Mali Thai Küche

Original Thai Cuisine

SPEISEKARTE

Authentische Thai-Küche aus Pams Küche – hausgemacht mit Originalzutaten aus Thailand.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi–So 11:30–21:00 Uhr

Letzte Bestellung 20:30 Uhr

Mo & Di Ruhetag (Dezember–März)

ADRESSE

Khleslplatz 5, 1120 Wien

Preise gelten nur im Restaurant und für Abholung.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORBESTELLUNG

0660 365 19 10

0664 443 11 50

office.karin@mali-thai.at

www.mali-thai.at

Mali Thai Küche

@malithaikuche

WHATSAPP

ZUM START

Vorspeisen



AUS PAMS KÜCHE · ปอเปี๊ยะทอด

Pams Frühlingsrollen – Hausgemacht

Unsere Poh Pia macht Pam selbst: Sie füllt und rollt jede Frühlingsrolle von Hand – mit Shiitake-Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohl, Sellerie und Thai-Rettich. Dann werden sie goldbraun und knusprig ausgebacken und mit Dip serviert.

Poh Pia · 4 Stk. · 6,80 A,F,L

Cooking with Pam, cook with love ♥

Poh Pia *4 Stk.* 6,80
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Shiitake-Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohl, Sellerie und Thai-Rettich A,F,L

Fish Cake *4 Stk.* 9,80
Hausgemachte Fischkuchen mit roter Currypaste und Kaffirlimettenblättern A,B,C,D

Samosa *8 Stk.* 5,90
Mini-Samosas mit Kartoffel-Masala A

Poh Pia Gung *4 Stk.* 9,80
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Kohl, Sellerie und Thai-Rettich A,B,F,L

Satey Gai *3 Stk.* 8,80
Hausgemachte Hühnerfleischspieße mit Erdnusssauce und Salat E,F

Garnelen-Tempura *4 Stk.* 9,80
Knusprige Garnelen A,B,C

FRISCH & KNACKIG

Salate

AUS DEM MÖRSER · ส้มตำไทย

Som Tam – Papaya Salat

Som Tam stammt aus dem Isan im Nordosten Thailands. Traditionell wird grüne Papaya im Mörser mit Limette, Chili und Fischsauce zerstoßen. Bei uns kommt er mit Erdnüssen auf den Tisch – frisch, sauer, scharf und knackig: Thailands berühmtester Salat.

Papaya Salat · 14,80 D,E

Cooking with Pam, cook with love ♥



Sommerrollen *2 Stk.*
Gemischter Salat und Reisnudeln in Reispapier
mit Avocado 8,80
mit Garnelen B 9,80

Papaya Salat 14,80
Grüner Papayasalat mit Erdnüssen D,E

Papaya Salat mit Plala 16,80
Grüner Papayasalat mit thailändischem fermentiertem Fisch und eingelegten Krabben B,D,E

HAUPTSPEISEN

Reisnudeln



PAMS KLASSIKER · ผัดไทย

Die Geschichte des Pad Thai

Gebratene Reisnudeln kamen mit chinesischen Einwanderern nach Thailand. Ende der 1930er-Jahre förderte PM Plaek Phibunsongkhram Nudelgerichte als Teil einer neuen nationalen Identität. Pad Thai heißt „auf thailändische Art gebraten". Die Sauce macht Pam selbst – nach ihrem Spezialrezept. Süß, sauer und würzig – alles in Balance.

Cooking with Pam, cook with love ♥

	Pad Thai *Gebratene Reisnudeln mit hausgemachter Pad-Thai-Sauce, Sojasprossen und Ei* C,E,F,R	Pad See Ew *Gebratene breite Reisnudeln mit hausgemachter Wok-Sauce, Gemüse und Ei* A,C,D,F,H,R
Tofu	15,80	16,80
Hühnerfleisch	15,80	16,80
Garnelen B	17,80	18,80
Meeresfrüchte B,D,R	–	21,80

AUS DEM WOK

Reisgerichte



ALLE WOK-SAUCEN HAUSGEMACHT VON PAM · ผัดกะเพรา

Pad Kaprao

Pad Kaprao ist eines der beliebtesten Alltagsgerichte Thailands: im heißen Wok gebraten mit Knoblauch, Chili und Thai-Basilikum und mit Jasminreis serviert. Der Name kommt vom Kaprao, dem Heiligen Basilikum.

Cooking with Pam, cook with love ♥

	Pad Kaprao *Gebraten in Knoblauch-Chilisauce mit Thai-Basilikum, serviert mit Jasminreis* A,D,F,L,R	**Khao Pad** *Gebratener Reis mit Gemüse und Ei* A,C,D,F,L,R	**Pad Pak** *Gebratenes gemischtes Gemüse, serviert mit Jasminreis* A,D,F,L,R
Tofu	16,80	16,80	16,80
Hühnerfleisch	16,80	16,80	16,80
Rinderfaschiertes	18,80	–	–
Rindfleisch	19,80	18,80	18,80
Garnelen B	19,80	19,80	19,80
Ente	18,80	–	18,80
Meeresfrüchte B,D,R	22,80	–	22,80

MIT HAUSGEMACHTER CURRYPASTE

Original Thai Curry

Mit Kokosmilch und Gemüse – serviert mit thailändischem Jasminreis

AUS PAMS KÜCHE · แกงเผ็ดเป็ด

Rotes Curry mit Ente

Rotes Curry ist ein Klassiker der Thai-Küche: Currypaste aus roten Chilis, in Kokosmilch gekocht, mit Gemüse und thailändischem Jasminreis. Die Currypaste macht Pam selbst – nach ihrem Geheimrezept, nur bei Mali.

Rotes Curry · Ente 18,80 B,D,F,L

Cooking with Pam, cook with love ♥



	Rotes Curry *Hausgemachte rote Currypaste* B,D,F,L	Grünes Curry *Hausgemachte grüne Currypaste* B,D,F,L	Panang Curry *Hausgemachte Panang-Currypaste* B,D,E,F,L
Tofu	16,80	16,80	17,80
Hühnerfleisch	16,80	16,80	17,80
Rindfleisch	18,80	18,80	19,80
Garnelen B	19,80	19,80	20,80
Ente	18,80	18,80	20,80

GROSSE PORTION · ALS HAUPTSPEISE

Thai-Suppen

Als Hauptspeise – serviert mit thailändischem Jasminreis

	Tom Yam *Sauer-scharfe Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Thai-Kräutern und Pilzen* D,E	Tom Kha *Kokosmilchsuppe mit Thai-Kräutern, Gemüse und Pilzen* D
Tofu	17,80	17,80
Hühnerfleisch	17,80	17,80
Garnelen B	20,80	20,80
Meeresfrüchte B,D,R	23,80	23,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kindermenü

Gebratener Reis mit Ei 9,80
Milder gebratener Jasminreis mit Ei A,C,F

Knuspriges Hühnchen mit Reis 9,80
Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Jasminreis und Süß-Sauer-Sauce A,C

EXTRAS

Thai Jasminreis 3,90 · **Spiegelei** C 3,50 · **Thai-Omelett** A,C,F,R 7,80

SÜSSER ABSCHLUSS

Nachspeisen



SÜSSER ABSCHLUSS · ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango mit Klebreis

Khao Niao Mamuang – Mango mit Klebreis – ist eines der bekanntesten Desserts Thailands, besonders zur Mangosaison. Süßer Klebreis, Kokosmilch und reife Mango: einfach und unwiderstehlich. Bei uns mit weißem und schwarzem Klebreis.

Mango mit Klebreis · 9,80

Cooking with Pam, cook with love ♥

Mango mit Klebreis 9,80
Weißer und schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Mango

Reisbällchen mit schwarzem Sesam 9,80
Schwarze Sesambällchen in Kokosmilch N

Taro-Reisbällchen 8,80
Tarobällchen in Kokosmilch

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Spezialitäten

Besondere Gerichte aus Pams Küche



FÜR 2 PERSONEN

Panang Pla

พะแนงปลา

Gebratenes Forellenfilet in Panang-Curry aus hausgemachter Currypaste und Kokosmilch – serviert mit 2 Portionen thailändischem Jasminreis B,D,E,F,L

Nur an bestimmten Tagen erhältlich – bitte fragen Sie unser Team.

38,80



Pad Hoy Talab

ผัดหอยตลับน้ำพริกเผา

Gebratene Venusmuscheln in gerösteter Chilipaste (Nam Prik Pao) mit Thai-Basilikum – serviert mit 1 Portion Jasminreis A,B,D,E,F,R

22,80

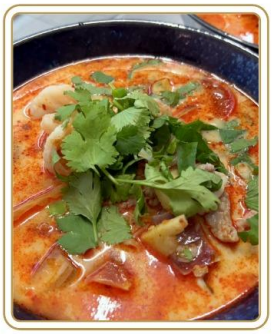


Kuay Tiew Neua Toon

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น

Reisnudelsuppe mit zart geschmortem Rindfleisch in kräftiger Brühe A,D,F,L

18,80

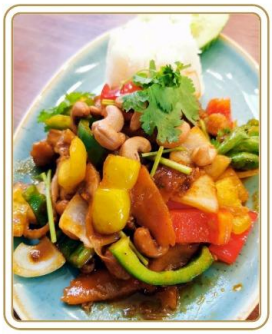


Kuay Tiew Tom Yum Talay

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล

Sauer-scharfe Tom-Yum-Reisnudelsuppe mit Garnelen und Meeresfrüchten B,D,E,R

23,80



Gai Pad Med Mamuang

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Bemehltes, knusprig frittiertes Hühnerfleisch, im Wok mit Cashewnüssen, Pilzen und gerösteter Chilipaste (Nam Prik Pao) – mit Jasminreis A,B,D,E,F,H,R

18,80

Kuay Tiew Tom Yum Gai ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่ 17,80

Sauer-scharfe Tom-Yum-Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch D,E

Goong Pad Pong Kari กุ้งผัดผงกะหรี่ 23,80

Garnelen mit Ei, gerösteter Chilipaste (Nam Prik Pao) und Currypulver aus dem Wok – mit Jasminreis A,B,C,D,E,F,R

VORBESTELLUNG & ABHOLUNG 0660 365 19 10 · 0664 443 11 50

office.karin@mali-thai.at · *Khleslplatz 5, 1120 Wien*

scharf · Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Nur im Restaurant und für Abholung.

Allergene (A–R) siehe Allergeninformation der Speisekarte.

Mali Thai Küche
Original Thai Cuisine

Khleslplatz 5 · 1120 Wien
0660 365 19 10 · 0664 443 11 50
office.karin@mali-thai.at

KAFFEE · TEE

Heißgetränke

	TASSE
Espresso	3,30
Espresso Macchiato G	3,60
Cappuccino G	4,10
Latte Macchiato G	4,50
Tee Earl Grey · Grüner Tee · Kamille · Jasmintee · Ingwertee *und viele weitere Sorten – fragen Sie uns gerne*	3,70

WASSER & SOFTDRINKS

Alkoholfreie Getränke

MINERALWASSER	0,33 L
Römerquelle still	3,20
Römerquelle prickelnd	3,20

SOFTDRINKS	
Coca-Cola Original 0,33 l · Flasche	4,10
Coca-Cola Zero 0,33 l · Flasche	4,10
Frucade 0,33 l · Flasche	4,10

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergen G = Milch

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · UNSERE SPEZIALITÄT

Hausgemachte Limonaden

mit Soda

	0,25 L	0,5 L
Soda-Mango	3,80	4,80
Soda-Maracuja	3,80	4,80
Soda-Lychee	3,80	4,80
Soda-Zitrone	3,10	4,10

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier aus der Flasche

AUS ÖSTERREICH & TSCHECHIEN	FLASCHE 0,5 L
Hirter Privat Pils A	5,20
Wieselburger Gold A	5,20
Murauer Märzen A	5,20
Budweiser Budvar Original A	5,20

AUS ALLER WELT	FLASCHE
Chang A 0,33 l · Thailand	5,50
Singha A 0,33 l · Thailand	5,50

ALKOHOLFREI	FLASCHE
Budweiser Budvar 0,0 % alkoholfrei A 0,5 l · Tschechien	5,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergen A = glutenhaltiges Getreide

OFFENER AUSSCHANK

Hauswein

	1/8 L	1/4 L	KARAFFE 1/2 L	KARAFFE 1 L
Hauswein weiß ○ Landwein 2025 · trocken · 12 % vol. *Leicht, frisch und unkompliziert – passt zu fast allem.*	3,90	6,90	12,90	23,90
Hauswein rot ○ Landwein 2024 · trocken · 12 % vol. *Weich, fruchtig und schön süffig.*	3,90	6,90	12,90	23,90

WEISS · ROSÉ · ROT

Unsere Weine

	1/8 L	1/4 L	FLASCHE 0,75 L
Grüner Veltliner 2025 ○ trocken · 11,5 % vol. *Österreichs Klassiker und Lieblings-Weißwein – frisch, würzig, mit feinem „Pfefferl".* PASST ZU Pad Thai · Grünes Curry · Papaya Salat	4,50	8,50	24,90
Sauvignon Blanc 2025 ○ trocken · 11,5 % vol. *Knackig-frisch mit lebendiger, feiner Säure und Stachelbeere.* PASST ZU Tom Yam · Fish Cake · Poh Pia	4,50	8,50	24,90
Rosé Classic 2025 ○ halbtrocken · 12 % vol. *Zartes Rosa, Erdbeere und eine Spur Süße, die Schärfe abrundet.* PASST ZU Rotes Curry · Pad Kaprao · Satey Gai	4,50	8,50	24,90
Zweigelt 2022 ○ trocken · 13 % vol. *Österreichs meistgepflanzte rote Sorte: Weichsel, samtig, rund.* PASST ZU Ente · Rindfleisch · Pad See Ew	4,50	8,50	24,90
Alte Reben Cuvée 2023 ○ halbtrocken · 12,5 % vol. *„Rotwein einmal anders": saftig-fruchtig, mit milder Süße.* PASST ZU Panang Curry · Pad See Ew · Pad Kaprao	4,50	8,50	24,90

PRICKELND

Prosecco & Spritz

	GLAS	FLASCHE 0,75 L
Prosecco DOC ○ 0,1 l · Italien *Fein perlend und fruchtig – der perfekte Aperitif.*	4,90	29,90
Aperol Spritz ○ *Aperol, Prosecco, ein Schuss Soda und Orange.*	6,90	
Hugo ○ *Prosecco mit Holunderblüte, frischer Minze und Limette.*	6,50	

MALI SIGNATURE · THAI-SPRITZ

	GLAS
Mali Litschi-Spritz ○ *Weißwein, Litschi, Limette und Soda – blumig und erfrischend.*	6,50
Zitronengras-Ingwer-Spritz ○ *Weißwein und hausgemachter Sirup mit Soda – frisch und zitronig.*	6,50
Thai-Glühwein NUR IM WINTER ○ 0,25 l *Heißer Rotwein mit Zitronengras, Ingwer, Sternanis und Zimt.*	5,50

WIENER G'SPRITZTE · THAI-SPRITZ

Weingetränke

	1/4 L	1/2 L
G'spritzter weiß ○ *Hauswein weiß und Soda, halb-halb. Auf Wunsch als Sommerspritzer.*	3,90	6,90
G'spritzter rot ○ *Hauswein rot und Soda, halb-halb.*	3,90	6,90
Kaiserspritzer ○ *Weißwein, Soda und ein Hauch Holunderblüte.*	4,50	
Rosé-Spritzer ○ *Rosé Classic mit Soda, Eis und Limette.*	4,90	

UNSER WINZER

Weingut Berger · Donnerskirchen

Unsere Weine kommen direkt vom Weingut Berger in Donnerskirchen am Neusiedler See (Burgenland). Pannonische Sonne und die kühle Luft vom See schenken ihnen Frucht und Frische.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Enthält Sulfite ○

vegan scharf

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide	**B** Krebstiere	**C** Eier	**D** Fisch
E Erdnüsse	**F** Soja	**G** Milch (Laktose)	**H** Schalenfrüchte
L Sellerie	**M** Senf	**N** Sesam	**O** Sulfite
P Lupinen	**R** Weichtiere		

Allergeninformation gemäß EU-Verordnung 1169/2011 – Auskunft erteilt unser Personal.

Unsere Currypasten enthalten Fisch- bzw. Garnelenpaste. · Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Wie scharf darf's sein? Stufe 1 – Kindergarten (mild) · Stufe 2 – Gymnasium (mittel) Stufe 3 – Universität (richtig scharf)
Sagen Sie uns einfach Ihre Stufe bei der Bestellung!

Kein Koriander? Bitte bei der Bestellung sagen – einige Gerichte werden mit frischem Koriander garniert.

Catering & Private Partys

Ob bei uns im Restaurant oder bei Ihnen vor Ort – wir verwöhnen Ihre Gäste mit original Thai-Küche. Sprechen Sie uns einfach an!

VORBESTELLUNG & ABHOLUNG

0660 365 19 10
0664 443 11 50

Khleslplatz 5, 1120 Wien

Mi–So 11:30–21:00 Uhr · Mo & Di Ruhetag (Dezember–März)

Letzte Bestellung 20:30 Uhr · Preise gelten nur im Restaurant und für Abholung.

office.karin@mali-thai.at

Mali Thai Küche @malithaikuche

Bewerten Sie uns auf Google