

Suppen ~ Soups

1. **HÜHNERSUPPE** chicken soup € 4
2. **DALSUPPE** (V) Linsensuppe - lentil soup € 4
3. **TOMATENSUPPE** (V) tomato soup € 4

Vorspeisen ~ Appetizers

4. **SAMOSA** (V) (A, H) € 5
Gewürzte Teigtaschen mit Kartoffeln- & Erbsenfüllung - spiced potatoes and pea pastries
5. **PANEER PAKORA** (G, H) € 6
Hausgemachter indischer Käse gebacken in Linsenmehl
Batter fried of homemade cottage cheese in lentil flour
6. **SHRIMPS PAKORA** (B, H) € 6
In Linsenmehl gebackene Shrimps in Linsenmehl - Batter fried shrimps in lentil flour
7. **CHICKEN TIKKA** (H) € 6
Hühnerfiletstücke mariniert & gegrillt - Grilled chicken breast pieces with herbs & spices
8. **MIXED TIKKA** (H) € 8
Würzig gegrillte Lamm- & Hühnerstücke - Grilled spicy supreme chicken and lamb pieces



Reisgerichte ~ Rice dishes

9. **LAMB BIRYANI** (G, H) € 13
Lammfleisch gebraten mit Basmatireis & Nüssen - fried rice with lamb, herbs, spices & nuts
10. **CHICKEN BIRYANI** (G, H) € 12,5
Hühnerfleisch gebraten mit Basmatireis & Nüssen - fried rice with chicken, herbs, spices & nuts
11. **VEGETABLE BIRYANI** (V) (G, H) € 10
Gemüse gebraten mit Basmatireis & Nüssen - fried rice with vegetables, herbs, spices & nuts
12. **SHRIMPS BIRYANI** (G, H) € 13
Shrimps gebraten mit Basmatireis, Tomaten, Zwiebeln - fried rice with shrimps, herbs, spices & nuts
13. **BASMATI REIS** (H) (V) plain Basmati rice € 3

Hausspezialitäten – Our Recommendations

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

14. **VEGETABLE KOFTA** (V) (A) € 11,5
in Linsenmehl gebackene Gemüseknödel mit Spinatsauce
vegetarian dumplings in spinach gravy
15. **BHINDI BHAJI** (V) € 12
Okraschoten gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Kartoffel & Tomaten
Okra cooked with onions, ginger, potatoes & tomatoes
16. **CHILLY PANEER** (G) € 12,5
Hausgemachte Käsestücke gekocht mit Tomaten, Zwiebel, Paprika, Ingwer
Homemade cheese with onions, capsicum, ginger & tomatoes
17. **MAKHNI PANEER** (G, H) € 13
Hausgemachte Käsestücke in Cashew- & Tomatenrahmsauce
Homemade cheese in a tomato-, cashew cream sauce – mouthwatering



Fleischgerichte – Non vegetarian dishes

18. **SHERE-PUNJAB CHICKEN KORMA** (G, H) € 13
Überraschungsspezialität des Hauses – Secrets of our cuisine
19. **CHICKEN TIKKA MASALA** (G, H) € 14
Marinierte & gegrillte Hähnchenfiletstücke in Cashew- & Tomatenrahmsauce,
frischen Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer (mittelscharf) - marinated & grilled chicken filet
in cashew-, tomato crème sauce with tomatoes, fresh onions, garlic, and ginger (medium hot)
20. **BHUNA GOSHT** (G, H) € 14,5
Sehr saftiges Lammfleisch mit versch. Gewürzen, Kräuter, Ingwer, Knoblauch
Very juicy lamb with spices, herbs, ginger, garlic
21. **GARLIC LAMB** (G, H) € 15
delikate Hausspezialität, mit Weinbrand-Knoblauchsauce
Specialty of our house – fine lamb joints cooked in cognac-garlic gravy
22. **JHINGA CURRY** (B) € 15,5
Riesengarnelencurry in Knoblauch –Ingwer-Weißweinsauce
Kingsize Prawncurry in garlic ginger white wine sauce
23. **MIXED GRILL „SHERE-PUNJAB“** (G, H) € 14
Grillteller nach indischer Art – Grilled platter with lamb & chicken north Indian style

Huhn ~ Chicken

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

24. **PUNJABI CHICKEN CURRY** (G, H) € 13
Hühnercurry nach nordindischer Art - chicken in curry sauce cooked in North Indian style
25. **CHICKEN SABJI** (G, H) € 12
Hühnercurry mit Gemüserahmsauce verfeinert - chicken curry with vegetables
26. **CHICKEN VINDALOO** (G, H) € 12
scharfes südindisches Hühnercurry mit Kartoffeln - spicy south Indian chicken & potatoes
27. **MURG BHINDI** (G, H) € 12
Hühnerfilet mit Zwiebeln & Okraschoten - chicken curry with lady finger and onions
28. **CHILLY CHICKEN** (G, H) € 13
Gebratenes Hühnerfilet mit Paprika & Zwiebeln - chicken with roasted capsicum & onions
29. **BUTTER CHICKEN** (G, H) € 14
Gegrilltes Hühnerfilet gekocht in feiner Butter-, Cashew- & Tomatencremesauce
grilled chicken filet in delicious butter-, cashew-, tomato sauce



Lamm ~ Lamb

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

30. **LAMM CURRY** (G, H) € 14
feines Lammcurry nach indischer Art - delicious lamb curry cooked in North Indian style
31. **LAMM OKRA** (G, H) € 13
Lamm gekocht mit Zwiebeln & Okraschoten - Lamb curry cooked with onions & ladyfinger
32. **LAMM VINDALOO** € 13
pikantes vom Lamm gekocht mit Kartoffel & Kokosnuss, nach südindischer Art
spiced lamb curry & potatoes, cooked South Indian style
33. **LAMM PALKI** (G, H) € 13
Lammfleisch geschmort in würziger Spinatsauce - Lamb stewed in spinach gravy
34. **LAMM KORMA** (G, H) € 13,5
Lammfleisch in Cashew-Rahmsauce - Lamb cooked in cashew cream sauce

Fisch ~ Fish

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

35. **FISH MASALA** (D) € 12,5
Scharfes Fischcurry - spicy fish curry
36. **SHRIMPS MASALA** (B) € 13
Shrimpscurry gekocht mit Knoblauch, Ingwer & Zwiebel - spicy shrimps curry in garlic, ginger, onion sauce
37. **ZANDERFILET NACH ART DES HAUSES** (D) € 15
Zanderfilet gebraten mit Kartoffeln - sauteed pike-perch fillet with potatoes

Gemüse ~ Vegetable

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

38. **DAL** (V) (L) € 9
Linsen nach indischer Art – typical Indian lentils
39. **JEERA ALU** (V) € 9,5
Kartoffeln in Tomaten-Zwiebelsauce & gerösteten Kümmel – potatoes in tomato cumin gravy
40. **GARDEN SURPRISE** (V) € 9,5
gemischtes Gemüsecurry – mixed vegetable curry
41. **SAAG ALU** (V) € 9
Spinat gekocht mit Kartoffeln – spinach with potatoes
42. **KABLI CHOLE** (V) € 10
Kirchererbsen nach nordindischer Art – chickpeas curry prepared in north Indian style
43. **PALAK PANEER** (G) € 12,5
Spinat mit hausgemachten Paneer Käse nach nordindischer Art – spinach with homemade cheese



Beilagen ~ side dishes

44. **Mango Chutney** € 2,5
würzige, teils süß-sauer Sauce mit eingelegte Mangostückchen
45. **PICKLE** (O/P) € 2,5
pikante Sauce mit eingelegten Gemüsestückchen
46. **RAITA** (G) € 3,5
gewürzter Joghurt mit Gurken oder Kartoffeln – Jogurt with cucumber or potatoes
47. **INDIAN SALAD** € 5
gewürzter gemischter Salat – mixed Salad
48. **ONION SALAD** € 3,5
Zwiebel mit Zitronen
49. **Papad** (A) € 1
Knuspriges Linsenmehlbrot – crispy lentil flour bread
50. **CHAPATI** (A) € 2,5
Vollkornfladenbrot (1x) – whole wheat bread
51. **NAN** (A) € 3
Fladenbrot aus Weizenmehl – soft whole flour bread
52. **GARLIC NAN** (A) € 3,5
Fladenbrot mit Knoblauch – soft whole flour bread with garlic
53. **ALOO PARATHA** (A) € 5
Gefüllter Vollkornfladenbrot mit gewürzten Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer (1x)
filled whole wheat bread with potatoes, onions & ginger

Dessert ~ Sweets

54. **Gulab Jamun** (G) € 4
gebackene Milchbällchen in Kardamom-Honigsirup – rose flavored milk balls in cardamom – honey syrup
55. **RAS GULAS** (G) € 4
gekochte Topfenbällchen in Kardamomsirup – cream cheese balls in cardamom syrup
56. **MANGO Wala Ice** (G) € 7
Vanilleeis mit Mangosauce – vanilla ice cream with mango sauce



Indische Getränke Indian Drinks

LASSI 0,25 l | 0,5 l € 3 | € 4
Das Lassi ist ein traditionelles indisches Joghurtgetränk. – Lassi is a traditional Indian yoghurt-based drink.

JEERA mit Zitrone, Kreuzkümmel – with lemon, cumin seed

NATURAL

MANGO

SWEET

Indian Tea € 3,5

“TESAAG” FEURIGER KAFFESPEZALITÄT € 5

mit Alkohol

INDISCHES BIER – INDIAN BEER 0,33 l € 4

MANGO SCHNAPS 2 cl € 3,5

MANGO LIKÖR 2 cl € 3,5

Wein ~ Wine (L)

1/8 l | € 3,5

Rot | Red

BICHLHOFER DOC hellrubin bis granatroten, fruchtigen Vernatsch

BARDOLINO DOC leichter, blumiger, fruchtiger Sortenwein

LAMRUSCO DOC junger, frischer, rubinroter, schäumender Perlwein

MERLOT CABERNET ausgewogen, in der Nase Anklänge an Früchten, Cassis, exotische Aromen

Weiß | White

Grüner Veltliner süffiger, rescher Qualitätswein

Soave DOC sehr frischer, leichter Sortenwein

Frascati DOC trockener, gehaltvoller DOC Wein mit delikatem Bukett

PROSECCO Italienischer Perlwein

Roséwein feinfruchtiges, trocknes Rosé von belebender Säure

Gerne empfehlen wir ihnen weitere Weine auf Anfrage.

PICOLLO SEKT

0,2 l | € 9,5

G'Spritzer weiß | Rot

1/4 l | € 4



Flaschenwein – Bottle Wine (L)

0,75 l | € 25

Rot | Red

Vernatsch DOC leicht harmonisch mit mildem Abgang

Valpolicella DOC voll ausgereift, feine Säure

Chianti DOC Kraftvoller, strenge im Körper, mit großer Aromavielfalt

Weiß | White

Pinot Blanc feinwürzige Blume harmonisch, trocken

SPÄTROT – ROTGIPFLER milder Qualitätswein lieblicher Abgang

Sekt SÖHNLEIN BRILLIANT /HOCHRIEGL

0,75 l | € 28

Bier ~ Beer

Bier 0,3 l 0,5 l	€ 3 € 4
Radler 0,3 l 0,5 l	€ 3 € 4
Weizenbier 0,5 l	€ 4

Alkoholfreie Getränke ~ Soft Drinks

Cola / Fanta / Sprite / Spezi 0,25 l 0,5 l	€ 2,5 4
Apfel-, Orangen-, Johannisbeere-, Mangosaft 0,25 l 0,5 l	€ 2,5 4
Säfte GESPRITZT mit Soda 0,5 l	€ 3,5
Mineralwasser 0,25 l 0,5 l	€ 2 3

Warmes ~ Hot Drinks

Espresso	€ 2,5
Espresso doppio	€ 3,5
Verlängerter	€ 3
Tee nach Wahl	€ 3
Heisse Schokolade	€ 3,5

Aperitifs

€ 4,5

CAMPARI Soda / Orange
MARTINI rot / Weiss / rosé / trocken

Spirituosen

2 cl | € 3,5

Chivas Regal	Vodka
Napoléon Cognac	Obstler
Tia Maria	Ramazzotti
Johnny Walker Red / Black Label	

Long Drinks

1/32 l | € 5,5

Vodka Mango / Orange	Bacardi Cola / Orange
Sekt Mango / Orange	Malibu Mango

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung / Allergy information according to Codex recommendation

- A glutenhaltiges Getreide / grains, containing, gluten
- B Krebstiere- und -erzeugnisse / crustaceans
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / egg
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) / fish
- E Erdnüsse und -erzeugnisse / nuts
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse /soy
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) / milk or lactose
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / edible nuts
- L Sellerie und -erzeugnisse / celery
- M Senf- und Senferzeugnisse / mustard
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse / sesame
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse / sulphites
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte / lupines
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse / molluscs

