

Herzlich Willkommen im

***„Restaurant Radha“***

Unser Ziel ist es, Ihnen Stunden des Genießens  
und der Entspannung zu bereiten.

Wir bemühen uns, für Sie eine große Auswahl an Spezialitäten der  
indischen Küche bereitzuhalten.

**Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“**

Ihre Familie Singh

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 – 14:00 Uhr

und 17:30 – 22:00 Uhr

Samstag 17:30 – 22:00 Uhr

Friedenstraße 21

85521 Dachau

Telefon 08131 / 339353

# Menüs für 2 Personen

## Menü 1 **Vegetarisches Menü** 35,00 €

### **Dal Shorba**

(indische Linsensuppe)

### **Navrattan Korma (g, h)**

(eine Mischung frischer Gartengemüse in Mandel- Sahne-Sauce)

### **Karahi Paneer (g)**

(hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce)

### **Gulab Jamun<sup>4</sup> (g)**

(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis)

## Menü 2 **Punjabi Menü** 42,00 €

### **Gemischte Vorspeisen (g)**

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

### **Chicken Mango (g, h)**

(zartes Hühnerfleisch in frischer Mango- Cashew-Sauce)

### **Chicken Jalfrezi oder Lamm Jalfrezi**

(gebratenes Hühnerfleisch oder Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten - **pikant**)

### **Mango-Creme (g)**

## Menü 3 **Tandori Khazana** 46,00 €

### **Gemischte Vorspeisen (g)**

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

### **Radha - Grillplatte (g)**

(Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Naan)

### **Chicken Tikka Masala (g, h)**

(zarte, marinierte und gerillte Hühnerbrusfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce)

### **Mango-Creme (g)**

## Unser Chefkoch empfiehlt

799	<b>Bhindi Gosht</b> (Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten)	13,90 €
823	<b>Mango Sabzi (g,h)</b> (frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce)	12,50 €
824	<b>Chicken Bartha</b> (Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen)	13,90 €
825	<b>Bengan Gosht</b> (Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce)	13,90 €
827	<b>Chicken Mango (g, h)</b> (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce)	13,90 €
828	<b>Murgh Tikka Jalfrezi (g)</b> (Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse - <b>pikant</b> )	13,90 €
829	<b>Jheenga Jalfrezi</b> (Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse - <b>pikant</b> )	16,90 €
830	<b>Jheenga Vindaloo</b> (Garnelen mit Kartoffeln und frischen Peperoni - <b>scharf</b> )	16,90 €
831	<b>Jheenga Tandoori</b> (Garnelen aus dem Tandoori mit Kartoffeln)	18,90 €
832	<b>Fisch Chili</b> (Fischfilet in süß-sauer-scharfer Sauce - <b>scharf</b> )	14,90 €

## Thalis / gemischte Platten

43	<b>Punjab Thali vegetarisch (a, g, h)</b> (drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Chapati, Reis und Salat)	14,90 €
443	<b>Punjab Thali - für zwei Personen (a, g, h)</b> (sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Chapati, Reis und Salat)	29,00 €
44	<b>Radha Thali (a, g, h)</b> (zwei Fleisch - Curries, ein Gemüsegericht, Chapati, Reis und Salat)	16,90 €
444	<b>Radha Thali - für zwei Personen (a, g, h)</b> (drei Fleisch-Curries, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Chapati, Reis und Salat)	32,00 €
445	<b>Fisch Thali (a, b, g, h)</b> (Fischcurry, Scampi, Gemüse, Chapati und Reis)	16,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

## Shorba / Suppen

1	<b>Dal Shorba</b> (kräftige Indische Linsensuppe)	3,90 €
2	<b>Malkatani-Shorba</b> ( <b>Scharfe</b> Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch)	4,50 €
3	<b>Murgh Shorba (g)</b> (Hühnercremesuppe)	4,00 €
4	<b>Sabzi-Shorba (g)</b> (Gemüsecremesuppe)	4,00 €
5	<b>Tomater-Shorba (g, l)</b> (Indische Tomatensuppe, <b>pikant</b> gewürzt)	4,20 €
608	<b>Lasan Shorba</b> (Knoblauchsuppe mit Ingwer)	4,50 €

## Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	<b>Vegetable Pakoras (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse)	5,50 €
7	<b>Murgh Pakoras (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke)	5,90 €
8	<b>Paneer Pakoras (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse)	5,90 €
9	<b>Bengan Pakoras (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackene Auberginen)	4,90 €
10	<b>Vegetable Samosa (g)</b> (2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt)	5,50 €
11	<b>Onion Bhaji (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen)	4,90 €
14	<b>Mushroom Pakoras (g)</b> (in Kichererbsenmehl gebackene Champignons)	4,90 €
15	<b>Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (g)</b> (Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengan-Pakoras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)	11,90 €

## Salate und Joghurt

16	<b>Channa Chat (g)</b> (Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	5,50 €
17	<b>Murg Chat (g)</b> (Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	5,90 €
19	<b>Gemischter Salat (g)</b> (Salate der Saison)	3,90 €
20	<b>‚Radha‘ Salat (g)</b> (gemischter Salat mit Hähnchenstreifen)	5,90 €
21	<b>Raita (g)</b> (Joghurt mit Gurken, fein gewürzt)	3,90 €
22	<b>Alu Raita (g)</b> (Joghurt mit Kartoffeln und Zwiebeln, fein gewürzt)	3,90 €

## Indisches Brot

23	<b>Chapati (a, g)</b> (indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl)	2,00 €
24	<b>Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig)	2,50 €
224	<b>Butter Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter)	3,00 €
25	<b>Lasan Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch)	3,00 €
225	<b>Adrak Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer)	3,00 €
801	<b>Chili Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili)	3,00 €
26	<b>Pappadams</b> (Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln)	2,50 €
27	<b>Alu Parantha (a, g)</b> (Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung)	3,50 €
271	<b>Gobi Prantha (a, g)</b> (Fladenbrot mit Blumenkohl)	3,50 €
28	<b>Paneer Naan (a, g)</b> (Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,50 €
29	<b>Piswari Naan (a, g, l)</b> (Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken)	3,90 €

## Extra Beilagen

30	<b>Basmati Reis</b>	2,90 €
31	<b>Pilao Reis</b> (gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln)	3,50 €
331	<b>Bombay-Potatoes</b> (Kartoffeln mit Curry und Kümmel)	3,90 €

## Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

33	<b>Karahi Paneer (g)</b> (hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in heißer Karahi serviert)	12,90 €
34	<b>Malai Koftas (g, h)</b> (Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Mandeln und Kokosflocken)	12,90 €
36	<b>Navrattan Korma (g, h)</b> (eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen, Rosinen in Sahnesauce)	12,90 €
37	<b>Channa Masala</b> (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	10,90 €
38	<b>Palak Paneer (g)</b> (hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten)	12,50 €
39	<b>Vegetable Jalfrezi (g)</b> (gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse - <b>pikant</b> )	12,50 €
41	<b>Paneer Pasanda (g, h, l)</b> (hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten in einer Sahne-Sauce)	12,50 €
821	<b>Vegetable Tandoori (g)</b> (mariniertes Gemüse und hausgemachter Käse am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen)	13,50 €
878	<b>Bengan Masala</b> (Auberginen in Masala Sauce)	11,90 €
875	<b>Paneer Korma</b> (Frischkäse in Mandel-Sahne-Sauce)	12,90 €
437	<b>Channa Paneer</b> (Kichererbsen mit indischem Frischkäse)	11,90 €
876	<b>Chili Paneer</b> (Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Chili-Soße)	12,90 €
442	<b>Paneer Butter Masala</b> (Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce)	12,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

## Vegane Spezialitäten / Gartengemüse

<b>32</b>	<b>Karahi Mushrooms</b> (Champignons mit Ingwer und feinen Gewürzen, in heißer Karahi serviert)	<b>11,90 €</b>
<b>826</b>	<b>Bhindi Masala</b> (frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer)	<b>12,90 €</b>
<b>872</b>	<b>Dal Palak</b> (gelbe Linsen mit Ingwer, Tomaten, Garam Masala und Spinat)	<b>11,90 €</b>
<b>873</b>	<b>Bengan Ka Bharta</b> (im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten)	<b>12,90 €</b>
<b>874</b>	<b>Mushroom Chili</b> (Champignons in süß-sauer-scharf Sauce)	<b>12,90 €</b>
<b>878</b>	<b>Bengan Masala</b> (Auberginen in Masala Sauce)	<b>11,90 €</b>
<b>893</b>	<b>Mixed Vegetables</b> (Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse)	<b>11,90 €</b>
<b>894</b>	<b>Channa Masala</b> (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	<b>11,90 €</b>
<b>895</b>	<b>Ghar ki Dal (g)</b> (Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch)	<b>11,90 €</b>
<b>897</b>	<b>Alu Palak</b> (Spinat mit Kartoffeln)	<b>10190 €</b>
<b>899</b>	<b>Alu Gobi Masala</b> (Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer)	<b>11,90 €</b>

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

## **Tandoori Spezialitäten**

### **Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen**

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.*

<b>47</b>	<b>Tandoori Chicken (g)</b> (Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Reis)	<b>12,90 €</b>
<b>48</b>	<b>Chicken Tikka (g)</b> (Hühnerbrustfilet, nach 24 - stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Reis)	<b>13,90 €</b>
<b>50</b>	<b>Radha - Grillplatte (g)</b> (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Reis)	<b>16,50 €</b>
<b>51</b>	<b>Radha - Grillplatte für zwei Personen (g)</b> (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Reis)	<b>32,00 €</b>
<b>52</b>	<b>Hariyali Malai Kabab (g)</b> (Hühnerbrustfilet, mariniert mit Spinat, Minze und frischem Koriander, mit Reis)	<b>13,90 €</b>

### **Huhn / Chicken / Murgh**

<b>553</b>	<b>Chicken Curry</b> (Hühnerfleisch in einer feinen Currysauce)	<b>12,90 €</b>
<b>53</b>	<b>Chicken Tikka Masala (g, h)</b> (gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce)	<b>13,90 €</b>
<b>54</b>	<b>Chili Chicken</b> (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse - <b>scharf</b> . Eine besondere Empfehlung)	<b>12,90 €</b>
<b>55</b>	<b>Chicken Jalfrezi</b> (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander - <b>pikant</b> )	<b>12,90 €</b>
<b>56</b>	<b>Palak Murgh</b> (zartes Hühnerfleisch, eingelegt in Rahmspinat mit indischen Gewürzen)	<b>12,90 €</b>
<b>57</b>	<b>Murgh Vindaloo</b> (Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - <b>sehr scharf</b> )	<b>12,90 €</b>
<b>58</b>	<b>Butter Chicken (g, h)</b> (Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce)	<b>13,90 €</b>
<b>59</b>	<b>Chicken Botti Masala</b> (gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala - <b>pikant</b> )	<b>13,90 €</b>
<b>60</b>	<b>Chicken Korma (g, h)</b> (Hühnerbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce)	<b>13,90 €</b>
<b>61</b>	<b>Chicken Badam Pasanda (g, h)</b> (zartes Hühnerbrustfilet in einer Nuss-Sahne-Sauce mit Kokosflocken)	<b>13,90 €</b>
<b>62</b>	<b>Punjabi Chicken</b> (Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln, in einer Knoblauch-Ingwersauce, kräftig gewürzt)	<b>13,50 €</b>
<b>462</b>	<b>Chicken Sabji</b> (Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse)	<b>13,50 €</b>
<b>463</b>	<b>Karahi Murgh (g)</b> (Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in einer heißen Pfanne serviert)	<b>13,90 €</b>

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## Lamm Spezialitäten

63	<b>Lamm Karahi</b> (Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi serviert)	14,90 €
64	<b>Lamm Korma (g, h)</b> (Lammfleischstücke in Mandel-Sahne-Sauce)	14,90 €
65	<b>Palak Lamm</b> (zartes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer garniert)	13,90 €
66	<b>Bhuna Lamm</b> (Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce)	14,50 €
466	<b>Mango Lamm (g, h)</b> (Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen)	14,90 €
67	<b>Lamm Vindaloo</b> (Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - <b>sehr scharf</b> )	13,90 €
467	<b>Lamm Curry</b> (Lammfleisch in einer würzigen Currysauce)	14,90 €
932	<b>Lamm Jalfrezi</b> (Lammfleisch frischem Gemüse)	13,90 €

## Beef Spezialitäten

68	<b>Beef Curry</b> (Zartes Rindfleisch in einer kräftigen Sauce - <b>scharf</b> )	13,90 €
69	<b>Beef Vindaloo</b> (Rindfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - <b>sehr scharf</b> )	13,90 €
70	<b>Beef Palak</b> (zartes Rindfleisch in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	13,90 €
71	<b>Beef Bhuna</b> (Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer Curry Sauce)	13,90 €
471	<b>Beef Masala (g, h)</b> (Zartes Rindfleisch in Masala Sauce)	14,90 €
941	<b>Beef Mango</b> (Rindfleisch mit frischer Mango)	14,90 €

## Meeresfrüchte Spezialitäten

72	<b>Jheenga Masala (b, g, h)</b> (Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce)	16,90 €
73	<b>Jheenga Curry (b, l)</b> (Garnelen in Curry Sauce)	14,90 €
74	<b>Jheenga Palak (b)</b> (Garnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	14,90 €
75	<b>Fisch Punjabi (b)</b> (Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Currysauce)	14,90 €
475	<b>Fisch Mango (b, g, h)</b> (Fischfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sahne-Sauce)	14,90 €
474	<b>Jheenga Mango (b, g, h)</b> (Garnelen in Mango-Sauce)	16,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

## Enten Spezialitäten

476	<b>Batakh Palak</b> (Zartes Entenbrustfilet in Rahmspinat und Reis)	14,90 €
478	<b>Batakh Jalfrezi</b> (Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander, mit Reis - <b>pikant</b> )	14,90 €
479	<b>Batakh Masala (g, h)</b> (Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne -Sauce mit Reis)	14,90 €
480	<b>Batakh Vindaloo</b> (Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce mit Reis - <b>scharf</b> )	14,90 €
481	<b>Mango Batakh (g, h)</b> (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ingwer, Peperoni in Mango-Sauce mit Reis)	15,90 €

## Biryanis / Reisgericht

*Biryani ist ein, in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit einer pikanten Sauce serviert wird.*

76	<b>Lamm Biryani (h)</b> (Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	14,90 €
77	<b>Murgh Biryani (h)</b> (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	13,90 €
78	<b>Jheenga Biryani (b, h)</b> (Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	16,90 €
79	<b>Radha Biryani (b, g, h, i)</b> (Reis mit Rindfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen)	16,90 €
80	<b>Vegetable Biryani (l)</b> (Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen fein gewürzt)	12,50 €

## Nachspeisen / Desserts

81	<b>FrISChe Mango</b> mit Vanilleeis (g)	5,00 €
82	<b>Mango Creme</b> (frISChe Mango Sahne mit Eis) (g)	4,50 €
83	<b>Gulab Jamun<sup>1</sup></b> (g) (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)	3,50 €
84	<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> (g)	3,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe

## Aperitif

<b>87</b>	<b>Radha Cocktail</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>89</b>	<b>Glas Prosecco</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>91</b>	<b>Indian Sun<sup>1</sup></b> (Sekt mit Mangosaft)	<b>0,1 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>92</b>	<b>Campari<sup>1</sup></b> (Soda oder Orangensaft)	<b>0,2 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>94</b>	<b>Martini</b> (Bianco, Dry oder Rosso)	<b>5 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>95</b>	<b>Sherry</b> (Medium oder Dry)	<b>5 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>97</b>	<b>Portwein</b>	<b>5 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>997</b>	<b>Aperol Spriz</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>98</b>	<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>88</b>	<b>Tafelwasser groß</b>	<b>0,4 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>107</b>	<b>Stilles Wasser, Aqua Panna, Flasche</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>90</b>	<b>Flasche Wasser, San Pelegrino, Aqua Panna</b>	<b>0,7 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>99</b>	<b>Coca Cola<sup>1/3</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>999</b>	<b>Coca Cola<sup>1/3</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>100</b>	<b>Fanta<sup>1</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>101</b>	<b>Spezi<sup>1/3</sup> (Cola Mix)</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>102</b>	<b>Apfelsaft oder Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>104</b>	<b>Mangosaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>105</b>	<b>Apfelschorle oder Orangenschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>123</b>	<b>Apfelschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>103</b>	<b>Johannisbeersaftschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>124</b>	<b>Mangosaftschorle<sup>1</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>93</b>	<b>Guavensaftschorle<sup>1</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>125</b>	<b>Maracujasaftschorle<sup>1</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>96</b>	<b>Lycheesaftschorle/ Granatapfelschorle<sup>1</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>106</b>	<b>Bitter Lemon<sup>2</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>

## Indische Getränke

<b>108</b>	<b>Lassi (süß oder sauer)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>109</b>	<b>Mango Lassi</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>110</b>	<b>Maracuja Lassi</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>111</b>	<b>Granatapfel Lassi</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>

## Heiße Getränke

<b>112</b>	<b>Chai (indischer Gewürztee)</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,50 €</b>
<b>118</b>	<b>Kaffee / Espresso</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,90 €</b>
<b>120</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,90 €</b>
<b>121</b>	<b>Tee (Schwarz, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille)</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,50 €</b>
<b>122</b>	<b>Grüner oder Jasmin Tee</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,50 €</b>
<b>207</b>	<b>Kashmiri Tee</b> (ein sehr wohlriechender Tee nach einem Rezept aus Kaschmir am Fuße des Himalaya)	<b>Tasse</b>	<b>2,50 €</b>
<b>208</b>	<b>Espresso doppelt</b>	<b>Tasse</b>	<b>3,50 €</b>

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe

## Biere

113	Helles Vollbier	0,5 l	3,50 €
119	Helles Vollbier	0,25 l	2,50 €
114	Pils (Becks)	0,33 l	3,50 €
115	Hefeweißbier (hell, dunkel, leicht oder alkoholfrei)	0,5 l	3,70 €
116	Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50 €
117	Radler	0,5 l	3,50 €
700	Indisches Bier	0,33 l	3,50 €

## Rum und Cognac

147	Indischer Rum (Old Monk), 42,8%	2 cl	3,90 €
148	Remy Martin V.S.O.P, 40%	2 cl	4,50 €
172	Calvados	2 cl	3,50 €
149	Johnny Walker 'Red Label', 40%	4 cl	5,50 €
150	Chivas Regal, Black Label, dimple, 40%	4 cl	6,50 €

## Sekt und Champagner

151	Prosecco	0,75 l	16,50 €
152	Fürst von Metternich	0,75 l	26,90 €
153	Fürst von Metternich, Piccolo	0,2 l	6,50 €
154	Französischer Champagner	0,75 l	54,00 €

## Spirituosen

155	Obstler	2 cl	3,50 €
156	Grappa Chardonnay	2 cl	3,50 €
157	Gordons Dry Gin	2 cl	3,50 €
158	Bacardi Rum mit Cola	0,2 l	5,50 €
159	Williams Birne	2 cl	3,00 €
160	Bailey's Irish Cream	2 cl	3,90 €
161	Fernet Branca / Ramazotti	2 cl	3,50 €
163	Wodka mit Orangensaft	0,2 l	5,50 €
164	Averna	2 cl	3,50 €
165	Mangoschnaps	2 cl	3,50 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe

## Weißweine

	0,2l	0,75l
<b>166 Indischer Weißwein</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,90 €</b>
- trocken, fruchtig		
<b>402 Chardonnay – Kalifornien</b>	<b>4,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
- trocken, angenehme Aromen von Pfirsich und Aprikose		
<b>403 Pinot Grigio – Italien</b>	<b>4,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
- trocken, feinwürzig und charmant		
<b>130 Grüner Veltliner – Österreich</b>	<b>4,50 €</b>	
- trocken, frisch, aromatisch		
<b>Weißweinschorle, süß oder sauer</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,50 €</b>

## Roseweine

	0,2l	0,75l
<b>410 Tampranillo - Spanien</b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
- trocken, fruchtige Nase, harmonisch, kräftig		
<b>411 Zinfandel Rose – Kalifornien</b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,59 €</b>
- halbtrocken, fruchtig und frisch		

## Rotweine

	0,2l	0,75l
<b>169 Indischer Rotwein</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,90 €</b>
- trocken		
<b>420 Shiraz / Cabernet Sauvignon - Australien</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,90 €</b>
- trocken, würzig und weich		
<b>421 Montepulciano d’AbruzzoDOC – Italien</b>	<b>5,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
- trocken, mittelkräftig, fein		
<b>423 Zinfandel - Kalifornien</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
- trocken, intensive Frucht, tiefgründig		
<b>424 Tampranillo - Spanien</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
- kirschrote Farbe, Aromen von roten Früchten		
<b>135 Merlot - Italien</b>	<b>4,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
- trocken, klar, frisch und fruchtig		
<b>134 Zweigelt Blau – Österreich</b>	<b>4,50 €</b>	
- Qualitätswein, trocken, dunkle rubinrote Farbe		
<b>Rotweinschorle, süß oder sauer</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,50 €</b>

# Hauptallergene im Überblick

- a**    **Gluten haltiges Getreide**  
z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Gries, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
- b**    **Krebstiere**  
z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Shrimps-Paste, asiatische Würzpasten
- c**    **Eier**  
z.B. Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, E322 = Lecithin (Ei), E1105 = Lysozym (Ei)
- d**    **Fisch**  
z.B. Alle Fischarten, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovis Paste
- e**    **Erdnüsse**  
z.B. Alle Erdnussorten, Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
- f**    **Soja**  
z.B. Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E322 = Lecithin (Soja), E426 Sojabohnen-Polyose, Yuba
- g**    **Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)**  
z.B. Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne
- h**    **Schalenfrüchte**  
z.B. gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle
- i**    **Sellerie**  
z.B. Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen) Selleriesalz
- j**    **Senf**  
z.B. Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- k**    **Sesam**  
z.B. Sesamsamen, Sesammehl, Sesamsprossen, Sesampaste(Tahin) Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- l**    **Schwefeldioxid und Sulfide**  
z.B. mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Tomatenpürre, Kartoffelprodukte, Wein
- m**    **Lupinen**  
z.B. Lupinienmehl, Lupinienprotein, Lupinienkonzentrat, Lupiniensolat
- n**    **Weichtiere**  
z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muscheln, Austern, Austernsauce