

MAHARAJA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEISEKARTE

MAHARAJA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant **MAHARAJA**

Bevor Sie sich jedoch delikaten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen zu informieren: Maharadscha, maharaja: "Großer Herrscher, Großer Fürst, Groser König" ist ein hinduistischer indischer Herrschertitel; die weibliche Form lautet Maharani.

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmfen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz.“

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

INDISCHE GERICHTE, DIE NICHT AUF DER KARTE STEHEN,
WERDEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE NACH IHREN WÜNSCHEN ZUBEREITEN
AUCH VEGAN!



INDISCHE GEWÜRZE

Die Indische Küche umfasst viele unterschiedliche regionale Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens reichen. Charakteristisch für die Küche des gesamten Subkontinents sind Currys und die Vielfalt der Gewürze.

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.



SUPPEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal-Shorba ^{9,4} (indische Linsensuppe) | 4,20 € |
| 2 | Sabzi-Shorba ^{4,9,i} (indische Gemüsesuppe) | 4,20 € |
| 3 | Lachsan-Shorba ^{4,9,i} (indische Knoblauchsuppe) | 4,20 € |
| 4 | Chicken-Shorba ^{4,9} (indische Hühnerfleischsuppe) | 4,20 € |
| 5 | Mulligatawny-Suppe ^{9,4} (mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnchenfleisch) | 4,20 € |
| 6 | Tomatensuppe ^{9,4} (kräftig Gewürzt) | 4,20 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 8 | Chicken-Chana-Chat Delhi (Indischer Kichererbsensalat mit Hühnerfleisch) | 5,50 € |
|---|---|--------|

FRISCHE KNACKIGE SALATE

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Kraut Salat (mit Tomaten und Gurken mit Hausgemacht - Dressing ^{9,11}) | 4,90 € |
| 11 | Thunfisch Salat (gemischter Salat mit Thunfisch, auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 7,50 € |
| 12 | Salat Saison (gem. Salat mit Hausgemacht Dressing ^{9,11} , auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 4,90 € |
| 13 | Maharaja Salat (Seelachsfilet ^{b,d} gegrillt im (Tandoori) Lehmofen, auf gemischter Salat mit Hausgemachter Dressing ^{9,k,f,11}) | 8,50 € |
| 14 | Salat Indisch (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Hausgemacht - Dressing ^{9,11}) | 7,50 € |
| 15 | Chicken-Mango Salat (gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet, frischer Mango und Hausgemacht - Dressing ^{9,11}) | 7,50 € |



WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

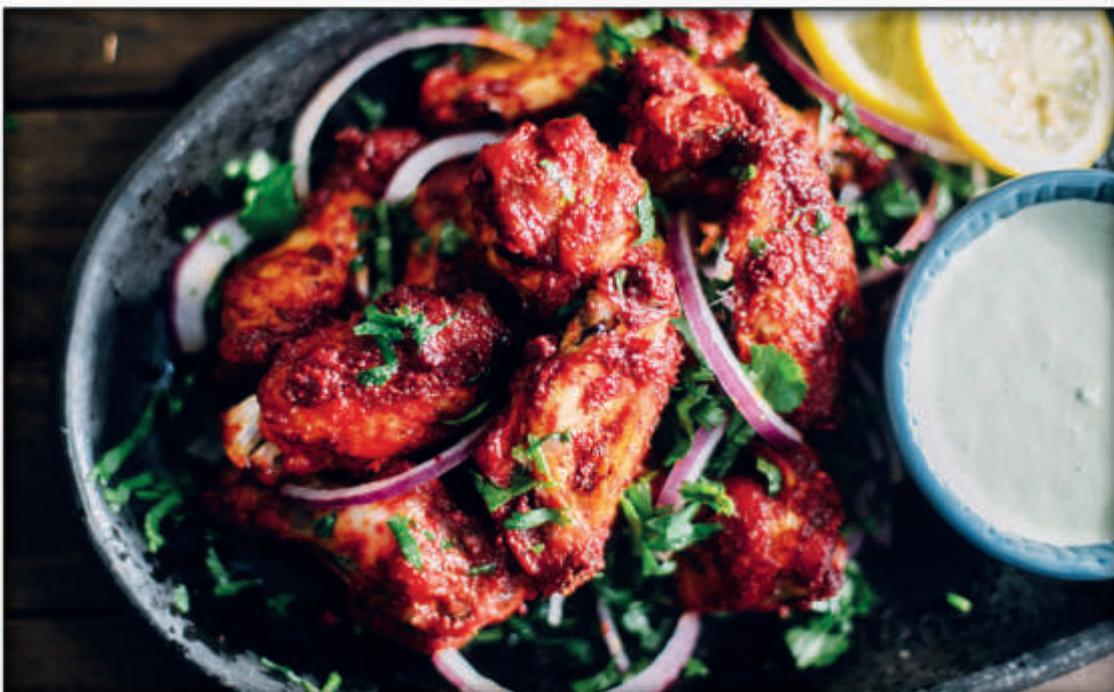
- | | |
|--|----------------|
| 18 Vegetable Pakora (frisches gemischtes Gemüse) | 4,90 € |
| 19 Onion Bhaji (feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln) | 4,50 € |
| 20 Paneer-Pakora^g (frischer hausgemachter Käse) | 5,50 € |
| 21 Chicken Pakora (zartes Hühnerbrustfilet) | 5,50 € |
| 22 Chili Chicken Dry^{g,f,1} (gegrilte Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Chilisauce, <i>scharf</i>) | 7,90 € |
| 23 Vegetable Samosa^a (2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt) | 6,50 € |
| 24 Gemischte Pakoraplatte^g (für 2 Personen) | 10,90 € |



GRILL-SPEZIALITÄTEN

(MIT HOLZKOHLE AUS LEHMOVEN)

- | | |
|--|----------------|
| 30 Tandoori Chicken Legs^{g,1}
(Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept) | 12,50 € |
| 31 Kesari Kabap^{g,h,c}
(Marinierte Hühnerbrustfiletstücke mit Eier und Safran-Cashewnuss-Soße, gegrillt in Lehmofen <i>mild</i>) | 14,50 € |
| 32 Malai Kabab Tikka^{g,1}
(Zarte Hühnerbrustfilet in Joghurt und Sahne mariniert) | 14,50 € |
| 33 Chicken Tikka^{g,1}
(Zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt) | 14,50 € |
| 34 Achari Chicken Tikka^g
(Zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindisch Art, pikant) | 14,50 € |
| 35 Ente Tikka^{g,1}
(Zartes Entenfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt) | 16,50 € |
| 36 Haryali Malai Kabab^{g,1}
(Zartes Hühnerbrustfilet, in Joghurt Minze und Koriander mariniert, mit Beilage) | 14,50 € |
| 37 Paneer Tikka^{g,d}
(Marinierte hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten Pikant) | 13,90 € |
| 39 Fisch Tikka^{g,d}
(Saftige Rotbarschfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt) | 14,50 € |
| 40 Jheenga Tandoori^{g,b,d}
(Ausgelöste Riesengamelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt) | 20,50 € |
| 41 Mixed-Grill-Platte^{g,d}
(Etwas gemischten von Tandoori-Köstlichkeiten) | 17,50 € |



Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir würzige Soße, gebratene Kartoffeln und besten Safran-Basmati-Reis.

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | Chicken Korma^g
(Zartes Hühnerbrustfilet in Kokosnuss-Sahnesoße) | 13,50 € |
| 46 | Damaka Chicken^{g,h}
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Safran-Sahne-soße mild) | 12,90 € |
| 47 | Tawa Chicken^g
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, und Paprika in der Pfanner serviert scharf) | 12,90 € |
| 48 | Chicken Jalfrezi^{g,1}
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Grünem Chili, Curry Soße scharf) | 12,90 € |
| 49 | Chicken Vindaloo^{g,1}
(Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach Goa Art, sehr scharf) | 12,90 € |
| 50 | Butter Chicken^{g,1,h}
(Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter-Tomaten-Soße eine sehr beliebte nordindische Spezialität) | 13,50 € |
| 51 | Tandoori Chicken Masala^{g,1,h}
(Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße, mild) | 13,50 € |
| 52 | Murgh Nilgiri^g
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze scharf) | 12,90 € |
| 53 | Chicken Rasila^g
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit zweibeln, Paprika, Joghurt in feiner Minzesoße) | 12,90 € |
| 54 | Mango Chicken^g
(Zartes Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Safran- Cashewnuss-Soße) | 13,50 € |
| 55 | Banana Chicken^g
(Zartes Hühnerbrustfilet in frischer Bananen-Safran- Cashewnuss-Soße) | 12,90 € |
| 56 | Chili Chicken^{g,1}
(Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, in ChiliSoße scharf) | 12,90 € |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

BEEF SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Beef Korma^{g,h}
(Zartes Rindfleisch in Kokosnuss-Sahne-Soße) | 13,90 € |
| 61 | Beef Masala^{g,h,1}
(Zartes Rindfleisch in Masala-Soße) | 13,90 € |
| 62 | Beef Bhunna^g
(Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße) | 13,90 € |
| 63 | Beef Vindaloo^{g,1}
(Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln nach Goa Art, sehr scharf) | 13,90 € |
| 64 | Mango Beef^g
(Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße) | 13,90 € |
| 65 | Banana Beef^g
(Zartes Rindfleisch in frischer Banane-Safran-Cashewnuss-Soße) | 13,90 € |

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 68 | Mughlai Meat^g
(Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße) | 14,90 € |
| 69 | Mutton Rara^{g,1,f}
(Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in Chili Soße mit feinem Koriandergeschmack) | 14,90 € |
| 70 | Saag Ghosht^g
(Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art) | 14,90 € |
| 71 | Lamm Korma^g
(Zartes Lammfleisch, in Kokosnuss-Sahne-Soße) | 14,90 € |
| 72 | Mutton Vindaloo^{g,1}
(Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln nach Goa Art, sehr scharf) | 14,90 € |
| 73 | Karahi Ghosht^g
(Zartes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert) | 14,90 € |
| 74 | Mutton Nilgiri^g
(Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch – scharf) | 14,90 € |
| 75 | Dahi Ghosht^{g,h}
(Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße) | 14,90 € |
| 76 | Lamm – Boti Masala^{g,h,1}
(Zartes gegrilltes Lammfilet in Masala-Soße) | 14,90 € |
| 77 | Mango Lamm^{g,h}
(Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Soße) | 14,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.



ENTE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 78 | Ente Korma^g
(Zartes Entenbrustfilet, in Kokosnuss-Sahne-Soße) | 15,90 € |
| 79 | Ente Nilgiri^{g,1}
(Gegrilltes Entenbrustfilet mit korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze <i>scharf</i>) | 15,90 € |
| 80 | Karahi Battak^g
(Zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert) | 15,90 € |
| 81 | Ente Jalfrezi^{g,1}
(Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, <i>scharf</i>) | 15,90 € |
| 82 | Ente Maharaja^g
(Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße) | 15,90 € |
| 83 | Ente Mango^{g,h}
(Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße) | 15,90 € |
| 84 | Ente Vindaloo^{g,1}
(Zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln nach Goa Art, <i>sehr scharf</i>) | 15,90 € |

FISCH- UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 85 | Fisch Chili^{g,f,1}
(Rotbarschfilet in Chilisoße, <i>scharf</i>) | 14,90 € |
| 86 | Fisch Mango^{g,d,h}
(Rotbarschfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße) | 14,90 € |
| 87 | Fisch Masala^{g,1,h}
(Rotbarschfilet in Masala Soße) | 14,90 € |
| 88 | Jheenga-Curry^{g,d,b}
(Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen) | 17,90 € |
| 89 | Jheenga-Masala^{g,h,1,d,b}
(Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße) | 18,50 € |
| 90 | Prawn Rasila^{g,d,b}
(Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in Minz-Soße) | 18,50 € |
| 91 | Jheenga-Goa^{g,h,1, b,d}
(Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnuss-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, <i>sehr scharf</i>) | 18,50 € |
| 92 | Jheenga-Mango^{g,d,b}
(Ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße) | 18,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 94 | Navratan Korma^g
(gemistes Gemüse, zubereitet in Kokosnuss-Sahne-Cashewnuss-Soße) | 12,50 € |
| 95 | Shahi Paneer^g
(hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt) | 12,50 € |
| 96 | Saag Paneer^g
(kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse) | 12,50 € |
| 97 | Baingan Ka Bharta^g
(frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt) | 11,50 € |
| 98 | Paneer Tikka Butter Masala^{g,1,h}
(frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße) | 12,50 € |
| 99 | Chana Masala^g
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer) | 11,50 € |
| 100 | Dal Makhni
(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet) | 11,50 € |
| 101 | Karahi Paneer^g
(frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert) | 12,50 € |
| 102 | Bhindi Masala^g
(frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße) | 12,50 € |
| 103 | Mixed Vegetable^{g,1}
(gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt) | 11,50 € |
| 104 | Mango Vegetable^{g,h}
(gemischtes frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße) | 12,50 € |
| 105 | Malai Kofta^{g,h}
(Gemüseklößchen mit Würziger Curry Soße) | 12,50 € |
| 106 | Saag Alu
(Spinat mit Kartoffel mit Kurkuma, Knoblauch mit Tomaten Soße) | 11,50 € |
| 107 | Alu Gobhi
(Kartoffel mit Blumenkohl in Curry Soße) | 11,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.



BEILAGEN & TANDOORI-BROT

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

121	Plane Dahi^g (Einfacher Joghurt)	2,50 €
122	Kheere Ka Raita^g (Gurken-Joghurt)	3,50 €
125	Pulao Rice^h (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse)	4,50 €
126	Portion Basmati-Safran-Reis	3,50 €
130	Nan^{g,a2} (Ovales Brot aus Hefeteig)	3,00 €
131	Roti^{g,a2} (Flaches Vollkornfladenbrot)	2,50 €
132	Butter Nan^{g,a2} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)	3,50 €
133	Mint Prantha^{g,a2} (gefüllt mit frischer Minze)	3,50 €
134	Paneer Kulcha^{g,a2} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,50 €
135	Lachsan Kulcha^{g,a2} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	3,50 €
136	Onion Kulcha^{g,a2} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)	3,50 €
137	Ingwer oder Chili Kulcha^{g,a2} (Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer oder Chili)	3,50 €
138	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)	3,00 €



THALIS

Verschiedene Gerichte (lassen Sie sich überraschen) auf einem Teller

- | | |
|---|----------------|
| 115 Vegetable Thali^g
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, und Basmati-Reis) | 14,50 € |
| 116 Maharaja Thali^{g,h,a}
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis) | 16,90 € |
| 117 Fisch Thali^{g,h,d} kann auch Krebstiere enthalten
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis) | 18,50 € |

Wir servieren Ihnen unsere Thalıs auf Original-indischen Platten nach alter Tradition.
Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen.

- | | |
|--|----------------|
| 118 Vegetable Thali^g für 2 Personen
(mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten und Naan) | 28,90 € |
| 119 Maharaja Thali^{g,h} für 2 Personen
(mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten und Naan) | 31,90 € |
| 120 Fisch Thali^{g,h} für 2 Personen
(mit 6 verschiedenen Fischgerichten Raita, Salat, Basmatireis und Naan dazu 2 kleine Nachtisch) | 40,90 € |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

NACHSPEISEN

141	Mango-Crème mit Vanilleeis ^{1,g,c}	4,50 €
142	Heiße Liebe ^{1,g,8,11,c} Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,00 €
143	Gulab Jamun ^{8,a1} (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken)	4,50 €
144	Kulfi ^{g,h} (süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnuss Raspeln)	4,50 €
145	Firni (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen)	4,50 €
146	Heißer Schokolade ^{1,g,c} Vanilleeis mit heißen Schokolade	4,00 €
147	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt	4,50 €
148	Maharaja Teller ^{1,g,c,g,h} -lassen Sie sich überraschen (für 1 Person)	5,00 €
149	Maharaja Teller ^{1,g,c,g,h} -lassen Sie sich überraschen (für 2 Person)	8,00 €



APERITIFS

155	Aperol Spritz mit Prosecco ^m	0,20 l	5,00 €
156	Hugo	0,20 l	5,90 €
157	Campari Soda ¹	5 cl	5,50 €
158	Campari Orange ¹	5 cl	5,90 €
159	Martini Bianco ^m	5 cl	4,90 €
160	Martini Dry ^m	5 cl	4,90 €
161	Martini Rosso ^m	5 cl	4,90 €
162	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	4,90 €
163	Sherry Sandeman Medium	5 cl	4,90 €
164	Glas Sekt oder Prosecco ^m	0,10 l	4,50 €
165	Gin Tonic ¹⁰	5 cl	6,90 €
166	Martini-Cocktail ^m	5 cl	5,00 €

315	Löwenbräu - Hell (vom Fass) ^{a1}	0,50 l	3,50 €
316	Pils (Flasche) ^{a1}	0,33 l	3,50 €
318	Franziskaner Hefe-Weissbier ^{a1,a2} (vom Fass)	0,50 l	3,50 €
320	Franziskaner Hefe-Weissbier - Dunkel (Flasche) ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
321	Franziskaner Hefe-Weissbier - Leicht (Flasche) ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
322	Franziskaner Hefe-Weissbier - Alkoholfrei (Flasche) ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
323	Löwenbräu Dunkel ^{a1} (Flasche)	0,50 l	3,50 €
324	Radler ^{a1} mit Sprite oder Fanta	0,50 l	3,50 €
325	Löwenbräu Alkoholfrei (Flasche) ^{a1}	0,50 l	3,50 €
326	Indisches Bier ^{a1} (Flasche)	0,33 l	3,50 €
326	Russn ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
326	Cola Weizen ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €

INDISCHE GETRÄNKE

330	Lassi süß ^g (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	0,40 l	3,90 €
331	Lassi sauer ^g (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	0,40 l	3,90 €
332	Mango Lassi ^g (Joghurtgetränk mit Mango)	0,40 l	3,90 €
333	Maracuja Lassi ^g (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,40 l	3,90 €
337	Mangonektar ^{1,3}	0,25 l	2,50 €
338	Guavenektar ^{1,3}	0,25 l	2,50 €
339	Lycheenektar	0,25 l	2,50 €
340	Mangonektarschorle ^{1,3}	0,40 l	3,50 €
341	Guavenektarschorle ^{1,3}	0,40 l	3,50 €
342	Lycheenektarschorle	0,40 l	3,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

345	Tafelwasser	0,40 l	2,70 €
346	Adelholzener Naturell	0,25 l	2,50 €
347	Adelholzener Naturell	0,75 l	5,50 €
348	Adelholzener Sprudel	0,25 l	2,50 €
349	Adelholzener Still / Sprudel	0,50 l	4,30 €
350	Adelholzener Sprudel	0,75 l	5,50 €
351	Coca Cola ^{1,9}	0,20 l / 0,40 l	2,50 € / 3,50 €
352	Coca Cola Light oder Zero ^{1,9,11}	0,20 l / 0,40 l	2,50 € / 3,50 €
368	Coca Cola ^{1,9} (Flasche)	0,33 l	3,50 €
353	Spezi ^{1,9}	0,20 l / 0,40 l	2,50 € / 3,50 €
354	Fanta ¹ Sprite	0,20 l / 0,40 l	2,50 € / 3,50 €
355	Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
356	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,50 €
357	Orangensaftschorle	0,40 l	3,50 €
358	Orangensaft	0,20 l	2,50 €
359	Johannisbeernektar	0,20 l	2,50 €
360	Johannisbeernektarschorle	0,40 l	3,50 €
361	Maracujanektarschorle	0,40 l	3,50 €
362	Maracujanektar	0,20 l	2,50 €
363	Rhabarbernektar	0,20 l	2,50 €
364	Rhabarbersaftschorle	0,40 l	3,50 €
365	Bitter Lemon ^{3,10} Schweppes	0,20 l	3,00 €
366	Tonic Water ^{3,10} Schweppes	0,20 l	3,00 €
367	Ginger Ale ^{3,10} Schweppes	0,20 l	3,00 €
368	Eistee ^{1,3,9}	0,40 l	3,50 €



TEE SPEZIALITÄTEN

Verehrte Teefreunde,
Teetrinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine Anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und Internationaler Tees zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus..

- | | |
|---|---------------|
| 400 Tasse Chai – Indischer Haustee[®]
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.) | 2,50 € |
| EIN KÄNNCHEN NACH WAHL | |
| 401 "Diffloo" Assam – Indien
(Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee) | 4,90 € |
| 405 Special Earl Grey
(Ein Spiegel der vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen, kräftig und intensiv) | 4,90 € |
| 406 Ayurveda Herbs und Ginger
(Auf Ayurveda- Basis mit Ingwer, Zitronengrass und Zitronenverbene) | 4,90 € |
| 407 Sport Cup
(10 Vitamine, Calcium, und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness Wohlgefühl) | 4,90 € |
| 408 Grüner Tee | 4,90 € |
| 409 Jasmin-Tee | 4,90 € |
| 410 Pfefferminz-Tee | 4,90 € |



Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

HEIßE GETRÄNKE

420	Tasse Kaffee		2,70 €
421	Tasse Espresso Macchiato ^g		2,30 €
422	Tasse Espresso		2,10 €
423	Tasse Doppelter Espresso		3,50 €
424	Tasse Cappuccino ^{g,g}		3,50 €
425	Glas Latte Macchiato ^{g,g}		3,50 €



WHISKY

430	Johnnie Walker Black Label ¹ 40%	4 cl	5,50 €
431	Chivas Regal Label ¹ 40% (12 Jahre alt)	4 cl	5,50 €
432	Jim Beam ¹ 43%	4 cl	4,90 €
433	Jack Daniels ¹ 45%	4 cl	5,50 €

SPIRITUOSEN - BITTERS

440	Ramazotti 32%	4 cl	3,90 €
441	Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90 €
442	Fernet Branca 42%	2 cl	2,90 €
443	Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	3,50 €
444	Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	3,00 €
445	Williamsbirne „Morand“ 40%	2 cl	4,20 €
446	Kirsch „Morand“ 40%	2 cl	4,20 €
447	Grappa „Prime Uve“ 40%	2 cl	4,20 €
448	Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	4,00 €
449	Calvados „Calvador“ 42%	2 cl	4,50 €
450	Old Monk Rum (Aus Indien)	4 cl	4,50 €
451	Indischer Mangoschnaps 42,8% (gut für die Verdauung / A digestive)	2 cl	3,50 €
452	Jägermeister 35%	4 cl	3,90 €



WEIßWEINE OFFEN

Alle Weine enthalten Sulfite

460 Riesling QbA^m Vier Jahreszeiten Trocken, unkomüliziert mit voller Frucht	Deutschland Pfaltz	0,25 l	5,90 €
461 Grüner Veltliner QW^m trocken, ausgeprägt, pikant, lebendige Säure	Österreich	0,25 l	5,90 €
462 Lugana DOC^m Villa Belvedere, G.I.V trocken, Noten von Birne und Pfirsich	Italien Venetien	0,25 l	5,90 €
463 Pino Grigio I.G.T^m Villa Masetti strohgelber farbe, feine anhaltende Frucht, spritzig	Italien Venetien	0,25 l	5,90 €
464 Sauvignon Blanc^m trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch	Chile Valle Cenrral	0,25 l	5,90 €
465 dB Selection blanc^m De Bortoli trocken, strohgelv, Bukett von Steinobst, fruchtig, dicht im Abgang, leichte Eichennoten	Australien New South Wales	0,25 l	5,90 €
466 Indischer Weisswein trocken und fruchtig	Indien	0,25 l	5,90 €
467 Weinschorle (Wine with Soda Water) weiss oder rot, sauer oder süß		0,30 l	5,50 €

WEIßWEINE FLASCHENWEINE

Alle weine enthalten Sulfite

470 Weissburgunder QbA^m Wein Neef-Emmich trocken, klares gelb, frisch, würzig, Aromen von Kräuter, ausgewogen, angenehm weich und rund.	Deutschland Rheinhessen	0,75 l	22,50 €
471 Chardonnay Ardeche VdP^m Louis Latour trocken, feine Aromen gelber Äpfel, Zitrusfrüchten und weisser Pfirsich, schöne Mineralik	Frankreich Bourgogne	0,75 l	23,50 €
472 Gavi DOCG^m cantina Volpi Tortona trocken, leicht, friche, angenehme Zitrusnoten	Italien Piemont	0,75 l	25,50 €
473 Lugana^m Cá dei Frati trocken, Noten von Blumen und Kräuterr, Aprikosen und Mandeln, saftig.	Italien Lombarddei	0,75 l	29,50 €
474 Chardonnay^m Bergsig Estate, Breede River Valley zartwürziger Duft und rasse, feine hamonische Struktur	Südafrika Breede river Valley	0,75 l	26,50 €
475 Wachenheimer Riesling QbA^m Weingut Dr, Bürklin-Wolf trocken, Duft nach Apfelkompott und reifer Birne, harmmonisch Grapefruit, Ananas und Orange treffen sich auf der Zunge	Deutschland Platz	0,75 l	28,50 €
476 Sancerre AOC^m Chateau de Thauvenay trocken, komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, langes Finale	Frankreich Lorire	0,75 l	38,50 €
477 Indischer Weisswein^m trocken und fruchtig	Indien	0,75 l	19,50 €

OFFENE WEINE

Alle weine enthalten Sulfite

Roséwein

480	Weissherbst QbA^m Vier jashreszeiten, Bad Dürkheim feinherb, zartes Aroma, frisch, feinfruchtig, pikant, mild, harmonisch	Deutschland Pfalz	0,25 l	5,90 €
481	Bardolino Chiaretto DOC^m Cantina di Custoza trocken, Kirschnoten, Zitrus und Pfeffer, hamonisch, frisch dry fresh, citrus, cherry, peeper, harmonious	Italien Venetien	0,25 l	5,90 €
485	Montepulciano DOC^m Cantina Tollo, Tollo trocken, rubinrot, fruchtig, mild angenehmen Ankläger von roten Beeren, zart	Italien Abruzzen	0,25 l	5,90 €
486	Chianti DOCG^m Torre Terza trocken, rubinrot, wenig, fruchtig, harmonischer Kirschengeschmack	Italien Toscana	0,25 l	5,90 €
487	Merlot IGP^m Pierre & Remy Gauthier trocken, Granat-Reflexen inhaltig, voller,fülliger geschmack	Frankreich Languedoc	0,25 l	5,90 €
488	Zweigelt Blau QbA^m Salzl, Neusiedlersee-Seewinkel trocken, blumig, samtig	Österreich Burgenland	0,25 l	5,90 €
489	Cabernet-Carmenare^m Casa de Campo, Agricola Salve S.A fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper	Chile Valle Central	0,25 l	5,90 €
490	Indischer Rotwein^m trocken	Indien	0,25 l	5,90 €

FLASCHENWEINE

Alle weine enthalten Sulfite

Roséwein

495	Rosé De Loire AC^m Les Caves de la Loire, Brissac trocken, fruchtig, frisch, mild	Frankreich Loire	0,75 l	16,50 €
496	Cabernet Sauvignon^m J. Bouchon, Santiago frische unkomplizierte Art, leicht würzig mit klassischen und belebenden Aromen	Chile Maute Tal	0,75 l	19,50 €

Rotweine

500	Merlot DOC^m Concilio, Volano ubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll	Italien Prentino	0,75 l	16,50 €
501	Primitive Aurora^m San Giorigio trocken, rubinrot, harmonisch, fruchtige Noten	Italien Apulien	0,75 l	22,50 €
502	Rossi di Montalcino DOC^m Tenuta Friggiali Agricola Centolani, Montalcino trocken, elegant, vollmudig	Italien Toskana	0,75 l	28,50 €
503	Cabernet Sauvignon^m J. Bouchon, Santiag trocken, Aromen von grünem Pfeffer, roter Kirsche, ein Hauch von Cassis schöne Schokoladentöne	Chile Mauleb Tal	0,75 l	23,50 €
504	Raiza Rioja Gran Reserva DOC^m Vicente Gandia, Rioja trocken, rubinrot in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen fruchtige Struktur	Spanisch Rioja	0,75 l	33,50 €
505	Barolo Rortoniano DOCG^m Michele Chiarlo, Calamandrana trocken, granatrot, vielfältig, im feinen Aromenspiel BittermandelWacholder und Anis dry gamet red complex	Italien Piemont	0,75 l	65,00 €
506	Indischer Rotwein^m trocken	Indien	0,75 l	22,50 €

SEKT - PROSECCO

510	Geldermann „Piccola“ ^m	0,20 l	7,90 €
511	Geldermann Carte Blanche ^m	0,75 l	21,50 €
512	Prosecco Spumante DOC ^m	0,20 l	5,90 €
513	Prosecco Spumante DOC ^m Valdobriadene, <i>extra dry</i>	0,75 l	21,50 €

CHAMPAGNER

515	Moët & Chandon „Brut Imperial“ ^m	0,20 l	23,00 €
516	Moët & Chandon „Brut Imperial“	0,75 l	68,00 €



ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Gerste, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale)
b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte
i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst
8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen
keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkennzeichnungen bitte wenden Sie an unsere Personal.



LÖWENBRÄU

Löwenbräu. Ein Bier wie Bayern.



Franziskaner
WEISSBIER



Coca-Cola



**VEREINIGTE
WEINKELLEREIEN**



Schießstättenweg 20 - 93437 Furth i. Wald
Tel. 09973/801345 - E-Mail: getraenke.dums@t-online.de

Malerbetrieb
Matthias Heindl

Tel. 0176 / 24 55 00 02



Gestaltung & Druck: **KLC Print & Werbeservice**
(www.klc-print.de) - info@klc-print.de - Tel.+49 (0) 174 344 86 26

