



indian restaurant

*Speisekarte*

*Namaste Liebe Gäste*

# Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

- Basmati-Reis** Bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich. Indien baut 70% des weltweiten Basmatireis an. Er enthält alle 8 essenziellen Aminosäuren, die der Körper nicht herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten.
- 
- Chili** Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
- Garam Masala** Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
- Ingwer** Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
- Kardamon** Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
- Okragemüse** Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
- 
- Knoblauch** Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
- Koriander** Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt
- Kreuzkümmel** Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
- Kurkuma** Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
- Nelken** Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
- Pfeffer** Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.
- Safran** Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
- Zimt** Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.



Unsere Schärfegrade: Leicht scharf / pikant gewürzt 🔥 Mittelscharf 🔥🔥 Scharf 🔥🔥🔥 Sehr scharf 🔥🔥🔥🔥  
Vegane Zubereitung möglich 🌱

## Suppen

- |   |  |    |             |
|---|--|----|-------------|
| 1 | <b>Sabji Shorba</b> Fein gewürzte Gemüsesuppe nach Art des Hauses      |    | <b>5,70</b> |
| 2 | <b>Tamato Shoraba</b> Tomatensuppe mit Sahne verfeinert                | G) | <b>5,70</b> |
| 3 | <b>Dal Shorba Delikate</b> Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern |    | <b>5,70</b> |
| 4 | <b>Murgh Shorba</b> Hühnersuppe nach Art des Hauses                    | G) | <b>5,90</b> |

## Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einem hausgemachten Dip gereicht.  
Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und anschließend  
im Kadai frittiert.

- |    |  |                                    |              |
|----|--|------------------------------------|--------------|
| 5  | <b>Pyaz Bahji</b> Zwiebelstreifen                        | ✓                                  | <b>6,50</b>  |
| 6  | <b>Sabji Pakora</b> Gemischtes Gemüse                    | ✓                                  | <b>6,50</b>  |
| 7  | <b>Samosa</b> Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen | ✓ A)                               | <b>7,50</b>  |
| 8  | <b>Paneer Pakora</b> Hausgemachter Frischkäse            | G)                                 | <b>6,90</b>  |
| 9  | <b>Murgh Pakora</b> Hähnchenbrustfilet                   |                                    | <b>6,90</b>  |
| 10 | <b>Pakora</b> Fisch                                      | F)                                 | <b>8,50</b>  |
| 11 | <b>Jheenga Pakora</b> Garnelen                           | B)                                 | <b>8,50</b>  |
| 12 | <b>Swagat</b> Mix Vorspeisenplatte                       | Veg für 2 Personen G) A)           | <b>14,90</b> |
|    |  | Non-Veg für 2 Personen G) A) F) B) | <b>18,90</b> |



## Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert.  
Zu den Salaten empfehlen wir unsere frisch gebackenen Naan Brote.

- |    |  |    |              |
|----|--|----|--------------|
| 13 | <b>Rallea Millea</b> Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten  |    | <b>8,90</b>  |
| 14 | <b>Paneer Salat</b> Gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse                | G) | <b>9,90</b>  |
| 15 | <b>Murgh Salat</b> Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen aus dem Tandoor Ofen |    | <b>11,90</b> |
| 16 | <b>Prawn Salat</b> Gemischter Salat mit Garnelen                                 | B) | <b>13,90</b> |
| 17 | <b>Indian Salat</b> Tomaten, Zwiebeln und Gurken                                 |    | <b>4,90</b>  |

## Indische Brote

Frisch im traditionellen Lehmofen gebacken.

- |    |  |          |             |
|----|--|----------|-------------|
| 18 | <b>Papadam</b> Knusprige Linsenfladen aus dem Tandoor                  |          | <b>2,80</b> |
| 19 | <b>Naan</b> aus Weizenmehl   | A) G)    | <b>3,50</b> |
| 20 | <b>Tandoori Roti</b> aus Vollkornmehl                                  | A) G)    | <b>3,20</b> |
| 21 | <b>Swagat Naan</b> mit Zwiebeln und Kreuzkümmel                        | A) G)    | <b>4,10</b> |
| 22 | <b>Butter Naan</b> mit Butter zubereitet                               | A) G)    | <b>4,10</b> |
| 23 | <b>Garlic Naan</b> mit Knoblauch                                       | A) G)    | <b>4,10</b> |
| 24 | <b>Bullet Naan</b> mit frischem Chili und Knoblauch                    | A) G)    | <b>4,10</b> |
| 25 | <b>Mint Parath</b> mit frischer Minze                                  | A) G)    | <b>4,10</b> |
| 26 | <b>Aloo Paratha</b> mit einer würzigen Kartoffelfüllung                | A) G)    | <b>5,70</b> |
| 27 | <b>Panner Paratha</b> mit einer würzigen Paneerfüllung                 | A) G)    | <b>5,90</b> |
| 28 | <b>Keema Naan</b> mit Lammhackfleisch-Füllung                          | A) G)    | <b>5,90</b> |
| 29 | <b>Peswari Naan</b> gefüllt mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewnüssen | A) G) H) | <b>5,90</b> |



## Extra Beilagen

- 30 **Pickles** Schälchen würzig eingelegtes Gemüse 1,50
- 31 **Natur Joghurt** G) 2,90
- 32 **Mix Raita** Joghurt gewürzt nach indischer Art mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln G) 4,50
- 33 **Jeera Reis** Reis gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel 4,50
- 34 **Basmati Reis** 4,00
- 35 **Dips** Mango, Minze, Tamarinde oder Chili-Dip G) jeweils 1,50

## Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

- 36 **Daal Makhni** Schwarze Linsen mit Sahne G)H) 13,90
- 37 **Tarka Daal** 🔥 (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ 13,90  
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln & Knoblauch
- 38 **Malai Kofta** Hausgemachte Kartoffel-Käsebällchen in einer milden Curry-Sahnesauce mit Cashew, Mandeln und Kardamom G)H) 15,50
- 39 **Mix Veg** Frisches Gemüse-Curry nach nordindischer Art (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ 15,50
- 40 **Sabji Shahi Korma – süß** – Frisches Gemüse in einer Cashew-Sahnesoße mit Mandeln und Kokosraspeln G)H) 15,50
- 41 **Channa Masala** 🔥 Kircherbsen & Kartoffeln (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ G) 14,90  
in einer delikaten Kräutersoße
- 42 **Channa Tofu** Kircherbsen & Tofu in einer delikaten Kräutersoße ✓ D) 14,90
- 43 **Mango Sabji – süß** – Milde Mango-Curry-Sahne Soße mit frischem Gemüse G)H) 14,90
- 44 **Aloo Palak** Kartoffeln mit Spinat in einer speziellen Gewürzmischung zubereitet (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ 14,90
- 45 **Aloo Gobi** Frischer Blumenkohl & Kartoffeln (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ 14,90  
in einer Masala-Currysoße zubereitet

- 46 **Bindi Masala** Frische Okraschoten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Zwiebeln (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ **15,50**
- 47 **Aloo Baigan** Frische Auberginen im Tandoor gegrillt & mit Kartoffeln, Zwiebeln Tomaten in einer Gewürzmischung des Hauses zubereitet (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ **15,50**
- 48 **Tandoori Bharta** Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, anschließend püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen in einer Kräutermischung angebraten ✓ **15,50**
- 49 **Matter Tofu** mit Erbsen, Tofu, Ingwer & Knoblauch in einer Tomaten Currysoße ✓ **15,50**

## Paneer Gerichte

Paneer ist ein indischer Frischkäse aus Kuhmilch mit schnittfester Konsistenz. Unser Paneer wird hausgemacht & nach eigener Rezeptur zubereitet.

- 50 **Shahi Paner – süß** – in einer Cashew-Sahnesoße mit Mandeln & Kokosraspeln G) H) **15,50**
- 51 **Palak Paneer** mit Spinat nach traditionellem Rezept G) **14,90**
- 52 **Paneer Makhni** in einer Tomatenbutter-Cashewsoße mit Sahne verfeinert G) H) **14,90**
- 53 **Matter Paneer** mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in einer Tomaten-Currysoße G) **14,90**
- 54 **Paneer Chili** 🔥 Paneer mariniert & frittiert mit frischen Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in einer scharfen Soße zubereitet A) G) **15,50**
- 55 **Paneer Tikka Butter Masala** Paneer im Tandoor gegrillt & in einer würzigen Tomaten-Buttersoße zubereitet G) H) **15,50**



## Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Currysauce und Reis oder Naan Brot serviert.

- |    |   |       |              |
|----|---|-------|--------------|
| 56 | <b>Panner Tikka</b> Unser köstlicher Käse in fein gewürzter Marinade                    | G)    | <b>17,90</b> |
| 57 | <b>Murgh Tikka</b> Hähnchenbrustfilet in spezieller Masala-Marinade                     | G)    | <b>17,90</b> |
| 58 | <b>Murgh Malai Tikka</b> Hähnchenbrustfilet in einer milden Joghurt-Cashewnuss-Marinade | H) G) | <b>18,50</b> |
| 59 | <b>Murgh Hariyali</b> Hähnchenbrustfilet in einer Koriander-Spinat-Minz-Marinade        | G)    | <b>18,50</b> |
| 60 | <b>Mutton Tikka</b> Lammfleisch in einer speziell gewürzten Marinade                    |       | <b>19,90</b> |
| 61 | <b>Murgh Tandoori leg</b> Tandoori Hähnchen in einer Joghurt-Masala Marinade            | G)    | <b>19,90</b> |
| 62 | <b>Swagat Grill</b> Gemischte Tandoori Platte   | G) B) | <b>21,90</b> |

Der Tandoor Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein Traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht welcher sich positiv auf Körper und Geist auswirkt.

Durch die Zubereitung im Tandoor behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack und alle schädlichen Chemikalien werden beseitigt.

Unser Tandoor Ofen wird aus Indien importiert und Traditionell mit Holzkohle befeuert. Die Fleischgerichte Werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.



## Soßen als Beilage zu Tandoori Gerichten

- |                         |   |       |             |
|-------------------------|---|-------|-------------|
| <b>Vindaloo</b> 🔥🔥🔥     | Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln                                    | G)    | <b>4,90</b> |
| <b>Jalfrezi</b> 🔥       | Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln | G)    | <b>4,90</b> |
| <b>Mango</b>            | Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße                                      | G)    | <b>4,90</b> |
| <b>Garlic Chili</b> 🔥🔥🔥 | fr. Knoblauch & Chili in einer sehr scharfen Soße zubereitet                      | A) G) | <b>4,90</b> |
| <b>Buttersauce</b>      | Mild gewürzte Tomaten-Buttersoße mit Cashew                                       | H) G) | <b>4,90</b> |

## Hähnchen Gerichte

- 63 **Chicken Curry** Mild zubereitete Currysoße G) **15,80**
- 64 **Chicken Vindaloo** 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln G) **16,20**
- 65 **Chicken Jalfrezi** 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln G) **16,20**
- 66 **Coconut Chicken** Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika G) H) **16,90**
- 67 **Chicken Palak** Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch G) **16,90**
- 68 **Chicken Sabji** Gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße G) **16,90**
- 69 **Mango Chicken – süß** – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße G) **16,90**
- 70 **Chicken Shai Korma – süß** – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung G) H) **16,90**
- 71 **Chicken Garlic Chili** 🔥🔥🔥 fr. Knoblauch & Chili, in einer sehr scharfen Soße zubereitet G) A) **16,50**
- 72 **Chicken Nilgiri** 🔥🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala G) **16,50**

## Lamm Gerichte

- 73 **Lamm Curry** Mild zubereitete Currysoße G) **16,90**
- 74 **Lamm Vindaloo** 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln G) **17,50**
- 75 **Lamm Jalfrezi** 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln G) **17,50**
- 76 **Coconut Lamm** Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika G) **17,90**
- 77 **Lamm Palak** Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch G) **17,90**

- 78 **Lamm Sabji** gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße G) **17,90**
- 79 **Mango Lamm – süß** – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße G) **17,90**
- 80 **Lamm Shai Korma – süß** – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung G) H) **17,90**
- 81 **Lamm Garlic Chili** 🔥 fr. Knoblauch & Chili, in einer sehr scharfen Soße zubereitet G) A) **17,50**
- 82 **Lamm Nilgiri** 🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala G) **17,50**

## Garnelen Gerichte

- 83 **Jheenga Curry** Mild zubereitete Currysoße B) G) **16,90**
- 84 **Jheenga Vindaloo** 🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln B) G) **16,90**
- 85 **Jheenga Jalfrezi** 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln B) G) **16,90**
- 86 **Coconut Jheenga** Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika B) G) H) **16,90**
- 87 **Jheenga Palak** Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch B) G) **17,50**
- 88 **Jheenga Sabji** Gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße B) G) **17,50**
- 89 **Mango Jheenga – süß** – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße B) G) **17,50**
- 90 **Jheenga Shai Korma – süß** – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung B) G) H) **17,50**
- 91 **Jheenga Garlic Chili** 🔥 fr. Knoblauch & Chili, in einer sehr scharfen Soße zubereitet B) G) A) **16,90**
- 92 **Jheenga Nilgiri** 🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala B) G) **16,90**

## Enten Gerichte

- 93 **Battak Curry** Mild zubereitete Currysoße G) **16,50**
- 94 **Battak Vindaloo** 🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln G) **16,90**
- 95 **Battak Jalfrezi** 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln G) **16,90**
- 96 **Battak Shai Korma – süß** – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung G) H) **17,50**
- 97 **Battak Garlic Chili** 🔥 fr. Knoblauch & Chili, in einer sehr scharfen Soße zubereitet G) A) **16,90**

## Spezialitäten des Hauses

Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

- 97a **Chicken Madras** 🔥 Hähnchen mit Ingwer, Chili, Champignons in einer Scharfen Masalasoße G) **16,50**
- 98 **Chili Chicken** 🔥 Mariniertes Hähnchen frittiert, in einer Scharfen Soße mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer zubereitet G) A) **16,90**
- 99 **Chicken Swagat** Hähnchen in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit G) **16,50**
- 100 **Butter Chicken** Mariniertes Tandoori Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Cashewnuss Paste & feinen Gewürzen G) H) **16,90**
- 101 **Chicken Tikka Masala** Hähnchen nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt & in einer Delikat würzigen Soße gegart G) **16,90**
- 102 **Lamm Rogan Josh** Traditionelles, rotes Kashmir Curry mit Zwiebeln, Ingwer & Frischem Koriander G) **17,90**
- 103 **Lamm Tikka Masala** Lamm nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt & in einer delikat würzigen Soße gegart G) **18,90**



## Kadai Spezialitäten

Nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen in einer speziellen Soße im Kadai zubereitet.  
Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

- 104 **Spezial Kadai Paneer** Indischer Frischkäse mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) **15,90**
- 105 **Spezial Kadai Chicken** Hähnchen mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) **16,90**
- 106 **Spezial Mutton Kadai** Lamm mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) **17,90**
- 107 **Spezial Kadai Batak** Ente mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) **17,50**
- 108 **Spezial Jheenga Kadai** Garnelen mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) B) **17,90**
- 109 **Mix Kadai** mit Hähnchen, Lamm und Garnelen / Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) B) **18,90**
- 110 **Fisch Kadai** Fisch mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen G) F) **18,90**

## Biryani Reis

Biryani sind traditionell gebratene Reisgerichte, die im ganzen asiatischen Kulturraum in sehr verschiedenen Varianten zu genießen sind. Wir garnieren unsere Biryanis mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und servieren diese mit Raita.

- 111 **Gemüse Biryani** mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und Jogurt G) H) **14,90**
- 112 **Hähnchen Biryani** mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und Jogurt G) H) **16,50**
- 113 **Lamm Biryani** mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und Jogurt G) H) **17,90**
- 114 **Jheenga Biryani** mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und Jogurt G) H) B) **17,50**
- 115 **Swagat Biryani** mit Hähnchen, Lamm und Garnelen mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und Jogurt G) H) B) **17,90**

(Zu den Biryani's empfehlen wir unsere schmackhaften Soßen als Beilage.)



## Kinder Menü

- 500 **Bhala** Curry Wurst mit Pommes Frites  
501 **Simba** Chicken Nuggets mit Pommes Frites  
502 **Swagat Kids Menü** Hähnchen Schnitzel mit Pommes Frites  
503 **Aloo Fingers** Pommes Frites



- J) **7,90**  
A)C) **7,90**  
A)C) **7,90**  
**4,50**

## Nachspeisen

- 116 **Firni** Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Kardamom  
117 **Mango Creme** mit Cashew, Kokos und Vanilleeis  
118 **Gulab Jamun** Frittierte Milchbächen eingelegt in Zuckersirup, 2 mit Kokosraspeln verfeinert  
119 **Gagrella** süßes langsam gekochtes Karotten-Milch Dessert mit feiner Gewürznote & Nüssen  
120 **Swagat Spezial** Vanilleeis mit Gulab Jamun  
121 **Mix Kulfi** Indischer Milchreis mit Pistazien, Mandeln & Mango

- G) H) **4,50**  
G) H) **4,50**  
G) H) **4,00**  
G) H) **5,90**  
G) H) **5,90**  
G) H) **5,90**

## Heißgetränke

- Masala Chai** Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürzmischung  
**Kaffee**  
**Cappuccino**  
**Espresso**  
**Cafe affogato**



- 3,50**  
**2,90**  
**3,50**  
**2,50**  
**3,50**

---

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

---

### Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsmitteln | 3) enthält Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker  
5) geschwärzt | 6) gewachst | 7) mit Phosphat | 8) Süßungsmittel | 9) Phenylalaninquelle | 10) koffeinhaltig

### Allergene:

- A) enthält glutenhaltiges Getreide  
B) enthält Krebstiere  
C) enthält Ei  
D) enthält Soja

- E) enthält Erdnüsse  
F) enthält Fisch  
G) enthält Milch, Laktose  
H) enthält Schalenfrüchte

- I) enthält Sellerie  
J) enthält Senf  
K) enthält Sesam  
L) enthält Sulfite

- M) enthält Lupine  
N) enthält Weichtiere

## Softdrinks

Cola	0,33l	<sup>10)</sup> 3,50
Fanta	0,33l	3,50
Sprite	0,33l	3,50
Mezzo mix	0,33l	<sup>10)</sup> 3,50
Cola Light	0,33l	<sup>10)</sup> 3,50
Apfelsaft, Kirschsft, KIBA, Traubensaft	0,2l / 0,4l	2,90/4,50
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	2,90/4,50
Eistee Pfirsich, Lemon	0,33l	3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	3,20
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	7,50

## Lassi Hausgemachtes Joghurtgetränk

Mangolassi	0,4l	4,50
Joghurt Lassi süß p. sauer	0,4l	4,50
Kokos Lassi	0,4l	4,50

## Hausgemachte Limonade & Eistee

Ingwer-Limette Limonade	0,4l	5,50
Limette-Minze Limonade	0,4l	5,50
Pfirsich Eistee	0,4l	5,50
Zitronen Eistee	0,4l	5,50

## Tee

Ingwer, Pfefferminze, Kamille, Grüner & Schwarzer Tee		2,90
---	--	------

## Aperitif

<b>Mango Spritz</b> Mangosaft / Lillet / Prosecco / Soda	7,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Prosecco / Soda	7,90
<b>Hugo</b> Holundersirup / Prosecco / Soda / Limetten / Minze	7,90
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosa / Prosecco / Sodawasser	7,90
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet / Wild Berry Tonic	7,90
<b>Prosecco</b>	6,50



## Longdrinks

<b>Old Monk Ale</b> Indischer Rum / Ginger Ale / Limette	8,50
<b>Johnnie's Cola</b> Johnnie Walker / Cola	8,50
<b>Cuba Libre</b> Havanna Club 3 / Cola / Limette	8,50
<b>Wodka Lemon</b> Wodka / Bitter Lemon	8,50

## Cocktails

<b>Mojito Himbeere</b> Rum / Minze / Limette / Himbeeren / Rohrzucker	8,50
<b>Mojito Zitrone</b> Rum / Minze / Limette / Zitrone / Rohrzucker	8,50

## Fassbier

<b>Pils /Radler/ Cola-Bier</b>	0,3l / 0,5l	3,80/5,50
--------------------------------	-------------	-----------

## Flaschenbier

<b>Schöfferhofer Weizenbier</b>	0,5l	5,50
<b>Pils</b> Alkoholfrei	0,33l	3,80
<b>Radler</b> Alkoholfrei	0,33l	3,80
<b>Kingfisher</b> Indisches Bier	0,33l	4,80

## Spirituosen

<b>Ramazotti</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>2,90</b>
<b>Sambuca</b>	2cl	<b>3,50</b>

## Rotwein

<b>Montepulciano</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Chianti</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Lambrusco</b> (lieblich)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Sula</b> Indischer Rotwein	0,25l	<b>6,50</b>

## Weißwein

<b>Pinot Grigio</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Chardonnay</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Frascati</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Apfel Wein</b> (süß oder sauer)	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Sula</b> Indischer Weißwein	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Lugana</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Graubugunder</b> (trocken)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Riesling</b>	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Merlot Rosato</b> (rosé)	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Weißweineinschorle</b>		<b>5,50</b>



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir hoffen, Sie hatten ein  
wunderbares kulinarisches Erlebnis  
bei uns.

Es war uns eine Freude, Sie begrüßen  
zu dürfen, und wir freuen uns darauf,  
Sie bald wieder bei uns  
willkommen zu heißen.

