

Indisches Spezialitäten Restaurant
Ganesha

Rosenheimer Str. 113a - 81667 München

SPEISEKARTE

www.ganeshamuenchen.de

rest.ganesha@hotmail.de

089 - 444 09 548

089 - 448 09 62



Ganesha

Indisches Spezialitäten Restaurant

Herzlich Willkommen / Welcome

Sehr geehrte Gäste,
wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant Ganesha

Bevor Sie sich den delikatsten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen, genauer gesagt das Ganesha, nach dem wir uns benennen zu informieren.

Ganesha, auch bekannt als Vinayaka oder Ganapati, ist der Sohn Shivas und Parvatis. Die Hindus verehren Ganesha als einen der prominentesten und beliebtesten der angebeteten Gottheiten. "Ganah" bedeutet auf Sanskrit Vielheit, Wesen; "Isha" heisst Herr. Folglich bedeutet Ganesha "Herr aller Wesen". Ganesha wird auch als Ekadanta (derjenige mit dem Stoßzahn) genannt, sowie Vigneshwara, Herr und Zerstörer von Hindernissen, Varada (Wohltaten schenkend) und Siddhita (Geber von Erfolg in aller Arbeit).

Gemäß hinduistischer Legende hat Ganesha einen menschlichen Körper und einen Elefantenkopf. Einer seiner Stoßzähne ist abgebrochen, und er hat einen großen Bauch. Er sitzt mit einem Bein unter dem anderen. In seiner Nähe befindet sich schmackhafte Nahrung, die als Opfergabe dargebracht wurde. Zu seinen Füßen sitzt eine Maus.

Die folgende Geschichte wird über Ganesha's Geburt und seinen Elefantenkopf erzählt:

" Es war einmal, dass die Göttin Gauri (die Goldene), die Gemahlin von Rudra, zur Badezeit Ganapati als einen Suddha oder reines Wesen aus dem Schmutz ihres Körpers erschuf und ihn vor dem Eingang ihres Hauses setzte. Sie sagte ihm, er solle niemanden ins Haus lassen und begab sich zu Ihrem Bade. Shiva selbst kehrte ziemlich durstig in sein Haus zurück, wurde aber von Ganesha am Eingang aufgehalten. Shiva wurde darauf sehr ärgerlich und schlug Ganesha den Kopf ab, weil er ihn für einen Fremden hielt. Als Gauri dies erfuhr, trauerte sehr um ihren Sohn. Deshalb befahl Shiva seinen Dienern, den Kopf des erstbesten Geschöpfes zu bringen, das sie schlafend mit dem Gesicht nach Norden gerichtet finden würden. Die Diener machten sich auf eine gründliche Suche und fanden nur einen Elefanten in dieser Position. Der Kopf wurde dem Elefanten abgeschlagen und zu Shiva gebracht, der ihn dann auf den Körper von Ganapati setzte. "

Tauchen Sie ein in eine exotische Atmosphäre unseres Restaurant Ganesha und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste unser Restaurant als Freunde verlassen.

APERETIFS

300 House Cocktail - 0,1 l	(1)	5,50 €
301 Kir Royal - 0,1 l		6,40 €
302 Campari Soda - 5 cl	(1)	5,50 €
303 Campari Orange - 5 cl	(1)	6,50 €
304 Martini Bianco - 5 cl		5,50 €
305 Martini Dry - 5 cl		5,50 €
306 Martini Rosso - 5 cl		5,50 €
307 Sherry Sandeman Don Finon Extra Dry - 5 cl		5,50 €
308 Sherry Sandeman Medium - 5 cl		5,50 €
309 Piccolo Prosecco - 0,2 l		7,60 €
310 Gin Tonic - 4 cl	(3, 10)	8,50 €
311 Aperol Spritz mit Prosecco - 0,1 l		6,50 €

SUPPEN

1 Muligatany	(g,i,4)	5,50 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis	Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice	
2 Dal-Shorba	(g,i,4)	4,50 €
Indische Linsensuppe	Indian lentil soup	
3 Sabzi-Shorba	(g,i,4)	4,50 €
Indische Gemüsesuppe	Indian vegetable soup	
4 Lachsen-Shorba	(g,i,4)	4,50 €
Indische Knoblauchsuppe	Indian garlic soup	
5 Chicken-Shorba	(g,i,4)	5,50 €
Indische Hühnerfleischsuppe	Indian chicken soup	

KALTE VORSPEISEN

10 Chana-Chat Delhi	(g)	6,80 €
Indischer Kichererbsensalat		Indian chickpeas salad

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

15 Vegetable Pakora	(g,a)	5,90 €
Frisches gemischtes Gemüse frittiert in Kicherebsenmehl		Fresh mixed vegetables fried in chickpea flour
16 Onions Bhaji	(g,a)	5,50 €
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert in Kicherebsenmehl		Spicy onion rings fried in chickpea flour
17 Paneer Pakora	(g,a,d)	6,50 €
Hausgemachter indischer Käse frittiert in Kicherebsenmehl		Homemade indian cheese fried in chickpea flour
18 Fish Pakora	(g,a,d)	6,50 €
Zarte Seelachsfilet Stücke frittiert in Kicherebsenmehl		Tender pollack filet pieces fried in chickpea flour
19 Chicken Pakora	(g,a)	6,50 €
Zarte Hühnerfleisch Stücke frittiert in Kicherebsenmehl		Tender chicken pieces fried in chickpea flour
22 Vegetable Samosa	(g,a)	6,50 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt		2 pastries filled with fresh vegetables
23 Gemischter Vorspeisenteller Vegetarisch	(g,a)	12,50 €
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen (Veget.)		Various appetizers for 2 person (Veg.)
24 Tandoori Gemischter Vorspeisenteller	(g,a)	15,50 €
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen		Various appetizers for 2 peson

FRISCHE SALATE

28 Salat Saison		3,90 €
Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl		Mixed salad with french dressing or if preferred with oil and vinegar
31 Indischer Salat		7,50 €
Indischer Salat mit gebratenen Hühner- bruststreifen, Käse, Zwiebeln in Joghurt		Indian salad with fried chicken breast strips, cheese, onions in yoghurt dressing
32 Kleiner gemischter Salat als Beilage		2,60 €
Kleiner gemischter Salat als Beilage		

TANDOORI - GRILL SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Grill-Ofen zubereitet

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

35 1/2 Tandoori-Chicken	(g,l)	15,50 €
Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept	Chicken legs marinated in exquisite north indian recipy	
37 Chicken Tikka	(g,l)	16,90 €
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	Tender marinated filet of chicken, grilled	
38 Haryali Malai Kabab	(g,l)	17,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage	Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce	
39 Chicken Sheekh Kabab	(g,l)	16,90 €
Frisch gehacktes Hühnerfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	Fresh minced chicken grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander	
40 Garlick Tikka	(g,l)	17,50 €
Hähnchen Filet Spieß in frischem Knoblauch, gegrillt	Tender marinated filet of chicken stewerd in fresh garlic	
42 Vegetable Tandoori	(g)	14,90 €
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, und Paprika am Spieß gegrillt	Homemade cheese, cauliflower, tomatoe, onion, zucchini, eggplant and sweet pepper grilled	
43 Fisch Tikka	(g,d)	19,90 €
Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig, gegrillt	Fresh pollack marinated in yoghurt and spices, grilled	
44 Jheenga Tandoori	(g,d,l)	24,90 €
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	King prawns marinated in yogurt and spices, grilled	
45 Mix-Grill-Platte	(g,d)	20,50 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	Various Tandoori specialities combined	
46 Teller des Hauses	(g)	18,50 €
Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Naan	Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan	
47 Paneer Tikka	(g)	16,90 €
Gegrillter hausgemachter Käse aus dem Tandoori Ofen	Grilled home made cheese grilled in tandoori clay oven	

ENTE

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

49 Ente Curry	(g)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße		Tender filet of duck breast in curry sauce
50 Ente Vindaloo	(g,l)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf		Tender filet of duck breast in the hot spicy Goan tradition, very hot
51 Ente Sabzi	(g)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüse		Tender filet of duck breast with various fresh vegetables
53 Ente Nilgiri	(g)	19,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze		Tender filet of duck breast in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconutmilk, green chili and mint
54 Ente Khumb Wala	(g)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in würziger Soße		Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in spicy sauce
55 Ente Jalfrezi	(g)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf		Spicy duck w. paprika, onion, tomato, chili, hot
56 Ente des Hauses	(g,h,l)	19,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Soße		Tender filet of duck breast in special seasoning
57 Ente Mango (Khatta Mittha)	(g,h)	18,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewnuss-Soße, fein gewürzt		Tender filet of duck breast with mango in a cashew sauce, fine seasoning

CHICKEN

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

61 Chicken Curry	(g,l)	13,90 €
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept in Curry-Soße		Tender chicken - a northindian specialty in curry sauce
62 Chicken Do Pyaza	(g)	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Joghurt, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten		Tender chicken with yogurt, paprika, onions and fresh tomatoes
64 Chicken Khumbwala	(g,l)	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer in würziger Soße		Tender chicken with fresh mushrooms, garlic and ginger in spicy sauce

CHICKEN

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

65 Bhuna Chicken	(g,l)	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in kräftiger Soße	Tender chicken with tomatoes and fried onions in a tasty sauce	
66 Chicken Badam Pasanda	(g,h)	14,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln	Tender chicken in a nut sauce with ground almonds	
67 Chicken Sabzi	(g)	13,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit frischen Gemüsen	Tender chicken with various fresh vegetables	
68 Karahi Murgh	(g)	14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert	Fried chicken in curry sauce served in a pan	
69 Chicken Jalfrezi	(g)	15,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf	Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot	
70 Chicken Vindaloo	(g)	15,90 €
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen, sehr scharf	Boneless chicken in special spices, very hot	
71 Butter Chicken	(g)	15,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße	Tender chicken in a butter tomato sauce	
72 Tandoori Chicken Masala	(g,h,l)	15,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	Tender chicken in masala sauce	
73 Murgh Nilgiri	(g)	16,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Kokosnuss Soße, grünem Chili und Minze	Tender chicken with coriander leaves in a sauce with coconut, green chili and mint	
74 Chicken Palak	(g)	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art	Tender chicken with spinach A north indian speciality	
75 Mango Chicken	(g,h)	14,80 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	Tender chicken in mango cashew sauce	
76 Chicken Korma	(g)	14,50 €
Zartes Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen	Chicken meat ala Rajasthan in a special blend of spices	
77 Chili Chicken	(g,l)	16,90 €
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art" -scharf	Tender chicken A northindian specialty, hot	

LAMM

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

95 Lamm Curry	(g,l)	15,90 €
Zartes Lammfleisch in Curry-Soße		Tender lamb in curry sauce
96 Rogan Josh	(g,l)	16,90 €
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße		Tender lamb in rogan curry sauce
98 Bhunna Ghosht	(g)	17,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzweigen in Kräfftiger Soße		Roasted lamb with tomatoes and roasted twigs in a rich sauce
99 Palak Ghosht	(g,l)	17,50 €
Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art		Tender lamb with Indian spinach in the famous North Indian way
100 Mutton Khumb Wala	(g)	16,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße		Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce
101 Mutton Vindaloo	(g,l)	17,50 €
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf		Tender lamb with special spices from Goa, very hot
102 Karahi Ghosht	(g)	17,50 €
Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert		Roasted lamb in curry sauce, served in a pan
103 Mutton Nilgiri		17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern Soße mit Kokosnussmilch		Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, herbs in sauce with coconut milk
104 Dahi Ghosht	(g,h)	16,90 €
Zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandeln-Soße		Tender lamb curry-yoghurt-almond sauce
105 Lamm Masala	(g,h,l)	18,90 €
Zartes Lammfleisch in Masala-Soße		Tender lamb in masala sauce
106 Mango Lamm	(g,h)	16,90 €
Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße		Tender lamb in mango and cashew nut sauce
107 Lamm Sabzi	(g)	15,50 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Gemüsen		Tender lamb with various fresh vegetables
108 Lamm Jalfrezi	(g)	17,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Grünen Chilli, scharf		Roasted lamb with bell peppers, onions, tomatoes, green chilli, hot

FISCH

Serviert mit einer Portion Basmati Reis

110 Fisch Curry (g,d) 16,90 €

Seelachsfilet mit Curry-Soße

Coalfish with curry sauce

111 Fisch Chili (g,d,l) 18,90 €

Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf

Coalfish in chilli sauce, hot

112 Fisch Masala (g,h,d,l) 18,90 €

Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet

Coalfish in the east indian tradition

113 Jheenga-Curry (g,d,l) 23,90 €

Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen King prawns in curry sauce delicately seasoned

114 Jheenga-Masala (g,h,d,l) 23,90 €

Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße

King prawns in spicy masala sauce

115 Jheenga-Khumb Wala (g,d,l) 23,90 €

Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Würziger soße

King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in sipcy sauce

116 Jheenga-Mango (g,h,d) 23,90 €

Riesengarnelen in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

King prawns in a mango cashew sauce, fine seasoning

REIS BIRYANI

120 Mutton Biryani (g,h) 18,50 €

Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

Lamb with almonds and raisins

121 Chicken Biryani (g,h) 15,90 €

Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen

Chicken with almonds and raisins

123 Vegetable Biryani (g) 13,90 €

Mit frischem gemischten Gemüse

With a variety of fresh vegetables

125 Jheenga Biryani (d,g,h) 26,50 €

Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

King prawns with almonds and raisins

VEGETARISCH / VEGAN

Serviert mit einer Portion Basmati Reis. Auf Wunsch VEGAN.

126 Mango Vegetable	(g)	12,50 €
Verschiedene Gemüse in Mango-Soße	Different vegetables in mango sauce	
127 Paneer Tikka Masala	(g,h,l)	15,90 €
Frischer Hausgemachte Käse in Masala Soße	Fresh homemade cheese in masala sauce	
128 Chilli Paneer	(g,l)	15,50 €
Frischer Hausgemachte Käse nach berühmter Nordindischer Art, scharf	Fresh homemade cheese in the famous North Indian style, hot	
130 Shahi Paneer	(g,l)	12,50 €
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	Homemade cheese, prepared in butter, tomato and cream sauce, finely seasoned	
131 Navratan Korma	(g,l)	12,50 €
Frisches gemischtes Gemüse in Kokosnuß-Sahne-Soße mit Cashew	Fresh mixed vegetables in coconut-cream-sauce with cashew	
132 Mutter Paneer	(g)	11,50 €
Erbsen mit hausgemachtem Käse in Soße	Peas with homemade cheese and cream sauce	
133 Alu Saag	(g)	11,50 €
Spinat mit Kartoffeln fein gewürzt	Spinach with potatoes seasoned	
134 Palak Paneer	(g)	12,50 €
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse	Strong spinach with homemade cheese	
135 Shahi Baingan	(g,h)	12,50 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, finely seasoned	
136 Sabzi Kofta	(g)	12,50 €
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße	Vegetable dumplings in a spicy curry sauce	
137 Chana Masala	(g,l)	11,50 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer	Chickpeas with fresh tomatoes and ginger	
138 Dal Tarka	(g)	11,50 €
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter	Indian national dish: yellow lentils with butter	
139 Karahi Paneer	(g)	14,50 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert	Fresh fried homemade cheese in curry sauce, served in the pan	
140 Bhindi Masala	(g,l)	13,50 €
Frisches indisches Okra-Gemüse in Masala Soße	Fresh Indian okra vegetable in masala sauce	
141 Mixed Vegetables	(g)	11,50 €
Gemischtes Gemüse, in gewürzter Soße	Mixed vegetables, in sauce	
142 Baingan Ka Bharta	(g)	14,50 €
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, kräftig gewürzt	Fresh eggplants pureed with onions, ginger and tomatoes, strongly seasoned	

THALIS

Verschiedene Gerichte auf einem Teller.

Wir servieren Ihnen unsere Thalís in Schälchen nach indischer Tradition.

Pro Person inkl. Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis

143 Vegetable Thali	(g)	16,50 €
3 verschiedene Gemüsegerichte		3 different vegetable dishes
144 House-Thali	(g,h,a)	17,80 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht		2 different meat dishes, 1 vegetable dish
145 Fisch Thali	(g,h,d)	20,90 €
3 verschiedene Fischgerichte		3 different fish dishes
146 Vegetable Thali für 2 Personen	(g)	30,50 €
6 verschiedene Gemüsegerichte		6 different vegetable dishes
147 House-Thali für 2 Personen	(g,h,a)	33,50 €
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte		4 different meat dishes and 2 different vegetable dishes
148 Spezial-Menü für 2 Personen	(g,h,a)	46,70 €
3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps		3-course menu, let yourself be surprised, with Indian Mango schnapps

BEILAGEN - SIDE DISHES

Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

152 Plain Dahi	(g)	2,70 €
Einfacher Joghurt		Plain yogurt
153 Alu Raita	(g)	3,50 €
Kartoffel-Joghurt		Potato yogurt
154 Kheere Ka Raita	(g)	3,50 €
Gurken-Joghurt		Cucumber yogurt
155 Pulao Rice		7,20 €
Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet		Basmati rice cooked Mughal style
156 Extra Portion Basmati Reis		3,00 €
Basmati Reis		Basmati rice

BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

163 Naan	(a,c,g)	2,80 €
Ovales Brot aus Hefeteig		Oval raised bread
164 Roti	(a,c,g)	2,50 €
Flaches Vollkornfladenbrot		Flat whole-wheat bread
165 Bathura	(a,c,g)	3,50 €
Frittiertes indisches Fladenbrot, das sich während des Frittierens aufbläht		Deep fried until they puff up into a lightly browned, soft, fluffy bread
166 Mint Prantha	(a,c,g)	3,50 €
Fladenbrot gefüllt mit frischer Minze		Bread filled with mint
167 Vegetable Prantha	(a,c,g)	4,50 €
Fladenbrot Gefüllt mit frischem Gemüse		Bread filled with fresh vegetables
168 Paneer Kulcha	(a,c,g)	4,90 €
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse		Raised bread filled with home made cheese
169 Lachs an Kulcha oder Onion Kulcha	(a,c,g)	3,50 €
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln		Raised bread filled with garlic and onions
170 Peshawari Nan	(a,c,g)	5,50 €
Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen, Kokosnuss		Raised bread filled with minced chicken and raisins and coconut
171 Pappad		4,00 €
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 schmackhaften Soßen		2 lentils wafers with 3 delicious sauces
172 Paratha	(a,c,g)	3,00 €
Vollkornfladenbrot mit Ghee		Flat whole-wheat bread with ghee
173 Ingwer Naan	(a,c,g)	4,50 €
Fladenbrot Gefüllt mit frischem Ingwer		Bread filled with fresh ginger

DESSERT

175 Mango-Creme mit Vanilleeis	(1,8,11,c,g)	5,50 €
Mango creme with vanilla icecream		
177 Gajar Halwa	(11,g,h)	5,50 €
Geriebene Karotten, Mandeln, Pistazien mit Honig	Grated carrots, almonds, pistachia and honey	
178 Firni	(g,h)	5,50 €
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln Und Pistazien	Honey milk with rice flour, almonds, pistachios	
179 Kulfi	(g,h)	5,50 €
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien	Honey milk w. corn flour, almonds, pistachios	
180 Gulab Jamun	(a,8)	4,50 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	Dumplings of milk and curd baked in honey	
181 Frische Mango mit Eis	(1,8,11,c,g)	7,50 €
(nur Juni bis August)	Fresh mango with icecream	
182 House-Teller für 1 Person		6,50 €
Lassen Sie sich überraschen	A surprise for you	
183 House-Teller für 2 Personen		8,90 €
Lassen Sie sich überraschen	A surprise for you	

HEISSE GETRÄNKE

424 Kräuter-Tee		2,50 €
Hagebutten-Tee, Frucht-Tee, Pfefferminz-Tee, Kamillen-Tee, Jasmin-Tee		
423 Tasse Chai	(8,9,11,g)	2,50 €
Indischer Haustee		
421 Espresso		2,50 €
420 Tasse Kaffee		2,70 €
422 Tasse Cappuccino	(g)	2,80 €

BIERE

320 Paulaner Hell (vom Fass) 0,5 l	(a, Gerste)	3,80 €
321 King Fisher, Indisches Bier (Flasche) 0,33 l	(a, Gerste)	4,00 €
322 Paulaner Pils 0,3 l	(a, Gerste)	3,20 €
323 Paulaner Weissbier - Hefe (vom Fass) 0,5 l	(a, Weizen)	4,20 €
324 Paulaner Weissbier - Dunkel (Flasche) 0,5 l	(a, Weizen)	4,20 €
325 Paulaner Weissbier - Leicht (Flasche) 0,5 l	(a, Weizen)	4,20 €
326 Paulaner Weissbier-Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l	(a, Weizen)	4,20 €
327 Paulaner Dunkel (Flasche) 0,5 l	(a, Gerste)	3,80 €
328 Paulaner Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l	(a, Gerste)	3,80 €
318 Radler 0,5 l	(a, Gerste)	3,50 €

INDISCHE GETRÄNKE

329 Lassi Süss	(g)	3,00 €
(Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk)		(sweet)
330 Lassi Sauer	(g)	3,00 €
(Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)		(salty)
331 Mango Lassi	(g)	3,50 €
(Joghurtgetränk mit Mango)		(Mango)
332 Maracuja Lassi	(g)	3,50 €
(Joghurtgetränk mit Maracuja)		(Maracuja)
334 Mangonektar	(3)	3,50 €
336 Guavennektar	(1,3)	3,50 €
337 Lycheenektar	(3)	3,50 €
338 Mangosaftschorle	(3)	4,50 €
340 Guavensaftschorle	(1,3)	4,50 €
341 Lycheesaftschorle	(3)	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

342 Tafelwasser 0,5 l		2,80 €
347 Tafelwasser 0,25 l		1,90 €
343 Gerolsteiner Sprudel 0,25 l		2,80 €
Mineralwasser		Mineral water
344 Gerolsteiner Sprudel 0,75 l		6,50 €
Mineralwasser		Mineral water
346 Gerolsteiner Naturell 0,75 l		6,50 €
Stilles Wasser		Without gas
349 Coca Cola / Cola Light / Sprite / Fanta 0,33 l	(1,3,9,11)	3,50 €
350 Spezi 0,5 l	(1,3,9)	4,20 €
351 Spezi 0,25 l		2,30 €
355 Orangensaft / Apfelsaft 0,25 l		2,30 €
356 Johannisbeersaft 0,25 l		2,50 €
357 Bitter Lemon 0,2 l	(3, 10)	2,50 €
358 Tonic Water 0,2 l		2,50 €
359 Ginger Ale 0,2 l	(3, 10)	2,50 €
352 Apfelsaftschorle 0,5 l		4,00 €
353 Johannisbeersaftschorle 0,5 l		4,00 €
354 Orangensaftschorle 0,5 l		4,00 €
361 Maracujaschorle 0,5 l	(3)	4,00 €
370 Leitungswasser 0,5 l		0,50 €

WHISKY

430 Johny Walker Black Label 40%, 4cl	6,90 €
431 Johny Walker Red Label 40%, 4cl	5,50 €
432 Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%, 4cl	6,90 €
433 Ballantine 40%, 4cl	5,50 €

SPIRITUOSEN

434 Ramazotti 32%, 4cl	(1)	4,90 €
435 Averna Amaro Siciliano, 4cl	(1)	4,90 €
436 Fernet Branca 42%, 4cl		4,90 €
438 Vodka Moskovskaya 40%, 4cl		4,50 €
440 Williamsbirne "Morand" 40%, 2cl		2,90 €
441 Grappa "Prime Uve" 40%, 2cl		3,60 €
442 Remy Martin V.S.O.P. 40 %, 2cl		4,20 €
444 Old Monk Rum 42,8 %, 2cl		3,50 €
(Aus Indien)		
446 Indischer Mangoschnaps 38%, 2cl		3,00 €
(Gut für die Verdauung)		
449 Indischer Mangoliqueur, 4cl		3,60 €

SEKT

520 Prosecco-Spumante	(m)	25,50 €
521 Fürst von Metternich		38,50 €
522 Schlumberger "Brut"		42,50 €

WEINE

Schoppenweine (Offene Weine) - Weiss 0,2 l

480 Franken - Pfalz Lorch	(m)	7,50 €
Müller-Thurgau Q.b.A. gefällig-kräftig-trocken		
481 Niederösterreich - Grüner Veltiner	(m)	7,50 €
Lenz Moser "trocken"		
482 Italien - Pignot Grigio I.G.T.	(m)	7,50 €
Abf. Fratelli Pasqua, Verona wenig-frisch-trocken		
483 Chile - Sauvignon Blanc	(m)	7,80 €
Casa de Campo trocken-würzig-körperreich		
484 Frankreich - Chardonnay	(m)	7,50 €
Albert Bichot, Beaune trocken- rund und süffig		
485 Indien - Weisswein	(m)	8,50 €
trocken		
486 Weinschorle - weiß oder rot, sauer oder süß	(m)	3,50 €

Schoppenweine (Offene Weine) - Rose 0,2 l

487 Italien - Chiaretto Rosato IGT	(m)	7,50 €
Abf. Casa Vinicola Cesari trocken-leicht-bekömmlich		

Schoppenweine (Offene Weine) - Rot 0,2 l

488 Italien - Montepulciano D'Abruzzo DOC	(m)	7,50 €
Fratelli Pasqua, Verona trocken-vollmundig-weich		
489 Italien - Merlot	(m)	7,50 €
trocken-markant-frisch-frichtig		
490 Österreich - Zweigelt Blau Qualitätswein	(m)	7,50 €
Erz.- Abf. Familie Salzl, Illmitz		
491 Chile - Cabernet Carmenere	(m)	7,80 €
trocken-fruchtiges Cabernet-Bukett - voller Körper		
492 Spanien - Albali	(m)	7,50 €
abgefüllt im Anbaugebiet trocken-kräftige Nase von Waldbeeren und vanille, sehr schön eingebundene Holztöne lassen den Wein über sich hinauswachsen		
493 Indien - Rotwein Trocken	(m)	8,50 €

FLASCHENWEINE

Flaschenweine - Weiss 0,75 l

500 Italien Soave Classico	(m)	18,60 €
Trocken-facettenreiche Fruchtaromen		
501 Italien Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	(m)	22,60 €
Erz. Abf. Vigneti Pittaro, Codroipo trocken-fein-elegant		
502 Italien/Piemont Gavi DOCG	(m)	28,10 €
Abf.Cantina Volpi hell-strohgelbe Farbe-trocken-fein-frisch		
503 Deutschland Riesling	(m)	27,60 €
eine weiße Weinsorte, hochwertig und kulturprägend		
504 Chile Sauvignon Blanc	(m)	21,60 €
Valle Central , trocken-würzig-Körperreich		
505 Australien Chardonnay	(m)	27,60 €
feine Aromen reifer Pfirische, Melonen, feine Holznote, üppiger vollmundiger Geschmack		

Flaschenweine - Rose 0,75 l

509 Frankreich - Les Trois Cypress Appell. Cotes de prov.	(m)	25,50 €
Abf.Francois Dulac fruchtig-frisch-trocken		

Flaschenweine - Rot Wein 0,75 l

511 Barbera d Asti-Italia Cantina Sant Evasio S.A.S	(m)	24,60 €
Abf.Cantina Volpi,Tortona- trocken,fruchtig,Saftig		
512 Italien/Venetien Merlot Delle Venezia	(m)	18,10 €
Abf.Fratelli pasqua,Verona trocken-klar.frisch.fruchtig		
513 Frankreich/Bordeaux Bordeaux Superieur	(m)	29,60 €
Appellation 1 res Bordeaux Controlee - Abf. Mengin, Camblanes nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht-saftig		
514 Italien Sangiovese	(m)	24,60 €
helle rote Farbe und eine ausgeprägte Struktur mit einem hohen Säure- und Tanningehalt.		
515 Chile Cabernet-Carmenere Valle C.	(m)	24,60 €
trocken-cabernet-bukett. voller, würziger Körper		
516 Australien Shiraz Cabernet Riverina	(m)	23,60 €
Abf. De Bortoli, Bilbul volles Bukett reifer Früchte, insbesondere Duft von Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, eine schöne Würze und ein leichter Zedernholzton runden die Komplexität des Weines ab, klarer intensiver Abgang, ziegelrote Farbe		



GEROLSTEINER®



Das Wasser mit Stern

Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoff (2) konserviert (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig
(10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel (12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst
(14) mit Nitritpökelsalz (15) Taurin (16) Tartrazin

Allergiekennzeichnung

(a) glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
davon (b) Krebstiere (c) Eierzeugnisse (d) Fischerzeugnisse (e) Erdnusserzeugnisse
(f) Sojaerzeugnisse (g) Milcherzeugnisse (h) Schalenfrüchte (i) Sellerieerzeugnisse
(k) Senferzeugnisse (l) Sesamerzeugnisse (m) Schwefeldioxyd (n) Lupinienerzeugnisse
(o) Weichtiere

**Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen
Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder
Ähnliches, für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung
wenden Sie sich bitte an unser Personal.**