



SHINWARI

INDISCHES RESTAURANT & BAR





Willkommen im Shinwari Restaurant!

Erleben Sie die authentische Geschmackswelt der orientalischen Küche, den betörenden Duft frischer Gewürze und die warme Gastfreundschaft unseres Teams.

Lassen Sie sich von unseren traditionellen Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

SHINWARI

Shinwari – Tradition und Genuss

Die Küche der Shinwari ist bekannt für ihre authentischen Fleischgerichte, die über Holzkohle gegrillt oder in traditionellen Kupferkesseln zubereitet werden. Ursprünglich aus der paschtunischen Kultur stammend, zeichnet sich die Shinwari-Küche durch ihre Einfachheit und den Verzicht auf künstliche Gewürze aus – hier stehen natürliche Aromen und hochwertige Zutaten im Vordergrund.





SUPPEN SOUPS

1. Dal Soup 4,50 €

Indische Linsensuppe
Indian lentil soup



2. Sabzi Soup^a 4,50 €

Indische Gemüsesuppe
Indian vegetable soup



3. Tomatoe Crème Soup^a 4,50 €

Indische Tomatencremesuppe
Indian tomato creme soup

4. Chicken Soup^a 5,50 €

Indische Hähnchensuppe
Indian chicken lemon soup

5. Shrimps Soup^{b,2} 5,90 €

Süß-saure Shrimps Suppe
shrimps sweet sour soup

*Der Sinn des Lebens besteht in dem Unsinn
des Lebens, und der Unsinn des Lebens besteht darin,
neuen Unsinn zu erzeugen.*

Buddhistische Weisheit



FRISCHE SALATE FRESH SALADS



9. Avocado Salad 6,50 €



Avocado, Tomaten, Lauchzwiebel mit Olivenöl, Balsamico und Honig
Avocado, tomato, spring onion with olive oil, balsamico and honey

10. Chicken Tikka Salad^g 7,50 €

Grüner Salat, gegrilltes Hähnchen mit Indian dressing
green salad, grilled chicken with Indian dressing

11. Mixed Grüne Salad 5,50 €



Gemischter Salat mit gehackten Tomaten, Gurke, Paprika, Zitrone,
Zwiebel mit Dressing
mixed kachumber salad, tomato, cucumber, capsicum, lemon, onion with dressing



Wer ist Blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.

Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.

Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.

Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indisches Sprichwort





WARME VORSPEISEN HOT APPETIZERS

12. Aloo Tikki 5,90 €

Frische Kartoffeln, grünen Erbsen, Ingwer, grünem Chili, frischem Koriander
Fresh balls with potatoes, green peas, ginger, green chilli and fresh coriander

13. Onion Bhaji 5,80 €

Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenmehl und Reismehl
Fried onion fried in gram flour

14. Mixed veg. Pakora 5,90 €

Gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert
Mixed vegetables fried in gram flour

15. Samosa Karare (2 Stück) 6,50 €

Würzige Teigtasche gefüllt mit Gemüse, frischem Koriander
Spicy Samosa with vegetables

16. Chilly chicken dry 6,50 €

Zarte geröstete Hähnchenstücke mit Zwiebeln und Paprika in Soja Chili Soße
Chicken pieces stir fried with onion and capsicum with soja chilly sauce

17. Tandoori platte^{g, j} für 2 Personen 18,50 €

Gemischter Vorspeisenteller aus dem Tandoor
Very special plate with different appetizers from the tandoor

18. Shinwari Veg. Platte^g für 2 Personen 15,90 €

Gemischter Vorspeisenteller
Very special plate with different appetizers

*Der Sinn des Lebens besteht in dem Unsinn
des Lebens, und der Unsinn des Lebens besteht darin,
neuen Unsinn zu erzeugen.*

Buddhistische Weisheit



*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati Reis und würzige Soßen
*All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice and spicy sauces

TANDOORI SPEZIALITÄTEN* TANDOORI SPECIALITIES*

21. Kali Mirch ka Tikka^h 17,50 €

Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Cashewpaste, Pfefferkörner und indischen Gewürzen
Tender chicken marinated in cashew paste, black peppercorn and Indian herbs

22. Haryali Tikka^{g, h} 17,50 €

Zartes mariniertes Hähnchen mit Minze, Sahne und gehackten Nüssen
Tender marinated chicken in mint, cream and mashed nuts

23. Chicken Tikka^g 17,50 €

Zartes marinierter Hähnchen in Joghurt und Gewürze
Tender marinated chicken in yoghurt and dry spices

24. Tandoori Chicken^g scharf 17,50 €

Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt nach Nordindischer Art
Chicken thigh marinated in yoghurt in North Indian style



25. Mutton Seekh Kabab^c 18,50 €

Mariniertes Lammhackfleisch m. Koriander, Knoblauch, Zwiebeln, grünem Chili,
Eier und indischen Gewürzen
Minced lamb meat with coriander, garlic, onions, green chili, eggs and Indian spices

26. Lamb Tikka^g nach Art des Chefs 18,50 €

Lammfilet mariniert mit Joghurt Masala, Ingwer, Knoblauch und Bockshornkleebärlätter
Lamb filet marinated yoghurt Masala, ginger, garlic and methi

27. Tandoori Prawns^{b, g, j} 26,50 €

Gegrillte King Prawns mariniert in Joghurt, Ajowansamen und Senföl
Grilled King Prawns marinated in yoghurt, carom seeds and mustard oil

28. Mix Shinwari Tandoori plate^{g, j} 24,50 €

Gemischte, verschiedene Tandoori Spezialitäten
various Tandoori specialities combined

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet und vorher 12 Stunden in einer Joghurt-Safran Soße mariniert - this delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India and marinated 12 hours in a special yoghurt-saffron sauce



HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN* CHICKEN SPECIALITIES*



31. Murgh Nizam^{e, g, j} aus der Region Hyderabad 15,50 €

Zartes Hähnchen in Mandeln, Erdnüssen, Sesam und spezial Gewürze
Tender chicken in almond, peanuts, sesame and special spices

32. Butter Chicken^g nach Art des Moguls 15,50 €

Gegrilltes zartes Hähnchen in Butter-Tomaten-Soße
Grilled tender chicken in butter tomato sauce

33. Chicken Vindaloo^g sehr scharf aus Goa 15,50 €



Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa

34. Mango Chicken^{g, h} nach Art des Chefs 15,50 €

Zartes Hähnchen in einer Mango-Safran-Mandel Soße
Tender chicken in mango-saffron-almond sauce

35. Chicken Palak^g nach Art des Moguls 15,50 €

Hähnchen im indischem Spinat, frischem Koriander, Bockshornkleeblätter und Gewürzen
Chicken prepared with Indian spinach, fresh coriander, methi and spices

36. Chicken Korma^{e, g, j} aus der Region Hyderabad 15,50 €

Zartes Hähnchen mit Mandeln, Erdnüsse und spezial Gewürze
Tender chicken with almond, peanuts and special spices

37. Kastori Chicken^{e, g, h} nach Art des Moguls 15,50 €

zartes Hähnchen in Nusscreme mit verschiedenen Gewürzen und Bockshornkleeblätter
tender chicken in nuts creme with various spices and methi

38. Chicken Tikka Masala^g aus der Region Delhi 15,50 €

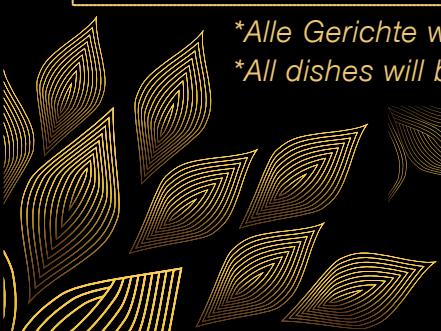
Geröstetes Hähnchen, geschwenkt in Masala Soße mit Ingwer und frischem Koriander
Roasted chicken in Masala sauce with ginger and fresh coriander

*Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert

*All dishes will be served with high quality Basmati rice

Der Wissende weiß und erkundigt sich, aber der
Unwissende weiß nicht einmal, wonach er sich
erkundigen soll.

Indisches Sprichwort





LAMM SPEZIALITÄTEN* LAMB SPECIALITIES*



41. Yahi Yakhni Korma^{g, h} nach Art des Moguls 16,50 €

Zartes Lamm in cremiger Mandelsoße mit Kokosnuss
tender lamb in almond cream sauce with coconut

42. Lamb Rogan Josh^g aus der Region Kashmir 16,50 €

Zartes Lamm in roter Currysoße nach Kashmiri Art
tender lamb in red curry sauce, Kashmiri style

43. Lamb Jalfrezi^g sehr scharf 16,50 €

Lamm mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, rotem Chili, Ingwer, frischem Koriander
lamb with onion, tomatoes, capsicum, red chili, ginger and fresh cilantro



44. Bhindi Gosht^g nach Art des Moguls 16,50 €

Lamm Curry mit Okra
lamb Curry with Okra

RIND SPEZIALITÄTEN* BEEF SPECIALITIES-



48. Peshwari Beef Curry^g 16,50 €

Zartes Rindfleisch in Curry Soße
Tender beef in curry sauce

49. Beef Vindaloo^g sehr scharf 16,50 €

Zartes Rindfleisch in scharfen Gewürzen nach Goa Tradition
Tender beef with hot spices according Goa tradition



50. Beef Sabzi^g 16,50 €

Rindfleisch mit gemischtgemischem Gemüse Paprika, rotem Chili, Ingwer, frischem Koriander
beef curry with mixed vegetables capsicum, red chilli, ginger and fresh cilantro

*Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert

*All dishes will be served with high quality Basmati rice

Dann beginnt unsere Freude, wenn wir den anderen
lächeln machen.

Indisches Sprichwort



FISCH SPEZIALITÄTEN* FISH SPECIALITIES*



55. Madras Fish Curry^f aus der Region Kerla 16,50 €

Fischfilet nach Südindischer Art mit Kokosnussmilch
Fish filet in South Indian style with coconut milk



56. Fish Chili^f sehr scharf 16,50 €

Rotbarschfilet in scharfen Gewürzen und Chilisoße
Red fish filet in hot spices and chilli sauce

57. Fish Nilgiri^{f, g} 16,50 €

Fisch mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce
Fish filet with cilantro, spinach, mint and green chilli, in an oriental coconut sauce with herbs

58. Prawns Curry^{b, g} nach Art des Moguls 22,50 €

King prawns in roter Curry soße
King prawns in red curry sauce



59. Prawn Peri-Peri^{b, g} sehr scharf aus der Region Goa 22,50 €

King prawns mit sehr scharfen Gewürzen nach Goa Tradition
King prawns with very hot spices in Goa Tradition

60. Mughali Jhinga^{b, g, h} nach Art des Moguls 22,50 €

King prawns in Currysoße mit speziellen Gewürzen, Nüssen und Kokosnuss
King prawns in curry sauce with special spices, nuts and coconut

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati Reis und würzige Soßen

*All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice and spicy sauces

Besser als die Unwissenden sind die, die Bücher lesen;
besser als diese sind die, die das Gelesene behalten,
noch besser sind die, die es begreifen
am besten sind die, die an die Arbeit gehen.

Indisches Sprichwort



ENTE SPEZIALITÄTEN* DUCK SPECIALITIES*

51. Ente Khumbwala^g 18,50 €

Knuspriges Enten mit frischen Pilzen,knoblauch und Ingwer in Mandel Safransauce
Duck with Champignons,garlic,Almond and ginger Safran sauce

52. Ente Mango^{g, h} 18,50 €

Ente in einer Mango-Safran-Mandel Soße
duck in mango-saffron-almond sauce

53. Ente Jalfrezi^g sehr scharf 18,50 €

Ente mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, rotem Chili, Ingwer, frischem Koriander
Duck with onion, tomatoes, capsicum, red chilli, ginger and fresh cilantro



54. Ente Karari^{1, 2, 3} 18,50 €

Knusprige Ente mit gebackenem Gemüse in süß-saurer Soße
crispy duck with baked vegetables in sweet-sour sauce



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN* VEGETARIAN SPECIALITIES*



62. Paneer Tikka Masala^g 14,50 €

Hausgemachter, gebratener Käse in Masala Soße mit Zwiebeln und Paprika
Homemade cheese, fried in Masala sauce with onions and capsicum

63. Paneer Dhania Adraki^g 14,50 €

Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer und Koriander in Masalasoße
Homemade cheese with fresh ginger and coriander in Masala sauce

64. Palak Paneer^g 14,50 €

Hausgemachter Käse in Spinat
homemade cheese with spinach

65. Dal Makhani^g 14,50 €

Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet
National dish of India: black lentils prepared with butter

66. Baghare Baingan 14,50 €

Aubergine in Erdnussbutter und cremigen Kokosnuss Curry
Egg plant in peanut butter and coconut cream curry



VEGANE GERICHTE* VEGAN DISHES*



70. **Bombay Aloo^g** 13,50 €

Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes

71. **Baingan Bhurta** 14,50 €

Auberginen im Tandoor geröstet – dann gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Pfeffer, Ingwer und Koriander
aubergines roasted in the Tandoor – than fried with peas, onion, tomato, green pepper, ginger and cilantro

72. **Palak Aloo^g** 14,50 €

Spinat mit Kartoffeln in würziger Soße
Spinach with potato in aromatic sauce

73. **Channa Aloo^g** 13,50 €

Kichererbsen mit Kartoffeln in würziger Soße
Chickpeas with potatoes cooked in aromatic dip

74. **Aloo Gobi^g** 13,50 €

Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander
cauliflower and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro

75. **Diwani Handi vegan** 13,50 €

Gemischtes frisches Gemüse pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning

76. **Bhindi-Do-Piayaza vegan** 14,50 €

Indisches Okra Gemüse in kräftiger Soße mit Zwiebeln und Tomaten
Indian Okra in a spicy sauce with onions and tomatoes

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati Reis und würzige Soßen

*All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice and spicy sauces

Liebe Gäste, Suppen oder Vorspeisen sind als „vegan“ gekennzeichnet

Im Augenblick, da ich die leise innere Stimme unterdrücke, werde ich aufhören, nützlich zu sein.

Gandhi



REIS SPEZIALITÄTEN RICE SPECIALITIES

80. Shinwari Aloo Vegetarian Biryani^h 16,50 €

Safran Reis mit gemischten Gemüsen, Nüssen und Gewürzen
Saffron rice with mixed vegetable, nuts and spices



81. Shinwari Chicken Tikka Biryani^h scharf 19,50 €

Safran Reis mit Hähnchen, Mandeln und Gewürzen
Saffron rice with chicken, almonds and spices

BEILAGEN FIXINGS

83. Pommes 3,50 €

Pommes frites / French fries

84. Khere Ka Raita^g 3,50 €

Gurken Joghurt / Cucumber yoghurt

85. Mixed Raita with Tarka^g 4,50 €

Joghurt mit GurkeZweibel,Tarka, auch Temperieren genannt,ist eine Methode, bei der Gewürze und öl und Ghee erhitzt werden dem ihr Aroma freizusetzen.
joghurt with cucumber, onion,Tarka also known as tempering, is a method of heating spices and other ingredients in hot oil and ghee to release their flavour

86. Extra Portion Reis 3,50 €

Extra portion rice

*Freundschaft in der Not
verwandelt Wüsten in Oasen*

Sprichwort aus Bangladesch



TANDOORI BROT-SPEZIALITÄTEN* TANDOORI BREAD SPECIALTIES*

90. Tandoori Romali Roti (bio)^a 3,00 €

Fladenbrot aus Vollkorn / whole grain flatbread

91. Tandoori Naan^a 3,50 €

Fladenbrot aus Hefeteig / Yeast dough flatbread

92. Butter Mint Naan^{a,g} 3,90 €

Fladenbrot mit Butter zubereitet / flatbread prepared with butter

93. Knoblauch Naan 4,50 €

Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch / Naan filled with garlic

94. Peshawari Naan 4,50 €

weißes Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Cashew Nüssen, Kokosnuss und Honig,
serviert mit drei Soßen

Indian white flat bread filled with raisin, cashew nuts and coconut served with three dips

95. Paneer Naan^{a,g} 4,50 €

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / Naan filled with homemade cheese

96. Papadam 3,00 €

Linsenfladen / lentil flatbread

*Frisches Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen

*Flat bread fresh baked on the charcoal in our clay oven



*Die beste Zuflucht ist ein Freund, mag er reich oder arm,
traurig oder heiter, mit oder ohne Fehler sein.*

Sprichwort aus Indien





NACHTISCH DESSERTS

102. Mango Creme mit Vanilleeis^g 6,50 €

Mango mit Sahne mit Vanilleeis

Mango with cream sauce and vanilla ice

103. Gulab Jaman^g 6,50 €

Bällchen aus Milch und Käse in Honig gebacken

Dumpling made of milk, cheese and baked in honey

104. Kulfi^g 6,50 €

Hausgemachte Indische Eiscreme

homemade Indian ice cream

105. Eis Vanille oder Schokolade mit Topping pro Kugel 3,50 €

Vanilla or chocolate ice cream with topping per scoop

106. Shinwari Dessert spezial^{g, h} 12,50 €

gemischter Dessertteller nach Art des Hauses

mixed dessert dish by type of house

SPEISEKARTE FÜR KINDER MENU FOR CHILDREN

K 1 Ich weiss nicht^g 9,50

Hähnchen in cremiger Mangosauce

Chicken in creamy mango sauce

K 2 Ist mir egal^g 9,50

Hähnchen in Tomaten Buttersoße

Chicken in Tomato Butter Sauce



K 3 Hab keinen Hunger 9,50

Mini Samosas (Teigtaschen mit Gemüse gefüllta)

Pommes, Frühlingsrolle, Chicken Nuggets

Mini samosas (pastries filled with vegetables)

French fries, spring rolls, chicken nuggets



APERITIFS

300	House Cocktail Prosecco mit Mangosoft	0,1 l	4,50 €
301	Campari Soda ⁵	5 cl	4,50 €
302	Campari Orange ⁵	5 cl	4,50 €
303	Aperol Spritz ⁵	2 cl	5,50 €
304	Hugo ⁵ mit Holunderblütensirup	5 cl	5,50 €
305	Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

310	Tasse Kaffee 8	3,00 €
311	Espresso 8	2,50 €
312	Doppelter Espresso 8	3,50 €
313	Cappuccino 8g	3,90 €
314	Latte Macchiato 8, g	3,90 €

An Ärger festhalten ist wie wenn du ein glühendes Stück Kohle festhältst mit der Absicht, es nach jemandem zu werfen - derjenige, der sich dabei verbrennt, bist du selbst.

Weisheit von Buddha



BIERE BEER



320	Hells vom faß Original ^{a (Gerste)} frisch, würzig, milde Hopfenbittere	0,50 l	3,90 €
321	Hells alkoholfrei ^{a (Gerste)} würzig frisch, ein idealer Durstlöscher	0,50 l	3,50 €
322	Becks Pils ^{a (Gerste)} Frischer purer Pilsgeschmack	0,33 l	3,50 €
323	Franziskaner Weißbier hell ^{a (Weizen)} frischer, dezent würziger und fruchtiger Geschmack	0,50 l	3,90 €
324	Franziskaner Weißbier dunkel ^{a (Weizen)} besticht durch seine Dunkle Bernsteinfarbe mit einem harmonischen Duft nach Malz	0,50 l	3,90 €
325	Franziskaner leichtes Weißbier ^{a (Weizen)} vollmundiger, würziger Geschmack fruchtige Frische mit einem Hauch von Zitrus	0,50 l	3,90 €
326	Franziskaner Alkoholfreies Weißbier ^{a (Weizen)} vollmundiger, würziger Geschmack mit einem malzigen Ausklang	0,50 l	3,50 €
327	Franziskaner Kellerbier ^{a (Gerste)} unfiltriert, vollmundig, samtiger Geschmack geringe Kohlensäure	0,50 l	3,90 €
328	Indisches Bier ^{a (Gerste)}	0,33 l	3,90 €
329	Radler ^{a (Gerste)} Löwenbräu Original mit Zitronenlimonade	0,50 l	€3,50
330	Russen ^{a (Weizen)} Franziskaner Weißbier mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,50 €

ALKOHOLFREIE INDISCHE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC INDIAN DRINKS

340	Lassi süß ^g hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,33 l	3,90 €
341	Lassi sauer ^g Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,33 l	3,90 €
342	Mango Lassi ^g Indisches Joghurtgetränk mit Mango	0,33 l	4,50 €
343	Maracuja Lassi ^g Indisches Joghurtgetränk mit Maracuja	0,33 l	4,50 €
344	Guavensaft	0,25 l	3,50 €
345	Lycheesaft	0,25 l	3,50 €
346	Mangosaft	0,25 l	3,50 €
347	Mangosaftschorle	0,40 l	4,50 €
348	Guavensaftschorle	0,40 l	4,50 €
349	Lycheesaftschorle	0,40 l	4,50 €
350	Rhabarbersaftschorle	0,40 l	4,50 €



INDISCHE TEE SPEZIALITÄTEN INDIAN TEA SPECIALTIES



360	Chai Tee – Indischer Haustee g Schwarzer Tee mit Milch und indischen Gewürzen	Tasse	3,00 €
361	Chai Tee – Indischer Haustee g Schwarzer Tee mit Milch und indischen Gewürzen	Kännchen	5,20 €
362	Earl Grey kräftiger, intensiver Schwarztee	Kännchen	4,50 €
363	Frauentee ayurvedischer spezieller Kräutertee	Kännchen	4,50 €
364	Männertee ayurvedischer spezieller Kräutertee	Kännchen	4,50 €
365	Ingwer-Zitrone Tee	Kännchen	4,50 €
366	Yogi-Tee Ayurveda Kräutertee	Kännchen	4,50 €
367	Jasmin Tee grüner Tee mit Jasminblüten	Kännchen	4,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

380	Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
381	Hauswasser	0,25 l	2,00 €
382	Petrusquelle Gourmet naturell und spritzig	0,25 l	2,90 €
383	Petrusquelle Gourmet naturell und spritzig	0,50 l	3,90 €
384	Petrusquelle Gourmet naturell und spritzig	0,75 l	5,50 €
385	Cola / Cola light ^{2, 5, 8}	0,33 l	3,70 €
386	Fanta ^{2, 5}	0,33 l	3,70 €
389	Sprite ^{2, 5}	0,33 l	3,70 €
390	Spezi ^{2, 5, 8}	0,33 l	3,70 €
391	Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
392	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,90 €
393	Kirschsaftschorle	0,40 l	3,90 €
394	Johannisbeersaft	0,20 l	3,00 €
395	Johannisbeernektar Saftschorle (20% Fruchtnektar)	0,40 l	3,90 €
396	Cranberry Schorle	0,40 l	3,90 €
397	Orangensaft	0,20 l	3,00 €
398	Orangensaftschorle	0,40 l	3,90 €
399	Maracuja-Schorle	0,40 l	3,90 €
400	Bitter Lemon ¹¹	0,20 l	3,00 €
401	Tonic Water ¹¹	0,20 l	3,00 €
402	Ginger Ale ⁵	0,20 l	3,00 €



WHISKY, SPIRITUOSEN, LIKÖRE, BITTERS



453	Ramazotti 32%	4 cl	4,50 €
454	Averna Amaro 34%	4 cl	4,50 €
456	Wodka 40%	2 cl	4,10 €
459	Remy Martin 40%	2 cl	4,10 €
461	Old Munk Rum 42,8% aus Indien	2 cl	4,80 €
462	Indischer Mangoschnaps 38%	2 cl	4,80 €
463	Indischer Mangolikör	4 cl	4,80 €
464	Indischer Kokosschnaps 38%	2 cl	4,80 €





WEINKARTE
WINECARD





WEISSWEINE WHITE WINES

		Herkunft	0,2 l	Flasche 0,75l
850	Chardonnay igt trocken, intensiv, fruchtig und körperreich	Italien	6,50 €	23,00 €
851	Pinot Grigio Garganega igt trocken, fruchtig, voller Aromen	Italien	6,50 €	23,00 €
852	Riesling „Ried Thal“ Kamptal DAC feines Bukett von Marillen und Zitrusfrüchten	Österreich	6,50 €	23,00 €
853	Indischer Weißwein trocken	Indien	7,50 €	29,50 €
854	Lugana leicht, fruchtig, trocken	Italien	8,50 €	29,50 €
856	Grüner Veltliner Ried „Spiegel“ Kamptal DAC fruchtiges Bukett, pfeffrig-würziger Geschmack	Österreich	7,50 €	28,00 €



ROSEWEIN ROSE WINE

		Herkunft	0,2 l	Flasche 0,75l
861	Rosato vdt aus dem Veneto Trocken, leicht	Italien	6,50 €	
862	Rose Zweigelt „Selection“ reizvoller Rosewein, zarte würzige Akzente idealer Sommerwein	Österreich	6,50 €	24,00 €



ROTWEINE RED WINE

		Herkunft	0,2 l	Flasche 0,75l
870	Shiraz Sicilia igt kräftig rot, volles Bouquet reifer Früchte	Italien	6,50 €	23,00 €
871	Merlot igt aus dem Veneto trocken, vollmundig, weich	Italien	6,50 €	23,00 €
872	Indischer Rotwein trocken, vollmundig	Indien	7,50 €	29,50 €
856	Grüner Veltliner Ried „Spiegel“ Kamptal DAC fruchtiges Bukett, pfeffrig-würziger Ge- schmack	Österreich	7,50 €	28,00 €



WEINSCHORLE WINE WITH SODA

881	Weißwein/ Rotweinschorle	0,25 l	5,50 €
882	Weißwein/ Rotweinschorle mit indischem Wein	0,25 l	6,50 €



ALLERGEN-KENNZEICHNUNG NACH EU-RICHTLINIENZUSATZSTOFFE

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Nitritpökelsalz
- 5 Farbstoff
- 6 Geschwärzt
- 7 Säuerungsmittel
- 8 Kaffeinhaltig
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurin

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Sämtliche Preisangaben in EURO

Druckfehler/Irrtümer vorbehalten Alle Speisen und Getränke inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer



MITTAGS MENU

Montag bis Freitag | Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr



SUPPEN/SOUPS



M1	Chicken Soup	3,90€
Hausgemachte Hühnersuppe mit Gewürzen und Kräutern		
M2	Dal Soup	3,90€
Linsensuppe mit Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen		



HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN



M3	Butter Chicken	10,90€
Zartes Hähnchen in einercremigen Tomaten-Butter-Sauce		
M4	Mango Chicken	10,90€
Hähnchen in fruchtig-cremiger Mangosauce mit Gewürzen		
M5	Chicken Tikka Masala	10,90€
Gegrilltes Hähnchen inwürziger Tomaten-Curry-Sauce		



LAMM SPEZIALITÄTEN



M6	Lamm Curry	11,50€
Zartes Lamm in Curry-Sauce		
M7	Lamm Jalfrezi	11,50€
Lammstücke mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Sauce		



RIND SPEZIALITÄTEN



M8	Beef Vindaloo	11,50€
Rind in scharfer, würziger Curry-Sauce mit Kartoffeln		
M9	Beef Sabji	11,50€
Gemischtem Gemüse und aromatischen Gewürzen		



ENTE SPEZIALITÄTEN



M10	Ente Mango	12,50€
Entenbrust in cremiger Mangosauce mit exotischen Gewürzen		
M11	Ente Karari	12,50€
Entenfleisch in pikante Curry-Sauce mit frischen Kräutern.		



MITTAGS MENU

Montag bis Freitag | Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr



TANDOOR & CURRYKÖSTLICHKEITEN



M12	Fisch-Curry	11,50€
Fischfilet in würziger Kokos-Curry-Sauce mit Kräutern		
M13	Chicken Tikka	12,90€
Würziges, im Tandoorgegrilltes Hähnchen		
M14	Malai Tikka Boti	12,90€
Zarte Hähnchenstücke in Sahne-Marinade, gegrillt		



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



M15	Chana Aloo	9,90€
Kichererbsen und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce		
M16	Palak Paneer	9,90€
Hausgemachter Käse in cremiger Spinat-Curry-Sauce		
M17	Dal Makhani	9,90€
Cremige Linsen mit Butter und Gewürzen		



NACHTISCH & BEILAGEN



M18	Mango Creme	3,50€
Cremiges Mango-Dessert		
M19	Khere ka Raita	3,00€
Joghurt mit Gurken und Gewürzen		
M20	Extra Portion Reis	3,00€
Zusätzliche Portion Basmatireis		
M21	Papadam	2,50€
Knusprige Linsenchips		
M22	Pommes	3,00€
Frittierte Kartoffelstäbchen		



TANDOORI BROT



M23	Naan	2,50€
Traditionelles indisches Fladenbrot aus dem Tandoor		
M24	Knoblauch-Naan	3,00€
Naan mit frischem Knoblauch und Butter		

