁴

E4 Pad Bamee Gai Grob ผัดบะหมี่ไก่กรอบ **17,50 €**
Knuspriges Hühnchen mit gebratenen Eiernudeln, Sojasprossen,
Frühlingszwiebeln, Gemüse, **Eier, Sojasauce**^{4,a}

E5 Pad Wunsen Pak ผัดวุ้นเส้นผัก (vegetarisch) **15,90 €**
...gebratene Glasnudeln, Pilze, Paprika, Zwiebeln
und verschiedenem Gemüse in **Sojasauce**⁴

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Jasmin Duftreis

Gebratene Nudeln statt Jasmin Duftreis **3,90 €**

Gebratener Reis statt Jasmin Duftreis **3,90 €**

Dessert

- | | |
|--|--------|
| D1 Gluay Thod กล้วยทอด | 7,50 € |
| Gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis und Sahne ^{a,g,k} | |
| D2 Mango mit Klebereis ข้าวเหนียวมะม่วง (saisonal) | 8,50 € |
| Frische Mango serviert mit Klebereis und Kokosmilch | |
| D3 Roti โรตีสี้ | 7,50 € |
| Thailändischer Pfannkuchen mit süßer Kondensmilch, Zucker, Vanilleeis und Sahne ^{a,g} | |
| D4 Icecream Thod ไอศกรีมทอด | 7,50 € |
| Gebackenes Vanilleeis mit Sahne ^{a,g} | |
| D5 Sapparod Thod สับปะรดทอด | 7,50 € |
| Gebackene Ananas mit Vanilleeis und Sahne ^{a,g} | |
| D6 Gemischtes Eis ไอศกรีมรวมมิตร | 6,50 € |
| Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne ^g | |





Soft - Drinks

Cola^{1,2,3}, **Spezi**^{1,2,3}, **Fanta**^{1,2}, **Sprite**

0,2 l 3,20 €

0,4 l 4,50 €

Cola Zero^{1,2,3,5}

0,33 l 4,20 €

Schweppes

0,2 l 3,50 €

- Bitter Lemon^{1,4}
- Tonic⁴
- Ginger – Ale⁴
- Wild Berry^{1,4}

Eistee³

0,4 l 5,50 €

SeeZüngle

0,33 l 4,20 €

Rhabarber, Birne, Kirsche, Träuble

Teinacher

0,25 l 3,50 €

Medium, Naturell

0,75 l 5,50 €

Biere

Schaffler Premium – Gold^a (vom Fass)

0,5 l 4,80 €

Schaffler Premium – Pils^a

0,33 l 4,20 €

Schaffler Hefe – Weißbier^a

0,5 l 4,80 €

Schaffler Dunkles – Weißbier^a

0,5 l 4,80 €

Schaffler Weißbier Alkoholfrei^a

0,5 l 4,80 €

Cola-Weizen (Schaffler Cola- Weißbier Mix)^{1,2,3,a}

0,5 l 4,80 €

Russ (Schaffler Sprite- Weißbier Mix)^a

0,5 l 4,80 €

Radler^a

0,5 l 4,80 €

Alkoholfreies Bier^a

0,33 l 4,20 €

Singha Beer (aus Thailand)^a

0,33 l 4,20 €

Säfte / Schorlen

Säfte

- Apfelsaft (Naturtrüb)
- Orangensaft
- Maracujanektar
- Mangonektar
- Ananasnektar
- Johannisbeernektar
- Rhabarbernektar
- Lycheennektar
- Kirschnektar
- Bananennektar
- Kiba (Kirsch/Banane)

Saftschorle

0,2 l	3,50 €
0,4 l	4,60 €

0,2 l	3,50 €
0,4 l	4,50 €

Unsere hausgemachten Limonaden

Unsere hausgemachten Bio-Limonaden sind frei von künstlichen Farb-, Geschmacks- und Aromastoffen sowie chemischen Stabilisatoren. Sie enthalten ausschließlich natürliche Fruchtsäuren und bieten einen erfrischenden Genuss – ganz ohne Zusatzstoffe. Ideal auch für Diabetiker geeignet. Erfrischend, gesund und zu 100% Bio!

Bio-Limonade

- Holunder-Melisse
- Himbeer-Zitrone
- Limette-Ingwer-Minze
- Zitrone-Limette

0,4 l	5,90 €
-------	--------

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	3,80 €
Cappuccino ^{3,g}	3,90 €
Latte Macchiato ^{3,g}	3,90 €
Latte Macchiato ^{3,g} mit Karamell, Kokos	4,50 €
Espresso ³	3,20 €
Doppelter Espresso ³	4,50 €
Espresso Macchiato ^{3,g}	3,60 €
Milchkaffee ^{3,g}	4,90 €
Heiße Schokolade ^g	4,50 €

Tee

Tasse Tee	3,60 €
<ul style="list-style-type: none">• Schwarzer Tee• Grüner Tee• Kamillentee• Pfefferminztee• Kräutertee• Früchtetee• Jasmintee	
Tasse Tee	3,90 €
<ul style="list-style-type: none">• Ingwertee (mit frischem Ingwer)	

Aperitiv

Martini Bianco	5 cl	5,50 €
Lillet Wild Berry ^{1,4}	0,25 l	7,50 €
Aperol Spritz ¹	0,25 l	7,50 €
Veneto Spritz (mit Wein) ¹	0,25 l	7,50 €
Hugo	0,25 l	7,50 €
Rosato Wildberry ¹	0,25 l	7,50 €
Prosecco ¹	0,1 l	4,20 €

Gin long

Hendrick's Gin ⁴	0,3 l	8,90 €
Lupulus Gin Tonic ⁴	0,3 l	8,90 €

Whiskys

Chivas Regal	43%	2 cl	6,90 €
Jack Daniels	45%	2 cl	6,90 €
Glenfiddich 12 Years	43%	2 cl	6,90 €

Spirituosen

Tequila weiß oder braun	38%	2 cl	4,50 €
Obstler	38%	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	6,90 €
Williams	40%	2 cl	5,50 €
Jägermeister	35%	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	42%	2 cl	4,90 €
Ramazzotti	30%	2 cl	4,90 €
Baileys	17%	2 cl	4,90 €
Averna	32%	2 cl	4,90 €
Campari ¹	25%	2 cl	3,50 €
Long mit Cola ^{1,2,3} , Soda oder Saft		0,3 l	7,50 €

Weißwein

Hagnauer Müller-Thurgau	0,25 l	5,90 €
Pinot Grigio	0,25 l	5,90 €
Grüner Veltliner	0,25 l	5,90 €
Riesling	0,25 l	5,90 €
Lugana	0,25 l	5,90 €

Rotwein

Merlot	0,25 l	5,90 €
Trollinger	0,25 l	5,90 €
Montepulciano	0,25 l	5,90 €
Sauvignon	0,25 l	5,90 €
Spätburgunder	0,25 l	5,90 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	5,90 €
--------------------------	--------	--------

Weinschorle

Weinschorle rot, weiß oder rosé	0,25 l	5,80 €
---------------------------------	--------	--------

Cocktails

Bangkok	8,90 €
Wodka, weißer Rum, Tequila, Lycheesaft, Rhabarbersaft	
Caipirinha mit Pitu	8,50 €
brauner Rohrzucker, Pitu, Limetten, Crashed Ice	
Cuba Libre	8,50 €
weißer Rum, brauner Rohrzucker, Limettensaft, Cola ^{1,2,3}	
Mojito	8,50 €
weißer Rum, Zuckersirup, Saft von ½ Limette, frische Minze, Sodawasser, Crashed Ice	
Moscow Mule	8,50 €
Wodka, Spicy Ginger, Limette, Gurkescheibe	
Mojito Maracuja	8,50 €
Weißer Rum, Maracujasaft, Brauner Zucker, Limetten, Sodawasser, Minze ^{1,2,7}	
Hawaii	8,50 €
weißer Rum, Malibu, Bols Blue Curacao ^{1,2,7} , Maracujasaft	
Touchdown	8,50 €
Wodka, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Planter's Punch	8,50 €
weißer Rum, Orangensaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Tequila Sunrise	8,50 €
Tequila, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Mai Tai	8,50 €
weißer Rum, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Swimming Pool	8,50 €
weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^{1,2,7,g}	
Pina Colada	8,50 €
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^{1,2,7,g}	



Virgin Cocktails

One Night in Bangkok	7,50 €
Rhabarbersaft, Lycheesaft, Kokossirup, Grenadine	
Virgin Mojito	7,50 €
Bitter Lemon, brauner Rohrzucker, Saft von ½ Limette, frische Minze, Crashed Ice	
Virgin Caipi	7,50 €
Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Saft von ½ Limette, Crashed Ice	
Virgin Colada	7,50 €
Ananasaft, Kokosnusscreme, Sahne ^{1,2,7,g}	
Lemon Ginger	7,50 €
Ginger Ale, Saft von ½ Limette, frische Minze, frische Ingwerscheibe, Crashed Ice	
Fresh Air	7,50 €
Orangensaft, Maracujasaft, Schweppes Tonic, Grenadine ^{1,2,4,7}	
Green Vesper	7,50 €
Orangensaft, Maracujasaft, Ananasaft, Riemer Blue Curacao ^{1,2,7}	
Kokoskiss	7,50 €
Ananasaft, Maracujasaft, Kokosnusscreme, Erdbeersirup, Sahne ^{1,2,7,g}	
Princess	7,50 €
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Blue Hawaii	7,50 €
Ananasnektar, Kokossirup, Blue Curacao, Sahne ^{1,2,7,g}	

Hinweise

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Folgende Zusatzstoffe und/oder Allergene können enthalten sein:

Speisen:

- ² mit Konservierungsstoffen
- ⁴ mit Geschmackverstärker
- ^a Glutenhaltig
- ^b Krebstiere
- ^g Laktose
- ^k Sesamsamen
- ⁿ Weichtiere
- ^d enthält Fisch und Fischerzeugnisse

Getränke:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoffen
- ³ koffeinhaltig
- ⁴ chininhaltig
- ⁵ enthält eine Phenylalainquelle
- ⁶ mit Taurin
- ⁷ Süßungsmittel
- ^a Glutenhaltig
- ^g Laktose

Alle Weine enthalten Sulfite.

Sai Thai

RESTAURANT & BAR

Sai Thai
Restaurant - Bar
Landhausstraße 1
88299 Leutkirch im Allgäu
Tel.: 07561 - 72607
Mail: info@sai-thai.de
Web: www.sai-thai.de

