



Ma
Khavittha

IM WERKSVIERTEL

Khanittha - Vorwort

Alle(s) essen - mit gerade einmal zwei Wörtern ist die thailändische Esskultur schon ziemlich gut auf den Punkt gebracht. Aber nachdem es für uns beim Frühstück, Mittag, Abendessen und bei allen Zwischenmahlzeiten nicht nur um Nahrungsaufnahme geht, sondern um das Zusammensein mit Familie und Freunden, gibt es noch vielmehr dazu zu sagen: beim Essen wird's laut, chaotisch und bunt, Geschirr klirrt und klimpert, Musik läuft und die Unterhaltung ist ein einziges Wirrwarr - egal, ob der Tisch zuhause oder im Restaurant gedeckt wird. Ich bin mit diesem geselligen Durcheinander aufgewachsen und mein großer Wunsch für Ihren Besuch im Khanittha ist, dass Sie, sobald Sie unser Restaurant betreten, in die Street-Food-Atmosphäre meiner Heimat eintauchen und Freude an der thailändischen Esskultur haben.

„Das könnt ihr alles zusammenbringen!“. Wenn wir bestellen, dann richtig: die Karte einmal rauf und runter, Family Style, alle Gerichte gleichzeitig, vier bis fünf Mal am Tag und das mit der ganzen Familie. Serviert wird: Etwas Flüssiges (Suppe), Fisch, Fleisch, Gemüse - gekocht und ungekocht -, etwas Scharfes und etwas Nicht-Scharfes. So wie Sie es gewohnt sind, die Speisen mit Pfeffer und Salz nachzuwürzen, verwenden wir Prik Nam Pla, eine Chilli-Fischsoße. Wenn wir Nudeln (egal ob gebraten oder in der Suppe) essen, verfeinern wir sie mit dem Soßen/Gewürz Rondell, eine Mischung aus Fischsoße, Essig, Chilli-Pulver und Zucker. Omelette und Spiegelei gehören außerdem zur thailändischen Esskultur. Unabhängig von der Tageszeit.

Wie eine Mahlzeit in einem thailändischen Restaurant abläuft? Zuerst bestellen wir Getränke, am liebsten stilles Wasser mit Eis, Bier oder einen Mixer, also Whisky Soda oder Cola. Dann folgen die Gerichte - mindestens vier, die wir im Family Style teilen. Die Besonderheit ist, dass es nur einen Gang gibt: Suppe, Salat, Fisch, Fleisch, Gemüse etc. werden alle gleichzeitig auf den Tisch gestellt. Genauer gesagt in die Mitte des Tisches, so, dass sich jeder bei jedem Gericht bedienen kann. Jeder Teller und jede Schüssel hat einen eigenen Löffel, mit dem man sich eine Portion auf den eigenen Teller legt. Essen bedeutet Teilen, Kommunizieren, Zusammensein, sich wie Zuhause zu fühlen.

Diese Kultur leben wir sowohl für unsere Gäste als auch in unserem Khanittha-Team - wir essen drei Mal am Tag zusammen, lachen und reden. Und wenn wir nicht wüssten, dass wir in München sind, würden wir uns wie auf unserem liebsten Street Food Market in Thailand fühlen. In genau diese Welt laden wir Sie ein, in unsere Heimat, in unser Zuhause. Und wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und unsere Kultur authentisch erleben möchten, freue ich mich ganz besonders, wenn Sie diesen Satz bei Ihrer Bestellung sagen: „Das könnt ihr alles zusammenbringen!“ Wir machen nichts lieber als das!

Eure Monthi und das Khanittha im Werksviertel Team.



[miaobar.de]

MIAO

Khanittha im Werksviertel hat ein neues Baby: Die MIAO Bar.

Das ultimative Thailand feeling mit täglich Live Musik, erfrischenden Getränken und die komplette Khanittha Speisekarte.

Ob nach dem Essen noch mit einem Drink die Liveband ansehen oder gleich direkt in die Bar zum Essen.

Wir freuen uns sehr darauf Euch auch in der MIAO Bar begrüßen zu dürfen.

(Eingang direkt neben dem Restaurant)

- Suppe -



7.5 €

[Tom Yum Gung] 🌶️🌶️

Scharf-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galanga, Zitronenblätter, Champignons und frischen Chilis
[b,f]



7.5 €

[Tom Kha Gai] 🌶️

Scharf-saure Kokosmilchsuppe mit Huhn, Zitronengras, Galanga, Zitronenblätter, Champignons und frischen Chilis
[f]



6.5 €

[Giew Nam]

Wan-Tan Suppe mit Sojasprossen (gefüllt mit Huhn, Garnelen und Gemüse)
[a,b,f,i,k]

SOUP 4 ALL

Alle unsere Suppen können auch vegetarisch zubereitet werden.

EXTRA SAUCE

Erdnuss Sauce, Süß-sauer Sauce oder Chilli Sauce

1€

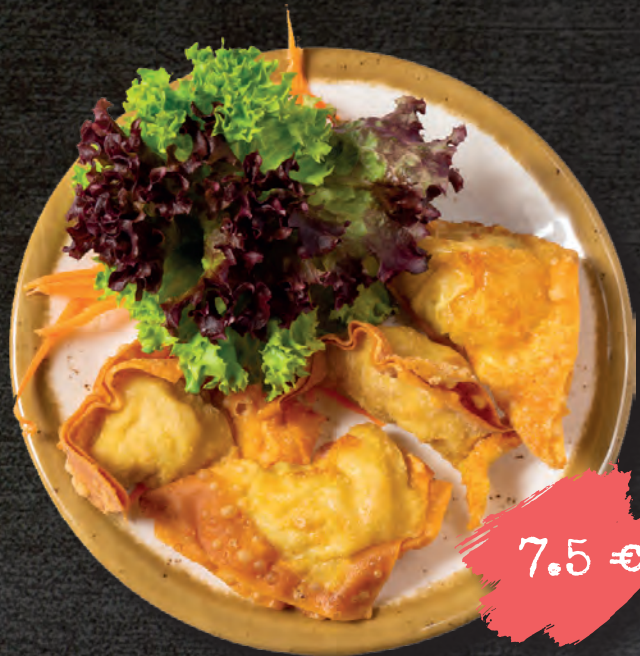
- Fingerfood -



7.5 €

[Popia]

Hausgemachte Frühlingsrollen, vegetarisch mit Gemüse und Glasnudeln, dazu hausgemachte Süß-Sauer-Soße
[a,f,i,k,n]



7.5 €

[Giew Tord]

Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Huhn, Garnelen und Gemüse, dazu hausgemachte Süß-Sauer-Soße
[a,b,c,f,i,k]



7.5 €

[Sate Gai]

Hähnchenspieße mit Erdnusssoße
[a,e,f]



9.5 €

[Sate Moo]

Schweinespieße mit Sticky Rice und Chilisoße
[f,n]

[Fingerfood]



7.5 €

[Peek Gai]

Knusprige Hähnchenflügel, dazu hausgemachte Süß-Sauer-Soße
[a,f]



9.5 €

[Tord Man Pla]

Thailändische Fischküchlein, dazu unsere hausgemachte Süß-Sauer-Soße mit Erdnüssen, Koriander und roten Zwiebeln
[b,c,d,f,e]



7.5 €

[Look Chin Tord]

Thailändische Fleischbällchen in scharfer hausgemachter Süß-Sauer-Soße
[a,c,f]



7.5 €

[Tohu Tord]

Knuspriges Tofu in hausgemachter Süß-Sauer-Soße mit Erdnüssen
[a,e,f]

[Fingerfood]



9.5 €

[Sai Grog Isaan]

Pikante Thai Würstl aus Schweinefleisch,
serviert mit Salat, Chili, Ingwer und
Erdnüssen
[e,f]



5.5 €

[Thai Omelett]



[Seafood Boil]

ab 2 Personen

Unsere beliebte Seafood Boil mit Krebsen,
Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Mais in
pikanter Sauce. Mit Reis.
[f,n]



39 €

Pro Person!
Ab 2 Personen

- Gemischte Platte -

auch für 2 Personen geeignet oder für
1 Person mit großem Hunger



Allerlei Vorspeisen mit unseren hausgemachten Soßen:
Popia, Giew Tord, Sate Gai, Sate Moo,
Peek Gai, Tohu Tord

17 €



Gemischte Platte Vegetarisch mit
Tempura Gemüse, Popia, Tohu Tord
und unseren hausgemachten Soßen

- Wok -

Unsere Wok & Curry Gerichte können mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch zubereitet werden.

Preise richten sich nach der Zubereitungsart:

16 €

Huhn

16 €

Schwein

17 €

Ente

17 €

Rind

19 €

Garnelen^[b]

16 €

Tintenfisch

15 €

Vegetarisch oder Tofu



OPTIONAL

[Pat Pak]

Verschiedenes Gemüse gebraten in Austernsoße, mit Reis
[a,f,i,n]



[Pat Prieu Wan]

Gebraten in Süß-Sauer-Soße mit Ananas, Tomaten und verschiedenem Gemüse, mit Reis
[f,n]



[Pat Thai]

Gebratene Reisnudeln mit Sojasprossen, Thai-Lauch, Ei und Erdnüssen
[a,f,c,e]

- Wok -



OPTIONAL

[Kao Pat]

Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Karotten und Brokkoli
[c,f,n]



mit Ei
+2 €

[Kao Pat Grapao]

Reis gebraten mit scharfem Basilikum, Baby-
mais, Bohnen und Peperoni.
Vorsicht scharf!
[f,n]



OPTIONAL

[Pat Met Mamuang]

Gebraten mit verschiedenem Gemüse
und Cashew-Nüssen, mit Reis
[f,h,n]



[Pat Kratiem Prik Thai]

Gebraten mit Knoblauch,
Pfeffer & Gemüse. Mit Reis
[f,n]

- Wok -



[Pat Wunsen]

Gebratene Glasnudeln mit Ei und Gemüse
[f,c,i,k,n]



[Pat Seew Sen Yai]

Breite Reismnudeln gebraten mit Sojasoße,
und Thai-Brokkoli
[a,c,f]



[Bamee Kee Mao] 

Bamee Nudeln mit Basilikum, Chili und Gemüse
[a,d,f,n]



[Pat Grapao] 

Typisch thailändisch gehacktes und scharf
angebratenes Fleisch, mit scharfem Basili-
kum und Peperoni, mit Reis - Vorsicht scharf!
(wählbar mit Ei) [f,n]

mit Ei
+2 €



OPTIONAL

- Curry -



OPTIONAL

[Gaeng Pet]

Rotes Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Paprika, Thai-Basilikum und Reis, mittelscharf!
[b,f]

[Geang Pa]

Rotes Urwald Curry, Babymais, Zitronenblätter, Bambus, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum. Mit Reis, sehr scharf!
OHNE KOKOSMILCH! [b,f]



OPTIONAL

[Geang Khiew Wan]

Grünes Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Paprika, süß-Basilikum und Reis, etwas mehr als mittelscharf!
[b,f]



OPTIONAL

[Geang Massaman]

Massaman Curry in Kokosmilch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Reis, mild!
[b,e,f]

- Curry -



[Pat Prik King] 🌶️🌶️🌶️

Mit rotem Curry gebraten, dazu gemahlene Erdnüsse, Thai-Basilikum, lange Bohnen, Zucchini und Paprika. Mit Reis.
Vorsicht scharf!
[b,e,f]



[Geang Panang] 🌶️

Panang Curry in Kokosmilch mit Zitronenblättern und Peperoni. Mit Reis
[b,f]

je 2 €



Gerichte mit folgender Kennzeichnung können Glutenfrei oder Vegan zubereitet werden:



GLUTENFREE



VEGAN

- Extra Beilagen -

[Reis, Sticky Rice oder Spiegelei]

- Specials -



18 €

[Crispy Chicken] 🌶️

Knuspriges Hähnchen in scharfer
Süß-Sauer-Soße. Mit Reis.
[a,f]



18 €

mit Ei
+2 €

[Pat Grapao Moo Grob] 🌶️🌶️🌶️

Knuspriger Schweinebauch gebraten mit
scharfen Basilikum, Babymais, Bohnen und
Peperoni. Mit Reis. Vorsicht scharf!
[f,n]



22.5 €

mit Ei
+2 €

[Pat Grapao Seafood] 🌶️🌶️🌶️

Seafood gebraten mit scharfem Basilikum,
Babymais, Bohnen und Peperoni.
Mit Reis. Vorsicht scharf!
[f,n]



17 €

[Pat Pak Ped]

Knusprige Ente gebraten mit verschiedenem
Gemüse gebraten in Austernsauce. Mit Reis
[a,f,n]

- Specials -



29 €

[Gung Pao]

Gegrillte Riesengarnelen mit Seafood-Soße
und Reis
[b,d]



20 €

[Ped Pat Pak Bung]

Kunsprige Ente mit Thai-Spinat in feuriger
Austern-Soße, mit Reis
[f,n]



18 €

[Kana Moo Krob]

Knuspriger Schweinebauch mit
Thai-Brokkoli und Reis
[f]



18 €

[Peek Gai Sam Rod]

Chicken Wings in pikanter Glückssoße mit
Zwiebeln und Paprika, mit Reis
[a,d,f,n]

- Specials -



29 €

[Pla Nueng Manao] 🌶️🌶️🌶️

Gedämpfter Zitronenfisch (Dorade) mit Ingwer
und Seafood-Soße und Reis
[d,f]



29 €

[Pla Tord Kratiem]

Ganze knusprige Dorade mit
Knoblauch und Reis
[d,f]



29 €

[Pla Lard Prik] 🌶️🌶️

Ganze knusprige Dorade in
Tamarind-Chilli-Soße mit Reis
[d,f]



25.5 €

[Pla Muk Kai] 🌶️🌶️🌶️

Gedämpfter Tintenfisch in Seafood-Soße
mit Reis
[d,f,n]

- Specials -



19 €

[Hoi Tord]

Muscheln in knusprigem Eimantel mit Soja-
sprossen und Lauch.
[a,b,f,n]



20 €

[Pla Muk Pat Chaa]

Tintenfischringe gebraten in Curry mit
frischem Pfeffer, Kräutern und Ingwer.
Mit Reis.
[d,f,n]



19 €


[Pork Ribs]

Schweinerippchen mit Knoblauch und
Koriander. Mit Reis.
[f]

- Streetfood Salat -



13 €

[Yum Wunsen] 

Glasnudelsalat mit Garnelen, roten Zwiebeln, Lauch, Erdnüssen und Koriander
[b,d,e,i]



15 €

[Yum Seafood] 

Thailändischer Meeresfrüchtesalat
[b,d,e,f,n,i]



13 €

[Yum Neua] 

Thailändischer Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Minze und Koriander
[d,i]



13 €


[Yum Mamuang] 

Mangosalat mit Cashew-Nüssen, Kokosraspeln
[d,f,h,i]

- Streetfood Salat -



13 €

[Larb Ped] 

Gehackte-Ente Salat mit roten Zwiebeln,
Lauch und verschiedenen Kräutern
[d]



13 €

[Larb Gai | Larb Moo] 

Wahlweise gehacktes Huhn oder Schwein
Salat mit roten Zwiebeln, Lauch und
verschiedenen Kräutern
[d]



13 €

[Som Tam Thai] 

Klassischer Papaya Salat
mit Erdnüssen [b,d,e]



13 €

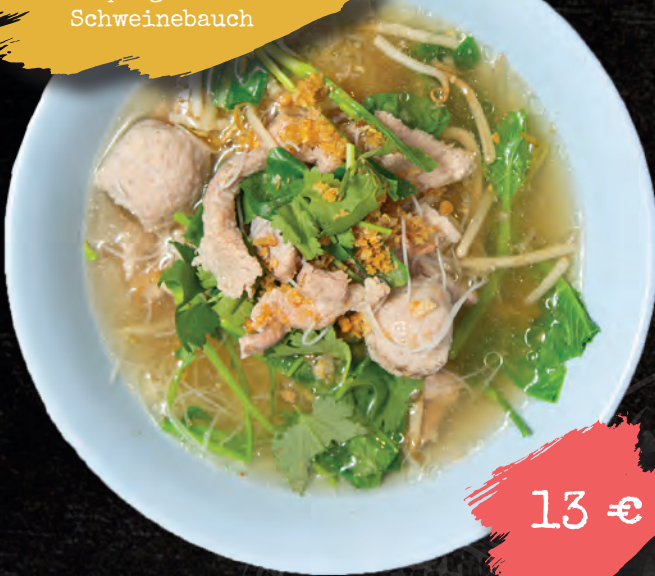
[Som Tam Plara] 

Papaya Salat mit Thai-Auberginen und
Plara (fermentierter Fisch)
[b,d]

- Streetfood -

+4€

mit knusprigem Huhn oder
Schweinebauch



13 €

[Gutiew Nam Sai]

(Klare Nudelsuppe)

Wählen Sie aus verschiedenen Nudeln
(Reisnudeln, Breite Nudeln, Bamee Nudeln,
Dünne Reisnudeln). Mit Gemüse und weiteren
Zutaten. Mit Huhn, Schwein oder Veggie.

[a,f,i]



13 €

[Gutiew Nam Kon]

(Dunkle Nudelsuppe)

Wählen Sie aus verschiedenen Nudeln
(Reisnudeln, Breite Nudeln, Bamee Nudeln,
Dünne Reisnudeln). Mit Gemüse und weiteren
Zutaten. Mit Rindfleisch.

[a,f,i]



12 €

[Gutiew Haeng]

(Trockene Nudelsuppe)

Wählen Sie aus verschiedenen Nudeln
(Reisnudeln, Breite Nudeln, Bamee Nudeln,
Dünne Reisnudeln). Mit Gemüse und weiteren
Zutaten. Mit Huhn, Schwein oder Veggie.

Mit Erdnüssen [a,e,f,i]



12 €

[Kao Tom]

(Reissuppe)

Reissuppe mit Shrimps, dazu Ei und Ingwer
[a,b,c,f]

- Streetfood -



14 €

[Kao Man Gai]

Gedämpftes Huhn mit Reis und Chili-Ingwer-Soße, dazu heiße Brühe
[d,f]



14 €

[Kao Man Gai Tord]

Knuspriges Huhn mit Reis und Chili-Ingwer-Soße, dazu heiße Brühe
[a,d,f]



16 €

[Yentafo]

Rote Suppe mit Meeresfrüchten
[l,a,b,,d,f,n]



14 €

[Moo Grob]

Knuspriger Schweinebauch mit Reis, dazu zweierlei Soßen und heiße Brühe
[d,f]

- Streetfood Nachspeisen -



10 €

[Mango Sticky Rice]

Mango & Klebreis mit Kokosnuss Soße
[k]



6 €

[Thai Pancake (Roti)]

mit gesüßter Kondensmilch oder Nutella
und Vanilleeis
[a,g]



6 €

[Kanom Babin]

Kokos Taler



6 €

[Coconut Dream]

Kokoseis
[g]

[Thai Ice Cream]

3 €

verschiedene Eissorten am Stiel
(Red Beans, Durian, Black Beans, Taro, Jack-
fruit, Mango, Tropical Fruit Coconut Milk)
[g]

- Kochkurs -

Wir bieten Kochkurse mit einem 4 Gänge Menü an.
Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise und Nachspeise.

Zwei Getränke pro Person sind inklusive.

Alle Gerichte können natürlich auch vegetarisch zubereitet werden.

Ablauf des Kochkurses:

Anfangen wird mit der Theorie.

(Zutatenkunde, Geschichte des Gerichts, etc.)

Danach wird gekocht und im Anschluss werden die gekochten Speisen natürlich verzehrt.

Dauer ca. 2-3 Stunden je nach Gruppengröße.

Die Kurse finden von Montag bis Samstag ab 14 Uhr statt.

(Keine Kurse während der bayerischen Schulferien)

Die Kochkurse können ausschließlich online über unsere Webseite gebucht werden.



Mehr Infos & buchen



COOKING WITH MONTHI

ONLINE KOCHVIDEOS

Ihr wollt unsere Gerichte selber kochen?

Wöchentlich neue Gerichte auf unserem Youtube Kanal!



 @cookingwithmonthi

Der QR-Code führt direkt auf unseren YouTube Kanal



Khanittha
TH WARENHÄUSE

**5 € RABATT* AUF DEINE ERSTE BESTELLUNG
IN UNSEREM ONLINESHOP**



KHANITTHA.DE

RABATTCODE: AROY!
MINDESTBESTELLWERT 30 € UM RABATT EINGELÖSEN ZU KÖNNEN

[Die 14 Kennzeichnungspflichtigen Allergene nach „LMIV EU 1169/2011“]

- | | |
|--|---|
| [1] Mit Farbstoff | [a] Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [2] Mit Konservierungstoff | [b] Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(u.a Krebs, Shrimp, Garnele, Scampi, Hummer) |
| [3] Mit Antioxidationsmittel | [c] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [4] Mit Geschmacksverstärker | [d] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [5] Geschwefelt | [e] Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [6] Geschwärzt | [f] Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [7] Mit Phosphat | [g] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [8] Mit Milcheiweiß
(bei Fleischerzeugnissen) | [h] Schalenfrüchte
(u.a Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Macadamia oder Queenslandnüsse, Pistazien, Cashewnüsse) |
| [9] Koffeinhaltig | [i] Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
(u.a Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie) |
| [10] Chininhaltig | [j] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| [11] Mit Süßungsmittel | [k] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(u.a Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen) |
| [12] Gewachst | [l] Schwefeldioxid und Sulphite 8E220-E228
(u.a in Trockenobst, Tomatenpüree und Wein) |
| | [m] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(u.a Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat und Lupinenprotein) |
| | [n] Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(u.a Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares) |