

# SALZ & Pfeffer

VON MARTINA MALLE

Der König von Siam ist ihr ständiger Begleiter, nur auf Sirikit wartet sie noch. Die königlichen Hoheiten haben zwar noch nie hier gegessen, fallen aber nicht aus dem Rahmen. Als gutes Omen und Ode an die Heimat harren sie hinter Glas in der seit einigen Wochen geöffneten Thai-Kitchen gegenüber dem St.-Ulrichs-Platz. In Thailand wäre es wahrscheinlich so etwas wie bei uns ein nettes Beisl. Der Bruder steht in der Küche, die Schwester serviert, die kleine Schwester schaut nach der Schule vorbei und die Mutter, wenn sie von der Arbeit im Krankenhaus kommt. Alle unter einem Dach. Eine Familie, die immer wieder erfolgreich unter Beweis stellt, dass sie aus dem Land des Lächelns kommt. Von der Küche darf man sich keine Spompanadeln erwarten, man bekommt einfach ehrliche, gute Qualität. Da gibt es etwa eine gut gewürzte Kokosmilchsuppe mit Garnelen (€ 4,-), kleine Frühlingsrollen (€ 3,60), knusprige Ente in roter, cremiger Kokosnuss-Sauce von milder Schärfe (€ 9,50) oder Hühnerfleisch mit Bambus in gelbem Curry (€ 7,80), von einer – zugegeben in maßloser Selbstüberschätzung geordneten – Thai-Style-Schärfe, dass es einem bei den Ohren rausraucht. An der Weinauswahl könnte man definitiv noch arbeiten. Trotzdem: Sicher bin ich schon raffinierter eingekocht worden, aber selten so sympathisch.



	Max.
Küche	26 13
Keller	16 4
Service	16 13
Atmosphäre	12 8
Preis/Wert	20 13
Für Kinder	3 1
Für Hunde	1 1
Bonus	6 1
	<hr/> 100 54



**BANGKOK** 1070 Wien, Neustiftgasse 24

☎ 0699/11 00 59 47, Mo-Fr 11-15, 18-23.30, Sa, So  
17.30-24 Uhr, alle Speisen auch zum Mitnehmen