



Regina Thai Cuisine

Healthy Authentic Flavorful

© all copyright All Rights Reserved
**Willkommen im authentischen
Thai-Restaurant in Lustenau**

Allergeninformationen:

A Glutenhaltiges Getreide	S Soja	n Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	Q Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	m Senf	

Suppe

ต้ม

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

Thailändische Suppen zeichnen sich durch ihren reichen Geschmack, Gewürze und frische Zutaten aus und gelten oft als perfekte Kombination aus Schärfe und Säure.

{TOM YAM}

Dies ist eine der bekanntesten Suppen Thailands und wird mit Hühnchen oder Garnelen zubereitet. Sie zeichnet sich durch ihre einzigartige Würzmischung aus Zitronengras, Limettenblättern, Galgant, Chili und Limettensaft aus und hat einen sauer-scharfen Geschmack.

- S1 - TOM YAM GUNG 8,50 €
- S2 - TOM YAM GAI 7,50 €

S1.

{TOM KHA}

Diese Suppe ähnelt Tom Yum, enthält jedoch Kokosmilch und Garnelen oder Hühnchen. Sie hat einen reichen und cremigen Geschmack mit einem intensiven Kokosnuss-Aroma und wird mit Zitronengras, Galgant und Limettenblättern serviert.

- S3 - TOM KHA GUNG 8,50 €
- S4 - TOM KHA GAI 7,50 €
- S5 - GÄNGTSCHUD WUNSENPHAK 4,90 €
Eine delikate Kombination aus Glasnudeln, frischem Gemüse und einer aromatischen Brühe. Die Suppe ist leicht, gesund und voller Geschmack.
- S6 - GIEW NAM 6,90 €
Kleine Teigtaschen, gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Hühnchenfleisch, gewürzt in der Brühe.

S4.

S6.



Vorspeise

ขนมปังหน้าอาหาร

- V1 - PEEK GAI GROB 8,90 €
Hühnerflügel nach Art des Hauses, knusprig und saftig.
- V2 - POH BIA 5,90 €
Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse, dazu süß-saure Soße.
- V3 - GUNG GROB 8,90 €
Gebackene Garnelen mit Kokosraspeln paniert.
- V4 - GAI SATEE 7,90 €
Hühnerspieße mit Erdnuss-Kokosnusssauce und süß-sauren Gurkenstücken.
- V5 - TOD MAN GUNG 9,90 €
Frittierte Frikadellen aus frisch gehackten Garnelen in roter Currypaste.
- V6 - TOFU 6,90 €
Frittiertes Bio-Tofu mit süß-saurer Soße.
- V7 - PHAK SCHUB PÄNG THODD 6,90 €
Gebackenes Gemüse in speziellem Teig, mit süß-saurem Dressing.

- V8
REGINA TELLER ab 2 Personen, pro Person
9,90 €
Vorspeisenkombination mit speziellen Soßen.



Thailändische Spezial-Salate

Thailändische Salate bieten aufgrund ihrer frischen Zutaten, vielfältigen Aromen, gesunden Dressings, reichhaltigen Nährstoffe und Anpassungsfähigkeit viele Vorteile. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch eine gesunde Option für diejenigen, die eine ausgewogene Ernährung schätzen.

- **SA1 - SOM TAM THAI** 10,90 €
Thailändischer Grüner Papayasalat mit Palmzucker, Tomaten, Chili, Knoblauch, Fischsauce und Erdnüssen.

{LAAB}

Salat mit gehacktem Fleisch, gerösteten Reiskörnern, Zitronengras, Chili und Koriander.



- **SA2 - LAAB NUA** 10,90 €
mit Rindfleisch
- **SA3 - LAAB PEDD** 10,90 €
mit Ente
- **SA4 - Thai Cuisine Salat** 8,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem saisonalem Gemüse, Erdnüssen und Kräutern nach Art des Hauses (sauerlich-scharf).
- **SA5 - YAM THALE** 11,90 €
Meeresfrüchtesalat mit Chili und Zitrone.
- **SA6 - YAM WUNSEN** 12,90 €
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen.

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

{KUAY TIEW LUI SUAN}

Eingerollt in Reispapier, mit Thai-Basilikum, Koriander, Erdnüssen und Zitronensaft.

- **SA7 - KUAY TIEW LUI SUAN** 8,90 €
Sommerrolle mit Huhn
- **SA8 - KUAY TIEW LUI SUAN** 10,90 €
Sommerrolle mit Garnelen

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

- **Sp1 - PHAD PHAK RUAM MID** 15,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse der Saison Gebraten mit Sojasoße.
- **Sp2 - PEDD KROB PHAD PHAK** 18,90 €
Knusprige Ente serviert auf frischem Gemüse der Saison aus dem Wok.
- **Sp3 - PEDD PHAD MAMUANG HIMMAPAN** 19,90 €
Gebratene Entenbrustscheiben mit Cashewkernen, Brokkoli, Champignons und Morcheln.
- **Sp4 - GÄNG BHA NÜA** 19,90 €
Rotes Rindfleisch-Curry mit Bambus, grünen Bohnen, Paprika, thailändischen Auberginen und scharfem thailändischem Basilikum.
- **Sp5 - NÜA NAM MAN HOI** 19,90 €
Gebratene Rindfleischscheiben mit Austernsoße, Brokkoli und Zwiebeln.
- **Sp6 - GAI PHAD KHING** 16,90 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit fein geschnittenem Ingwer, Champignons, Paprika, Morcheln und Frühlingszwiebeln.
- **Sp7 - PLA SALMON CHU CHI** 29,90 €
gegrillter Lachs mit Peperoni, Limettenblättern und Thai-Basilikum in rotem Curry gebraten.
- **Sp8 - PLA-MÜK PHAD PHONG GARI** 19,90 €
Gebratener Tintenfisch in Gelbem Curry mit Staudensellerie, Frühlingszwiebeln, Ei und Pfeffer.
- **Sp9 - PLA DORADE TOD SAMUN PRAI** 29,90 €
Frischer Kräuter auf dem frittierten ganz Fisch mit Chili Koriander Sauce.

alle Wok und Curry Gerichte sind ein Portion Jasminreis dabei

Spezialität wok-gerichte

Vielfalt der Aromen: Die thailändische Küche zeichnet sich durch eine breite Palette von Aromen aus. Von süß über sauer bis hin zu scharf, gibt es für jeden Geschmack etwas.



อาหารผัดพิเศษจานเดียว

Spezialität wok -serien

Vielfalt der Aromen: Die thailändische Küche zeichnet sich durch eine breite Palette von Aromen aus. Von süß über sauer bis hin zu scharf, gibt es für jeden Geschmack etwas.

อาหารผัดพิเศษชุด

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

• alle Wok und Curry Gerichte sind ein Portion Jasminreis dabei

{PHAD GRAPAU}

Mit scharfem Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, Bambussprossen, Zwiebeln, Paprika und Sojasauce gebraten. ๑ ๒

- W1 - GAI PHAD GRAPAU 17,90 €
Mit gehacktem Hühnerfleisch
- W2 - NÜA PHAD GRAPAU 19,90 €
Mit gehacktem Rindfleisch
- W3 - GUNG PHAD GRAPAU 20,90 €
Mit Garnelen
- W4 - PLA-MÜK PHAD GRAPAU 19,90 €
Mit Tintenfisch



{PHAD PRIK GAENG}

Gebraten mit frischen grünen Bohnen und Paprika, mit roter Curry-Paste und fein geschnittenen Kaffir-Blättern.

- W5 - NÜA PHAD PRIK GAENG 18,90 €
Mit Rindfleisch
- W6 - GUNG PHAD PRIK GAENG 19,90 €
Mit Garnelen

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

- W7 - GAI PHAD PIAO WAAN 16,90 €
Mit Hühnerfleisch
- W8 - PEDD PHAD PIAO WAAN 18,90 €
Mit Ente
- W9 - GUNG PHAD PIAO WAAN 19,90 €
Mit Garnelen

{PHAD PIAO WAAN}

Gebraten mit Gurken, Ananas, Paprika, Tomaten und Champignons in einer süß-sauren Soße.



{GRATIAM PRIK TAI}

Gebraten mit Knoblauch, frischen Pfefferbeeren und Gemüse. ๒

- W10 - NÜA GRATIAM PRIK TAI 18,90 €
Mit Rindfleisch
- W11 - GUNG GRATIAM PRIK TAI 19,90 €
Mit Garnelen

Curry

Warum thailändisches Curry bei vielen Menschen beliebt ist?

Es bietet eine köstliche Kombination aus Aromen, gesunden Zutaten und anpassbaren Optionen, die es zu einer vielseitigen und leckeren Mahlzeit machen

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

• alle Wok und Curry Gerichte sind ein Portion Jasminreis dabei

{GÄNG PHET} แกงเผ็ด

R1.

Rotes Thai-Curry ist ein beliebtes Gericht der thailändischen Küche. Es zeichnet sich durch seine leuchtend rote Farbe und seinen würzigen Geschmack aus. Rotes Curry bietet eine angenehme Balance zwischen Scharfe und cremiger Textur und ist für Liebhaber von würzigen Gerichten eine köstliche Wahl.

- R1 - GÄNG PHET PAK mit Gemüse 15,90€
- R2 - GÄNG PHET GAI mit Hühnerfleisch 17,90€
- R3 - GÄNG PHET NÜA mit Rindfleisch 19,90€
- R4 - GÄNG PHET PEDD mit Ente 19,90€
- R5 - GÄNG PHET GUNG mit Garnelen 20,90€

{GÄNG KHIAO WAAN} แกงเขียวหวาน

Grünes Thai-Curry hat einen würzigen und erfrischenden Geschmack, der durch die Kombination von Kräutern und Gewürzen entsteht. Es ist eine gute Wahl für diejenigen, die die Aromen von Koriander und Zitronengras lieben und eine leichtere, aber dennoch würzige Mahlzeit bevorzugen.

- G1 - GÄNG KHIAO WAAN PAK mit Gemüse 15,90€
- G2 - GÄNG KHIAO WAAN GAI mit Hühnerfleisch 17,90€
- G3 - GÄNG KHIAO WAAN NÜA mit Rindfleisch 19,90€
- G4 - GÄNG KHIAO WAAN PEDD mit Ente 19,90€
- G5 - GÄNG KHIAO WAAN GUNG mit Garnelen 20,90€

{GÄNG GARI} แกงกะหรี่เนื้อ

Gelbes Thai-Curry zeichnet sich durch seine leuchtend gelbe Farbe und seinen milden, aber dennoch würzigen Geschmack aus. Gelbes Curry ist eine gute Wahl für diejenigen, die einen sanfteren Geschmack bevorzugen.

- Y1 - GÄNG GARI GAI mit Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln 16,90 €

Y1.

มัสมั่น {MASSAMAN} มัสมั่น

Massaman Curry hat eine cremige Konsistenz und ist bekannt für seine Aromen von Kokosnuss, Erdnüssen und Gewürzen. Es bietet eine harmonische Kombination aus

- M1 - MASSAMAN GAI mit Hühnerfleisch 18,90 €
- M2 - MASSAMAN NÜA mit Rindfleisch 20,90 €

M2.

แกงคั่ว {GÄNG KHUA} แกงคั่ว

Mit Ananas, Tomaten, Lychees, Paprika und Thai-Basilikum in Kokoscreme und rotem Thai-Curry.

- GA1 - GÄNG KHUA PEDD mit Ente 19,90 €
- GA2 - GÄNG KHUA GUNG mit Garnelen 20,90 €

GA2.

Nudeln



N2.



N4.

ปะหมี่ผัด {BAMI}

Gebratene Eiernudeln, jede Portion wird frisch im WOK mit frischem Gemüse und Eiern C 3

- N1 - BAMI TOFU 12,90 €
mit Tofu und Gemüse
- N2 - BAMI GAI 14,90 €
mit Hühnerfleisch
- N3 - BAMI NÜA 16,90 €
mit Rindfleisch
- N4 - BAMI PEDD 16,90 €
mit Ente
- N5 - BAMI GUNG 17,90 €
mit Garnelen

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

{PHAD THAI} ผัดไทย

Phad Thai wird traditionell mit gebratenen Reisnudeln, Eiern, Tofu, getrockneten Shrimps und Erdnüssen zubereitet. Pad Thai ist eine köstliche Wahl für diejenigen, die die Aromen der thailändischen Küche genießen möchten. Es ist ein beliebtes Gericht für sein ausgewogenes Geschmacksprofil, das sowohl herzhaft als auch süße Geschmacksknospen befriedigt. C 3

- PT1 - PHAD THAI TOFU 14,90 €
mit Tofu und Gemüse
- PT2 - PHAD THAI GAI 16,90 €
mit Hühnerfleisch
- PT3 - PHAD THAI NÜA 18,90 €
mit Rindfleisch
- PT4 - PHAD THAI PEDD 18,90 €
mit Ente
- PT5 - PHAD THAI GUNG 19,90 €
mit Garnelen



PT5.



PT2.



K1.

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ {KUEY TIEW NAM}

Kuey Tiew Nam ist ein Reisnudelsuppen-Gericht. Es besteht aus einer klaren Brühe, mit Fischsauce, Chili-Öl und getrockneten Chiliflocken serviert, um den Geschmack an individuelle Vorlieben anzupassen. 3

- K1 - KUEY TIEW NAM NÜA 19,90 €
mit Rindfleisch
- K2 - KUEY TIEW NAM TALEH 21,90 €
mit Meeresfrüchten

Reis

Vegetarisch Scharf Sehr Scharf
Extrem Scharf nur nach Wunsch

{KHAO PHAD}

Gebratener Reis, jede Portion wird frisch im WOK mit frischem Gemüse und Eiern gebraten, ein klassisches Gericht für jedermann. C F

- KP1 - **KHAO PHAD PAK** mit frische Gemüse 12,90 €
- KP2 - **KHAO PHAD GAI** mit Hühnerfleisch 14,90 €
- KP3 - **KHAO PHAD NÜA** mit Rindfleisch 16,90 €
- KP4 - **KHAO PHAD PEDD** mit Ente 16,90 €
- KP5 - **KHAO PHAD GUNG** mit Garnelen 17,90 €



Beilage

- B1 - **KHAO HOMALI** Jasmin-Duftreis 3,30 €
- B2 - **BAMI PHAD** Gebratene Eiernudeln 5,50 €
- B3 - **KHAO PHAD** Gebratener Eierrei 5,50 €
- B4 - **KHAI DAO** Spiegelei 2,00 €

อาหารเครื่องเคียง

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Dessert

ของหวาน

- D1 - 7,90 €
KHAO NIAO MAMUANG

Empfehlung:
Mango Kokos-Klebreis ist ein beliebtes Dessert aus Thailand. Er besteht aus klebrigem Reis, der mit einer süßen Kokosmilchmischung zubereitet wird und mit reifen Mangos serviert wird. Ein echter Genuss für die Sinne und ein Muss für alle, die die thailändische Küche lieben.



- D2 - **GLUI TORD** Gebackenes Bananen mit Honig 5,90 €
- D3 - **EISCREME** Vanille Cocosnus Matcha.. pro Kugel 2,50 €
- D4 - **GEMISCHTES EIS** 3 Sorten Eis mit Früchten und Sahne 8,90 €
- D5 - **THAI PFANNKUCHEN** mit Eis 6,90 €



Aperitif

- Glas Prosecco 0,1l 4,90€
- Prosecco mit Lychee 0,1l 5,50€
- Prosecco mit Mango 0,1l 5,50€
- Aperol Spritz Prosecco 0,2l 6,90€
- Hugo Prosecco 0,25l 7,50€
- Lelltet 7,50€
- Campari soda 5,50€
- Campari Orange 5,50€

Bier

- | | 0,2l | 0,3l | 0,5l |
|----------------------------|-------|-------|-------|
| • Bier von Fass | 3,20€ | 3,70€ | 4,70€ |
| • Radler | - | 3,70€ | 4,70€ |
| • Singha Bier | - | 4,60€ | - |
| • Alkoholfrei | - | - | 4,90€ |
| • Weihenstephan Hefe | - | - | 4,90€ |
| • Mohren Gambrinus | - | 4,50€ | - |

Alkoholfreies Getränke

- | | 0,25l | 0,50l |
|---|-------|-------|
| • Fruchtsäfte pur | 2,90€ | 4,60€ |
| Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orange | | |
| • Fruchtsäfte gespritzt mit Soda | 2,70€ | 3,90€ |
| Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orange | | |
| • Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser | 2,50€ | 3,70€ |
| Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orange | | |
| • Cola, Orange Lemonade, Zitro, Spezi 0,25l | 2,70€ | |
| 0,50l | 3,90€ | |
| • Coke Zero 0,33l | 3,90€ | |
| (Flasche) | | |
| • Almdudler 0,35l | 3,40€ | |
| (Flasche) | | |
| • Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,20l | 3,40€ | |
| (Flasche) | | |
| • Eistee Zitronen/Pfirsich 0,33l | 3,30€ | |

Wein

{Weißwein}

- Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“, 1/8l 3,50€
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal
- Chardonnay „Classic“ 2022 0,75l 25,00€
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
- Grüner Veltliner „Holzgasse HG“ 2022 0,75l 25,00€
Weingut Buchegger, Droß, Kamptal
- Sauvignon Blanc „Vulkanland“ 2022 0,75l 30,00€
Weingut Frauwallner, Straden, Vulkanland
- Riesling „Kirchspiel“ 2017 0,75l 55,00€
Katharina Wechsler, Westhofen, Rheinhessen

{Rotwein}

- Blauer Zweigelt „Classic“ 2021, 1/8l 4,50€
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum
- Merlot „Gabarinza“ 2021, 0,75l 25,00€
Weingut Iro, Gols, Neusiedlersee
- Cuvee „Carnuntum“ 2021, 0,75l 25,00€
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
- Tinto „Crianza“ 2018, 0,75l 45,00€
Lopez Cristobal, Burgos, Ribera del Duero

Kaffee und Tee

- Jasimin Tea 3,90€
- Gruner Tea 3,90€
- Ingwer Tea 3,90€
- Doppelter Espresso 3,90€
- Cappuccino 3,40€
- Kaffee 3,10€
- Espresso 2,90€
- Latte Macchiato 3,90€
- Mini Macchiato 3,20€

三易设计
EDESIGN

© all copyright all Rights Reserved

