

Liebe Freunde und Genießer der thailändischen Küche.

Die thailändische Küche zählt zu den besten der Welt. Wer schon einmal in Thailand war, kann bestätigen, dass sich die thailändische Küche durch schmackhaftes und fettarmes Essen auszeichnet. Als Zutaten werden fast nur Meeresfrüchte, Huhn, Ente, Schwein, Rind, Nudeln, Gemüse, Reis, Ingwer, Koriander, Curry, Knoblauch, Zitronengras, Kokosnuss, Kokosnussmilch, Thai Basilikum, verschiedene Arten von Chili und vieles mehr verwendet.

In den letzten Jahren haben wegen dem guten Geschmack und der Verwendung von naturbelassenen Lebensmitteln, immer mehr Europäer diese Küche kennen und lieben gelernt und es versuchen immer mehr, einige Menüs nachzukochen. Auf vielseitigen Wunsch der Genießer und Freunde von thailändischen Essen habe ich vor einiger Zeit damit begonnen, frische, hausgemachte thailändische Spezialitäten zuzubereiten, die man auch als Mittagmenüs essfertig mitnehmen, in der Betriebsküche oder am Abend bei sich daheim, selbst aufwärmen kann. Alle hausgemachten und zubereiteten Speisen sind nach original thailändischen Rezepten, mit original thailändischen Gewürzen sowie frischen Kräutern gekocht. Zutaten wie Gemüse oder Fleisch werden aus unserer Region verwendet.

Viele Kunden haben diese hausgemachten Spezialitäten probiert und haben mich gefragt, ob ich ihnen die Rezepte davon geben kann, damit sie das eine oder andere Menü selbst nachkochen können. Damit das nachgekochte Menü auch schmeckt, werden verschiedene Zutaten und echte thailändische Kräuter und asiatische Gewürze benötigt. Auf den folgenden Seiten habe ich für die einzelnen Menüs aufgelistet und welche Zutaten Sie für ein gutes Gelingen brauchen. Alle Zutaten bekommen Sie im Sparmarkt Daniel Schöpfer in Mäder, Neue Landstrasse 10. Wenn Sie eine Beratung wünschen, besuchen Sie mich bitte im Sparmarkt oder auf der Homepage www.die-thaikueche.tv Wenn Sie selbst keine Lust zum Kochen haben, **THA**-Menüs kochen lernen wollen, veranstalte ich Kochführungen oder ich koche für Sie bei Ihnen daheim Menüs nach Wunsch aus dem Katalog.

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt
Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel.+43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอริวอ์นคะ ไซินเฟออร์



Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thai Frühlingsrollen

Frühlingsrollenteig, Kraut, Karotten, Glasnudel, Jungzwiebel, Salzgewürz.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วณี่ เซินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr.1im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thai Frühlingsrollen mit Garnelen

Frühlingsrollenteig, Garnelen



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 2 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



3*

Frühlingsrollen Tungtong

Wan Tan Blätter, Schweinefaschiertes, Karotten, Jungzwiebel, Salzgewürz, Ei



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วณ์ เซินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 3 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



4*

Frittierter Garnelenkuchen

Garnelen, Paniermehl Sogi, Wasser, Pankobrotkrumen



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วศร์ เซินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 4 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratenes Huhn in Pandanus-Blättern

Hühnerkeulenfleisch, Sesam, Pandanblätter, Black Sojasauce, Salzgewürz, Honig



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วศร์ เซินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 5 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grillte Hühner- spieße mit Erdnussauce

Diese Hühnerspieße können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอรวาน์ เซินเฟอ์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 6 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gegrillte Schweinefleischspieße mit Erdnuss-sauce

Schweinehals, Sahne, Pfeffer, Salzgewürz, Zucker, Korriander



Teilansicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilansicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilansicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 7 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](http://www.die-thaikueche.tv)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



8*

Gebratener Reis mit Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchten

Reis, Fleisch nach Wahl, Ei, Salzgewürz, Oystersauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

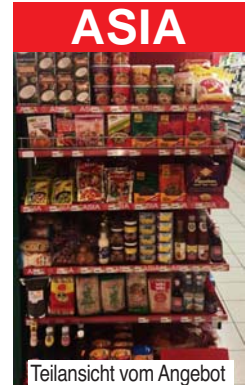
Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 8 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Reis mit Gemüse Kaupadpak

Reis, Gemüse, Ei, Salzgewürz, Oystersauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิณณ์ เซินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 9 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziges gebratenes Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch od. Meeressfrüchte mit Basilikumblätter Kau Padgaprau

Fleisch nach Wahl, Chili, Knoblauch, Basilikum, Ostersauce, Sohasauce, Salzgewürz, Bohnen, Zwiebel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ดีอวี่ลลี่ เซินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 10 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Reis mit Ananas

Ananas, Reis, Rosinen, Cashewnüsse, Zucker, Oystersauce, Sojasauce, Salzgewürz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรักดี เซฟเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 11 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Dünne Reismudeln gebraten mit Tofu, Gemüse, Ei u. Erdnüssen mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte Pad Thai

Dünne Reismudeln, Tofu, Ei, Gemüse nach Wahl, Sojabohne, hausgemachte Pad Thai Sauce, Erdnüsse, Limetten



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ดีอีเอส เซฟเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 12 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Fadennudelsalat mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte

Hackfleisch nach Wahl, Glasnudeln, Chili, Knoblauch, Zucker, Korriander, Fischsauce, Limetten, Stangensellerie, Korrianderwurzeln, Zwiebeln, Tomaten

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอส์

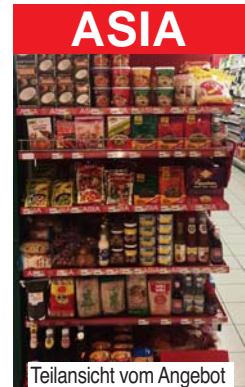
* Menü Nr. 13 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot asiatische Gewürze

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



14*

Würziger Garnelen-Salat

Garnelen, Glasnudeln, Chili, Knoblauch, Zucker, Korriander, Fischsauce, Limetten, Stangensellerie, Korrianderwurzeln, Zwiebeln, Tomaten

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรังสรรค์ เซินเฟอส์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 14 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Hackfleischsalat mit Huhn, Schweine- oder Rindfleisch

Hackfleisch nach Wahl, Chilipulver, Reispulver, Fischsauce, Limettensaft, Schnittlauch, Korriander, Minze, Knoblauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 15 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Huhn, Garnelen oder Schweinefleisch gebraten, mit Cashew-Nüssen

Fleisch nach Wahl, Cashewnüsse, Jungzwiebeln, versch. Paprika, Sojasauce, Oystersauce, Zucker, hausgemachte Chilisaucen, Gogi Paniermehl, Salzgewürz, Knoblauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิ๋นศรี เชินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 16 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch od. Meeresfrüchte in süß-saurer Sauce

Fleisch nach Wahl, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Zucker, Babymais, Ananas



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 17 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratenes Gemüse

Verschiedenes Gemüse, Tomaten, Sojasauce, Oystersauce, Zucker, Salzgewürz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 18 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Garnelensuppe Tom Yam Gung

Garnelen, Limettensaft, Schalotten, Fischsauce, Zitronengras, Tomaten, Champignon, Gangerwurzel, Salzgewürz, Korriander, Knoblauch

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรักดี เชฟเฟอส์

* Menü Nr. 19 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Hühnersuppe mit Kokosmilch Tom Haka Kai

Hühnerfleisch, Kokosmilch, Knoblauch, Champignon, Tomaten, Salz, Korriander, Schalotten, Zitronengras, Limettensaft, Fischsauce

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์วอ์ เคอ์เพอ์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 20 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Rotes Curry mit Huhn, Rind-, Puten- oder Schweinefleisch

Fleisch nach Wahl, rote Currypaste, Kokosmilch, Zucker, Salz, Basilikum, verschiedenes Gemüse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 21 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gegrillte Ente oder Huhn in rotem Curry

Rote Currypasta, Ente, Cherrytomaten, Trauben weiß, Ananas, Basilikum, kleine Auberginen, Salz, Fischsauce, Kokosmilch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 22 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grünes Curry mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Huhn oder Fisch

Grüne Currypaste, Ente, Cherrytomaten, Trauben weiß, Ananas, Basilikum, kleine Auberginen, Salz, Fischsauce, Kokosmilch

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรักดี เซฟเฟอส์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 23 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Schweinefleisch oder Huhn in Massamancurry

Massamancurrypasta, Kartoffel, Fleisch, Kokosmilch, Tamarinsauce, Fischsauce, Palmzucker, Zwiebel, Erdnüsse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot asiatische Gewürze

* Menü Nr. 24 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Fisch mit Chili- oder süß- saurer Sauce

Fisch nach Wahl, verschiedene Paprika, Knoblauch, Ananas, Zwiebel, Tomaten, Chilisauce, Fischsauce, Zucker, Salzgewürz, Babymais

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ครัวอริสร์ เซินเฟอส์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 25 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



26*

Schweinefleisch, Huhn, Rindfleisch od. Meeresfrüchte in Panaeng-Curry

Panaeng-Currypasta, Kokosmilch, Fischsauce, Zucker, Salz, Fleisch nach Wahl, Kaffernlimettenblätter



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 26 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrolle, vegetarisch

Diese Frühlingsrollen können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 27 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrolle, mit gemischtem Hackfleisch (Rind und Schwein). Auf Wunsch auch mit Huhn.

Diese Frühlingsrollen können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet.

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรักรู้ เซฟเฟอส์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 28 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Hühnerfleisch mit Cashew- kernen

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวี่ลลัน เซินเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 29 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



30*

Hühnerfleisch mit Ingwer und Pilzen

Hühnerfleisch, Ingwer, Champignon, Zwiebel, Ostersauce, Sojasauce, Salzgewürz, Zucker, Zwiebel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ครัวสุคนธ์ เชื้อเฟื้อ



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 30 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



31*

Meeresfrüchte mit Chilipaste

Meeresfrüchte, Chilipaste, Knoblauch, Zwiebel, Basilikum, Salzgewürz, Zucker, Fischsauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ดีอีเอส เซฟเฟอส์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 31 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



32*

Grünes Curry mit Hühnerfleisch und Reisnudeln

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิ๋นเคอวิ๋น เซินเฟอริ๋



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 32 Garnelen mit Zucker-
erbsen in süß-saurer
Sauce

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Garnelen mit Zuckererbsen in süß-saurer Sauce

Garnelen, Zuckererbsen, Oystersauce, Sojasauce, Salz, Tomaten, Knoblauch, Zucker



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วณ เชินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 33 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Knusprige Reislaibchen mit Erdnuß u. thailändischem Wurstsalat

Reis, Eier, Rote Currypaste, Kokosflocken, Öl, Limettensaft, Korriander, Schnittlauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์วอ์ เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 34 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



36*

Entensalat mit verschiedenen Kräutern

Entenfilet, Minze, Korriander, Schnittlauch, Zitronengras, Schalotten, Reispulver, Chilipulver, Limettensaft, Fischsauce, Oystersauce

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์วอ์ เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot asiatische Gewürze

* Menü Nr. 36 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Sommerrollen, mit Hackfleisch, Ei und frischem Gemüse

Reisblätter, Karotten, Reisnudeln, Fleisch nach Wahl, Ei, Korriander, Salat, Sojabohnen, hausgemachte Chilisauce mit Erdnüssen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์วอ์ เคอ์เพอ์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 37 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grünes Curry mit Hühnerfleisch (auch Schweine- und Rindfleisch)

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilansicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilansicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilansicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 38 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrollen

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilansicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilansicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เด็กรักดี เซฟเฟอส์



Teilansicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 39 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Papayasalat

Papaya oder Kohlrabi, Chili, Knoblauch, Fischsauce, Limettensaft, Tomaten, Zucker



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วณ เชินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 40 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Fleischknödel in rotem Curry mit Bambussprossen

Rote Currypaste, Salz, Zucker, Kokosmilch, Basilikum, Bambussprossen, Fleischknödel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



ดีอีเอส เซฟเฟอส์

* Menü Nr. 41 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

ASIA



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Schweine fleischsalat

Glasnudel, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Stangen-sellerie, Korriander, Schnittlauch, Limettensaft, Fischsauce, Zucker, Tomaten, Korrianderwurzeln

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอส์



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thailändisches Raclette oder Fondue

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอวิจัน เชินเฟอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 43 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Curryreis mit Fisch und Gemüse

Reis, Currypulver, Kokosmilch, Salz, Zucker, Fisch, verschiedenes Gemüse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 44 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Kokosmilch-reis mit Man-go oder Eier-pudding

Mango, Kokosmilch, Klebreis, Ei, Zucker, Salz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Abteilungsleiterin
Frau Khruewan Schöpfer
steht Ihnen für Fragen
gerne im Sparmarkt

Daniel Schöpfer Mäder, Neue
Landstrasse 40, zur Verfügung
Tel. +43 (0) 650 / 907 3157
Fax +43 (0) 5523 / 63839-20
thai.spezialitaeten@gmx.at



เคอ์วอ์น เชอ์เพอ์



Teilsicht vom Angebot
asiatische Gewürze

* Menü Nr. 45 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Dafür werden die frischen, thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten verwendet

Thai Basilikum Für rotes Curry, grünes Curry od. Panaeng Curry
Peel Sator Für Salate
Wasser Spinat Für Wokgerichte
Pak Wan Für Wokgerichte
Thai Mini Aubergine Für rotes, grünes oder Panaeng Curry

Phak Sator Für Salate
Cha Om Blätter Für Wokgerichte od. zum Panieren
Pak Kan Jong Für Salate oder roh essen
Hedhunu Pilze Für Wokgerichte
Gatin Für Salate

Morcheln Für Wokgerichte oder Suppen
Frühlingszwiebeln Für Wokgerichte, Nudelgerichte oder Salate
Tumeric Für Suppe, Wokgerichte oder roh essen
Grüne Papaya Für Salate
Lao Dill Für Fischgerichte oder Salate

Chinesischer Schnittlauch Für Wok- od. Nudelgerichte, Salate
Thai Aubergine Für rotes, grünes oder Panaeng Curry
Thai Oliven Für Papayasalat
Yanang Blätter Für Wokgerichte
Lange Bohnen Für Salate, grünes Curry oder Wokgerichte

Mangosa Blumen Zum Fritieren
Babymais Für Wokgerichte
Grüner Pfeffer Für grünes Curry oder Wokgerichte
Luk liang Für rotes Curry mit Huhn
Pak Chee euro Für Suppen, Wok mit Nudeln

Roter Thai Chili Für Papayasalat, Fleisch- od. Wokgerichte
Kämpfer Für Wokgerichte, Suppen oder rotes Curry
Zitronengras Für Suppen (Tom Yum Gung, Tom Haka Gai)
Galangawurzel Für Suppen (Tom Yum Gung, Tom Haka Gai)
Koriander Für Suppen, gebratene Nudeln und / oder Reis

Bai-Yo-Blätter Für Fischgerichte oder rotes Curry
Knöterich Für Salate (Fleisch oder Huhn), roh essen
Onien flower Für Wokgerichte oder diverse Fleischgerichte
Kanana Für Wokgerichte, Nudelgerichte od. Reisgerichte
Schnittlauchblumen Für Wokgerichte und div. Fleischgerichte
Zuckererbsen Für Wokgerichte oder Nudelgerichte

Young tamarind leaf Für Hühnersuppe
Pfefferminze Für Hühnersalat oder Fleischsalat
Enoki Mushroom Für Suppen oder Wokgerichte
Red morning glory Für roh essen als Snack
Winged bean Für roh essen als Snack

Phak sator Für Salate
Kradon Für roh essen als Snack
Mango Für roh essen als Snack (saure Mango)
Young tamarind Für roh essen als Snack
Pak lin fa Für grillen und kochen

Long Kong Obst zum roh essen als Snack
Baby corn Für Wok
Sesban flower Für kochen
Morinda leaf Für kochen
Ingwer Für kochen

Mango Für roh essen als Snack
Rambutan Zum roh essen
Sesban flower Zum roh essen, kochen, fritieren
Ma uek Fruit Zum roh essen (Obst)
Keaw mung gorn Zum roh essen

Ei Tofu - 7 C (T12) Für Suppe, fritieren, Wok
Mango klein Zum roh essen
Mara Jeen Für Suppe, Salat, Rotcurry
Young tamarind Zum roh essen, Salat, kochen
Fresh Durian Meat Zum roh essen (Obst)

Baby corn Zum essen
Ma uek Fruit Zum roh essen (Frucht)
Banana flower Zum roh essen, Suppe
Sesbania flower Zum roh essen (Obst)
Red morning glory Zum roh essen, kochen fritieren

Kradon Zum roh essen
Winged bean Zum roh essen, Salat
Cha pu leaf Zum roh essen, kochen
Burbog Zum roh essen und Saft machen
Naem àĚ Rohwurst 180 g Zum roh essen & braten
Mushroom Für Wok und Suppen