



MITTAGSTISCH

Leckere Abwechslung zur
Mittagspause:

Täglich frisch &
abwechslungsreich für nur

12,90 €

Einfach vorbeikommen &
genießen!



FAMILIENTAG AM SAMSTAG & SONNTAG

Jeden Samstag und Sonntag von
11:30 bis 15:00 Uhr laden wir herzlich
zum Familientag mit Buffet ein.

Buffetpreis:

- Erwachsene: 18 €
- Kinder bis 6 Jahre: kostenlos
- Kinder bis 12 Jahre: 10 €

Bitte beachten:

Eine Vorreservierung ist erforderlich.



CATERING AB 15 PERSONEN

Planen Sie ein Event?
Wir bieten individuelles Catering –
persönlich, flexibel und mit Liebe
zum Detail.

**Sprechen Sie uns
gerne direkt an!**

PIPAL BEDEUTUNG

Der Pipal-Baum ist in Indien ein Symbol
für Leben und Verbindung. Für uns steht er
für das, was wirklich zählt: gutes Essen,
gemeinsam genießen.

Liefergebiete

Heumaden, Sillenbuch,
Riedenberg, Kemnat,
Ostfildern Ruit, Lederberg,
Plieningen, Hedelfingen,
Rohracker

Restaurant & Terrasse

Genießen Sie authentische
indische Küche in stilvollem
Ambiente – drinnen oder auf
unserer sonnigen Terrasse.

Abholung & Lieferung

Alle Speisen können bequem
vorbestellt und abgeholt oder
direkt zu Ihnen nach Hause
geliefert werden

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr & 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 11.30 bis 15.00 Uhr & 17.00 bis 21.30 Uhr

Pipal – Fine Indian Dining | Bernsteinstr. 130 | 70619 Stuttgart
Tel: 0711 85980812 | www.pipal.restaurant



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Die U-Bahn-Haltestelle Bockelstraße ist in ca. 5 Minuten
zu Fuß erreichbar. Die nächstgelegene Bushaltestelle
Bernsteinstraße befindet sich nur 3 Gehminuten entfernt.



WILLKOMMEN BEI PIPAL EINLADUNG VON HERZEN

Mit PIPAL möchten wir einen Ort schaffen,
an dem Gastfreundschaft und gute Gespräche
genauso wichtig sind wie das Essen selbst. Es
ist uns eine besondere Freude, Sie in unserem
Restaurant willkommen zu heißen und Ihnen
die Aromen Indiens näherzubringen.

Unsere Gerichte sind mehr als nur Mahlzeiten –
sie sind eine Einladung, die Vielfalt und
Tradition der indischen Küche zu entdecken.
Sorgfältig ausgewählte Zutaten, fein abgestim-
mte Gewürze und eine Prise Moderne machen
jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis.
Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei –
ob würzig oder mild, herzhaft oder leicht.

Auch während der Mittagszeit bieten wir Ihnen
einen abwechslungsreichen **Mittagstisch**, der
frisch und schnell zubereitet wird – perfekt für
eine kurze Auszeit im Alltag. Wenn es einmal
schnell gehen muss, können Sie unsere
Gerichte auch ganz bequem **abholen oder
liefern lassen**.

Für besondere Anlässe oder Feiern bieten wir
Ihnen **individuelles Catering**, das Ihre
Veranstaltung mit authentischen indischen
Spezialitäten bereichert.

**Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen,
die Atmosphäre zu genießen und sich von
uns verwöhnen zu lassen.** Wir freuen uns
darauf, Sie bei PIPAL begrüßen zu dürfen –
und hoffen, dass Sie sich bei uns genauso
wohlfühlen wie bei guten Freunden.

NAMASTE & GUTEN APPETIT!

Profitieren Sie von hauseigener Lieferung – online oder telefonisch!

Indisch essen neu erleben – in Stuttgart.
Herzlich, aromatisch, unvergesslich.
Willkommen bei PIPAL – Fine Indian Dining.

A new way to experience Indian food – in Stuttgart.
Warm, flavorful, unforgettable.
Welcome to PIPAL – Fine Indian Dining.

VORSPEISEN

1. CHILI PANEER BITES 9 €

Paneer | Paprika | Rote Zwiebel | Soja Soße | Tomate | Koriander | Knoblauch

2. SAMOSA 8 €

Kartoffel | Weizenmehl | Erbsen | Kreuzkümmel | Chutney

3. HARYALI CHICKEN TIKKA 9 €

Hähnchen | Minze | Koriander | Ingwer | Knoblauch | Chili

4. PANEER PAKORA 7 €

Paneer | Kichererbsenmehl

5. DAHI BHALLA 7 €

Moong Bohnen | Jogurth | rote Zwiebel | Tamarind

SUPPEN

6. DAL SOUP 7 €

Gelbe Linsen | Kreuzkümmel | Ingwer

7. VEGETABLE CREAM SOUP 8 €

Saisonales Gemüse | Desi Ghee | Garam Masala

8. TANGRA CHICKEN BROTH 8 €

Hähnchen | Paprika | Karotte | Weißkohl | Soja Soße | Ingwer

HAUPTSPEISEN VEGAN

9. CHANNA MASALA 18 €

Würzige Kichererbsen mit indischen Gewürzen.

10. ALOO GOBI 18 €

Kartoffeln und Blumenkohl in einer aromatischen Gewürzmischung.

11. DAL TARKA 16 €

Linsen in einer würzigen, leicht geräucherten Soße.

*12. ALOO BAINGAN 18 €

Herzhafte Kartoffeln und Auberginen in einer rustikalen, würzigen Sauce.

13. RAJMA MASALA 18 €

Bohnen in einer reichhaltigen, herzhaften Tomaten-Sauce.

14. PALAK ALOO 18 €

Spinat und Kartoffeln in einer milden Gewürz-Sauce.

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

15. JALFAREZI DELIGHT 18 €

Frischer Paneer mit Paprika und einer frischen, säuerlichen Note.

16. LABABDAR ROYALE 18 €

Paneer in einer cremigen Tomaten-Cashew-Sauce.

17. KARAH MASALA 18 €

Paneer in einer intensiven, frischen Pfannensauce mit Zwiebeln und Paprika.

18. DAAL MAKHANI 18 €

Schwarze Linsen und Bohnen in einer sahnigen, buttrigen Sauce.

*19. PALAK PANEER 18 €

Frischer Spinat und zarter Paneer würzig vereint.

20. PANEER MAKHANI 18 €

Paneer in einer weichen, samtigen Tomaten-Sauce mit einem Hauch von Süße.

HAUPTSPEISEN HUHN

21. CHICKEN TIKKA MASALA 18 €

Ein würziges Hähnchencurry in cremiger Joghurt-Tomaten-Sauce.

22. BUTTER CHICKEN 18 €

Hähnchen in einer reichen, cremigen Tomatensauce mit Bockshornklee.

23. MURGH MADRAS 18 €

Feuriges Curry mit roter Chili, Kokosnuss und Senfkörnern.

24. CHICKEN KORMA 18 €

Mildes Hähnchencurry mit Cashewpaste, Joghurt und Kardamom.

25. CHICKEN VINDALOO 18 €

würzig-scharfes Curry mit zartem Hähnchen, Kartoffeln & aromatischen Gewürzen

HAUPTSPEISEN LAMM

26. LAMM VINDALOO 22 €

pikant-scharfes Curry mit zartem Lamm, Kartoffeln und kräftigen Gewürzen

27. LAMM CURRY 22 €

mildes Curry mit zart geschmortem Lamm in aromatischer Sauce

28. LAMM PALAK 22 €

zartes Lamm in cremiger Spinatsauce mit feinen indischen Gewürzen

HAUPTSPEISEN BIRYANI

29. VEGETABLE BIRYANI 18 €

Gewürzter Basmatireis mit buntem Gemüse, Minze und Röstzwiebeln.

30. PANEER BIRYANI 18 €

Duftender Basmati-Reis mit würzig mariniertem Paneer und feinen Gewürzen

31. CHICKEN BIRYANI 18 €

Aromatischer Basmatireis mit würzigem Hähnchen, Minze und Röstzwiebeln.

32. LAMM BIRYANI 25 €

Aromatischer Basmati-Reis mit zartem Lamm und traditioneller Gewürzmischung

HAUPTSPEISEN TANDOOR

*33. CHICKEN TIKKA 18 €

Hähnchen würzig mariniert in Jogurth gegrillt im Tandoor Ofen

34. MALAI CHICKEN TIKKA 18 €

Zartes Hähnchen in cremiger Joghurt-Käse-Marinade, im Tandoor gegrillt.

35. GARLIC CHICKEN TIKKA 18 €

saftige Hähnchenstücke mit intensivem Knoblaucharoma, mild gewürzt und saftig im Tandoor gegrillt

36. PANEER TIKKA 18 €

Aromatischer Basmati-Reis mit zartem Lamm und traditioneller Gewürzmischung

37. MIXED TIKKA 25 €

herzhaft gegrillte Mischung aus zartem Hähnchen- und Lamm-Tikka mit aromatischen Gewürzen

DESSERT

38. MANGO TIRAMISU 7 €

39. MANGO CRÈME 4 €

40. GULAB JAMUN 4 €

BEILAGEN

41. NAAN 4 €

42. BUTTER NAAN 5 €

43. GARLIC NAAN 6 €

44. TANDOORI ROTI 4 €

45. RAITA 5 €

46. PORTION BASMATIREIS 5 €

LASSIS

47. MANGO LASSI 3,50 €

cremig-erfrischendes Joghurtgetränk mit süßem Mangoaroma

48. NAMKEEN LASSI 3,50 €

erfrischendes Joghurtgetränk mit Salz und feinen Gewürzen

49. SOFTDRINK (1L) 3,00 €

*Empfehlung der Küche

MITTAGSTISCH

Kleine Suppe als Vorspeise, dazu täglich frisch gekochte und wechselnde indische Spezialitäten. Schnell, lecker, unkompliziert – für nur ...

12,90 €

Einfach vorbeikommen & genießen!

ALLERGENE:

Unsere Gerichte können Spuren von:

- Gluten
- Milch
- Eiern
- Nüssen
- Soja
- Senf
- Fisch
- Schalenfrüchten und anderen allergenen Zutaten enthalten.

Bei Unsicherheiten oder speziellen Anforderungen fragen Sie bitte unser Personal – wir helfen Ihnen gerne weiter.



PIPAL
FINE INDIAN DINING