



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie hier im Chang Noi begrüßen zu dürfen. In unseren thailändischen Restaurants in der Kapuzinerstr. 23 und in der Schlorstr. 1 bieten wir Ihnen traditionelle thailändische Gerichte. Die Rezepte stammen ursprünglich von unserer Mutter, aus ihrem Restaurant, in Hua Hin. Dort haben meine Schwestern und ich schon früh die ersten Erfahrungen in der Gastronomie sammeln können, und nun bieten wir Ihnen die gleiche Originalität in unseren Chang Noi's in München an. Wir servieren alle Gerichte üblicherweise in der Schärfe, welche wir in der Karte angeben, aber wir passen die Schärfe der Gerichte auch gerne Ihren persönlichem Geschmack an. Sehr scharf kann noch schärfer werden oder leicht Scharf mag auch nur einen Hauch Chili besitzen. Übrigens auch sehr viele Thailänder essen gar keine scharfen Gerichte. Ob Ente an Tamarindensoße (Ped Magkaam) oder Hühnchen mit Austernsoße, Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen (Gai Pad Mad Ma Muang Himmapan) sind zum Beispiel. sehr mild gewürzt. Wir beraten Sie gerne. Als Getränk zum Essen empfehlen wir Ihnen unsere bayerischen Bierspezialitäten von Hacker Pschorr, aber ein Blick in unser Wein- oder Cocktailangebot ist auch lohnenswert.

*Genießen Sie einen schönen Abend im Chang Noi!
Ihr Chang Noi Team*



- Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้ง)** 5,60 €
Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, frischen Koriander und Pilzen - scharf -
- Tom Yum Pla (ต้มยำปลา)** 5,50 €
Pangasius in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, frischen Koriander und Pilzen - scharf -
- Tom Kha Gung (ต้มข่ากุ้ง)** 5,60 €
Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras Zitronenblätter, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -
- Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)** 5,40 €
Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras Zitronenblätter, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -
- Giaw Nam (เกี้ยวน้ำ)**..... 4,40 €
Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln - nicht scharf -
- Gaeng Pak Ruam (แกงผักรวม)** 4,00 €
Gemüsesuppe mit Pilzen, jungen Maiskolbchen, frischen Paprika, Zucchini und Tomaten - nicht scharf -
- Geuytiew Nam Ped (ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด)** 5,50 €
Reisnudelsuppe mit gegrillter Ente und Sojasprossen, Knoblauch und Koriander - nicht scharf -
- Tom Yum Potek (ab 2 Personen, pro Person) (ต้มยำโป๊ะแตก)**..... 8,50 €
Meeresfrüchtesuppe im Feuertontopf mit Zitronengras, Zitronenblättern und thailändischen Basilikum -scharf -

Salate

- Som Tam (ส้มตำ)** 7,50 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Karotten, frischen Hummerkrabben, Tomatenstückchen, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer leicht scharfen Zitronendressing - nicht scharf -
- Salat Lhai Sie (สลัดหลายสี)**..... 5,60 €
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, frischem Koriander, angerichtet an einem leicht säuerlichen, würzigen Dressing - nicht scharf -
- Yum Töohr Pu (ยำถั่วพู)** 7,50 €
Goabohnen, Hummerkrabben, Kokosmilch, gehackten Erdnüssen, Zitronen, Chili-Relish und Kokosraspeln - mittlere Schärfe -
- Yum Sai Fon (ยำสายฝน)**..... 5,50 €
Sojasprossen, gehackte Erdnüsse, Zitrone, Chili -Relish und frischen Koriander - nicht scharf -



Vorspeisen

- Pöpia (โปเปี้ยะ)** 5,20 €
Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße
- Giew Tood (เกี้ยวทอด)** 5,20 €
Gebackene Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße
- Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ)** 5,20 €
In leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt Hühnchenfleischspießchen, gegrillt, an Erdnusssoße
- Tood Man Pla (ทอดมันปลา)** 5,80 €
Gebratene Fischküchlein aus Red-Snapper Filet-Filet mit roten Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen
- Gung Hom Pha (กุ้งห่มผ้า)** 8,40 €
Hummerkrabben in Wantan Teigtaschen mit Kokosraspeln an gebratenen Gemüse
- Yum Wunsen (ยำวุ้นเส้น)** 7,60 €
Glasnudeln und Hummerkrabben, Hühnchenbrust, würzig angerichtet mit Zitrone und frischen Korianderblättern- mittlere Schärfe -
- Yum Nua (ยำเนื้อ)** 8,90 €
gebratene Rindfleischstreifen mit Paprika, Zwiebeln, frischen Koriander, Zitronenblätter, Chilis und Zitronengras an einem fruchtigen Dressing - mittlere Schärfe -
- Lab Ped (ลาบเป็ด)** 9,90 €
knusprige gehackte Entenbrust mit Limone, frischen Kräutern Zitronengras, Zitronenblättern und pikanten Gewürzen - mittlere Schärfe -
- Hoy Suay Hua Hin (หอยสวยหัวหิน)** 13,50 €
Gegrillte Jakobsmuschel mit Koriander, Thai-Basilikum, Zitronenblättern, Zitronengras, Knoblauch und Zitrone - nicht scharf -
- Thad - Thai (pro Person) (ถาดไทย)** 9,90 €
Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen mit Frühlingsrollen, Wantans, Hühnchenfleischspießchen, Glasnudelsalat, gebratenes mariniertes Gemüse und Kropuk
- Thad Mae Sombuun (pro person) (ถาดแม่สมบุญ)** 12,50 €
Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen,
- Pla Tood: mit gebratenem Pangasuis Filet an Thai-Kräutern;
 - Gai Hor Bai Toey, Hähnchenfleisch, gehackter Knoblauch, Ingwar, Korianderwurzel, Zitronengras, Pandanblätter,
 - Som Tam Gung, Papaya Salat mit Hummerkrabben
 - Lab Mu, gehacktes Schweinefleisch mit Limone, frische Kräutern und pikanten Gewürzen sowie Klebreis



Hauptgerichte mit Huhn

(alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

- Gai Pad Mad Ma Muang Himmaphan (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์)** 12,00 €
Hühnchenfleisch, mit Austernsoße, Frühlingzwiebeln, Paprika und Cashewnüsse - nicht scharf -
- Gaeng Pet Gai (แกงเผ็ดไก่)** 12,90 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Aubergine, Zucchini, Bambus und Thai-Basilikum - scharf -
- Gaeng Kiewvan Gai (แกงเขียวหวานไก่)** 12,90 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Aubergine, Zucchini und Thai-Basilikum - mittlere Schärfe -
- Gaeng Garie Gai (แกงกะหรี่ไก่)** 12,90 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit milder gelbem Curry und Bambus, Kartoffeln und gebratenen Zwiebeln - leicht scharf -
- Gai Pad Prig Gaeng (ไก่ผัดพริกแกง)** 12,90 €
Hühnchenfleisch mit rotem Curry ohne Kokosmilch mit Bambus und Thai Basilikum auf Auberginen und Thai-Gemüse - sehr scharf -
- Panaeng Gai (แพนงไก่)** 12,90 €
Hühnchenfleisch an einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch Bohnen, fein gehackten Zitronenblätter und Thai Basilikum - scharf -
- Massaman Nong Gai (มัสมั่นน่องไก่)** 13,90 €
Hähnchen-Schenkel, Kokosmilch und Massaman Curry mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln - mittlere Schärfe -



Hauptgerichte mit Rindfleisch

(alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

- Nua Pad Pag Raum (เนื้อผัดผักน้ำมันหอย)** 12,90 €
Gebratene Rinderlendenstreifen mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Austersauce - nicht scharf -
- Nua Pad Prig (เนื้อผัดพริก)**..... 13,90 €
Gebratene Rinderlendenstreifen mit roten Peperoni, Thai-Basilikum, Bambus, Zwiebeln, Babyauberginen und Paprika - leicht scharf -
- Hua-Hin City (หัวหินซีตี้)**..... 13,90 €
Gebratene Rinderlendenstreifen mit Chili, Zitronengras, Zitronenblätter, Bohnen und scharfen Thai-Basilikum - mittlere Schärfe -
- Panaeng Nua (แพนงเนื้อ)**..... 13,90€
Gebratene Rinderlendenstreifen an einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch Bohnen, fein gehackten Zitronenblätter und Thai Basilikum - scharf -
- Gaeng Kievan Nua (แกงเขียวหวานเนื้อ)** 14,90€
Gebratene Rinderlendenstreifen in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Aubergine, Zucchini und Thai-Basilikum - mittlere Schärfe -
- Nua Pad Phet (เนื้อผัดเผ็ด)**..... 14,90€
Gebratene Rinderlendenstreifen mit roten Thai Currys, Bohnen, Zitronenblätter, Basilikum, Paprika, Babyauberginen Chilis und Finger Ingwer - sehr scharf -

Hauptgerichte mit Lammfleisch

- Gae Tood Gratiem Prigthai (แกะทอดกระเทียมพริกไทย)** 15,90 €
Lammfleisch gebraten, mit Knoblauch, Koriander und Sojasprossen - nicht Scharf -
- Massaman Gae (มัสมั่นแกะ)** 15,90 €
Lammfleisch in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Süßkartoffeln - mittlere Schärfe -
- Gae Pad Prig Gaeng (แกะผัดพริกแกง)**..... 15,90 €
Lammfleisch mit rotem Curry ohne Kokosmilch, Bohnen, Thai Basilikum auf Auberginen und Thai-Basilikum - sehr scharf -
- Gae Yaang (แกะย่าง)** 16,90 €
gegrillte Lammkotelets aus der Krone mit Bohnen, Thai Basilikum, Zwiebeln und Chili - moderate Schärfe



Hauptgerichte mit Schweinefleisch

(alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

- Mu Tood Gratiem Prigthai** (หมูทอดกระเทียมพริกไทย) 12,90 €
Schweinefleisch gebraten, mit Knoblauch, Koriander und Sojasprossen - nicht scharf -
- Mu Prieu Van** (หมูเปรี้ยวหวาน) 12,90 €
Schweinefleisch gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken an süß-saurer Soße
- Gaeng Pet Mu** (แกงเผ็ดหมู) 12,90 €
Schweinefleisch Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Paprika und Bambus auf Thai-Basilikum- scharf -
- Mu Pad Prig Gaeng Kiewvan** (หมูผัดพริกแกงเขียวหวาน)..... 12,90 €
Schweinefleisch mit grünem Thai Curry, Bohnen und Thai-Basilikum - sehr scharf-

Hauptgerichte mit Ente

- Gaeng Pet Ped Yang Saparot** (แกงเผ็ดเปิดอย่างสับประรด) 16,90 €
Ente in Kokosmilch mit rotem Curry, Paprika, Bambus, grünem Pfeffer, Thai-Basilikum und Ananas - scharf -
- Ped Prieu Van** (เปิดเปรี้ยวหวาน) 15,90 €
Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken, in süß- saurer Soße
- Ped Tood Kroob** (เปิดทอดกรอบ) 16,90 €
In Sojasoße und Gewürzen marinierte Ente, gebacken, mit gebratenem, frischen Gemüse - nicht scharf -
- Ped Magkaam** (เปิดมะขาม) 15,90 €
Ente an fruchtiger Tamarindensoße mit feinen Gemüsestreifen - nicht scharf -
- Panaeng Ped** (แพนงเปิด)..... 16,90 €
Ente in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Bohnen und fein gehackten Zitronenblättern - scharf -
- Ped Bai Kaprow** (เปิดใบกระเพรา) 15,90 €
Ente mit frischem Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Peperoni - leicht scharf -
- Gaeng Kiewan Ped** (แกงเขียวหวานเปิด)..... 16,90 €
Ente in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Aubergine, Zucchini und Thai-Basilikum - mittlere Schärfe -



Hauptgerichte mit Tintenfisch

(alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

- Pla Mug Pad Prig Thai Dam** (ปลาหมึกผัดพริกไทยดำ) 14,90 €
gebratener Tintenfisch mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Pfeffer
und Knoblauch - nicht scharf -
- Pla Mug Tood Gratiem Prigthai** (ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย) 14,90 €
mit Knoblauch und Pfeffer gebratener Tintenfisch, an frischem Koriander
- nicht scharf -
- Pla Mug Pad Prig** (ปลาหมึกผัดพริก) 14,90 €
gebratener Tintenfisch an rotem Thai Curry ohne Kokosmilch, mit Bambus,
Auberginen und Thai Basilikum - scharf -
- Pla Mug Pad Bai Kaprow** (ปลาหมึกผัดใบกะเพรา) 14,90 €
gebratener Tintenfisch, mit Bohnen, Knoblauch, roten Peperoni, Zwiebeln und
Thai-Basilikum - leicht scharf -

Hauptgerichte mit Fisch

- Gaeng Kiewvan Pla Tschin** (แกงเขียวหวานปลาจีน) 17,90 €
Pangasius Filet in Kokosmilch mit grünem Curry und frischen Gemüse
- mittlere Schärfe -
- Schu Schi Pla** (สุกี้ปลา) 17,90 €
Pangasius Filet mit Kokoscreme, Bambus, Fingerringwer, rote Peperoni, Paprika
und Thai-Basilikum - scharf -
- Pla Tschalamed Pad Bai Kaprow** (ปลาจระเม็ดผัดใบกระเพรา) 19,90 €
gebratener Pomfred (ganzer Fisch), mit Bohnen, scharfem Thai-Basilikum,
Zwiebeln und Chilis - leicht scharf -
- Pla Rad Pig** (ปลาราดพริก) 19,90 €
ganze gegrillte Dorade an rotem Thai-Curry, Bohnen, Zitronenblättern
und Thai-Basilikum - scharf -
- Pla Nil Tod** (ปลานิลทอด) 19,90 €
gebratener Buntbarsch mit thailändischen Kräutern. Knoblauch, grünem Pfeffer
an einer speziellen scharfen Fischsoße aus dem Isaan mit trockenem Reis und Chilis



Hummerkrabben und Meeresfrüchte

(alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

- Gung Op (กุ้งอบ)** 18,90 €
Hummerkrabben gedünstet mit Glasnudeln, Austernsoße, Pfeffer, frischen Koriander und thailändischen Sellerie, im Tontopf serviert - nicht scharf -
- Schu Schi Gung (ซุ้ฉี่กุ้ง)** 18,90 €
Hummerkrabben und mit Kokoscreme, Bambus, Fingerringwer, rote Peperoni, Paprika und Thai-Basilikum - scharf -
- Gaeng Pa Gung (แกงป่ากุ้ง)** 18,90 €
Hummerkrabben mit Thai Currys (ohne Kokosmilch), Maiskolbchen, Bambus, Paprika, Bohnen, Peperoni, grüner Pfeffer und scharfen Thai-Basilikum - sehr scharf -
- Gang Som Gung (แกงส้มกุ้ง)** 17,90 €
Hummerkrabben mit einer Thai-Currymischung (ohne Kokosmilch) mit Bohnen, Chinakohl - mittlere Schärfe -
- Gung Pad Bai Kaprow (กุ้งผัดใบกะเพรา)** 17,90 €
Hummerkrabben mit frischem Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Peperoni - leicht scharf -
- Gung Pau (กุ้งเผา)** 18,90 €
ganze gegrillte Hummerkrabben an einer Chili-, Knoblauch-, Zitronensoße
- Gaeng Khua Seafood Sapatrot (แกงคว่ำสัตว์ประดทะเล)** 18,90 €
Meeresfrüchte in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch, Ananas, Paprika, grüner Pfeffer, Zitronenblätter und Thai Basilikum - moderate Schärfe-
- Ho Mok Tale (ห่อหมกทะเล)** 19,90 €
*mit Kokosmilch püriertes Pangasius Filet mit Miesmuscheln, Hummerkrabben, Tintenfisch und Chinakohl gedünstet - leicht scharf -
(bitte erlauben Sie uns eine Zubereitungszeit von 30 Minuten)*
- Hoy Maeng Pu Ob (หอยแมลงภู่ออบ)** 16,90 €
gedünstete Miesmuscheln mit Zitronengraß, Thai- Basilikum und Zitronenblätter an einer scharfen, sauren würzigen Chili-, Knoblauchsoße



Reis- und Nudelgerichte

- Khao Pad Gai** (ข้าวผัดไก่) 12,50 €
Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Eier und Gemüse - nicht scharf -
- Khao Pad Prig Gung** (ข้าวผัดพริกขี้หนู) 13,90 €
Gebratener Reis mit Hummerkrabben, Chilis und frischen Gemüse - mittlere Schärfe -
- Khao Pad Tale** (ข้าวผัดทะเล) 14,50 €
Gebratener Reis mit Meeresfrüchte, Charlotten, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und frischen Gemüse - nicht scharf -
- Pad Thai** (ผัดไทย) 13,90 €
Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben und Tofu, gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -
- Sen Lüang Gai** (เส้นเหลืองไก่) 12,50 €
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischen Gemüse - nicht scharf -
- Pad Ki Mau** (ผัดขี้เมา) 12,50 €
Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch, Chili, Zitronengras, Zitronenblätter, Bohnen und scharfem Basilikum - mittlere Schärfe -

vegetarische Gerichte

- Gaeng Garie Pag** (แกงกะหรี่ผัก) 11,50 €
Gebratener Tofu in Kokosmilch mit gelben Thai-Curry an frischem Gemüse - nicht scharf -
- Gaeng Pet Pag** (แกงเผ็ดผัก) 11,50 €
Gebratener Tofu in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry an frischem Gemüse - mittlere Schärfe -
- Pad Pag Ruam Sai Ngaa** (ผัดผักรวมใส่เงาะ) 10,50 €
Gebratenes Mischgemüse und Tofu mit gerösteten Sesam - nicht scharf -
- Khao Pad Pag** (ข้าวผัดผัก) 9,90 €
Gebratener Reis mit Sojasprossen, Brokkoli, roter Paprika und Zwiebeln - nicht scharf -
- Keu Tiew Pad Pag** (ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก) 9,90 €
Gebratener Reis mit Gemüse - nicht scharf -
- Mansman Pag** (มัสมั่นผัก) 12,00 €
Gemischte Gemüse in Massamancurry, Tofu, Kartoffeln, Cashewnüsse und Zwiebeln - mittlere Schärfe -
- Pad Nang Hong** (ผัดนางหงส์) 10,50 €
gebratene Sojasprossen mit Tofu, Knoblauch und Frühlingszwiebeln



Kindermenü

- Pöpia, Gai Sate** (ปอเปี๊ยะ, ไก่สะเต๊ะ) 8,90 €
Drei thailändische Frühlingsrollen und drei gegrillte Hünchenfleischspießchen mit Reis und süß-saure Soße, als Dessert eine Kugel Eiscreme nach Wahl
- Sen Lüang Gai** (เส้นเหลืองไก่) 8,90 €
Kleine Portion gebratener Eiernudeln mit Hünchenfleisch und frischen Gemüse als Dessert eine Kugel Eiscreme nach Wahl

Beilagen

- Thailändischer Duftreis** (ข้าวหอมมะลิ) 2,50 €
- Kropuk - thailändische Hummerkrabben Chips** (ข้าวเกรียบกุ้ง) 3,00 €

Nachspeisen

- Gluey Tood** (กล้วยทอด) 5,40 €
Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis
- Saparot Tood** (สับปะรดทอด) 5,40 €
Ananas gebacken mit Honig und Vanilleeis
- Man Buad** (มันवाद) 5,60 €
Süße Kartoffeln in Kokosmilch
- Gluey Bod Chi** (กล้วยवादซี่) 5,60 €
Bananen in Kokosmilch gekocht mit Vanilleeis
- Khao Niau Mag Mammuang** (ข้าวเหนียวมะม่วง) 6,50 €
Klebreis mit Kokosmilch und frischen Mangos
- Ngao / Lichi Chiuam** (เงาะ/ลิ้นจี่เชื่อม) 5,00 €
Rambutan oder Lichi in Sirup
- gemischtes Eis** (ไอศกรีมรวม) 5,00 €
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis