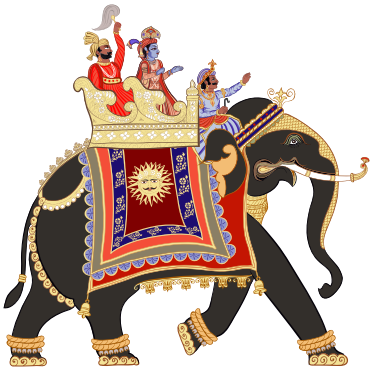
Restaurant

Rama

Neufahrn



SOMMER KARTE 2024

Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.
Tel. 08165 799 627 + 628
restaurant-rama.de

Inklusiv Preise in Euro. 2024

SOMMER KARTE

Vorspeisen

435. PANI PURI 12,-
Ein veganer Street Food Snack, der auch bei Touristen in Indien sehr beliebt ist. Kleine ausgebackene Teigtaschen, mit pikanter Kartoffelfüllung & einer wässrigen Sauce, die in einem Happen gegessen werden.

402. VEGETABLE MANCHURIAN 10,-
Berühmtes Street Food Gericht aus Mumbai. Würzige Gemüsebällchen in pikanter Sauce, dazu Vollkornfladenbrot. Vegan.

Hauptspeisen

436. VEGAN CHICKEN MASALA 20,-
Veganes, paniertes Hühnerfilet im Masala-Curry-Sauce

437. VEGAN CHICKEN CHILI scharf 20,-
Veganes, paniertes Hühnerfilet in Chili-Sauce, mit Paprika & Zwiebeln.

403. CHICKEN TIKKA VINDALO 20,-
sehr scharf
Hühnerfilet in einer Sauce aus Ingwer, Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch.

405. CHICKEN NILGIRI 20,-
Hühnerfilet in leicht scharfem Spinat-Minz- Koriander Curry.

304. DIWANI CHICKEN scharf 20,-
Leicht cremiges Hühnerfiletcurry mit Tomaten, Zwiebeln, gemahlenen Mandeln, Cashewnüssen & Chili.

305. PUNJABI KORIANDER CHICKEN CURRY scharf 20,-
Klassisches, cremiges Hühnerfiletcurry mit frischem Koriander & Chili.

434. LACHS TIKKA MALAI 25,-
Würzig mariniertes und gegrilltes Lachsfilet in milder Mandel-Sahne-Sauce.

Hausgemachte Limonaden

423. MANGO LIME SODA 6,5-
Hausgemachte indische Mango-Limetten-Limonade.

430. SWEET LIME SODA 6,5-
Hausgemachte indische Limetten-Minz-Limonade.

Aperitif Empfehlung

203. MUNICH SUMMER 8,-
Mango Saft, Prosecco & Ingwerlikör.

409. GIN TONIC 8,-
Illusionist Bio Dry-Gin & Fever Tree Tonic.

410. ICED COCO CHAI 5,-
Veganer Chai mit Kokosmilch und Minze auf Eis. (Alkoholfrei & ohne Zucker)

Salate

162. PANIER CHILI SALAT vegetarisch
Gemischter Salat mit gebackenem Käse, Zwiebeln & Paprika dazu Nan.
Klein…8,- Normal…13,-

411. CHICKEN CHILI SALAT
Gemischter Salat mit gebackenem Hühnerfilet, Zwiebeln & Paprika, dazu Nan.
Klein…10,- Normal…15,-

Viele weitere Salate auf der 2. Seite!

Sommerangebot:

438. GARLIC CHICKEN ~~20,-~~ 18,-
Hühnerfilet in würziger Knoblauchcurrysauce.

Chef´s Favourites

404. BUTTER CHICKEN 21,-
Nord-Indisches National-Gericht.

426. CHEF`S CHICKEN CURRY 21,-
Hühnercurry nach Art des Hauses.

427. CHEF`S LAMM CURRY 23,-
Lammcurry nach Art des Hauses.

Restaurant

Rama

Neufahrn

Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.
Tel. 08165 799 627 + 628
restaurant-rama.de
Inklusiv Preise in Euro.

2004 – 2024

Wir haben 20-jähriges Jubiläum!

Und möchten uns bei unseren treuen Gästen bedanken. Eure Unterstützung hat uns ermöglicht, diesen Meilenstein zu erreichen. Es macht uns unglaublich viel Spaß, mit euch Zeit zu verbringen und gemeinsame Erinnerungen zu schaffen.

Zwischen unseren Gästen und unserem Team haben sich über die Jahre Vertrautheit und auch echte Freundschaften entwickelt, was uns sehr glücklich macht.

Wir freuen uns auf die nächsten 20 Jahre voller köstlicher Speisen, Lachen und wertvoller Momente mit euch allen.
Danke.

Thali Empfehlungen

Eine Thali wörtlich übersetzt Platte, bezeichnet eine traditionelle, indische Mahlzeit die aus verschiedenen, kleinen Curry-Gerichten besteht.

118. PUNJABI THALI 23,-
Kombination von vier Currys,
zwei Hühnchen-, ein Lamm- und
ein Garnelen-Gericht, dazu Nan und Reis.

119. PUNJABI THALI FÜR 2 43,-
Kombination von sechs Currys,
drei Hühnchen-, ein Lamm- ein Vegetarisches
und ein Garnelen-Gericht, dazu Nan und Reis.

120. VEGETABLE THALI 21,-
Kombination von vier, verschiedenen
vegetarischen Currys, dazu Nan und Reis.

121. VEGETABLE THALI FÜR 2 39,-
Kombination von sechs, verschiedenen
vegetarischen Currys, dazu Nan und Reis.

122. SEAFOOD THALI 26,-
Kombination von vier Currys,
zwei Garnelen-, ein Lachs- und
ein Kabeljau-Gericht, dazu Nan und Reis.

407. CHICKEN THALI 23,-
Kombination von vier, verschiedenen
Hühnerfilet-Currys, dazu Nan und Reis.

408. VEGANE THALI vegan 20,-
Kombination von vier, verschiedenen
Veganen-Currys, dazu Roti und Reis.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
die Thali nach Ihrem Geschmack anzupassen,
sei es in der Schärfe oder durch das Weglassen
von Zutaten, die Sie nicht mögen.
Die Auswahl der einzelnen Gerichte
für die Thali ist leider nicht möglich.

VORSPEISEN

SUPPEN 7,-
alle hausgemacht dazu kleines Nan

18. DALSOUP Vegan
Linsensuppe.

301. CREAM OF TOMATO Vegetarisch
Tomatensuppe nach indischer Art.

17. LOBSTER CREAMSOUP
Indische Hummersuppe.

16. CHICKEN CREAMSOUP
Indische Hühnercremsuppe.

PAKORA 8,-
Ausgebackenes im Kichererbsen-Teig mit 3 Dips

19. VEGETABLE PAKORA Vegan
Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebeln.

25. ONION BHAJI Vegan
Zwiebelringe nach indischer Art.

26. MUSHROOM PAKORA Vegan
Gebackene Champignons.

22. CHICKEN PAKORA
Ausgebackene Hühnerfiletstücke

28. PRAWN PAKORA
Gebackene, ausgelöste Garnelen.

SAMOSA 8,-
Orientalisch gewürzte, frittierte Teigtaschen mit 3 Dips

20. VEGETABLE SAMOSA Vegan
Gefüllt mit Kartoffeln & Erbsen.

21. MEAT SAMOSA
Gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen & Lamm.

145. CHICKEN SAMOSA
Gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen & Hühnchen.

RAHITA 5,-
Traditioneller Joghurtdip zur Vor- oder Hauptspeise

83. KHEERA KA RAHITA Vegetarisch
Mit Gurke, Koriander und Masalagewürzen.

NACH ART DES HAUSES 10,-

421. BAINGAN KA BHARTA Vegan
Im Holzkohleofen geröstete Auberginen, die mit Zwiebeln, Tomaten, Chili & Knoblauch zu einer Mousse verfeinert werden, dazu Roti.

23. PANIER TIKKA Vegetarisch
Gegrillter, indischer Käse mit Nan-Brot.

27 . TANDORI CHICKEN WINGS [2]
Würzig marinierte Hühnerflügel im Holzkohleofen gegrillt, dazu Nan.

29. CHICKEN CHILI DRY
Ausgebackene Hühnerfiletstücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Chili, dazu Nan.

302. CHICKEN TIKKA KALI MIRCH [2]
Gegrilltes Hühnerfilet in der Pfanne mit schwarzem Pfeffer, Sahne, Tomaten, dazu Nan.

GEMISCHTE VORSPEISEN FÜR ZWEI 19,-

152. VEGETABLE STARTER FOR 2 Vegetarisch
Vegetable Pakora, Samosa, Panier Chili, Fladenbrot mit Gemüse und Rahita, dazu 3 Dips.

32. MIXED PAKORA FOR 2
Stücke von : Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, indischer Käse, Hühnchen & Garnelen, ausgebacken im Kichererbsenteig, dazu 3 Dips.

31. TANDORI MIX FOR 2 [2]
Gegrilltes Hühner-, & Lamm-Filet, Garnelen, & indischer Käse, dazu Rahita, Chilicurrysauce, Masalasauce und Nan.

GEMISCHTE VORSPEISE FÜR VIER 37,-

30. MIXED STARTER FOR FOUR [2]
Größte Variation an verschiedenen Vorspeisen und Fladenbrote. Ab vier Personen.

FLADENBROT

Optional auch mit glutenfreiem Teig

EINFACH

Als Vorspeise mit dreierlei Dips, oder als Beilage.

126. PAPAD(AM) Vegan 1,5-
Würzig, knusprig gebackene Linsenwaffel.
Mild oder scharf nach Wahl.

123. TANDORI ROTI Vegan 3,-
Rundes Fladenbrot
aus Roggenvollkornmehl.

124. NAN Vegetarisch 3,5-
Klassisches, ovales Fladenbrot
aus Weizenmehl.

125. GARLIC NAN Vegetarisch 4,-
Knoblauch-Nan.

149. BUTTER NAN Vegetarisch 4,-
Butter-Nan.

150. GINGER NAN Vegetarisch 4,-
Ingwer-Nan.

151. CHILI NAN, scharf, Vegetarisch 4,-
Chili-Nan.

GEFÜLLT 7,-

Als Vorspeise mit dreierlei Dips, oder als Beilage.

33. ONIION KULCHA Vegan
Rundes Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt.

34. PANIER KULCHA Vegetarisch
Rundes Fladenbrot mit Käse gefüllt.

35. VEGETABLE KULCHA Vegan
Rundes Fladenbrot mit Gemüse gefüllt.

36. KEEMA NAN
Rundes Fladenbrot mit Lamm gefüllt.

37. KANDARI NAN Vegan
Rundes Fladenbrot mit Rosinen,
Mandeln und Kokosnuss.

38. PESHWARI NAN [2]
Rundes Fladenbrot mit Hühnchen gefüllt.

SALATE

Alle großen Salate werden mit Fladenbrot serviert und wahlweise
mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Balsamico & Olivenöl

172. SALAT SAISON Vegan
Gemischter Salat….6,-

162. SALAT PANIER CHILI Vegetarisch
Gemischter Salat mit gebackenem,
indischem Käse, Zwiebeln und Paprika.
Klein…8,-, Groß…13,-

170. BAUERN SALAT Vegetarisch
Gemischter Salat mit Schafskäse,
Zwiebeln, Peperoni &Ei.
Klein…8,-, Groß…13,-

169. THUNFISCH SALAT
Gemischter Salat mit Thunfisch,
Zwiebeln und Ei.
Klein…8,-, Groß…13,-

171. SALAT MIT HÜNCHENBRUST
Gemischter Salat mit gebratener
Hühnerbrust und gebratenen Champignons.
Klein…10,-, Groß…15,-

174. SALAT TANDORI [2]
Gemischter Salat mit gegrilltem
Tandori Chicken.
Klein…10,-, Groß…15,-

175. SALAT GOA
Gemischter Salat mit gegrillten
Garnelen, Mango und Cashewnüssen .
Klein…13,-, Groß…20,-

176. SALAT LACHS [2]
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet aus
dem indischen Holzkohleofen.
Klein…13,-, Groß…20,-

VEGANE & VEGETARISCHE CURRYS

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

VEGAN 15,-

113. OKRA CURRY
Frische Okraschoten nach Art des Hauses.

116. ALU BAINGAN
Gebratene Auberginen mit Zwiebeln und Kartoffeln in herzhaftem Curry mit Zwiebeln, Tomaten & Chili.

153. PALAK CHANNA
Würziges, Kichererbsen-Blattspinat-Curry.

140. DAL TARKA
Klassisches Linsencurry.

141. ALU GOBI
Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten & Ingwer.

142. KUSHI MASALA
Gemischtes Gemüse in würziger Tomaten-Curry-Sauce.

111. VEGETABLE KOFTAS
Klößchen aus Gemüse und Nüssen in feiner Currysauce.

VEGETARISCH 16,-

106. VEGETABLE JALFREZI scharf
Frisches Gemüse in herzhaftem Chilicurry.

110. MIXED VEGETABLE
Gemischtes Gemüse in feiner Currysauce.

112. MALAI KOFTAS
Klößchen aus Gemüse und Nüssen in Mandel-Sahne-Sauce.

303. DAL MAKHANI
Würziges, schwarze Linsen Curry aus dem Norden von Indien.

PANIER, indischer Käse 17,-

107. PANIER TIKKA MASALA[2]
Gegrillter Käse, gegrillte Paprika, Zwiebel & Tomate in Masala-Curry.

109. PALAK PANIER
Frischer Blattspinat mit indischem Käse.

114. PANIER TIKKA KARAHI[2] scharf
Gegrillter Käse in klassischer Currysauce.

LAMM CURRYS 22,-

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

56. LAMM KAJU
Lammfilet in Sahnesauce mit Cashewnüssen & Mandeln.

57. LAMM CURRY
Lammfilet in kräftiger Currysauce.

58. LAMM MALAI
Pikantes Lamm in einer milden Sauce.

59. PALAK GOSHT
In feinem Spinatcurry.

60. LAMM JAIPUR sehr scharf
Mit Champignons, Ingwer, Chili, Zwiebeln, Paprika & Knoblauch.

61. LAMM OKRA
In würziger Currysauce mit frischen Okraschoten.

62. LAMM CHUDAR
Lammcurry mit frischem Gemüse.

63. LAMM RAHRA scharf
Pikante, tomatige Lammspezialität.

64. LAMM VINDALO sehr scharf
Eine Sauce aus Ingwer, Limetten, Tomaten & Chili.

66. GARLIC LAMM
In gehaltvoller Tomaten-Knoblauch-Sauce.

67. LAMM DO PIAZA
Mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.

CHICKEN CURRYS 20,-

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

GEBRATEN

39. CHICKEN MANGO
In milder, fruchtiger Mango-Safran-Sauce.

40. CHICKEN GINGER
Würziges Tomaten-Ingwer-Curry.

41. CHICKEN PALAK
Fernöstliches Hühnerfiletgericht, besonders zubereitet mit Spinat.

43. CHICKEN KARAHI
Klassisches Hühnercurry, serviert im Karahi.

44. CHICKEN JALFREZI scharf
Mit Chili, Zwiebeln, Paprika & Tomaten.

46. CHICKEN BHUNNA
Würzig, mit Zwiebeln und Kaschmirgewürzen.

47. CHICKEN KORMA
Mit Joghurt & Safran.

52. CHICKEN CHUCHA
Tomate, Ingwer und Knoblauch.

53. CHICKEN MADRAS scharf
Chili, Limettensaft, Kokos, Paprika & Zwiebeln.

55. CHICKEN SABZI
Klassische Currysauce mit Hühnerfilet & Gemüse.

GEBACKEN

49. CHICKEN PASANDE
Hühnerfiletstücke mit Kokos-Curry-Sauce.

51. CHICKEN CHILI scharf
Hühnerfilet in Chili-Curry-Sauce.

GEGRILLT [2]

42. CHICKEN TIKKA BALTI scharf
Dieses kräftige Curry wurde früher im Eimer über offenem Feuer gekocht es kommt aus dem jetzigem Pakistan.

45. CHICKEN TIKKA IRANI
Mild marinierte Filetstücke in einer milden Curry-Sahne-Sauce.

48. CHICKEN TIKKA MALAI
In goldgelber Mandel-Sahne-Sauce.

50. CHICKEN TIKKA MASALA
Der Klassiker.
In Würzig, cremiger Tomatencurry-Sauce.

54. CHICKEN TIKKA JAHANGIRI sehr scharf
Tomatencurry mit Zwiebeln, Ingwer, Chili.

FISCH & GARNELEN CURRYS

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

MIT KABELJAU-FILET 23,-

76. FISH CHILI scharf
Rückenfiletstücke vom Kabeljau, tomatig, fruchtig & scharf, mit Paprika und Ingwer.

78. GOA COCONUT FISH CURRY scharf
Südindische Spezialität, in Kokos-Curry.

160. GARLIC FISH CURRY
Kabeljaufilet in würziger Knoblauch-Currysauce.

MIT LACHS-FILET [2] 25,-

406. LACHS MASALA
Gegrilltes Lachfiletstücke in Masala-Currysauce.

157. LACHS SAGWALA
Gegrilltes Lachfiletstücke in Spinat-Currysauce.

MIT GARNELEN ausgelöst 25,-

79. PRAWN KORMA
Garnelen in milder, leichter Sahne-Kokos-Sauce.

80. PRAWN MASALA
Garnelen in Masalacurry.

81. PRAWN JALFEZI scharf
Garnelen mit Chili, Zwiebeln, Paprika und Tomaten.

82. PRAWN SABZI
Garnelen mit frischem Gemüse in feiner Currysauce.

161. VINDALO PRAWN scharf
Garnelen in eine Sauce aus Ingwer, Limetten, Tomaten & Chili.

Biryani[2] Speisen

"Biryani" leitet sich von dem Wort für "geröstet" ab und beschreibt damit die Zubereitung dieser speziellen Art von Gericht. Basmatireis wird mit einer Vielzahl von Gewürzen, Nüssen und Safran vermengt und angebraten.
Dies wird üblicherweise mit einer Auswahl an Gemüse, Fleisch oder Fisch kombiniert.
Als Begleitung servieren wir traditionell eine Masala-Sauce sowie gewürzten Joghurt.

VEGETARISCH 18,-

90. VEGETABLE BIRYANI
Basmatireis mit frischem Gemüse, gegrilltem Käse, Mandeln & Cashewnüsse.

HUHN 20,-

84. CHICKEN TIKKA BIRYANI
Würziges, gegrilltes Hühnerfilet mit Safranreis, Gewürze und Mandeln.

87. CHICKEN SHASHLIK BIRYANI scharf
Biryani-Spezialität des Hauses.

154. INDIAN FRIED RICE
Gebratener indischer Reis mit Gemüse, Hühnchen und Ei.

LAMM 22,-

85. LAMM BIRYANI
Biryani-Gericht mit gegrilltem Lammfilet.

FISCH & GARNELEN 25,-

88. KING PRAWN BIRYANI
Ausgelöste Riesengarnelen, mit würzigem Basmati-Nuss-Reis.

GEMISCHT 25,-

89. MIXED BIRYANI
Gemischter Biryani-Teller.

Tandori[2] Empfehlungen

Diese indischen Grillplatten, werden in einem traditionellen Holzkohle - Tongefäß zubereitet. Dazu servieren wir Nan-Brot, dass ebenfalls in diesem Ofen zubereitet wird, Gemüse, Reis und Masala-Sauce.

VEGETARISCH 18,-

97. VEGETABLE TANDORI scharf
Gemischtes Gemüse, indischer Käse, kräftig mariniert, mit Chili, Zwiebeln & Paprika.

HUHN 23,-

91. CHICKEN TIKKA
Klassische Tandori Hühnerfilet.

92. LEMON ACHARI TIKKA
Mit Zitrone, Chili und Ingwer mariniert.

93. MURG HARYALI KEBAB
Mit Minze und Joghurt mariniert.

94. CHICKEN BOTTI KEBAB scharf
Mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili.

95. CHICKEN 4 IN 1
Tandori-Spezialität des Hauses.

LAMM 25,-

100. LAMM TIKKA
Lammfilet mariniert mit Kashmir-Gewürzen.

FISCH & GARNELEN 27,-

98 LACHS TIKKA
Würzig marinierte, gegrillte Stücke vom norwegischem Lachsrückenfilet.

96. KING PRAWN TANDORI
Ausgelöste Riesengarnelen, mariniert und im Ton-Ofen geröstet.

GEMISCHT

103. TANDORI GRILL 26,-
Gemischte Tandori-Grillplatte

104. TANDORI GRILL FOR 2 46,-
Gemischte Tandori-Grillplatte für 2 Personen

Nachspeisen

Spezialitäten des Hauses

127. MANGOCREME 7,5- / klein 5,--
Mit Vanilleeis.

128. YOGURT FRUIT CREAM 7,5-
Frische Mango-, Papaya- und Melonen-Stücke in hausgemachtem Joghurt mit Kokos und Mandeln.

138. MANGOTIRAMISU 7,5- / klein 5,-
Spezialität des Hauses.
Alkoholfrei & mit pasteurisiertem Ei.

134. GULAB JAMUN 7,-
Heiß servierte Bällchen aus Grieß & Milch, die im Kardamom-Sirup getränkt werden, dazu Vanilleeis.

131. FRISCHE FLUG-MANGO 9,-
Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl.

Hausgemachtes Eis, 2 Kugeln 6,-

132. INDISCHES KOKOS-EIS vegan

130. INDISCHES MANGO-EIS

129. KULFI-EIS
Traditionelle, indische Eisspeise aus frischem Rahm, Pistazien, Safran, Rosenwasser und Cashewnüssen.

Noch mehr Eis 7,-

133. BANANENSPLIT

135. TARTUFO NERO
Zabaione Eiscreme mit Kakao.

136. VANILLEEIS mit heißer Schokolade.

137. VANILLEEIS mit heißen Himbeeren.

139. VANILLEEIS mit frischen Erdbeeren.

KAFFEE [8]

auf Wunsch auch entkoffeiniert und mit Hafermilch.

245. TASSE KAFFEE 3,-

246. ESPRESSO einfach/doppelt 2,5- / 4,5-

247. CAPUCCINO 3,-

248. LATTE MACCHIATO 3,5-

158. AFFOGATO 4,5-
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso.

TEE

Hausgemacht im Kännchen 6,-

249. MASALA CHAI
Kännchen indischer, Gewürztee mit Milch.

250. COCO CHAI vegan
Kännchen ungesüßter Chai mit Kokosmilch.

251. INGWER TEE
Kännchen mit Ingwer, Zitrone, Minze & Honig.

Kännchen Bio-Tee nach Wahl 4,5-

Ausschließlich Ganzblatt-Bio Mischungen und 1st Flush Tees von einer kleinen Tee-Manufaktur. Die handgenähten Teebeutel sind zu 100% Kompostierbar.

Schwarzer Tee, Grüner Tee,
Jasmin Tee, Kamillen Tee,
Weißer Tee, Minz Tee,
Früchte Tee, Kräuter Tee,

HEIßE SCHOKOLADE 4,5-

BIO TRINKSCHOKOLADE VON ZOTTER

DIGESTIF (weitere auf Anfrage)

INDISCHE SPIRITUOSEN 2cl 5,-

MANGOSCHNAPS Direktimport 41%.

OLD MONK 7 Jahre gereifter indischer Rum.

AMRUT Indian Single Malt Whisky.

KLARE SPIRITUOSEN 2cl 5,-

WILLIAMSBIRNE, OBSTWASSER, HASELNUSS, GRAPPA nach Wahl, SAMBUCA, AQUAVIT.

LIKÖRE 4cl 5,-

MANGOLIKÖR, INGWERLIKÖR, FRANGELICO, AMARETTO, BAILYS, LIMONCELLO,

MAGENBITTER 4cl 5,-

FERNET BRANKA, RAMAZOTTI, AVERNA, JÄGERMEISTER.

APERITIF [12]

Empfehlung des Hauses 8,5-

MUNICH SUMMER
Mango Saft, Prosecco und Ingwerlikör.

GIN TONIC
Bio Dry-Gin der mit Tonic seine Farbe wechselt.

Spritzig 7,5-

APEROL SPRITZ
LILLET WILD BERRY
HUGO
PROSECCO MIT MANGOLIKÖR
KIR ROYAL

Klassisch 6,5-

SHERRY Dry, Medium oder Cream.
MARTINI Bianco oder Rosso.
CAMPARI Orange oder Soda.

BIER

Vom Fass 5,5-

AUGUSTINER LAGER HELL 0,5l
FRANZISKANER WEIßBIER HELL 0,5l

Aus der Flasche 5,-

KÖNIG LUDWIG DUNKEL 0,5l
FRANZISKANER WEIßBIER 0,5l
Dunkel oder Leicht.
FRANZISKANER KELLERBIER 0,5l
unfiltriert, im Steinkrug serviert.
KINGFISHER 0,33l
Das meistverkaufte Bier Indiens.
BECK´S PILS 0,33l
CORONA EXTRA 0,3l
Dieses mexikanisches Kult Bier wird aus der Flasche mit einer Limette getrunken.

Alkoholfrei 5,-

LÖWENBRÄU MÜNCHNER 0,5l
HELL ALKOHOLFREI 0,5l
FRANZISKANER WIEßBIER 0,5l
ALKOHOLFREI 0,5l
BECK`S PILS ALKOHOLFREI 0,33l

TYPISCH INDISCH

Hausgemachte Limonaden 0,4l 6,5-

SWEET LIME SODA
Hausgemachte, indische Limetten-Minz-Limonade.

MANGO LIME SODA
Hausgemachte, indische Mango-Limetten-Limonade

Hausgemachtes Lassi 0,4l 6,5-

Traditioneller Trinkjoghurt.

MANGO LASSI
BANANEN LASSI
NATUR LASSI Süß oder Salzig

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte nach Wahl

0,2l / 4,- 0,4l / 6,5-

Schorle nach Wahl

0,25l / 3,5- 0,5l / 5,-

Apfel,
Orange,
Johannisbeeren,
Kirsch,
Banane*,
Mango*,
Maracuja*,
Lychee*,
Guave*,
Pink Grapefruit,

EISTEE [12] 0,4l 5,-

„PFANNER“ EISTEE Pfirsich oder Zitrone.

SPEZI 0,5l [12] 5,-

ORGINAL PAULANER SPEZI VOM FASS

WEITERE LIMONADEN [127]

0,2l 3,5,- / 0,4l 5,-

COCA COLA
COCA COLA LIGHT
COCA COLA ZERO

FANTA
SPRITE

TONIC WATER

* Fruchtnektar

WASSER

TAFELWASSER 0,5l 3,5-
MINERALWASSER 0,25l still / spritzig 3,-
MINERALWASSER 0,5l still / spritzig 4,5-
MINERALWASSER 1,0l still / spritzig 8,-

WEIN [12]

WEINSCHORLE, trocken 0,4l..... 6,5-
Weiß, Rot oder Rose

Hauswein

CHARDONNAY Grand Sud, Vin de France
MERLOT Grand Sud, Vin de France

Als Glas 0,1l...3,5- / 0,2l...6,-
Als Karaffe ¼ (0,25l)...6,5- / ½ (0,5l)...11,-

WEITERE OFFENE WEINE

Als Glas 0,1l...5,- / 0,2l...8,-
Als Karaffe ¼ (0,25l)...9,- / ½ (0,5l)...17,-
Als Flasche 0,7l...25,-

WEIßWEIN

SOUVIGNON BLANC Western Cape.
Klarer, frischer, leicht trockener Weißwein.

LUGANA Zenato DOC
Trocken, vollmundig und geschmeidig.

ROTWEIN

PRIMITIVO DI MANDURIA Zoller DOC.
Kräftiger, Kultprimitivo aus Apulien.

SHIRAZ Western Cape
Fruchtiger, frischer Rotwein.

ROSEWEIN

BARDOLINO CHIARETTO Zenato DOC.
Leuchtende Farbe, unaufdringliche Frucht und erfrischend trockener Abgang.

SCHAUMWEIN, süß

LAMBRUSCO DELL`EMILIA Riunite ITG.
Roter Perlwein aus Emilia Romagna.

Menu in English

Allergenkarte

Folge uns auf Instagram

Bewerte uns auf Google

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Süßstoffe
4 Geschmacksverstärker
5 Phosphat
6 Schwefel
7 Chinin
8 Koffein

Alle Pizzen auch als Partypizza zum Mitnehmen

PIZZA

Alle Pizzen auch glutenfrei oder mit veganem Käse erhältlich

Simple

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60 x 40 cm
Je 8,-	Je 10,-	Je 22,-

P 1
MARGERITA
Mit Tomatensauce & Käse.

P 2
HAWAII
Mit Putenschinken & Ananas.

P 3
PEPERONI
Mit Pfefferschoten.

P 4
FUNGHI
Mit und Champignons.

P 5
PUTEN SALAMI
Mit Putensalami.

P 6
PUTEN PROSCIUTTO
Mit Putenschinken.

P 7
TONNO E CIPOLLA
Mit Thunfisch und Zwiebeln.

P 8
REGINA
Mit Putenschinken und Champignons.

P 9
SALAMI E FUNGHI
Mit Putensalami und Champignons.

Classic

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60 x 40 cm
Je 9,-	Je 11,-	Je 24,-

P 10
QUATTRO STAGIONI
Pizza vier Jahreszeiten.

P 11
CAPRICCIOSA
Mit Putenschinken, Artischocken, Oliven und Champignons.

P 12
PESCATORE
Mit Meeresfrüchten.

P 13
RAMA
Nach Art des Hauses.

P 14
CALZONE
Gefüllt mit Putenschinken, Ei und Champignons

P 15
VEGETARIA
Mit Gemüse.

P 16
QUATTRO FORMAGGI
Mit vier verschiedenen Käsesorten.

P 17
ALLA CASA
Mit Tomatenscheiben und Blattspinat.

Special

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60 x 40 cm
Je 10,-	Je 12,-	Je 26,-

P 18
SCHINKEN & RUCOLA
Mit Putenschinken und Rucola.

P 19
AMERICANA
Mit Putenschinken, Putensalami, Paprika & Mais.

P 20
SPEZIALE scharf
Mit Putenschinken, Putensalami, Champignons und scharfen Pfefferschoten.

P 21
LACHS
Mit Lachsfilet und Brokkoli.

P 22
TANDORI
Mit Tandori-Chicken, Zwiebeln & Knoblauch.

P 25
VEGGI INDIA scharf
Vegetarisch nach indischer Art.

P 26
SHRIMPS
Mit Shrimps & Blattspinat