

AUSTRIAN GARDEN

Hotel & Restaurant

Patong / Phuket

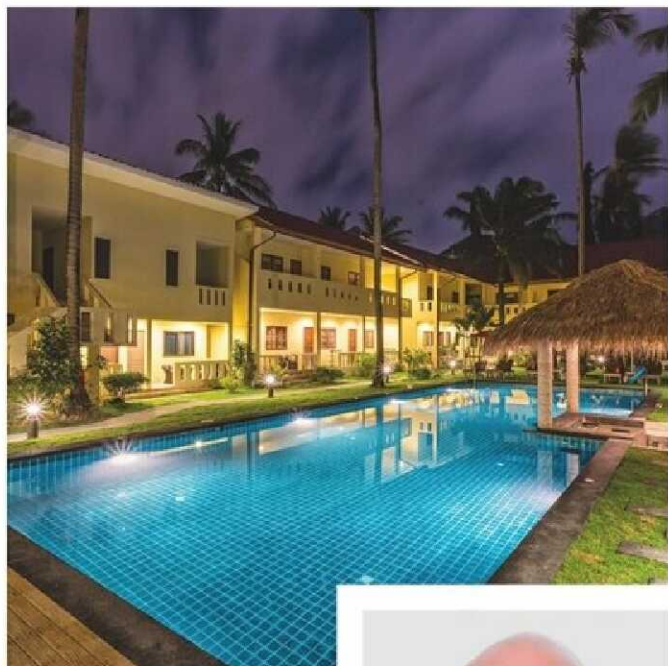


Speisekarte

Menu

Das Hotel

The Hotel



Thomas Krieger
Hotel Manager

Das Restaurant

The Restaurant



Robert Pagitsch
Restaurant Manager



Suppen | Soups

1. Steirische Kürbiscremesuppe
Cream of pumpkin soup »Styria style«
2. Mangokaltschale
Cold mango soup
3. Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons
French onion soup with cheese croutons
4. Rindsuppe mit Frittaten oder Nudeln
*Beef broth topped with strip of sliced
pancake or noodles*

2



Vorspeisen | Starters

5. Geräucherter Rohschinken mit
Honigmelone und Hausbrot
*Smoked Ham with cantaloupe and
house bread*
6. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt
mit Garnelen
Crispy Spring rolls, stuffed with prawns
7. Gebackene Shrimps oder Calamari
mit Knoblauchdip
*Deep fried Shrimps or Calamari with
garlic sauce*
8. Mit Shrimps gefüllte Avocado auf
knackigem Sommersalat
*Avocado stuffed with Shrimps on crispy
summer salad*
9. Mozzarella mit Tomaten und frischem
Basilikum, dazu Knoblauchbrot
*Mozzarella with Tomatoes, fresh basil and
garlic bread*

10. Shrimps Cocktail »Hawaii« serviert
in Ananas, dazu Knoblauchbrot
*Shrimps Cocktail »Hawaii style« served in
pineapple and garlic bread*

11. Frisches Thunfischtartare auf Seegras-
Salat mit Sesam-Koriandersauce
*Fresh Tuna Tartare on sea grass salad
with sesame-coriander sauce*

12. Carpaccio vom Rinderfilet in grüner-
Pfeffer-Marinade und Spargelspitzen
*Beef Fillet Carpaccio in green pepper
marinate and asparagus*

13. Neuseeländische Grünschalen-
muscheln gratiniert mit Parmesankäse
*New Zealand Greenshell Mussels gratinated
with parmesan cheese*

14. Gebackene Kartoffel, gefüllt mit
Shrimps, in Paprikasauce und Blatt-
salat, mariniert mit Balsamicodressing
und frischem Parmesankäse
*Baked potato filled with shrimps in paprika
sauce and lettuce salad marinated with
balsamic vinegar and fresh parmesan cheese*

Hauptgerichte | main dishes



15. Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes

Pork escalope »Viennese« with french fries

16. Cordon Bleu mit Petersilienkartoffel

Cordon Bleu with parsley potatoes

17. Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Zürich style sauteed meat strips in cream sauce with »Berner Rösti«

18. Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

Roast beef »Viennese style«, with roasted potatoes



19. Jägerschnitzel in Pilzsauce dazu Pommes

Pork escalope »Chasseur« in mushroom sauce with french fries

20. Kräuterrahmschnitzel mit Nudeln

Escalope in herb sauce with noodles

21. Ungarisches Wadschinkengulasch mit hausgemachten Spätzle

Hungarian Goulash with homemade »Swiss Spätzle«



22. Austrian Garden Grillteller Rind-, Schwein- und Hühnerfilet mit Gemüse und Pommes

»Austrian Grill plate« with Beef- Pork- Chicken fillets, vegetables and french fries

23. Gegrillte Hühnerbrust

*auf Kapernsauce mit Kräuterreis
Grilled chicken breast in caper sauce, with herb rice*



24. Tiroler Käsespätzle

*mit gemischtem Salat
Cheese Spaetzle »Tyrol Style« with mixed salad*



25. Schweinefilet in Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln

Pork fillet in pepper sauce with roasted potatoes



Hauptgerichte | main dishes

26. Gegrillte Kalbsbratwurst
mit Kartoffelsalat
Grilled veal sausage with potato salad
27. Leberkäse mit Spiegelei und Pommes
Meat loaf with sunny side up egg and french fries

Auf Bestellung, to order in advance

28. Knusprige Schweinshaxe mit Knödel
und Sauerkraut
*Crispy pork knuckle with dumpling
and Sauerkraut*
29. Lammkeule ab 4 Personen*
mit Thymian-Rosmarin glaze
*Lamb leg for 4 persons with
thyme and rosemary glaze*
* Preis pro Person, price per person



31



33



35



34



36



Vom australischen Rind, Chilled Australia Beef-Grain-Fed, 120 Days

30. Rinderfilet mit Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salat
Beef fillet with herb butter, french fries and mixed salad

31. Rinderfilet in Pfeffersauce, dazu Röstkartoffel und Speckbohnen
Beef fillet in pepper sauce, with roasted potatoes and green beans wrapped in bacon

32. Chateaubriand für 2 Personen mit Sauce Béarnaise und diversen Beilagen*
Chateaubriand for 2 persons with sauce béarnaise and various side dishes
 * Preis pro Person, price per person

33. Geschabtes vom Rindsfilet in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle
Beef fillet strips in cognac-pepper sauce with Swiss Spätzle

34. Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Nudeln
Beef fillet strips, Stroganoff with noodles

35. Entrecôte »Cafe de Paris« mit Pommes
Entrecôte »Cafe de Paris« with french fries

36. Beef Tartare mit Toastbrot
Beef Tartare, raw minced beef fillet with toast

37. Gebratenes Fischsteak auf Mango-
sauce mit Tomaten-Basilikumreis
*Fried fish steak in mango sauce with
tomato-basil rice*
39. Fischspieß mit Tomaten-Basilikum-
Reis in Rieslingsauce
Fish spit on tomato-basil rice
40. Meeresfrüchte in Champagnersauce
mit Kräuterris
*Mixed seafood in champagne sauce
with herb rice*
41. Gegrillte Garnelen mit Knoblauch
und Olivenöl mit Kartoffeln
*Grilled prawns with garlic and olive oil
with potatoes*

Auf Bestellung, to order in advance

42. Languste »Thermidor« serviert mit
div. Beilagen (100g)
*Lobster »Thermidor« served with various
side dishes*
43. Roter oder weisser Snapper im
Ganzen gebraten mit Knoblauch
oder »Thai Style«
*Red or white Snapper in whole, fried with
garlic or cooked »Thai Style«*
44. Fischplatte ab 2 Personen
mit diversen Beilagen und Saucen
*Fish plate for 2 persons with various
side dishes and sauces*

41



40



39



42



43



Bitte beachten Sie auch unser
ausgewogenes Weinsortiment.
Please also note our balanced
wine assortment.





47



Toasts

45. Schinken-Käse-Toast
Ham and cheese toast
46. Toast »Hawaii« mit Salatgarnitur
Toast »Hawaii« with pineapple and mixed salad
47. Steak-Toast mit gegrilltem Rindsfilet, Cocktailsauce und Salatgarnitur
Steak on toast with grilled beef fillet, cocktail sauce and mixed salad

Burger

45



48. Hamburger vom Rinderhack mit Tomate und Pommes
Classic beef burger served with tomatoes, salad and French Fries
49. Cheeseburger mit Cheddar-Käse verfeinert, dazu Pommes
Classic beef burger, topped with fine cheddar cheese, French Fries
38. Chickenburger, Gebackenes Filet vom Huhn, Tomate, Salat und Pommes
Crispy chicken burger with tomatoes, salad and French Fries
50. Schnitzelburger mit Pommes und Salat
Schnitzel burger with French Fries and salad

46





Spaghetti & Pasta

51. Spaghetti Bolognese mit Basilikum
Spaghetti bolognese with fresh basil

52. Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara in cream sauce

53. Spaghetti »Frutti de Mare« mit
frischen Meeresfrüchten und Pesto
*Spaghetti »Frutti de Mare« with fresh
seafood and Pesto*

53



54



55



Salate | Salads

54. Fitness-Salat: Gemischter Salat mit
gegrillter Hühnerbrust
*Fitness salad: mixed salad with grilled
chicken breast*

55. Avocado Salat mit Schrimps,
Hausdressing und Knoblauchbrot
*Avocado salad with shrimps, house
dressing and garlic bread*

56. Salat »Alt Wien« mit kleinem
Wiener-Schnitzel und Cocktailsauce
*Salad »Old Vienna« with a small escalope
and cocktail sauce*

57. Salat »Frutti di Mare« mit frischen
Meeresfrüchten und Mangofächer
*Salad »Frutti di Mare« with fresh seafood
and mango*

58. Schweizer Wurstsalat mit Schwarzbrot
Swiss style sausage salad with brown bread

57



58



56





Nachspeisen | Desserts

59. Apfelstrudel mit Schlagobers
Appel strudel with whipping cream
60. Gebackenes Eis auf Fruchtspiegel
Fried ice cream on fruit sauce
61. Kaiserschmarren mit Apfelmus
Scrambled pancake with apple sauce
62. Mango Mousse mit Chili und Vanilleeis
Mango mouse with chili and vanilla ice cream
63. Mango-Zimt Parfait
Mango-Cinnamon parfait
64. Salzburger Nockerl für 2 Personen*
Salzburger Nockerl for 2 persons
* Preis pro Person, price per person
65. Palatschinken mit Marillenmarmelade
Pancakes with Austrian apricot jam
66. Gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker
Fried apples with cinnamon sugar
67. Gebackene Banane mit Honig
Fried banana with honey
68. Eispalatschinken »fein garniert«
Pancakes stuffed with vanilla ice cream
69. Früchteteller
Mixed fruits plate
70. Käsevariation mit Chutney
Cheese plate with chutney

Eis | Ice cream

71. Bananensplit
Banana Split
72. Heiße Liebe
Hot Love, Vanilla ice cream with raspberry sauce
73. Coup Dänemark
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipping cream
74. Tropical Dream
Vanilla, Chocolate and strawberry ice cream with tropical fruits and whipping cream
75. Joghurt Eisbecher
Yoghurt ice cream
76. Schokokuss
Chocolate kiss, chocolate ice cream, chocolate sauce topped with whipping cream
77. Gemischtes Eis mit Schlagobers
Mixed ice cream topped with whipping cream





Suppen | Soups

78. **Tom-Yum-Gung**
Scharfe Suppe mit Garnelen und einer Portion Reis
Spicy soup with prawns and rice
79. **Tom-Kha-Gai**
Suppe mit Kokosmilch und Huhn, dazu Reis
Soup with coconut milk and chicken, served with rice
80. **Gaeng-Jed-Won-Sen**
Klare Suppe mit Glasnudeln
Clear soup with glass noodles
81. **Gaeng-Kiaw-Waan**
Suppe gewürzt mit grünem Curry, Thai-Melanzani, dazu Reis
Thai soup seasoned with green curry, Thai eggplant, served with rice

Vorspeisen | Starters

82. **Yum-Won-Sen**
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Tomaten und Sellerie
Salad with glass noodles, onion, tomatoes, celery leaves
83. **»Morning Glory« mit Knoblauch und Sojasauce**
»Morning Glory« with Garlic and Soja Sauce
84. **Hähnchen süß-sauer mit Cashewnüssen**
Chicken sweet-sour with Cashew Nuts
85. **Satay-Gai**
Gebratene Hühnerspieße serviert mit Erdnussauce
Grilled chicken skewers served with peanut sauce

81



85



82



83



91



90



98



Hauptspeisen | main dishes

86. Pat-Phong-Garee

Gelbes Curry, Kokosmilch, Ei, Sellerie

Yellow curry, coconut milk, egg, cellery stalks

→ Am besten mit Meeresfrüchten / sea food suggested

87. Pat-Garphaw

Gebratenes Faschiertes, Knoblauch,

Chili, Basilikum

Fried minced meat, garlic, chili, basil

→ Am besten mit Schweinefleisch / pork meat suggested

88. Pat-Priaw-Waan

Gebratenes Gemüse, süß/sauer

abgeschmeckt

Stir-fried vegetable in sweet/sour sauce

→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested

89. Pat-Prik

Gebratenes Gemüse in leicht

süßlicher Sauce

Stir-fried vegetables in lightly sweet sauce

→ Am besten mit Rindfleisch / beef suggested

90. Kao-Ob-Sapparot

Gebratener Reis mit Ananasstückchen,
serviert in ganzer Ananas

*Fried rice with small pineapple cubes,
served in whole pineapple*

→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested

91. Pat-Med-Mamuang

Gebratenes Gemüse mit Zwiebel,

Paprika und Cashew-Nüssen

*Stir-fried vegetables with onion, peppers
and cashew nuts*

→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested

92. Gaeng Massaman

Mildes Curry mit Kartoffel, Zwiebel
und Kokosnussmilch

*Mild Curry with potatoes, onion and
coconut milk*

→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested

93. Kao-Pat

Gebratener Reis, Ei, Thai-Gewürze

Fried rice, egg, Thai style

→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested



94. Pat-Pet

Rotes Curry, grüne Bohnen,
Zitronenbaumblätter
Red curry, green beans, lemon tree leaves
→ Am besten mit Hühnerfleisch / chicken suggested

95. Pasi-il

Gebratene Reismudeln, Ei, Grünkohl,
Gewürze
Fried rice noodles with egg, kale, Thai style
→ Am besten mit Garnelen / prawns suggested

96. Pat-Katiam

Sauce aus Knoblauch und
schwarzem Pfeffer
Sauce of garlic and black pepper
→ Am besten mit Garnelen / prawns suggested

97. Pat-Thai

Gebratene Reisenudeln mit Knoblauch,
Scharlotten und Sojasprossen
*Fried rice noodles with garlic, red onion
and soybean sprouts*
→ Am besten mit Garnelen / prawns suggested

98. Thai Omlette

Omelette mit Faschiertem vom Schwein
und Gemüse
*Omelette with minced meat from pork
and vegetables*

99. Gung-Makkham

Gebratene Garnelen serviert in einer
süß/sauren Tamarind-Sauce
*Prawns served in sweet and sour
tamarind sauce*

100. Pat-Pak-Ruam

Gebratenes Gemüse mit Soya Sauce
Stir-fried vegetables with soya souce

101. Gung-Sa-Rong

Garnelen im Mantel
Stir-fried wrapped shrimps with noodles

102. Ka-Na-Moo-Krab

Gebratener Kohl mit knusprigem
Schwein
Stir-fried kale and crispy pork

94



95



97



101





Kalte Getränke | cold drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic (0,25l)
Eistee (0,25l)
Ananassaft / *pineapple juice* (0,25l)
Apfelsaft / *apple juice* (0,25l)
Orangensaft / *orange juice* (0,25l)
Red Bull Original (0,25l)
Perrier or San Pellegrino (0,33l)
Sodawasser / *soda water* (0,25l)

Bier | Beer

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER
Singha, Chang, Leo, Tiger (0,33l)
Heineken, San Miguel light (0,33l)
Alkoholfreies Bier / *non-alcoholic beer* (0,33l)
Erdinger Weissbier (0,5l)

FASSBIER / DRAFT BEER
Weißbier (0,33l)
Weißbier (0,50l)

Wein | Wine

OFFENE WEINE / OPEN WINE
Rot- oder Weißwein (regional),
red or white wine
Österreichischer Wein rot/weiß,
wine from Austria red/white
Lambrusco
G'spritzer, *wine with soda*
Aperol Spritzer, *Spritz*
Kaiserspritzer, *white wine with*
soda and elder sirup
Wine cooler: Spy, Red or Classic
Bacardi Breezer

Spirituosen | Spirits

Tequila, Apfelkorn, Obstler,
Sambuca, Ouzo, Marillenschnaps,
Williams, Kirschwasser, Jägermeister,
Underberg, Averna
Apricot brandy, Williams pear brandy,
Cherry brandy, Acquavite de Albicocche,
Acquavite di pere William's, Acquavite di ciliege,
Jägermeister, Underberg, Averna

Fernet Branca





Champagne | Champagne

Sekt / Sparkling wine
Prosecco
Henkell
Moët & Chandon Brut

Aperitiv | Aperitivs

Campari, Martini (Dry, Rosso, Bianco)
Aperol Spritz / Spritz
Gin Tonic, Vodka, Vodka-Orange, Smirnoff,
Stolichnya, Absolut, Bacardi, Havana,
Beefeater, Gordons

Whisk(e)ys

Ballentines
Chivas Regal, Black Label
Jim Beam
Jack Daniels

Cognacs

Remy Martin V.S.O.P.,
Hennessy V.S.O.P. , Regency V.S.O.P.

Liqueurs

Amaretto, Baileys, Drambuie,
Kaluha, Cointreau, Grand Marnier,
Cherry Brandy, Benedictine Dom

Thai Whisky

Sang Thip, Mekhong, Sangsom Coke

Cocktails

Alexander, Phuket Paradise, Pina Colada,
Mai Tai, Singapore Sling, Margerita,
Long Island Ice Tea, Hugo, B52





Wine

Red Wine

CHILE

*Cabernet Sauvignon
2013, 14%, Kawin*

Very attractive dark wine with hints of purple, slightly spicy.

Recommended with goulash, steaks and every kind of grilled meat.

ARGENTINA

*Malbec-Syrah
»Tierra de Luna«
2014, 13%, Lurton*

Intense ruby red colour. Aromas of red fruits, subtle notes of spice characteristic of the Syrah variety, and floral hints.

Pairs perfectly with red meats, pasta dishes and vegetable ragouts.

ITALY

*Primitivo »Caleo«
2014, 13%, Botter*

Very dense and dark in colour. Intense and pure, wild berries, flowers background oak. The palate is well concentrated and balanced.

This wine is recommended with red meats and steaks.

ITALY

*Chianti 2014,
13%, Botter*

Brilliant in colour with a typical Chianti taste.

You might try this wine with pizza, pasta and all kind of red meat.

ITALY

*Bardolino Classico
2014, 13,5%, Lenotti*

Dark brick ruby red colour with an intense bouquet. Slightly bitter but velvety taste.

Recommendable with goulash, chicken or grilled meat.

AUSTRIA

*Spaetrot Gebeshuber
Klassik, 13,5%,
Gebeshuber*

Ruby red colour with an intense floral taste. The bouquet is full and harmonious.

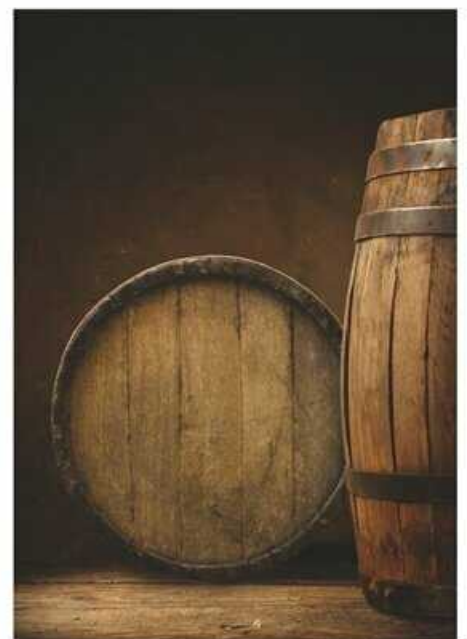
Recommendable with all kind of meat.

PORTUGAL

*Terra do Zambujeiro
2009, 15%, Quinta do
Zambujeiro*

In the mouth fresh and compact structure, sweet, ripe and spicy fruit, long finish.

This wine is recommendable to drink with roast leg of lamb, veal chop or steaks.



White Wine

CHILE

*Sauvignon Blanc
2014, 13%, Kawin*

This is a light to medium bodied wine with a beautiful balance in respect of acidity, giving it a lovely zestiness to the finish.

*A wine you can drink with
thai- and seafood.*

ARGENTINA

*Pinot Grigio-Torrantes
»Tierra de Luna«
2015, 12,5%, Lurton*

Typical argentinian white wine with a very fruity bouquet and a fresh and clear taste.

*Recommandable with seafood,
mussel or crayfish.*

ITALY

*Soave Classico
2014, 12,5%, Lenotti*

A wine of great elegance and harmony with fine ripe fruit aromas.

*This wine is recommendable for
various salads, seafood salads
and all kind of pasta.*

AUSTRIA

*Spaetrot
Gebeshuber Klassik
2014, 12,5%, Gebeshuber*

The taste is harmonious and refreshing. Bouquet medium bodied.

*Recommandable to all pasta
dishes and salads.*

AUSTRIA

*Cuvee Vom Sand
2013, 12,5%, Sattlerhof*

Harmonious wine with a very balanced and fruity bouquet and dry but flowery taste.

*Specially recommendable with
asian food.*

AUSTRIA

*Grüner Veltliner
»Bankett« 2014, 12,5%,
Willi Bründlmayer*

Delicate lemon and lime fruit, apple and pears also flowery with a hint of spices.

*Specially recommendable
with veal.*

FRANCE

*Sauvignon Fumees
Blanches 2014,
13%, Lamblin*

The nose is brimming with peachy fruit characters wrapped up with some nuttiness and creaminess from the lees contact.

*Recommandable with thaifood,
mussel and chicken.*

SOUTH AFRICA

*Rose 1015,
12,5%, Elkendal*

The wine has a full and inviting mouth-feel, with a lively, delicate acidity, and a long, pleasing finish.

*This wine you can drink with
thai- and seafood.*