

## Vorspeisen

<b>Schrimps Cocktail</b> (B,C)	8,50
<b>Tomaten Mozzarella</b> (A,G) mariniert mit Balsamico & Gebäck	8,50
<b>Sabji-Pakoda</b> (A,G) gebackenes Gemüse-Allerlei im Kichererbsenmehlteig	6,50
<b>Pappadam-Linsenchips</b> mit Dip (G)	4,50

## Salate

<b>Blattsalat</b> mit Thunfisch & Knoblauchbrot (A,D,G)	9,80
<b>Blattsalat</b> mit Schafskäse & Knoblauchbrot (A,G)	9,80
<b>Blattsalat</b> mit Hühnerbruststreifen & Knoblauchbrot (A)	10,80
<b>Gemischter Salat</b> (G)	4,50

## Suppen

<b>Frittatensuppe</b> (A,C,G)	3,80
<b>Peruanische Knoblauchsuppe</b> (A,G)	4,50
<b>Tomatencremesuppe</b> (A,G)	4,50
<b>Indische Linsensuppe</b> (H,L,G)	4,50

## *Indische Spezialitäten*

**Chicken Curry** 12,80  
mit Basmati Reis (G,L)

**Murgh Makhni** 13,80  
Joghurtmarinierte, gegrillte  
Hühnerstücke in Tomatenrahmensauce  
mit Basmati Reis (G,L)

**Chicken Dahiwala** 13,80  
Hühnerstücke in Joghurt-Currysauce  
mit Basmati Reis (G)

**Karahi Murgh** 13,80  
scharf gewürztes Hühnercurry mit Basmati  
Reis (G,L)

**Lamm Masala** 15,80  
Lammragout indischer Art mit  
Basmati Reis (L)

**Achari Gosht** 16,80  
mit Basmati Reis  
Lammragout scharf gewürzt (G,L)

**Bengalisches Fischcurry (Zander)** 15,80  
mit Basmati Reis (D)

<b>Madras Jheenga Curry</b> (B,G,H) Garnelen in Kokosnusscurry mit Basmati Reis	17,80
<b>Dal Maharani</b> (H,L,G) indisches Linsenragout mit roten Bohnen & Basmati Reis	10,80
<b>Kichererbsencurry</b> (H) & Basmati Reis	9,80
<b>Palak Paneer</b> (A,G) cremiger Spinat mit Topfenkäse & Basmati Reis	12,80
<b>Paneer Makhni</b> (A,G) hausgemachter Frischkäse in Tomatenrahmsauce & Basmati Reis	12,80
<b>Fladenbrot</b> (A)	3,50

## *Regionale Küche*

<b>Wiener Schnitzel von der Pute</b> mit Pommes Frites (A,C,G,L)	11,80
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Pommes Frites (A,C,G,L)	12,80
<b>Knoblauch Steak vom Schwein</b> mit Pommes und Salatgarnitur (A,G,L)	12,80
<b>Fuschler Grillteller</b> gegrillte Fleischvariationen, Pommes Frites, Salatgarnitur (A,G,L)	15,80
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und Brokkoli (A,G,L)	21,80
<b>Rumpsteak „Maitre d' Hotel“</b> Kräuterbutter, Kartoffelrösti und gem. Salat (A,G,L)	19,80
<b>Spaghetti Bolognese (A,L)</b>	9,80

## *Fishgerichte*

**Dorschfilet** (A,C,D) 9,80  
gebacken, mit Petersilienkartoffeln

**Gebratenes Zanderfilet** 16,80  
mit Petersilienkartoffeln,(knob.  
Kräuterbutter) & Brokkoli (A,D,G,L)

## *Für unsere kleinen Gäste*

**Kinderwiener „Max und Moritz“** 7,50  
mit Pommes Frites (A,C,L)

**Fischstäbchen „Popeye“** 6,50  
mit Pommes Frites (A,C,L)

**Kinder Spaghetti Bolognese** (A,L) 6,50

**Chicken Nuggets** 6,50  
mit Pommes Frites (A,C)

## *Pizzen*

<b>Pizza Margharita</b> mit Tomaten & Oregano (A,G)	8,00
<b>Pizza Diavolo (scharf)</b> mit Tomaten, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch (A,G,L)	10,50
<b>Pizza Raffaello</b> mit Schinken, Champignons (A,G,L)	10,50
<b>Pizza Frutti Di Mare</b> mit verschiedenen Meeresfrüchten, Knoblauch, Thunfisch, Paprika, Tomaten, Oliven (A,B,G,R)	11,50
<b>Pizza Al Tonno</b> mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Oregano (A,D,G)	10,50
<b>Pizza Verdura</b> mit Gemüse, Tomaten, Oregano (A,G,H)	10,50
<b>Pizza Hawaii</b> mit Schinken, Ananas, Mais (A,G,L,P)	10,50

<b>Pizza Mexicano</b>	10,50
mit Salami, Mais, Pfefferoni (A,G,L,P)	
<b>Pizza Capricciosa</b>	10,50
mit Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven (A,G,L)	
<b>Pizza Calzone</b>	10,50
mit Schinken, Champignons, Ei (A,C,G,L)	
<b>Pizza Quattro Formaggio</b>	10,50
mit vier versch. Käsesorten (A,G)	
<b>Pizza Sizilliana</b>	10,50
mit Sardellen, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch (A,D,G)	
<b>Pizza Spinaci</b>	10,50
mit Schafskäse, Spinat, Knoblauch (A,D,G)	
<b>Pizza Salami oder Schinken</b> (A,G,L)	9,00
<b>Bauernpizza</b>	11,50
mit Speck, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch (A,G,L)	

## *Dessert*

<b>Eispalatschinken</b> (A,C,G)	6,80
<b>2 Stück Marillenpalatschinken</b> (A,C,G)	6,80
<b>Mohr im Hemd</b> (A,C,G,H)	5,80
<b>Coupe Dänemark</b> (G,H)	5,80
<b>Coupe Mango</b> (G,H,F)	5,80
<b>Gulab Jamun</b>	4,80
gebackene Topfenbällchen in Zuckersirup (indisches Dessert) (A,G,H,P)	
<b>Eiskaffee</b> (G,C,F)	5,80
<b>Gemischtes Eis mit Schlag</b> (G,C,F)	5,80

## **ALLERGEN**

A – Glutenhaltiges Getreide  
 B – Krebstiere  
 C – Ei  
 D – Fisch  
 E – Erdnuss  
 F – Soja  
 G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte  
 L – Sellerie  
 M – Senf  
 N – Sesam  
 O – Sulfite  
 P – Lupinen  
 R – Weichtiere

# GETRÄNKEKARTE

## *Biere (A)*

Bier vom Fass	0,50 l	3,90
Bier vom Fass	0,30 l	3,20
Bier vom Fass	0,20 l	2,20
Weißbier hell oder dunkel	0,50 l	4,20
Weißbier (klein)	0,30 l	3,50
Radler	0,50 l	3,90
Radler (klein)	0,30 l	3,20
Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,50
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,90

## *Offene Weine (O)*

Gespritzter Rot oder Weiss	1/4 l	2,90
Grüner Veltliner	1/8 l	2,70
Zweigelt	1/8 l	2,70
Lambrusco Rot oder Weiss	1/8 l	3,50
Chianti	1/8 l	3,50
Merlot	1/8 l	3,50
Riesling	1/8 l	3,50
Chardonnay	1/8 l	3,50
Flasche Wein	0,70 l	19,80
Schnapssorten auf Anfrage	2 cl	2,50

## *Alkoholfreie Getränke (0)*

Mineralwasser	0,30 l	2,60	
Mineralwasser	0,75 l	5,20	
Hollunder Soda	0,50 l	3,20	
Coca Cola / Fanta / Spezi / Eistee/Sprite/Almdudler	0,30 l	2,90	
Coca Cola / Fanta / Spezi / Eistee/Sprite/Almdudler	0,50 l	3,90	
Bitter Lemon	0,20 l	2,90	
Tonic Water	0,20 l	2,90	
Apfel / Orange / Johannisbeere / Mango gespritzt mit Sodawasser	0,50 l	3,90	0,30 l 3,20
Apfel / Orange / Johannisbeere / Mango mit Leitungswasser	0,50 l	3,20	0,30 l 2,50
Apfel / Orange / Johannisbeere / Mango pur	0,50 l	4,20	0,30 l 2,90
Leitungswasser	0,50 l	1,00	
Soda mit Zitronensaft	0,30 l	2,00	
Soda mit Zitronensaft	0,50 l	2,90	
Mango Lassi (G)	0,30 l	3,90	

## *Warme Getränke*

Cappuccino (G)	2,90
Verlängerter	2,60
Espresso klein	2,30
Espresso groß	3,50
Latte Macchiato (G)	3,50
verschiedene Tees	2,40