



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen – Namasté

Wir möchten Sie in unserem Restaurant Taj Mahal herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Groß-Moguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant Taj Mahal benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden.

An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu Currys, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen Curry. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort "kari" (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer Soße zubereitet werden, manchmal aber auch für das bei uns bekannte Currygewürz.

Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt, immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit



APERITIFS

301	House Aperitif ¹	0,1l	4,90 €
302	Glas Prosecco ¹	0,1l	4,50 €
303	Prosecco Spritz - Aperol/Hugo/Limette/Erdbeere/Maracuja/Mango/Limes/Rosé ¹	0,25l	7,90 €
304	Campari - Soda/Orange ¹	5 cl	6,90 €
305	Martini - Bianco/Dry/Rosso	5 cl	5,50 €
306	Sherry Sandeman - Medium/Dry	5 cl	5,50 €
321	Gin Tonic ¹¹	5 cl	8,90 €
322	Wodka Lemon	5 cl	8,90 €
323	Baccardi Cola ^{1,9}	5 cl	8,90 €
324	Whisky Cola ^{1,9}	5 cl	7,90 €

WHISKYS

331	Johnny Walker Black Label ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
332	Chivas Regal ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
333	Dimple ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
334	Jack Daniels ^{43,0 %}	4 cl	8,50 €



BESONDERE EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS

- B 1 Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry ^{gb}** 6,90 €
indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry – Indian lobster soup with sherry
- B 2 Hara Kabab** 5,90 €
gehackter Spinat, Kartoffeln, Kichererbsenmehl mit kräftiger Gewürzmischung, gebacken – chopped spinach, potatoes, chickpeas flour with hearty spices, baked
- B 3 Chili Jheenga Dry ^{ba1}** 14,90 €
nordindische Spezialität, Garnelen, kleines Nan, scharf – North-Indian speciality, prawns, small Nan, hot
- B 4 Tandoori-Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen** 14,50 €
verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen – various meat delicacies out of the Tandoor clay-oven, marinated in yogurt, saffron and fine spices
- B 5 Matar Paneer ^g** 14,90 €
hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, leicht scharf – homemade cheese with green peas, spicy
- B 6 Chicken Cocos** 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch, Kokosraspeln, mild – filet of chicken, coconut milk, desiccated coconut
- B 7 Chicken Hyderabadi** 15,90 €
zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischer Minze und Spinat, in einer mild-würzigen Soße mit gehacktem Hühnerfleisch – tender grilled chicken breast filet, fresh mint, spinach, in a spicy mild sauce with minced chicken
- B 8 Kima Matar** 16,90 €
gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen, scharf – chopped lamb with green peas, hot
- B 9 Taj Mahal Teller ^{a1}** 17,90 €
gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, mit Reis – mild fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice, mild
- B 10 Chicken Kali Mirchi Kabab ^g** 15,50 €
zarte marinierte Hühnerfleischstückchen, frisches Gemüse, würzige Soßen, Reis, mit Pfeffer mariniert – tender marinated chicken, fresh vegetables, spicy sauces, rice, marinated with pepper
- B 11 Achari Lamb Tikka ^{ga1}** 18,90 €
zartes, mariniertes Lammfilet, frisches Gemüse, würzige Soßen, Reis, sehr pikant – tender marinated lamb filet, fresh vegetables, spicy sauces, rice
- B 12 Duck Tandoori ^{ga1}** 18,90 €
zartes mariniertes Entenbrustfilet (mit Haut) im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, frisches Gemüse, würzige Soßen, Reis – tender duck breast filet (with skin) grilled in Tandoor clay oven, fresh vegetables, spicy sauces, rice
- B 13 Pashawari Nan ^{a1}** 6,50 €
Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten – raised bread filled with delicious dried fruit
- B 14 Chili Paneer Lachsen Kulcha ^{ga1}** 6,50 €
Hefeteigbrot mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch – raised bread filled with green chili, homemade cheese and garlic
- B 15 TAJ MAHAL Überraschungsmenü für 2 Personen ^{a1}** 59,90 €
5-Gänge: House Aperitif, 2 verschiedene Vorspeisen, 3 verschiedene Gerichte, Soßen und Mixed-Grill-Tandoori-Platte, Reis, Nan-Brot, Salat, Raita, Dessert, Digestif oder Kaffee – house aperitif, 2 different starters, 3 different dishes, fine sauces, mixed grill Tandoori-plate, rice, Nan, salad, raita, dessert, digestif or coffee



SPEZIALITÄTEN AUS KASHMIR

- 716 Mutton Kashmiri** ^{g1} **18,90 €**
Zartes mariniertes Lammfleisch mit aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln und Ingwer nach Kashmiri-Masala-Art zubereitet – Tender marinated lamb from the charcoal-clay oven with fresh yoghurt, peppers, onions, ginger to Kashmiri-Masala-style preparation
- 717 Murgh Kesri** ^{g1h} **16,50 €**
Hähnchenfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran und Mandel-Sahnesoße – Chicken filet from the charcoal clay oven, marinated in yoghurt, saffron, almond cream sauce
- 718 Kesri Seeteufel** ^{dg} **22,90 €**
frischer Seeteufel mit ausgewählten Gewürzen in Safran-Sahnesauce mit Spezial Safran-Paoloreis unseres Chefkochs – fresh monkfish with selected spices in saffron cream sauce with special saffron-paolo-rice from our chef
- 719 Kashmiri Seeteufel** ^d **22,90 €**
Seeteufel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Safran, zubereitet in einer kräftigen Sauce mit Spezial Safran-Paoloreis – monkfish with fresh tomatoes, garlic, saffron, prepared in a strong sauce with special saffron paolo rice
- 720 Seeteufel Mango Mirchi** ^d **22,90 €**
frischer Seeteufel in grünem und rotem Chili, Mango-Safransauce, mit Spezial Safran-Paoloreis, scharf – fresh monkfish in green and red chili, mango and saffron sauce, with special saffron paolo rice, hot
- 721 Karahi Labadar Fisch** ^d **18,90 €**
frischer Rotbarsch mit feinen ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert, pikant – fresh redfish in finely selected spices, served in the pan, spicy

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS KASHMIR

- 722 Chili Panner** ^g **14,50 €**
mit frischem hausgemachtem Käse, zubereitet in Tomaten-Chili-Soße, nach traditioneller nordindischer Art, scharf – Fresh homemade cheese, prepared in tomato chili sauce, according to traditional North Indian art, hot
- 723 Mixed Vegetables Jalfrezi** ^g **14,90 €**
mit 9 frischen verschiedenen Gemüsesorten nach nordindischer Art zubereitet, in der Pfanne serviert, scharf – 9 fresh different kind of vegetables are prepared in the North Indian style, served in the pan, hot
- 724 Malai Kofta** ^{g,h,i} **14,90 €**
hausgemachte Bällchen bestehend aus frischem Gemüse, Käse und Nüssen, in leichter Cremesauce – Homemade balls, consisting of fresh vegetables, cheese and nuts, in light creme sauce



SUPPEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal Shorba ^{g4}
indische Linsensuppe – Indian lentil soup | 5,90 € |
| 2 | Sabzi Shorbao ^{g4i}
indische Gemüsesuppe – Indian vegetable soup | 5,90 € |
| 3 | Lachsen Shorba ^{g4i}
indische Knoblauchsuppe – Indian garlic soup | 5,90 € |
| 4 | Chicken Shorba ^{g4i}
indische Hühnersuppe – Indian chicken soup | 6,90 € |
| 5 | Mulagtany ^{g4i}
scharfe exotische Suppe, Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis –
Indian lentil soup, chicken, curryleaves, rice | 6,90 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|--------|
| 6 | Chicken-Chana-Chat Delhi
indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat – Indian chicken and chickpeas salad | 6,90 € |
| 7 | Krabben-Cocktail Bombay ^{a1}
mit kleinem Nan – shrimps cocktail with small nan | 9,90 € |



FRISCHE KNACKIGE SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 8 | Salat Saison ^g | 5,90 € |
| | gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl –
mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar | |
| 9 | Salat Taj Mahal ^{8gba1} | 10,90 € |
| | gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais – mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn | |
| 10 | Salat Indisch ^g | 10,90 € |
| | mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln, und Joghurtdressing –
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing | |
| 10a | Salat Botti Kabab ^{g1} | 14,90 € |
| | Lammfilet, gegrillt im Tandoori-Ofen, frische Marktsalate –
tender lamb, grilled in charcoal oven, fresh market salads | |
| 10b | Salat Tandoori Jheenga ^{gb} | 15,90 € |
| | serviert mit 3 ausgelösten Riesengarnelen, gegrillt im Tandoori-Ofen –
served with tender marinated king prawns, grilled | |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Vegetable Pakora | 5,90 € |
| | frisches gemischtes Gemüse – fresh mixed vegetables | |
| 12 | Onion Bhaji | 6,50 € |
| | feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln – delicious deep-fried quenelles of chopped onions | |
| 13 | Paneer Pakora ^g | 6,90 € |
| | frischer hausgemachter Käse – fresh homemade cheese | |
| 14 | Chicken Pakora | 6,50 € |
| | zartes Hühnerfleisch – tender chicken | |
| 15 | Vegetable Samosa ^{a1} | 6,90 € |
| | 2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt – 2 pastries filled with fresh vegetables | |
| 16 | Gemischte Pakoraplatte ^g | 13,90 € |
| | für 2 Personen – with cheese, chicken, vegetable Pakora and Vegetable Samosa | |
| 17 | Gemischte Vegetarische Platte ^g | 13,90 € |
| | gegrillter hausgem. Käse, Paprika, Hara Kebab – grilled homemade cheese, peppers, Hara Kebab | |



TANDOORI KHAJANA

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Tandoori Chicken Legs ^{g1}
Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept – chicken legs marinated in exquisite North Indian tradition | 14,90 € |
| 22 | Mutton Sheekh Kabab
frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander – fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander | 16,90 € |
| 23 | Shahi Kalme Kebab ^{g1}
zarte Hühnerschenkel, mariniert mit exquisiten Gewürzen – tender chicken legs marinated with exquisite spices | 15,90 € |
| 24 | Chicken Tikka ^{g1}
zart marinierte Hühnerfiletstücke gegrillt – tender marinated filet of chicken, grilled | 15,90 € |
| 25 | Achari Chicken Tikka ^g
zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit Mischung aus Obst und Gemüse, traditionelle nordindische Art, pikant – tender marinated mixture of fruit and vegetables, prepared in the traditional North Indian way, spicy | 15,50 € |
| 26 | Botti Kebab ^{g1}
zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß – tender marinated filet of lamb, grilled on a spit | 18,90 € |
| 27 | Haryali Malai Kebab ^{g1}
zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage – tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, with side dish | 15,90 € |
| 28 | Mushroom Tandoori ^g
marinierte Champignons im Holzkohle-Lehmofen gegrillt – marinated mushrooms grilled in clay-oven "Tandoor" | 13,90 € |
| 29 | Vegatable Tandoori ^{g1}
hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen, Paprika, Joghurt, am Spieß gegrillt – homemade cheese, coliflower, tomatoes, onions, zucchini pineapple, eggplant, capsicum, yogurt | 14,90 € |
| 30 | Fisch Tikka ^{gd}
frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt – fresh pollock filet, marinated in yogurt and spices, grilled | 17,50 € |
| 31 | Jheenga Tandoori ^{gb}
ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt – king prawns, peeled, marinated in yogurt and spices and grilled | 21,90 € |
| 32 | Mixed-Grill-Platte ^{gd}
etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – a combination of various Tandoori delicacies | 21,90 € |

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir frisches Gemüse, würzige Soßen und besten Basmati-Reis.

All Tandoori dishes are served with fresh vegetables, spicy sauces and best basmati rice.



HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 35 | Chicken Korma
zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße – tender chicken in coconut-cream-sauce | 15,90 € |
| 36 | Damka Murgh ^{gh}
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebel, Chashewnüssen in Safran-Sahne-Soße, mild –
fried chicken breast filet with onion and pepper | 15,90 € |
| 37 | Tawa Chicken ^g
gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika –
grilled chicken, with tomatoes, onions, capsicum, served in a pan | 15,90 € |
| 38 | Chicken Jalfrezi ^{g1}
gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf –
spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot | 15,90 € |
| 39 | Chicken Vindaloo ¹
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf –
boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot | 15,90 € |
| 40 | Butter Chicken ^{gh1}
zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce, eine sehr beliebte nordindische Spezialität –
tender grilled chicken in a butter tomatoe sauce, a very famous North-Indian delicacy | 15,90 € |
| 41 | Tandoori Chicken Masala ^{gh1}
zart gegrilltes Hühnerfleisch mit Masalasaucen, mild – tender grilled chicken in a Masala sauce, mild | 15,90 € |
| 42 | Murgh Nilgiri
zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, orientalischer Kräutersauce, Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili
und Minze, scharf – tender chicken with coriandee leaves, oriental herb sauce, spinach, coconut milk,
green chili, mint, hot | 15,90 € |
| 43 | Chicken Rasila ^g
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in feiner Minzsoße –
fried chicken with onion, sweet pepper, yogurt in fine mint sauce | 15,90 € |
| 44 | Mango Chicken
zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße –
tender chicken in mango-saffron-cashewnut-sauce | 15,90 € |
| 45 | Banana Chicken ^{gh}
zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße –
tender chicken in banana-saffron-cashew sauce | 15,90 € |
| 46 | Murgh Mogewala ^g
gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chili-Soße, scharf – grilled chicken with tomato,
onion and sweet pepper in chili-sauce, hot | 15,90 € |
| 47 | Chili Chicken ^{gf1}
zartes Hühnerfleisch in Chilisoße, scharf – tender chicken in chili sauce, hot | 15,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis – all dishes served with best basmati rice.



RIND-SPEZIALITÄTEN

- 50 **Beef Cocos** ^g 16,90 €
zartes Rindfleisch mit Kokosnussmilch und Kokosnussraspeln in Safran-Sahne-Soße –
tender beef with coconut milk and desiccated coconut in saffron-cream sauce
- 51 **Beef Masala** ^{gh1} 16,90 €
zartes Rindfleisch in Masala-Soße – tender beef in masala-sauce
- 52 **Beef Bhunna** ^g 16,90 €
zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße –
tender beef with tomatoes and fried onions, spicy sauce
- 53 **Beef Vindaloo** ^{g1} 16,90 €
zartes Rindfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf – tender beef in the tradition of Goa, very hot
- 54 **Mango Beef** ^{gh} 16,50 €
zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße –
tender beef in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce
- 55 **Banana Beef** ^{gh} 16,50 €
zartes Rindfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße –
tender beef in fresh banana-saffron-cashewnut-sauce

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- 60 **Mughlai Meat** ^{gh} 16,90 €
zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße – tender lamb in almond-saffron-cream sauce
- 61 **Mutton Rara** ^{fg1} 16,90 €
gebratenes Lammfleisch mit gehacktem Lammfleisch in scharfer Chilisoße mit feinem Koriandergeschmack –
fried lamb with minced lamb in hot chili sauce with fine coriander flavour
- 62 **Saag Ghosht** ^g 16,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art –
fried lamb with spinach in the North Indian tradition
- 63 **Cocos Meat** ^{gh} 16,90 €
zartes Lammfleisch mit Kokosmilch und Kokosnussraspeln in Safran-Sahnesauce –
tender lamb with coconut milk and desiccated coconut in saffron-cream sauce
- 64 **Mutton Vindaloo** ¹ 16,90 €
zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – tender lamb with special spices from Goa, very hot
- 65 **Karahi Ghosht** 16,90 €
gebratenes Lammfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert – fried lamb in curry sauce, served in a pan
- 66 **Mutton Nilgiri** 16,90 €
zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, Spinat, grünem Chili, Minze, Kräuter, orientalischer Soße und Kokosnussmilch – tender lamb with coriander leaves, spinach, green chili, mint and coconut milk in an oriental herb sauce, hot



- 67 **Dahi Ghosht** ^{gh} 16,90 €
zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandelsauce – tender lamb in a curry yoghurt almond sauce
- 68 **Lamm Boti Masala** ^{gh1} 18,90 €
zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße – tender grilled lamb in Masala sauce
- 69 **Mango Lamm** ^{gh} 16,90 €
zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – tender lamb in mango-saffron-cashew sauce
- 70 **Banana Lamm** ^{gh} 16,90 €
zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße – tender lamb in banana-saffron-cashew sauce
- 71 **Lamm Okra Curry** 16,90 €
zartes Lamm mit frischem Okra-Gemüse in Curry-Soße – tender lamb with fresh Okra-vegetables in curry sauce

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- 75 **Karahi Battak** 18,90 €
knuspriges Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert –
crispy duck breast filet in curry sauce, served in a pan
- 76 **Ente Jalfrezi** ¹ 18,90 €
knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf –
crispy duck breast filet with pepper, onion, green chili, hot
- 77 **Ente Taj Mahal** ^g 18,90 €
knuspriges Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasauce –
crispy duck breast filet with chanterelles in Masala sauce
- 78 **Ente Mango** ^{gh} 18,90 €
knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße –
crispy duck breast filet with fresh mango in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- 79 **Ente Vindaloo** ¹ 18,90 €
knusprige Entenbrust mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf –
crispy duck breast filet with special spices from Goa, very hot
- 80 **Ente Khata Mitha** ¹ 18,90 €
knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Tamarindensoße – crispy duck breast filet with sweetsour, tamarind sauce

FISCH+GARNELEN -SPEZIALITÄTEN

- 81 **Fisch Chili** ^{df1} 15,90 €
Seelachsfilet in Chilisoße, scharf – coalfish-filets in chili sauce, hot
- 82 **Fisch Mango** ^{gdh} 15,90 €
Seelachs mit frisch Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße –
coalfish filet with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce
- 83 **Fisch Masala** ^{gh1d} 15,90 €
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet – coalfish filet in the East Indian tradition



- 84 Jheenga Curry** ^{bgh} 21,90 €
ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen –
peeled king prawns in curry sauce, delicately seasoned
- 85 Jheenga Masala** ^{gh1d} 21,90 €
ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße – peeled king prawns in spicy Masala sauce
- 86 Prawn Rasila** 21,90 €
ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt-Minzsoße –
peeled king prawns with onion, sweet pepper, yogurt in mint souce
- 87 Jheenga-Goa** ^{bg1} 21,90 €
ausgelöste Riesengarnelen in Kokonussauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art, sehr scharf –
peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa tradition, very hot
- 88 Jheenga-Mango** ^{bg} 21,90 €
ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße –
peeled king-prawns in mango-saffron-cashew sauce

VEGANE UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 91 Dal Makhni** ^{gh} 13,90 €
indisches Nationalgericht mit schwarzen Linsen und Butter – national dish of India, black lentils prepared with butter
- 91a Dal Tadka**  13,90 €
indisches Nationalgericht mit gelben Linsen – national dish of India with yellow lentils
- 92 Madras Aloo**  13,90 €
Kartoffeln mit frischen Tomaten, Kokosmilch und Currysoße nach nordindischer Art –
potatoes with fresh tomatoes, coconut milk, in currysauce in the north indian tradition
- 93 Chana Masala** ^h  13,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer – chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger
- 94 Aloo Palak**  13,90 €
Kartoffeln mit Spinat nach berühmter nordindischer Art – potatoes with spinach in the north indian tradition
- 95 Aloo Gobhi**  13,90 €
mit Kartoffeln, Blumenkohl, Ingwer und Koriander – potatoes, coliflower, ginger, coriander
- 96 Chana Palak** ^h  13,90 €
Kichererbsen mit Spinat nach nordindischer Art – chickpeas with spinach in the north indian tradition
- 97 Bhindi Masala**  13,90 €
frisches indisches Okra-Gemüse mit kräftiger Soße – fresh indian okra, spicy tasty sauce
- 98 Baingan Mattar Bharta** ^h  13,90 €
frische Auberginen püriert mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt –
mashed eggplants with peas, onions, tomatoes, spicy
- 99 Mango Vegetables** ^{gh} 13,90 €
gemischtes Gemüse in Mango-Cashewnuss-Soße – mixed vegetables in mango-cashewnut-sauce
- 100 Sabzi Kofta**  13,90 €
Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße – vegetable balls in spicy curry sauce



- | | |
|---|---------|
| 101 Navratan Korma ^g | 13,90 € |
| frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße – fresh vegetables in coconut-cream-sauce | |
| 102 Shahi Paneer ^g | 13,90 € |
| frischer gebratener hausgemachter Käse in Cashewnuss-Soße – fresh homemade cheese fried in cashew sauce | |
| 103 Palak Paneer | 13,90 € |
| frischer gebratener hausgemachter Käse mit Spinat – fresh homemade cheese fried with spinach | |
| 104 Paneer Tikka Butter Masala ^{gh1} | 13,90 € |
| frischer gebratener hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße –
fresh homemade cheese fried in butter-masala-sauce | |
| 105 Karahi Paneer ^g | 13,90 € |
| frischer hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in Joghurtsoße, in der Pfanne serviert –
fresh homemade cheese, with capsicum, onions, in yogurt-sauce, served in a pan | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis – all dishes served with best basmati rice.

THALIS NACH ART DES HAUSES

Wir servieren unsere Thalıs (Verschiedene Gerichte auf einem Teller) auf original-indischen Platten nach alter Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen. Dazu servieren wir besten Basmati-Reis.

Our Thalıs (varıaus dishes on a plate) are served in the best Indian tradition on original platters.

We will be happy to offer you also Thalıs for 2 persons. The Thalıs are served with best basmati rice.

- | | |
|---|---------|
| 110 Vegetable Thali | 15,90 € |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis –
3different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice | |
| 111 Taj Mahal Thali ^{agh} | 18,90 € |
| 2 Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis –
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice | |
| 112 Fisch Thali ^{dgh} | 21,90 € |
| 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis –
3 different fish dishes, raita, salad and Basmati rice | |
| 114 Vegetable Thali (2 Personen) ^g | 32,90 € |
| 6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis –
6 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice | |
| 115 Taj Mahal Thali (2 Personen) ^{gh} | 35,90 € |
| 4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis –
4 different meat dishes, 2 vegetable dishes, raita, salad, nan and Basmati rice | |



REIS-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 206 | Mutton Biryani ^{gh}
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen – lamb with almonds and raisins | 16,90 € |
| 207 | Chicken Biryani ^{gh}
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen – chicken with almonds and raisins | 15,90 € |
| 208 | Beef Biryani ^{gh}
Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen – beef with almonds and raisins | 16,90 € |
| 209 | Vegetable Biryani ^{gh}
mit frischem Gemüse – with a variety of fresh vegetables | 14,90 € |
| 210 | Shajahani Biryani ^{bgh}
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen –
with strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts | 17,50 € |
| 211 | Jheenga Biryani ^{bg}
ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen, eine Spezialität aus der Moghul-Küche –
peeled king prawns with almonds and raisins, a Moghul delicacy | 21,90 € |

TANDOORI BROT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 131 | Nan ^{a1g}
ovales Brot aus Hefeteig – oval raised bread | 3,90 € |
| 132 | Roti ^{a1g}
flaches Vollkornfladenbrot – flat wholemeal bread | 3,70 € |
| 133 | Butter Nan ^{a1g}
Hefeteigbrot gefüllt mit Butter – raised bread filled with butter | 4,90 € |
| 134 | Mint Prantha ^{a1g}
gefüllt mit frischer Minze – filled with fresh mint | 4,90 € |
| 135 | Onion Kulcha ^{a1g}
Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln – raised bread filled with onions | 4,90 € |
| 136 | Lachsen Kulcha ^{a1g}
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch – raised bread filled with garlic | 4,90 € |
| 137 | Paneer Kulcha ^{a1g}
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachten Käse – raised bread filled with homemade cheese | 5,90 € |
| 138 | Keema Nan ^{a1g}
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen – raised bread filled with minced lamb and raisins | 6,90 € |
| 139 | Pappad ^h
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen –
2 pieces of lentil wafers, 3 different delicious sauces | 3,90 € |



BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 121 | Plain Dahi ^g
einfacher Joghurt – plain yogurt | 3,90 € |
| 122 | Kheere Ka Raita ^g
Gurken Joghurt – cucumber yogurt | 5,20 € |
| 123 | Pulao Rice ^h
Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet, berühmte Beilagen-Delikatesse –
basmati rice prepared to mughlai tradition, famous side-dish | 5,50 € |
| 124 | Basmati-Safran-Reis
Portion of Basmati-saffron-rice | 4,50 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|---------|
| 141 | Mango Creme mit Vanille-Eis ^{g1}
Mango cream with vanilla-icecream | 6,90 € |
| 142 | Gajar Halwa ^{gh}
geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig garniert – grated carrots with almonds, pistachio and honey | 6,90 € |
| 143 | Gulab Jamun ^{ag}
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken – dumplings made of milk and cheese, baked in honey | 6,90 € |
| 144 | Gulab Jamun mit Vanilleeis oder Kulfi ^{agh}
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis oder mit Kulfi –
dumplings made of milk and cheese, baked in honey with vanilla-icecream or Kulfi | 8,90 € |
| 145 | Kulfi ^{gh}
süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnuss-Raspeln –
ice cream dessert made from milk with almonds, pistachios and desiccated coconut | 6,90 € |
| 146 | Firni ^{gh}
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen – honey milk with rice flour, almonds, pistachio, nuts | 6,90 € |
| 147 | Vanilleeis in Rosinen und Grappa ^g
vanilla icecream with raisins in grappa, large | 7,90 € |
| 148 | Taj Mahal Teller ^{gh1} für 1 Person
4 verschiedene Desserts, lassen Sie sich überraschen – 4 different desserts, a surprise for you | 8,90 € |
| 149 | Taj Mahal Teller ^{gh1} für 2 Personen
6 verschiedene Desserts, lassen Sie sich überraschen – 6 different desserts, a surprise for you, for 2 persons | 12,90 € |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

341	Tafelwasser Sprudel			0,4l	3,90 €
342	Gerolsteiner mit Kohlensäure			0,25l	3,50 €
343	Gerolsteiner mit Kohlensäure			0,75l	6,90 €
344	VIO still			0,25l	3,50 €
345	VIO still			0,75l	6,90 €
346	Paulaner Spezi ^{1, 2, 8, 9}			0,4l	4,50 €
347	Coca Cola Glasflasche ^{1, 2, 8}			0,33l	4,50 €
348	Coca Cola Light Glasflasche ^{1, 2, 8, 9}			0,33l	4,50 €
349	Coca Cola Zero Glasflasche ^{1, 2, 8, 9}			0,33l	4,50 €
350	Sprite Glasflasche			0,33l	4,50 €
351	Fanta Glasflasche ¹			0,33l	4,50 €
354	Bitter Lemon ^{1, 3, 11}	0,2l	3,30 €	0,4l	4,50 €
355	Tonic Water ^{3, 11}	0,2l	3,30 €	0,4l	4,50 €
356	Ginger Ale ^{1, 3}	0,2l	3,30 €	0,4l	4,50 €

ERFRISCHENDE INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE

381	Saures Lassi ⁹	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
382	Süßes Lassi ⁹	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
383	Mint Lassi ⁹ salziges Lassi mit frischer gehackter Minze	0,25l	3,90 €	0,4l	5,50 €
384	Mango Lassi ⁹	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
385	Lychee Lassi ⁹	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
386	Maracuja Lassi ⁹	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
387	Granatapfel Lassi ⁹	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
388	Kokos-Ananas Lassi ⁹	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €



SÄFTE

358	Apfelsaft	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €
359	Orangensaft	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €
360	Johannesbeeren-Nektar	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €

SÄFTE AUS INDIEN

361	Mangonektar <small>60% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
362	Lycheenektar <small>19% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
363	Guavenektar <small>18% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
364	Maracujanektar <small>18% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
365	Granatapfelnektar <small>25% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
366	Ananas & Kokosnektar <small>18% Fruchtanteil</small>	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €

SCHORLEN

367	Apfelsaftschorle	0,4l	4,50 €
368	Orangensaftschorle	0,4l	4,50 €
369	Johannisbeernektarschorle	0,4l	4,50 €
370	Rhabarbernektarschorle mit frischer Minze	0,4l	4,50 €
371	Melonen Minze Schorle	0,4l	4,50 €

SAFTSCHORLEN AUS INDIEN

370	Mangonektarschorle	0,4l	4,90 €
371	Lycheenektarschorle	0,4l	4,90 €
372	Rhabarbernektarschorle	0,4l	4,90 €
373	Guavenektarschorle	0,4l	4,90 €
374	Maracujanektarschorle	0,4l	4,90 €
375	Kokos-Ananasnektarschorle	0,4l	4,90 €

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser.
On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.



BIERE

401	Paulaner Münchener Hell ^a	0,5l	4,50 €
402	Paulaner Pils vom Fass ^a	0,3l	3,90 €
403	Paulaner Hefe-Weißbier ^a	0,5l	4,90 €
404	Paulaner Weißbier leicht, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
405	Paulaner Weißbier alkoholfrei, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
406	Paulaner Weißbier alkoholfrei, Lemon ^a	0,5l	4,90 €
407	Paulaner Münchener Dunkel ^a	0,5l	4,90 €
408	Paulaner Dunkel, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
409	Paulaner Hell Alkoholfrei, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
410	Paulaner Radler ^a	0,5l	4,90 €
411	Paulaner Russ ^a	0,5l	4,90 €
412	Paulaner Cola-Weizen ^{a, 1, 2, 8}	0,5l	4,90 €
413	King Fisher, Flasche (aus Indien)	0,33l	3,90 €

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

a glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere **c** Eierzeugnisse **d** Fischerzeugnisse **e** Erdnuss-
erzeugnisse **f** Sojaerzeugnisse **g** Milchprodukte **h** Schalenfrüchte **i** Sellerieerzeugnisse
j Senferzeugnisse **k** Sesamerzeugnisse **l** Sulfite **m** Lupinenerzeugnisse **n** Weichtiere

1 mit Farbstoff **2** koffeinhaltig **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt **6** geschwärzt **7** gewachst **8** mit Phosphat **9** Süßungsmittel **10** Milcheiweiß
11 chininhaltig **12** taurinhaltig **13** mit Konservierungsstoffen

Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen gerne ausführlichere Angaben machen.



TEE

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammen gestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

Drinking tea is likely to become a ceremony. To select exquisite varieties of tea requires patience, care and expertise.

We have chosen a high-quality and interesting range of Indian as well as international brands of tea.

We would like to wish you a peaceful and relaxing tea-time in our restaurant.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 431 | Tasse Chai – Indischer Haustee ^g
dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung | 3,90 € |
| 432 | Kännchen Chai – Indischer Haustee ^g
dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung | 6,90 € |
| 433 | Kännchen Assam Indien ^g
ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma und dennoch fein ist dieser Spitzentee | 6,90 € |
| 434 | Kännchen Darjeeling Indien ^g
seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität, ein etwas herber frisch blumiger Tee | 6,90 € |
| 435 | Kännchen Ceylon-Sri Lanka Tee ^g
hocharomatischer zarterherber und spritziger Tee, wächst in über 2000 Meter Höhe | 6,90 € |
| 436 | Kännchen Golden Nepal ^g
hocharomatischer eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee | 6,90 € |
| 437 | Special Earl Grey ^g
wertvolles Bergamotte-Aroma, kräftig intensiv | 6,90 € |
| 438 | Copa Cabana ^g
feurig von Rum, exotisch durch Ananas, abgerundet durch Kokos-/Indien-Tees | 6,90 € |
| 439 | Sport-Cup ^g
erntefrische Früchte geben diesem Tee eine harmonische fruchtige Note | 6,90 € |
| 440 | Grüner Tee ^g
Indischer Grüner Tee | 6,90 € |
| 441 | Kännchen Jasmin Tee ^g
Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie | 6,90 € |
| 442 | Fresh Minz Tee
mit frischer Minze | 6,90 € |
| 443 | Fresh Ingwer Tee
mit frischem Ingwer | 6,90 € |

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker – we will serve our teas with rock candy



WARME GETRÄNKE

451	Espresso ²	3,20 €
452	Kaffee ²	4,90 €
453	Cappuccino ^{2g}	4,90 €
454	Milchkaffee ^{2g}	4,90 €
455	Latte Macchiato ^{2g}	4,90 €
456	Doppelter Espresso ²	4,20 €
457	Espresso Corretto – mit Grappa ²	5,90 €

INDISCHE UND INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

461	Old Honk Rum ^{42,8 %}	2 cl 5,90 €
462	Mangolikör, hausgemacht ¹	2 cl 3,20 €
463	Mangolikör, hausgemacht (zum Mitnehmen) ¹	1,0 l 25,90 €
464	Indischer Mangoschnaps ^{38 %}	2 cl 4,90 €
470	Jägermeister ^{32 %}	2 cl 4,90 €
471	Ramazotti ^{30 %}	2 cl 4,90 €
472	Averna Amoro Siciliano ^{29 %}	2 cl 4,90 €
473	Fernet Branca ^{39 %}	2 cl 4,90 €
474	Wodka Moskovskaja ^{40 %}	2 cl 4,90 €
475	Jubiläums Aquavit ^{42 %}	2 cl 4,90 €
476	Morand Williamsbirne ^{43 %}	2 cl 5,90 €
477	Grappa Prime Uve ^{40 %}	2 cl 4,20 €
478	Remy Martin V.S.O.P. ^{40 %}	2 cl 5,90 €
479	Calvados ^{42 %}	2 cl 4,90 €



WEISSWEINE

Chardonnay DOC De Gras trocken, Duft nach frischen grünen Gräser mit zitrischen Früchten, voller Duft von Apfel und Akazienblüten, aromatisch und einladend.	Chile Colchagua	0,2l 7,90 €	0,75l 24,90 €
Grüner Veltliner QW Weingut Salzl – Seewinkelhof trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten Traubenzucker, Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv	Österreich Burgenland	7,90 €	25,50 €
Riesling QW Weingut Seibert sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und einem Hauch von Honig + einer tollen Riesling Aromatik	Deutschland Pfalz	7,90 €	22,90 €
Lugana DOC Cantina Colli Vaibo – Pozzolengo trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln	Italien Lombardei	8,90 €	25,90 €
Chenin Blanc Sula Vineyards Dieser herrliche Weißwein wird kalt vergoren und halbtrocken ausgebaut	Indien	8,90 €	25,90 €
Nebula blanc DOC Vicente Gandia – Verdejo trocken, in der Nase typische Noten von Fenchel und Heu außerdem tropische Früchte - wunderbar fruchtig	Spanien Valencia		25,90 €
Weissburgunder QW Weingut Heitlinger trocken, frische Noten von Apfel und Birne angenehm saftig und runde eleganz	Deutschland Baden		27,50 €
Grohsartig D.Q Weingut Groh Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel.	Deutschland Rheinessen		28,90 €
Gelber Muskateller QW Günter und Regina Triebaumer – Rust trocken, strohgelb, anregend, blumig, fein, duftig. Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarine, Zitruskandis.	Österreich Burgenland		29,90 €
Gavi di Gavi Weingut Beni di Batasiolo trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.	Italien Piemont		31,50 €



Vermentino di Toscana IGT

Tenuta Belguardo

Noten von Holunderblüten, weißem Pfirsich und Grapefruit am Gaumen frisch und schmackhaft

Italien
Toskana

34,50 €

Chablis AOC

Albert Bichot

trocken, typisch – weiße Blumen und Feuerstein, mit ausgewogenen Mandelaromen und Mineralität

Frankreich
Burgund

48,90 €

Kaitui D.Q.

Markus Schneider

trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spriziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese

Deutschland
Pfalz

51,90 €

Menfi Chardonnay

Aziende Agricole PLANETA

Ausgehend vom Reichtum seiner tiefen, klaren, goldenen, aber transparenten Farbe stellt man sich den angenehmen Kontrast von Cremigkeit und Knackigkeit im Geschmack vor.

Italien
Sizilien

72,50 €

Weinschorle weiß

0,2l 5,90 € 0,5l 12,90 €

ROSEWEINE

Rosé Venus QW

Weingut Stadler, Falkenstein

trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein.

Österreich
Weinviertel

0,2l

6,90 €

0,75l

Visione

Feudi di San Gregorio

frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Im Mund präsentiert er sich frisch und erinnert an rote Beeren und Kirschen.

Italien
Kampanien

28,50 €



ROTWEINE

		0,2l	0,75l
Sangiovese Cantina Moncaro intensives rubinrot, fruchtiges Bouquet von Waldfrüchten, süßen Kirschen, Pflaumen und leichte Schokoladennote, weich und rund	Italien Marken	6,60 €	20,90 €
Merlot Mont Gras trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.	Chile Central Valley	6,90 €	22,90 €
Shiraz De Bortoli trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich	Australien New South Wales	7,30 €	24,90 €
Primitivo DOP "San Giorgio "Aulone" trocken, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vanille	Italien Apulien	7,60 €	25,50 €
Shiraz Sula Vineyards Reife Frucht mit pfeffrigen Noten. Dieser tiefviolette Wein mit Nuancen von Eiche hat eine großartige Balance und einen langen Abgang	Indien Nashik	7,90 €	25,50 €
Nebula Rosso Vincente Gandia – Garnacha fruchtig, Duft nach Erdbeeren und sonnenreifen Kirschen	Spanien Valencia		25,90 €
Minervois AOP Chateau Molières trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, in der Nase Aromen Eine kraftvolle und fruchtige Nase mit würzigen Aromen	Frankreich Languedoc		27,90 €
Zweigelt Reserve QW Weingut Salzl – Seewinkelhof traditionelle Weinbereitung im Barrique, warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang.	Österreich Burgenland		29,90 €
Quatro DO Mont Gras trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge	Chile Central Valley		31,50 €
Valpolicella Classic DOC Cantina Masi – Bonacosta trocken, kräftigen Noten, Frucht von Waldbeeren und Süßkirschen schöne Ausgewogenheit mit langem Abgang	Italien Venetien		32,90 €



Appassimento VDT Collefrisio trocken, intensive, umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutten, reifen Pflaumen und eingelegten Früchten	Italien Abruzzen	33,90 €
Malbec El Porvenir Laborum Frische rote Früchte wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche mit würzigen Noten harmonischer Beginn mit eleganten Noten, gut strukturierter Wein	Argentinien Cafayate Valley	44,90 €
Black Print DQ Markus Schneider trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder	Deutschland Pfalz	54,90 €
Amarone DOCG Masi – Costasera im Bouquet üppig und intensiv, bringt er Fruchtkompott und insbesondere Kirschen und Pflaumen zum Ausdruck, begleitet von süßen Gewürzen und Eindrücken von gemahlenem Kaffee.	Italien Venetien	79,90 €
Weinschorle rot	0,2l 5,90 € 0,5l 12,90 €	

SCHAUMWEINE

PROSECCO

	Italien		
Prosecco		0,1l	3,90 €
Prosecco Soligo Spumante DOC "Col de Mez"		0,75l	27,90 €

CHAMPAGNER

	Frankreich		
Moet et Chandon Brut		0,75l	85,00 €
Moet et Chandon Rose Brut		0,75l	95,00 €

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite