

tattva indisches restaurant

• ELEMENT OF TASTE WITH PURITY •

Speisekarte

Our branches:

📍 Goethestr.5
82110 Germering

☎ 08955916126

📍 Schleißheimer str 283
80809 München

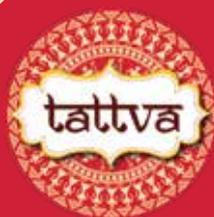
☎ 08927371304

📍 Neustadtstraße 22
85368 Moosburg an der Isar

☎ 087617293654

☎ 01630005555





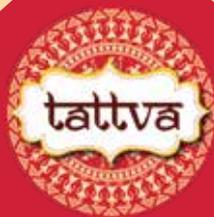
SUPPEN / SOUP

- | | |
|---|-------------|
| 1. Linsensuppe^g/Dal(Lentil) Soup | 4,90 |
| (cremige Suppe aus passierten indischen Linsen) | |
| 2. Tomatensuppe^g/Tomato Soup | 4,90 |
| (cremige Suppe aus passierten Tomaten) | |
| 3. Lachs an Suppe^g/Indische Knoblauchsuppe/Indian garlic soup | 4,90 |
| 4. Zitrone-Korriander Suppe^g/Lemon Corriander Soup | 4,90 |
| 5. Sweet Corn suppe^g | 4,90 |
| ihre Wahl mit Hähnchen oder Gemüse | |
| 6. Hühnersuppe scharf-sauer^g/Chicken Hot & Sour | 5,90 |
| 7. Hyderabadi Mutton Marag^{g,h}/Mutton Soup | 6,40 |

VORSPEISEN(VEGETARISCHES)

- | | |
|---|-------------|
| 8. Pappad | 3,20 |
| 2 Stück Linsenwaffeln mit 2 verschiedenen schmackhaften Saucen. | |
| 9. Masala papad | 4,20 |
| 2 Stück Linsenwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und 2 Verschiedenen Schmackhaften Saucen. | |
| 10. Vegetable Pakora^a | 6,50 |
| Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables / Vegan möglich | |
| 11. Onions Bhaji^a | 6,50 |
| Zwiebelringe kräftig gewürzt / Choppedstuff onions / Vegan möglich | |
| 12. Paneer-Pakora^{a,g} | 6,90 |
| Zwiebelringe kräftig gewürzt / Choppedstuff onions / Vegan möglich | |





13. Vegetable Samosa^a 6,90

2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with vegetables / Vegan möglich

14. Crispy Corn^{a,f} 9,90

frittierte, gewürzte Maiskörner

15. Veg Manchuria^{a,f} 11,90

gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Manchurian-Saucen.

16. Gobi 65^{a,c,f,k} 11,90

Blumenkohl, in Ei und Mehl gebacken an einer würzigen Soja-Soße mit Knoblauch, Ingwer, Senf und Joghurt.

17. Chilli Paneer^{a,f,g} 12,90

Indischer Käse, ausgebacken in einem Teig aus Weizen- und Maismehl in einer würzigen süß-salzigen Soße aus grüner Paprika, Ingwer, grünen Chilis und Soja Soße.

18. Egg Manchuria^{a,c,f} 13,90

Eier in einer würzigen Manchurian Saucen.

19. Gemischter Vorspeisenteller^a 14,50

für 2 Personen / various appetizers for two / Vegan möglich

20. Chilli paneer^{a,f,g} 2 Personen 19,90

indischer Käse, ausgebacken in einem Teig aus Weizen- und Maismehl in einer würzigen süß-salzigen Soße aus grüner Paprika, Ingwer, grünen Chilis und Soja Soße.

VORSPEISEN (NICHT-VEGETARISCHES)

21. Chicken Pakora^{a,l} 7,90

frittiertes Hähnchenfleisch im Kichererbsenmehl

22. Fish Pakora^{a,d} 8,90

Frittierter Fisch im Kichererbsenteigmantel

23. Chicken 65^{a,e,f,l} 14,90

Hühnerfleisch, in Ei und Mehl gebacken an einer würzigen Soja-Soße mit Knoblauch, Ingwer, Senf und Joghurt

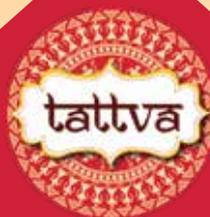
24. Chilli Chicken^{a,f,l} 14,90

Hühnerfleisch, in Ei und Mehl gebacken an einer Soße aus Soja-Soße, Zwiebeln, Paprika und scharfer Chilli-Soße

25. Chicken Lollipop^{a,g} 14,90

Hühner Flügel mariniert in Joghurtsauce mit indischen Gewürzen und frittiert





KOCHS SPEZIALITÄTEN

26.Mirchi Bajji^g **5,90**

(Frittierte Grün Chilli im Kichererbsenmehl)

29.Baby Corn Roast^{a,g} **13,90**

(Gerostet baby mais)

31.Chicken Majestic^{a,c,l} **14,90**

Frittierte hähnchen gekocht nach hyderabadi art..

32.Chicken Ghee Roast^{g,h} **15,90**

Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen und gerostet mit Ghee.

33.Kaju Chicken Pakoda^{a,c,l,h} **14,90**

frittiertes Hähnchenfleisch im Kichererbsenmehl mit gewürzen und Cashewnüssen.

34.Mutton Ghee Roast^{g,h} **17,90**

Lamm mit verschiedenen Gewürzen und gerostet mit Ghee.

35.Tomato Kaju Curry^{a,e,h} **13,90**

Tomaten,cashewnüssen gekocht im tomaten-currysoße und gewürzen.

36.Baingan Masala^{e,h,k} **13,90**

Frittierte Aubergine, gekocht in einer Soße aus Erdnüssen, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

37.Egg Masala Curry^{c,e,h,k} **13,90**

Eier gekocht in einer Soße aus Erdnüssen, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen. .

**38.Gongura Chicken Curry
(mit Knochen)^{g,h}** **16,90**

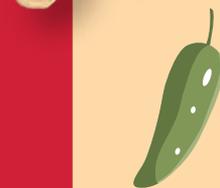
Hühnerfleisch mit traditionell rotem Roselle in Tomaten-Currysoße und Gewürzen.

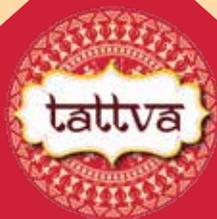
**39.Gongura Mutton Curry
(mit Knochen)^{g,h}** **18,90**

Lammfleisch mit traditionell rotem Roselle in Tomaten-Currysoße und Gewürzen. .

40.Gongura Prawns Curry^{b,g,l} **19,90**

Garnelen mit traditionell rotem Roselle in Tomaten-Currysoße und Gewürzen.





TANDOORI SPEZIALITÄTEN (VEGETARISCHES)

41. Malai Broccoli ^{g,h} 14,90

Brokkoli werden herausgeschöpft und mit Käse, Brokkoli, Rosinen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen gefüllt, dann mit cremiger Marinierung überzogen und im Lehmofen geröstet.

42. Paneer Tikka^g 14,90

Hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer in Joghurt mariniert und gegrillt.

43. Tandoori Gobi^{g,h,l} 14,90

Blumenkohl mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen im Lehmofen gebacken

44. Vegetable Seekh Kebab (Vegan) 14,90

Blumenkohl,bohnen,karotten Hackfleisch wird mit indischen Gewürzen aufgespießt und im Lehmofen gut geröstet.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN (NICHT-VEGETARICHES)

45. Halbes Tandoori-Chicken ^{g,h,l} 15,90

Hühnerkeulen mariniert, gewürzt nach Nord-Indischen Rezepten und im Lehmofen gegrillt.

46. Chicken Tikka^{g,l} 16,90

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Lehmofen gebacken

47. Tangdi kebab^{g,l} 16,90

Hähnchen-Sticks werden in indischen Aromen und Gewürzen gut mariniert und dann im Lehmofen gekocht

48. Murg Malai Tikka^{g,h,l} 16,90

Hühnerbrustfilet mariniert in Käse und Cashewnüssen in Buttercremesoße Lehmofen gegrillt, mit feinen Gewürzen

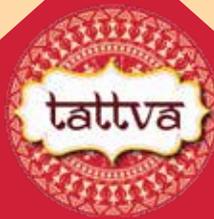
49. Pachimirchi Kodi kebab^{g,h,l}/ Green chilli chicken kebab 16,90

Hühnerbrustfilet mariniert in grüne chilli puree und Cashewnüssen in Buttercremesoße gegrillt, mit feinen Gewürzen Gewürzen

50. Lamb Tikka^{ag,l} 18,90

Zart marinierte Lammfleischstücke, Lehmofen gegrillt





51. Lamb seekh Kebab^{g,h}

18,90

Kebab von gehacktem Lammfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt aus dem Lehmofen.

52. Fish Tikka^{g,h,l}

18,90

Zart marinierte seelachsfilet in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Lehmofen gebacken

53. Tandoori Prawns^{b,g,l,l}

19,90

Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt aus dem Lehmofen.

54. Mix Grill platter^{b,g,h,l,l}

20,90

Grillplatte mit Hähnchen Tikka, Hähnchen Malai Tikka, Lamm & Hähnchen vom Spieß und Hähnchenfleisch aus dem Lehmofen.

SALAT

55. Garten Salat

4,90

Frisches gemischten Salat

56. Roasted Paneer Salad^{g,h}

7,90

Gerösteter Hüttenkäse, Paprika und Salat in einem speziellen Dressing

57. Chicken Salad^{g,h,l}

7,90

Gemischter Salat mit Hühnchen .

58. Tattva Special Chicken Salad^{g,h}

9,90

Hähnchen-Tikka, Paprika und Salat in einem speziellen Dressing .

VEGETARISCHE GERICHTE

59. Dal Tadka^g (Vegan Möglich)

12,90

Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch .

60. Dal Makhani^g

12,90

Reichhaltiges cremiges Gericht aus ganzen schwarzen Linsen mit einer besonderen Mischung von indischen Gewürzen und Zwiebeln, mit Butter verfeinert



tattva

61. Chana Masala^g (Vegan Möglich) **12,90**

Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Cashewnüssen in Masalasoße

62. Bhindi Masala^g (Vegan Möglich) **13,90**

Okra und Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Cashewnüssen in Masalasoße.

63. Kadai Paneer^{g,h} **14,90**

Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chilli

64. Palak Paneer^g **14,90**

Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse

65. Paneer Tikka Masala^{g,h} **14,90**

Gegrillter hausgemachter Indischer Käse in würziger Tomatensoße

66. Paneer Butter Masala^{g,h} **14,90**

Hausgemachter indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Tomatensoße mit milden Gewürzen verfeinert

67. Vegetable Kofta Curry^{g,h} **14,90**

Gemüseknödel werden in Zwiebeltomatensoße gekocht

68. Vegetable Chettinad^g (Vegan Möglich) **13,90**

Verschiedenen Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Kokos in Gewürzen nach Süd-Indischer Chettinad Art-scharf.

69. Vegetable Korma^g (Vegan Möglich) **13,90**

Verschiedenen Gemüse, Tomaten in Cashew Sauce nach Moghlai-Art.

70. Mixed Veg^g (Vegan Möglich) **13,90**

Verschiedene Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chilli.

71. Malai Kofta^g **14,90**

Käsebällchen mit Nüssen in curry-cashewnuss-sahnesoße





tattva

HÄHNCHENGERICHTE

72. Chicken Tikka Masala^{g,h,l} 15,90

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor Ofen gebacken

73. Chicken Korma^{g,h,l} 14,90

Zartes Hühnerfleisch mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos

74. Butter Chicken^{g,h,l} 14,90

Hühnerbrust Stückchen aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer cremigen Soße aus Tomaten, Cashews und milden Gewürzen

75. Kadai Chicken^{h,l} 14,90

Hühnerfleisch in einer scharfen Soße mit frisch gemahlene Gewürzen (Sternanis, Kardamom, Pfeffer und Chili Flocken)

76. Mango Chicken^{g,h,l} 14,90

Hühnerfleisch in einer milden cremigen Mango Curry Soße

77. Chicken Jalfrezi^{h,l} 14,90

Zartes Hühnerfleisch in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln

78. Chicken Vindaloo^{h,l} 14,90

Zartes Hühnerfleisch in Vindaloo-Soße

79. Chicken Kolhapuri^{a,e,k,g} 14,90

Hähnchen mit erdnussbutter und senfkörnern im pikanter soß

80. Chicken Chettinad^{g,h,l} 14,90

Hähnchen mit Ingwer, Knoblauch, Kokos und Gewürzen nach Süd-Indischer Chettinad Art





LAMMGERICHTE

81. Mutton Korma^{g,h,l} 17,90

Zartes Lammfleisch mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos

82. Kadai Mutton^{h,l} 17,90

Lammfleisch in einer scharfen Soße mit frisch gemahlene Gewürzen (Sternanis, Kardamom, Pfeffer und Chili Flocken)

83. Mutton Jalfrezi^{h,l} 17,90

Zartes Lammfleisch in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln

84. Mutton Mango^{g,h,l} 17,90

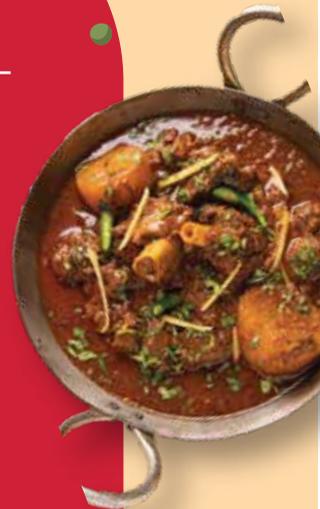
Lammfleisch mit feiner Mangocremesoße.

85. Mutton Vindaloo^{h,l} 17,90

Zartes Lammfleisch in Vindaloo-Soße

86. Mutton Chettinad^{g,h,l} 17,90

Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Kokos und Gewürzen nach Süd-Indischer Chettinad Art



Lorem ipsum



FISCHGERICHTE

87. Fisch Curry^{g,h,d} 15,90

Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander in würziger Currysoße

88. Fisch Masala^{g,h,d} 15,90

Seelachsfilet, Tomaten, Zwiebeln und Masalasaucen

89. Goan Fish curry^{d,h,j,l,l} 16,90

Fischcurry mit einer Soße aus Zwiebeln und Kokosmilch

90. Prawns Masala^{h,l,l} 18,90

Garnelen in feiner Curry Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Cashews und Gewürzen

91. Kadai Prawns^{h,l} 18,90

Garnelen Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Tomaten und rotem Chili.





tattva

BIRYANIS (FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY)

92. Veg Dum Biryani^{g,h} 12,90

Basmati Reis mit marniertem Gemüse und reicher Gewürzmischung

93. Hyderabadi Chicken Dum Biryani^{g,h,l} 14,90

Hühnerfleisch mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen, mit Reis geschichtet und im speziellen Topf

94. Special Chicken Biryani^{g,h,l} 15,90

Hühnerfleisch ohne Knochen mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen

95. Hyderabadi Mutton Dum Biryani^{g,h,l} 18,90 (only on Sunday)

Lammfleisch mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen, mit Reis geschichtet und im speziellen Topf.

96. Hyderabadi Chicken Dum Biryani Family Pack^{g,h,l} (Für 2 Personen) 28,90

Hühnerfleisch mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen, mit Reis geschichtet und im speziellen Topf.

REISSPEZIALITÄT

97. Veg Fried Rice^f (Vegan) 11,90

gebratener Reis mit Karotten, Bohnen und Blumenkohl, dazu Chilisauce

98. Egg Fried Rice^{c,f} 12,90

Gebratener Reis mit Ei

99. Chicken Fried Rice^{c,f,l} 13,90

gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Bohnen und Blumenkohl, dazu Chilisauce.

100. Schezwan Chicken Fried Rice^{c,f,l} 13,90

Würzig gebratener Reis mit Huhn, Ei und Gemüse nach Schezwan-Art

101. Tattva Special Fried Rice^{c,d,f} 15,90

gebratener Reis mit Garnelen, Ei, Hühnerfleisch, dazu Chilisauce

102. Curd Rice^{g,e,k} 10,90

Joghurtreis mit Senfkörnern, Linsen und Curryblättern.





tattva

KINDERGERICHTE

103. Tattva Paneer^{a,g} mit Reis oder Naan 9,90

zartes Haus gemachtes Käse in einer reichhaltigen cremigen Tomatensoße

104. Tattva Chicken^{a,c,l} mit Reis oder Naan 9,90

zartes Hühnerfleisch in einer reichhaltigen cremigen Tomatensoße

INDISCHES BROT

105. Chapati^{a,g} (Vegan) 2,90

Dünnes Fladenbrot in der Pfanne gebacken

106. Tandoori Roti^{a,g}(Vegan) 2,90

Dünnes indisches Fladenbrot aus dem Lehmofen

107. Plain Naan^{a,g} 3,00

Fladenbrot aus Hefeteig aus dem Lehmofen

108. Butter Naan^{a,g} 3,50

Fladenbrot aus Hefeteig aus dem Lehmofen mit Butter bestrichen

109. Garlic Butter Naan^{a,g} 3,90

Fladenbrot aus Hefeteig aus dem Lehmofen mit Knoblauchbutter bestrichen

110. Aloo Parantha^{a,g} 4,50

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel

111. Paneer Kulcha^{a,g} 4,50

Fladenbrot mit indischem Käse gefüllt

112. Kheema Naan^{a,g} 5,50

Naan gefüllt mit Lammhackfleisch





BEILAGEN

- | | |
|---|-------------|
| 113. Lachha pyaz(Vegan) | 2,90 |
| Rohe Zwiebelringe mit Chili, Koriander und Chaat Masala | |
| 114. Mixed Raita⁹ | 3,50 |
| Kalte Joghurt-Soße mit geriebener Gurke, Tomaten und Zwiebeln | |
| 115. Green Salad(Vegan) | 3,50 |
| Rohkostsalat mit Gurken, Karotten, Tomaten und Zwiebeln | |

SÜBSPEISE

- | | |
|--|-------------|
| 116. Gulab Jamoon^{a,g} | 5,90 |
| Bällchen aus Milchpulver in Zuckersirup | |
| 117. Kaddu ka Kheer^{a,g,h} | 5,90 |
| Geriebene Flachenkürbis, milch, zucker,koya, almond und cashewnüss | |
| 118. Mango Creme⁹ | 4,90 |
| Frischen Mangopüree und Sahne | |
| 119. Gajar Halwa⁹ | 5,90 |
| aus Geriebenen Karotten, Milch, Zucker und Nüssen. | |
| 120. Double Ka Meetha⁹ | 5,90 |
| Dessert aus Brot, Milch, Kardamom und Safran | |

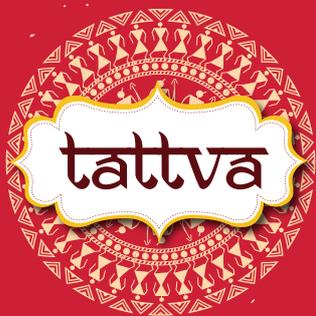
TATTVA SPEZIALITÄTEN GETRÄNKE

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 121. Rose Milk | 4,90 |
|-----------------------|-------------|

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

A = glutenhaltiges Getreide ,B = Krebstiere- und -erzeugnisse,C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine),E = Erdnüsse und -erzeugnisse,F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse,G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose),H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,i = Sellerie und -erzeugnisse,J = Senf- und Senferzeugnisse,k = Sesamsamen und -erzeugnisse,l= Schwefeldioxid und -erzeugnisse,m = Lupinen und daraus hergestellte Produkte,R n= Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte
1. mit Farbstoff 2.koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel,4. Mit Geschmacksverstärker,5.- Geschweefelt 6.geschwärzt,7.gewachst,8.Mit Phosphat 9. Süßungsmittel, 10.Milcheiweiß,11 Chininhaltig,12 taurinhaltig,13.Mit Konservierungsstoffen





Säfte

	0,2l	0,4l
Zitronenmischung	3.9	4.9
Süße Zitrone	3.9	4.9
Salzzitrone	3.9	4.9
Mango Lassi	3.9	4.9
Mango Schorle	3.9	4.9
Mangosaft	3.9	4.9
Süßes Lassi	3.9	4.9
Salz Lassi	3.9	4.9
Banane Lassi	3.9	4.9
Maracujasaft	3.9	4.9
Maracuja Lassi	3.9	4.9
Maracuja Schorle	3.9	4.9
Litschisaft	3.9	4.9
Litschi Schorle	3.9	4.9
Guavensaft	3.9	4.9
Guava Schorle	3.9	4.9
Orangensaft	3.9	4.9
Orange Schorle	3.9	4.9
Ananassaft	3.9	4.9
Ananas Schorle	3.9	4.9
Johannisbeersaft	3.9	4.9
Johannisbeer Schorle	3.9	4.9
Apfelsaft	3.9	4.9
Apfel Schorle	3.9	4.9
Wassermelonen-Lassi	3.9	4.9

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola (Normal/Zero/Light)	2.9	4.9
Fanta	2.9	4.9
Sprite	2.9	4.9
SPEZI	2.9	4.9
Bitter Zitrone	2.9	4.9
Ginger Ale	2.9	4.9

	0,25l	0,4l	0,75l
Mineralwasser	2.9	3.9	4.9
Stilles Wasser	2.9	3.9	4.9
Evian Stilles Wasser			5.9
1,25L			



Warmegetränke

Milchtee	2.9
Ingwertee	2.9
Grüner Tee	2.9
Assam Tee	2.9
Nepal Tee	2.9
Jasmin Tee	2.9
Sport Tee	2.9
Heißes Wasser	1.9

Spritz

Prosecco spritz	6.9
Aperol spritz	6.9



Mojito

	0.4l
Alkohol-Mojito	5.9
Alkoholfreier Mojito	4.9

Weißwein

	0,25l
Weißweinschorle	4.9
Grüner Veltliner	5.9
Lugana	5.9
Chardonnay	5.9
Sauvignon	5.9
Sauvignon Blanc	5.9
Riesling	5.9
Sula Indisch	6.49
PINOT GRIGIO	5.9

Rotwein

Rotwein-Cola	5.9
Rotweinschorle	4.9
Sula Indisch	6.49
Zweigelt	5.9
Cabernet Sauvignon	5.9
Chianti	5.9
Montepulciano	5.9
Nero d'Avola	5.9
Merlot	5.9
Rose	6.9
Hugo	4.9



Beer / Bier

	0,25l	0,33l	0,5l
Weiß Bier	2.9		3.9
Helles	2.9		3.9
Dunkel			3.9
Dunkel weissbier			3.9
Alkoholfrei weissbier			3.9
Alkoholfrei Helles			3.9
Licht weissbier			3.9
Radler			3.9
Pills		3.9	
Kingfischer (Indisch)		3.9	
Cola weissbier			3.9
Russ			3.9
Heineken		3.9	

Schnaps

	2CL
Mango Schnapps	3.5
Sambuka	3.5
Tequila	3.5
Hennessy	4.5
Martini Bianco	3.5
Martini Rosso	4.9
Chivas Regal	3.9
Ramazotti	3.9
Averna	3.9
Bacardi	3.9
Campari	3.9
Gin dry	3.9
Red Label	3.9
Black Label	4.9
Jägermeister	3.5
Jim Beam	3.5
Jack Daniels	3.5
Sandeman Sherry	4.5
Old Monk	4.5





tattva indisches restaurant

• ELEMENT OF TASTE WITH PURITY •

OUR SERVICES:

TEAM MEETINGS

BIRTHDAY PARTYS

CATERING UPTO 1000PAX



tattva indisches restaurant

• ELEMENT OF TASTE WITH PURITY •



tattva

☎ 01630005555