



# Restaurant Rama

Indische Spezialitäten seit 1981

# Neufahrn

---

2022/2023

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.  
Tel. 08165 799 627 oder 08165 799 628  
[restaurant-rama.de](http://restaurant-rama.de).

Mangolassi  
to Go!

0,25l...3,-

0,5l...4,5,-

1,0l...8,-

Inklusivpreise in Euro.

# Winterkarte

## Vorspeise

401. **PANIER CHILI** 9,-  
Indischer Käse mit Chili,  
Zwiebeln, Paprika und Nan-Brot.
402. **VEGETABLE MANCHURIAN** 9,-  
Berühmtes Street Food  
Gericht aus Mumbai. Würzige  
Gemüsebällchen in pikanter Sauce,  
dazu Vollkornfladenbrot. Vegan.

## Hauptspeisen

403. **CHICKEN TIKKA VINDALO** 17,-  
**sehr scharf**  
Hühnerfilet in einer Sauce aus Ingwer,  
Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch.
404. **BUTTER CHICKEN** 17,-  
Spezialität des Hauses.
405. **CHICKEN NILGIRI** 17,-  
Hühnerfilet in leicht scharfem  
Spinat-Minz- Koriander Curry.
406. **LACHS MASALA** 21,-  
Gegrilltes Lachsfilet  
in Masala-Curry-Sauce.
407. **CHICKEN THALI** 20,-  
Variation vier, verschiedener  
Hühnerfilet Gerichte, dazu Nan & Reis.
408. **VEGANE THALI** 16,-  
Variation vier, verschiedener  
Veganer Gerichte, dazu Roti & Reis.

## Hausgemachte Tees

249. **CHAI** 5,-  
Kännchen, indischer  
Gewürztee mit Milch.
250. **COCO CHAI** 5,-  
Kännchen, ungesüßter  
Chai mit Kokosmilch.  
Vegan.
251. **INGWER TEE** 5,-  
Kännchen mit Ingwer,  
Zitrone, Minze und Honig

## Winter Aperitif

501. **MUNICH WINTER** 7,5-  
Mangosaft, Chardonnay,  
Ingwerlikör, wird heiß serviert.

## CURRYS für den Winter

520. **CHICKEN TIKKA JAIPUR** 17,-  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika und Chili.  
**sehr scharf**
521. **GARLIC CHICKEN** 17,-  
Hühnerfilet in würziger  
Knoblauch-Curry-Sauce.
522. **LAMM JALFREZI** 19,-  
Lammfilet in einer  
Tomaten-Zwiebel-Chili Sauce.  
**scharf**

Restaurant

# Rama

Neufahrn



Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.

Tel. 08165 799 627 + 628

restaurant-rama.de

Inklusiv Preise in Euro.

## Thali

## Empfehlungen des Hauses

### Vorspeisen

301 **CREAM OF TOMATO** 5,-  
Hausgemachte  
Tomatencremesuppe  
nach indischer Art.

302 **CHICKEN KALI MIRCH** 9,-  
Gegrilltes Hühnerfilet mit schwarzem  
Pfeffer, Tomaten, Sahne und Nan.

### Hauptspeisen

303 **DAL MAKHANI** 15,-  
Würzige, schwarze Linsen  
mit Reis und Roti serviert.

304 **DIWANI CHICKEN** 17,-  
**scharf**  
Leicht cremiges Hühnerfiletcurry mit  
Tomaten, Zwiebeln, gemahlene  
Mandeln, Cashewnüssen & Chili.

305 **PUNJABI CHICKEN CURRY** 17,-  
**scharf**  
Klassisches Hühnerfiletcurry mit  
frischem Koriander und Chili.

306 **LAMM TIKKA KARAHI** 19,-  
Lammfilet in Nordindischer  
Currysauce mit Paprika, Tomaten,  
Zwiebeln und Ingwer.

118 **PUNJABI THALI** 20,-

Kombination von drei  
verschiedenen Fleisch-Currys  
und einem Vegetarischem,  
dazu Nan und Reis.

119 **PUNJABI THALI FÜR 2** 38,-

Kombination von fünf  
verschiedenen Fleisch-Currys  
und einem Vegetarischem,  
dazu Nan und Reis.

120 **VEGETABLE THALI** 18,-

Kombination von vier,  
verschiedenen Gemüse-Currys  
dazu Nan und Reis.

121 **VEGETABLE THALI FÜR 2** 34,-

Kombination von sechs  
verschiedene Gemüse-Currys,  
dazu Nan und Reis.

122 **SEEFOD THALI** 22,-

Kombination von vier  
verschiedenen Fisch & Garnelen  
Currys, dazu Nan und Reis.

## Chef's Favourites

426. **CHEF'S CHICKEN CURRY** 18,-

Hühnercurry nach  
Art des Hauses.

427. **CHEF'S LAMM CURRY** 20,-

**scharf**  
Lammcurry nach Art des Hauses.

# Vorspeisen

mit dreierlei Dips

## Suppen

je 5,- €

- 16 **CHICKEN CREAM SOUP**  
Hühnercremesuppe.
- 17 **LOBSTER SOUP**  
Hummercremesuppe.
- 18 **DAL SOUP**  
Linsensuppe.

## Pakora

je 8,-€

- 19 **VEGETABLE PAKORA**  
Gemischtes Gemüse im pikanten Teigmantel.
- 22 **MURGH PAKORA**  
Hühnerfilet auf spezielle Art paniert und gebraten.
- 25 **ONION BAHJI**  
Indische Zwiebelringe.
- 26 **MUSHROOM PAKORA**  
Frische Champignons im Kichererbsenteigmantel.
- 28 **KING PRAWN PAKORA**  
Ausgelöste Riesengarnelen.

## Samosa

je 7,-€

- 20 **VEGETABLE SAMOSA**  
Zwei orientalische Pastetchen mit Gemüse gefüllt.
- 21 **MUTTON SAMOSA**  
Indische Teigtasche mit Hackfleisch und Erbsen gefüllt
- 145 **CHICKEN SAMOSA**  
**scharf**  
Teigtasche gefüllt mit Hühnerfilet Kartoffeln, Erbsen und Chili.

## Vorspeisen nach Art des Hauses

je 9,- €

- 23 **PANIER TIKKA**  
Gegrillter, indischer Käse mit Nan-Brot.
- 29 **CHICKEN CHILI DRY**  
**scharf**  
Spezialität des Hauses.
- 27 **TANDORI WINGS**  
Würzig marinierte Hähnchenflügel im Holzkohleofen gegrillt mit Nan.

## Gemischte Vorspeisen

- 31 **TANDORI MIX FOR TWO** 16,-  
Gemischte Tandori-Vorspeise für 2 Personen.
- 32 **PAKORA MIX FOR TWO** 16,-  
Gemischte Pakora-Vorspeise für 2 Personen.
- 30 **STARTER FOR FOUR** 32,-  
Variation verschiedener Vorspeisen für 4 Personen.

## Jogurt-Beilage

- 83 **RAITA** 4,-  
Joghurt mit Gurken und ausgewählten Gewürzen.





Auch  
glutenfrei  
erhältlich

## Fladenbrote

Als Vorspeise oder Beilage

### Gefüllt je 6,- €

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 33 | <b>ONION KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>Zwiebeln gefüllt.                     | 126 |
| 34 | <b>PANIER KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>indischem Käse gefüllt.              | 123 |
| 35 | <b>VEGETABLE KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot<br>mit Gemüse gefüllt.                   | 124 |
| 36 | <b>KEEMA NAN</b><br>Rundes Fladenbrot<br>mit Hackfleisch gefüllt.                     | 125 |
| 37 | <b>KANDARI NAN</b><br>Rundes Fladenbrot mit Rosinen,<br>Mandeln und Kokosnuss belegt. | 149 |
| 38 | <b>PESHWARI NAN</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>mariniertem Hühnerfilet gefüllt.      |     |

### Normal

- |  |   |      |
|--|---|------|
|  | <b>PAPADAM</b><br>Würzige, knusprig<br>gebackene Linsenwäffel.        | 1,-  |
|  | <b>TANDORI ROTI</b><br>Rundes Fladenbrot aus<br>Roggenvollkornschrot. | 2,-  |
|  | <b>NAN</b><br>Klassisches, ovales Fladenbrot<br>aus Weizenmehl.       | 3,-  |
|  | <b>GARLIC NAN</b><br>Knoblauch Nan.                                   | 3,5- |
|  | <b>BUTTER NAN</b><br>Butter Nan.                                      | 3,5- |

## Salate

- |     |   |      |     |   |      |
|-----|---|------|-----|---|------|
| 166 | <b>KLEINER SALAT</b><br>Kleiner, gemischter Salat mit<br>Balsamico und Olivenöl.                              | 5,-  | 172 | <b>SALAT SAISON</b><br>Kleiner, gemischter Salat mit<br>Joghurtdressing.  | 5,-  |
| 167 | <b>TOMATEN SALAT</b><br>Mit Zwiebeln und Basilikum.   | 5,-  | 173 | <b>SALAT RAMA</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Shrimps, Mais, Zwiebel und Ei<br>und Joghurtdressing.      | 12,- |
| 168 | <b>RUCOLA SALAT</b><br>Rucola Salat mit Kirschtomaten<br>und Parmesan.  | 6,-  | 174 | <b>SALAT TANDORI</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gegrilltem Tandori Chicken<br>und Joghurtdressing.      | 12,- |
| 169 | <b>SALAT NIZZA</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Thunfisch, Zwiebel und Ei.                              | 12,- | 175 | <b>SALAT GOA</b><br>Großer, gemischter Salat<br>mit Garnelen, Mango<br>und Cashewnüssen und<br>Joghurtdressing. | 18,- |
| 170 | <b>BAUERN SALAT</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Schafskäse, Oliven, Zwiebel & Ei.                      | 12,- | 176 | <b>SALAT SALMON</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gegrilltem Tandori Lachsfilet.                           | 18,- |
| 171 | <b>HÜHNERFILET SALAT</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gebratenen Hühnerfiletsteifen<br>und Champignons. | 12,- |     |   |      |

# Currys

Auch mit  
Soja-Sahne  
erhältlich

## mit Basmatireis

### Vegan je 13,-

- 113 **OKRA CURRY**  
Frische Okraschoten  
nach Art des Hauses.
- 116 **ALU BAINGAN**  
Gebratene Auberginen und  
Kartoffeln in herzhaftem Curry mit  
Zwiebeln, Tomaten & Chili.
- 117 **ALU CHANNA**  
Kichererbsen mit Tomaten  
und Ingwer.
- 140 **DAL TARKA**  
Klassisches Linsencurry.
- 141 **ALU GOBI**  
Kartoffeln, Blumenkohl,  
Tomaten & Ingwer.
- 142 **KUSHI MASALA**  
Gemischtes Gemüse in würziger  
Tomaten Curry Sauce.

### Vegetarisch je 14,-

- 106 **VEGETABLE JALFREZI**  
**scharf**  
Frisches Gemüse in  
herzhaften Chilicurry.
- 107 **PANIER TIKKA MASALA**  
Gegrillter indischer Käse, gegrillte  
Paprika, Zwiebeln und Tomaten in  
Masala-Curry.
- 108 **PANIER MATTER CURRY**  
Vegetarisches Curry mit  
indischem Käse und Erbsen.
- 109 **PALAK PANIER**  
Frischer Blattspinat mit  
indischem Sahnekäse.
- 110 **MIXED VEGETABLE**  
Gemischtes Gemüse in  
feiner Currysauce.
- 111 **VEGETABLE KOFTAS**  
Klösschen aus Gemüse und Nüssen  
in würziger Currysauce.
- 112 **MALAI KOFTAS**  
Klösschen aus Gemüse und Nüssen  
mit Crème Fraîche & Mandeln.
- 114 **PANIER KARAHAI**  
Klassisches, indisches Käsecurry.
- 115 **NAVRATAN KORMA**  
Zubereitung Art aus Kaschmir.

## Mit Hühnerfilet je 17,-

- 39 **MANGO CHICKEN**  
In feiner Mangosafransauce.
- 40 **GINGER CHICKEN**  
Hühnerfilet in würzigem  
Ingwercurry,
- 41 **PALAK CHICKEN**  
Fernöstliches Hühnergericht,  
besonders zubereitet mit Spinat.
- 42 **BALTI CHICKEN TIKKA**  
**scharf**  
Mit Tomaten, Zwiebeln und  
grünem Chili.
- 43 **KARAHAI CHICKEN**  
Gebraten und serviert im „Karahi“.
- 44 **CHICKEN JALFREZI**  
**scharf**  
Spezialität des Chefskochs.
- 45 **CHICKEN IRANI**  
Aus dem Tandori in einer milden,  
cremigen Sauce.
- 46 **BHUNNA CHICKEN**  
Mit gebratenen Zwiebeln und  
Kaschmirmgewürzen.
- 47 **CHICKEN KORMA**  
Mit Joghurt und Safran.
- 48 **CHICKEN MALAI**  
In goldgelber Mandelsahnesauce.
- 49 **CHICKEN PASSANDE**  
Gebackene Hühnerfiletstücke  
mit Kokosnuss.
- 50 **CHICKEN TIKKA MASALA**  
In orientalischer  
Tomatensahnesauce.
- 51 **CHICKEN CHILI**  
**scharf**  
In leichtem Chilicurry.
- 52 **CHICKEN CHUCHA**  
Spezialität des Hauses.
- 53 **CHICKEN MADRAS**  
**scharf**  
Südindische Art.
- 54 **CHICKEN TIKKA JAHANGIRI**  
**sehr scharf**  
Tomaten-Curry mit Zwiebeln,  
Ingwer, Tomaten und Chili.
- 55 **CHICKEN SABZI CURRY**  
Mit frischem Gemüse.

# Currys

mit Basmatireis

Auch mit  
Soja-Sahne  
erhältlich

## Mit Lammfilet

je 19,-

- 56 **LAMM KAJU**  
In Sahnesauce mit  
Cashewnüssen & Mandeln.
- 57 **LAMM CURRY**  
In kräftiger Currysauce.
- 58 **LAMM TIKKA MALAI**  
Pikantes Lammfilet aus dem  
Tandori in milder Sahnesauce.
- 59 **PALAK GOSHT**  
In feinem Spinatcurry.
- 60 **LAMM JAIPUR**  
**sehr scharf**  
Mit Champignons, Ingwer, Chili,  
Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.
- 61 **LAMM OKRA CURRY**  
In würziger Currysauce mit  
frischen Okraschoten.
- 62 **CHUDAR**  
Mit gemischtem Gemüse.
- 63 **LAMM RAHRA**  
**scharf**  
Lammspezialität aus Nordindien.
- 64 **LAMM VINDALO**  
**sehr scharf**  
Mit einer Sauce aus Ingwer, Chili,  
Tomaten, Limetten & Knoblauch.
- 65 **LAMM MASALA**  
Klassisches Tomaten-Sahne-Curry.
- 66 **GARLIC LAMM**  
In würziger Knoblauchsauce.
- 67 **LAMM DO PIAZA**  
Mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.

## Mit Rinderfilet

je 19,-

- 71 **BEEF CURRY SPEZIAL**  
**scharf**  
In klassischer Currysauce.
- 72 **BEEF CHILI**  
**sehr scharf**  
Spezialität des Chefskochs.
- 73 **BEEF PALAK**  
In feinem Spinatcurry.
- 74 **BEEF MASALA**  
Spezialität des Hauses.
- 75 **BEEF PASSANDE**  
Zubereitet nach einem Rezept der  
königlichen Mogulküche.

## Mit Fischfilet

je 19,-

- 76 **FISH CHILI**  
**scharf**  
Fischfilet in einer Currysauce mit  
Chili, Ingwer & Kashmirgewürzen.
- 77 **FISH MASALA**  
Rotbarschfilet ostindischer Art.
- 78 **FISH GOA CURRY**  
**sehr scharf**  
Fischspezialität aus Südindien.

## Mit Garnelen

je 21,-

- 79 **KING PRAWN KORMA**  
Riesengarnelen in  
leichter Sahnesauce.
- 80 **KING PRAWN MASALA**  
Riesengarnelen in würziger  
Tomaten-Curry-Sauce.
- 81 **KING PRAWN JALFREZI**  
**scharf**  
Riesengarnelen mit Chili,  
Ingwer, Zwiebeln und Paprika.
- 82 **KING PRAWN SABZI**  
Riesengarnelen und frisches  
Gemüse nach Punjab-Art.



# Tandori

Gegrilltes nach Wahl, aus dem indischen Holzkohleofen,  
dazu Masala-Sauce, Gemüse, Reis und Nan.

## Vegetarisch 16,-

### 97. VEGETABLE TANDORI

**scharf**

Gemischtes Gemüse,  
indischer Käse, würzig  
mariniert, mit Chili,  
Zwiebeln & Paprika.

## Mit Fisch 23,-

### 98. SALMON TIKKA

Würzig mariniertes Lachsfilet.

## Mit Garnelen 23,-

### 96. KING PRAWN TANDORI

Marinierte Riesengarnelen,  
ausgelöst, im Ton-Ofen geröstet.

## Mit Hühnerfilet 20,-

### 91. CHICKEN TIKKA

Hühnerfiletstücke nach  
nordindischer Art gegrillt.

### 92. LEMON ACHARI TIKKA

Mit Zitrone, Chili  
und Ingwer mariniert

### 93. MURG HARYALI KEBAB

Mit Minze & Joghurt mariniert.

### 94. CHICKEN BOTTI KEBAB

**scharf**  
mit Zwiebeln, Tomaten,  
Paprika & Chili.

### 95. CHICKEN 4 IN 1

Spezialität des Hauses.

## Mit Lammfilet 22,-

### 100. LAMM TIKKA

Lammfilet mariniert mit  
Kaschmir-Gewürzen.

## Mit Rinderfilet 22,-

### 102. BEEF TANDORI

Gegrilltes Rinderfilet.

## Gemischt 22,-

### 103. TANDORI GRILL

Gemischte Tandoriplatte.

## Gemischt für Zwei 39,-

### 104. TANDORI GRILL FÜR 2

Gemischte Tandoriplatte  
für 2 Personen.

# Biryani

Herzhaftes Reisgericht, traditionell mit Nüssen und Safran  
zubereitet, dazu Masala-Sauce und Raita.

### 84 CHICKEN TIKKA BIRYANI 17,-

Würziges Hühnerfilet in  
Safranreis mit ausgewählten  
Gewürzen und Mandeln.

### 85 LAMM TIKKA BIRYANI 19,-

Lammfilet mit verschiedenen  
Nüssen.

### 86 BEEF TIKKA BIRYANI 19,-

Rinderfilet in würzigem  
Basmatireis.

### 87 CHICKEN SCHASCHLIK 17,-

**scharf**  
Spezialität des Chefkochs.

### 88 KING PRAWN BIRYANI 20,-

Riesengarnelen und  
verschiedene Nüsse in  
würzigem Basmatireis.

### 89 MIXED BIRYANI 19,-

Hühner-, Lamm-, Rinderfilet  
und Riesengarnelen.

### 90 VEGETABLE BIRYANI 14,-

Basmati-Safran-Reis mit  
frischem Gemüse, Mandeln &  
Cashewnüssen.

## DESSERTS

- 127 **MANGO CREME** 6,- / klein 4,-  
Mit Vanilleeis.
- 128 **PUNJABI FRUIT CREME** 6,5-  
Frische Mango- & Papayafilets in hausgemachtem Joghurt mit Kokos-, Cashewnüssen & Mandeln.
- 129 **KULFI EIS** 5,-  
Hausgemachte, indische Eisspeise.
- 130 **INDISCHES MANGO-EIS** 5,-  
Zwei Kugeln, hausgemacht.
- 132 **INDISCHES KOKOS-EIS** 5,-  
Zwei Kugeln, hausgemacht, vegan.
- 131 **FRISCHE MANGO** 7,5-  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 133 **BANANENSPLIT** 6,  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 134 **GULAB JAMAN** 6,  
Milchbällchen in Kardamomsirup ausgebacken, mit Vanilleeis.
- 135 **TARTUFO NERO** 6,  
Zabaione Eiscreme mit Kakao.
- 136 **VANILLEEIS** 6,  
Mit heißer Schokolade und Sahne.
- 137 **HEISSE HIMBEEREN** 6,  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 138 **MANGO TIRAMISU** 7,- / klein 4,5-  
Spezialität des Hauses.
- 139 **FRISCHE ERDBEEREN** 6,-  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 253 **EISKAFFEE** 5,-
- 254 **EISSCHOKOLADE** 5,-

## KAFFEE

- 245 **TASSE KAFFEE** 3,-
- 246 **ESPRESSO** 2,5-
- 247 **CAPUCCINO** 3,-
- 248 **LATTE MACCHIATO** 3,5-

## TEE

### Hausgemacht

- 249 **CHAI** 5,-  
Kännchen indischer Gewürztee mit Milch.
- 250 **COCO CHAI** 5,-  
Kännchen ungesüßter, veganer Chai mit Kokosmilch.
- 251 **INGWER TEE** 5,-  
Kännchen mit Ingwer, Zitrone, Minze & Honig.

### Kännchen Bio Tee je 4,-

- |   |  |
|---|--|
| <b>SCHWARZER</b><br>Assam.                    | <b>MINZE</b><br>Pfefferminze, Grüne Minze & Ackermintze. |
| <b>GRÜNER</b><br>Sencha.                      | <b>JASMIN</b><br>Güner Tee & Jasmin.                     |
| <b>BERGTEE</b><br>Türkischer Kräuter Bergtee. | <b>FRÜCHTE</b><br>Beeren.                                |

### Heiße Schokolade

- 252 **BIO SCHOKOLADE ZOTTER** 3,5-  
Vollmilch oder Chili nach Wahl.

## DIGESTIF

- 255 **KLARE SCHNÄPSE 2cl** 4,5-  
Mangoschnaps  
Willamsbirne  
Obstler  
Kirschwasser  
Sambuca  
Aquavit  
Grappa diverse Sorten
- 256 **MAGENBITTER 4cl** 4,5-  
Fernet Branka  
Ramazotti  
Averna  
Jägermeister
- 257 **LIKÖRE 4cl** 4,5-  
Mangolikör  
Ingwerlikör  
Amaretto  
Bailys
- 258 **OLD MONK 2cl** 4,5-  
Nordindischer Rum  
7 Jahre im Holzfass gereift.
- 259 **AMRUT 2cl** 5,-  
Indian Single Malt Whisky.

Alle Pizzen auch  
als Partypizza  
zum Mitnehmen

# PIZZA

## Simple

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 6,-    Je 8,-

**P 1**

### **MARGERITA**

Mit Tomaten & Käse.

**P 2**

### **HAWAII**

Mit Schinken & Ananas.

**P 3**

### **PEPERONI**

Mit milden  
Pfefferschoten.

**P 4**

### **FUNGHI**

Mit frischen  
Champignons.

**P 5**

### **SALAMI**

Mit Salami.

**P 6**

### **PROSCIUTTO**

Mit Schinken.

**P 7**

### **TONNO**

### **CIPOLLA**

Mit Thunfisch  
& Zwiebeln.

**P 8**

### **REGINA**

Mit Schinken  
& Champignons.

**P 9**

### **SALAMI E**

### **FUNGHI**

Mit Salami  
& Champignons.

Alle Pizzen auch glutenfrei oder  
mit veganem Käse erhältlich

## Classic

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 7,-    Je 9,-

**P 10**

### **QUATTRO STAGIONI**

Vier Jahreszeiten.

**P 11**

### **CAPRICCIOSA**

Mit Schinken, Artischocken,  
Oliven und Champignons.

**P 12**

### **PESCATORE**

Mit Meersfrüchten.

**P 13**

### **RAMA**

Nach Art des Hauses.

**P 14**

### **CALZONE RIPIENO**

Gefüllt mit Schinken,  
Ei & Champignons.

**P 15**

### **VEGETARIA**

Mit Gemüse.

**P 16**

### **QUATTRO FORMAGGI**

Mit vier,  
verschiedenen  
Käsesorten.

**P 17**

### **ALLA CASA**

Mit frischen  
Tomaten und Blattspinat.

## Special

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 8,-    Je 10,-

**P 18**

### **PARMA E RUCOLA**

Mit original Parma-  
Schinken und Rucola,

**P 19**

### **AMERICANA**

Mit Schinken, Salami,  
Paprika & Mais.

**P20**

### **SPEZIALE**

**scharf**

Mit Schinken, scharfer Salami,  
Champignons, Pfefferschoten.

**P 21**

### **LACHS**

Mit Lachsfilet  
und Brokkoli,

**P 22**

### **TANDORI**

Mit Tandori Chicken,  
Zwiebeln und Knoblauch

**P24**

### **SHRIMPS**

Mit Shrimps  
und Blattspinat.

**P25**

### **VEGGIE INDIA**

**scharf**

Vegetarisch,  
nach indischer Art.



# Restaurant Rama

Indische Spezialitäten seit 1981

# Neufahrn

---

2022/2023

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.  
Tel. 08165 799 627 oder 08165 799 628  
[restaurant-rama.de](http://restaurant-rama.de).

Mangolassi  
to Go!

0,25l...3,-

0,5l...4,5,-

1,0l...8,-

Inklusivpreise in Euro.

# Winterkarte

## Vorspeise

401. **PANIER CHILI** 9,-  
Indischer Käse mit Chili,  
Zwiebeln, Paprika und Nan-Brot.
402. **VEGETABLE MANCHURIAN** 9,-  
Berühmtes Street Food  
Gericht aus Mumbai. Würzige  
Gemüsebällchen in pikanter Sauce,  
dazu Vollkornfladenbrot. Vegan.

## Hauptspeisen

403. **CHICKEN TIKKA VINDALO** 17,-  
**sehr scharf**  
Hühnerfilet in einer Sauce aus Ingwer,  
Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch.
404. **BUTTER CHICKEN** 17,-  
Spezialität des Hauses.
405. **CHICKEN NILGIRI** 17,-  
Hühnerfilet in leicht scharfem  
Spinat-Minz- Koriander Curry.
406. **LACHS MASALA** 21,-  
Gegrilltes Lachsfilet  
in Masala-Curry-Sauce.
407. **CHICKEN THALI** 20,-  
Variation vier, verschiedener  
Hühnerfilet Gerichte, dazu Nan & Reis.
408. **VEGANE THALI** 16,-  
Variation vier, verschiedener  
Veganer Gerichte, dazu Roti & Reis.

## Hausgemachte Tees

249. **CHAI** 5,-  
Kännchen, indischer  
Gewürztee mit Milch.
250. **COCO CHAI** 5,-  
Kännchen, ungesüßter  
Chai mit Kokosmilch.  
Vegan.
251. **INGWER TEE** 5,-  
Kännchen mit Ingwer,  
Zitrone, Minze und Honig

## Winter Aperitif

501. **MUNICH WINTER** 7,5-  
Mangosaft, Chardonnay,  
Ingwerlikör, wird heiß serviert.

## CURRYS für den Winter

520. **CHICKEN TIKKA JAIPUR** 17,-  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika und Chili.  
**sehr scharf**
521. **GARLIC CHICKEN** 17,-  
Hühnerfilet in würziger  
Knoblauch-Curry-Sauce.
522. **LAMM JALFREZI** 19,-  
Lammfilet in einer  
Tomaten-Zwiebel-Chili Sauce.  
**scharf**

Restaurant

# Rama

Neufahrn



Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.

Tel. 08165 799 627 + 628

restaurant-rama.de

Inklusiv Preise in Euro.

## Empfehlungen des Hauses

### Vorspeisen

301 **CREAM OF TOMATO** 5,-  
Hausgemachte  
Tomatencremesuppe  
nach indischer Art.

302 **CHICKEN KALI MIRCH** 9,-  
Gegrilltes Hühnerfilet mit schwarzem  
Pfeffer, Tomaten, Sahne und Nan.

### Hauptspeisen

303 **DAL MAKHANI** 15,-  
Würzige, schwarze Linsen  
mit Reis und Roti serviert.

304 **DIWANI CHICKEN** 17,-  
**scharf**  
Leicht cremiges Hühnerfiletcurry mit  
Tomaten, Zwiebeln, gemahlene  
Mandeln, Cashewnüssen & Chili.

305 **PUNJABI CHICKEN CURRY** 17,-  
**scharf**  
Klassisches Hühnerfiletcurry mit  
frischem Koriander und Chili.

306 **LAMM TIKKA KARAHI** 19,-  
Lammfilet in Nordindischer  
Currysauce mit Paprika, Tomaten,  
Zwiebeln und Ingwer.

## Thali

118 **PUNJABI THALI** 20,-  
Kombination von drei  
verschiedenen Fleisch-Currys  
und einem Vegetarischem,  
dazu Nan und Reis.

119 **PUNJABI THALI FÜR 2** 38,-  
Kombination von fünf  
verschiedenen Fleisch-Currys  
und einem Vegetarischem,  
dazu Nan und Reis.

120 **VEGETABLE THALI** 18,-  
Kombination von vier,  
verschiedenen Gemüse-Currys  
dazu Nan und Reis.

121 **VEGETABLE THALI FÜR 2** 34,-  
Kombination von sechs  
verschiedene Gemüse-Currys,  
dazu Nan und Reis.

122 **SEEFOD THALI** 22,-  
Kombination von vier  
verschiedenen Fisch & Garnelen  
Currys, dazu Nan und Reis.

## Chef's Favourites

426. **CHEF'S CHICKEN CURRY** 18,-  
Hühnercurry nach  
Art des Hauses.

427. **CHEF'S LAMM CURRY** 20,-  
**scharf**  
Lammcurry nach Art des Hauses.

# Vorspeisen

mit dreierlei Dips

## Suppen

je 5,- €

- 16 **CHICKEN CREAM SOUP**  
Hühnercremesuppe.
- 17 **LOBSTER SOUP**  
Hummercremesuppe.
- 18 **DAL SOUP**  
Linsensuppe.

## Pakora

je 8,-€

- 19 **VEGETABLE PAKORA**  
Gemischtes Gemüse im pikanten Teigmantel.
- 22 **MURGH PAKORA**  
Hühnerfilet auf spezielle Art paniert und gebraten.
- 25 **ONION BAHJI**  
Indische Zwiebelringe.
- 26 **MUSHROOM PAKORA**  
Frische Champignons im Kichererbsenteigmantel.
- 28 **KING PRAWN PAKORA**  
Ausgelöste Riesengarnelen.

## Samosa

je 7,-€

- 20 **VEGETABLE SAMOSA**  
Zwei orientalische Pastetchen mit Gemüse gefüllt.
- 21 **MUTTON SAMOSA**  
Indische Teigtasche mit Hackfleisch und Erbsen gefüllt
- 145 **CHICKEN SAMOSA**  
**scharf**  
Teigtasche gefüllt mit Hühnerfilet Kartoffeln, Erbsen und Chili.

## Vorspeisen nach Art des Hauses

je 9,- €

- 23 **PANIER TIKKA**  
Gegrillter, indischer Käse mit Nan-Brot.
- 29 **CHICKEN CHILI DRY**  
**scharf**  
Spezialität des Hauses.
- 27 **TANDORI WINGS**  
Würzig marinierte Hähnchenflügel im Holzkohleofen gegrillt mit Nan.

## Gemischte Vorspeisen

- 31 **TANDORI MIX FOR TWO** 16,-  
Gemischte Tandori-Vorspeise für 2 Personen.
- 32 **PAKORA MIX FOR TWO** 16,-  
Gemischte Pakora-Vorspeise für 2 Personen.
- 30 **STARTER FOR FOUR** 32,-  
Variation verschiedener Vorspeisen für 4 Personen.

## Jogurt-Beilage

- 83 **RAITA** 4,-  
Joghurt mit Gurken und ausgewählten Gewürzen.





Auch  
glutenfrei  
erhältlich

## Fladenbrote

Als Vorspeise oder Beilage

### Gefüllt je 6,- €

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 33 | <b>ONION KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>Zwiebeln gefüllt.                     | 126 |
| 34 | <b>PANIER KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>indischem Käse gefüllt.              | 123 |
| 35 | <b>VEGETABLE KULCHA</b><br>Rundes Fladenbrot<br>mit Gemüse gefüllt.                   | 124 |
| 36 | <b>KEEMA NAN</b><br>Rundes Fladenbrot<br>mit Hackfleisch gefüllt.                     | 125 |
| 37 | <b>KANDARI NAN</b><br>Rundes Fladenbrot mit Rosinen,<br>Mandeln und Kokosnuss belegt. | 149 |
| 38 | <b>PESHWARI NAN</b><br>Rundes Fladenbrot mit<br>mariniertem Hühnerfilet gefüllt.      |     |

### Normal

- |  |   |      |
|--|---|------|
|  | <b>PAPADAM</b><br>Würzige, knusprig<br>gebackene Linsenwäffel.        | 1,-  |
|  | <b>TANDORI ROTI</b><br>Rundes Fladenbrot aus<br>Roggenvollkornschrot. | 2,-  |
|  | <b>NAN</b><br>Klassisches, ovales Fladenbrot<br>aus Weizenmehl.       | 3,-  |
|  | <b>GARLIC NAN</b><br>Knoblauch Nan.                                   | 3,5- |
|  | <b>BUTTER NAN</b><br>Butter Nan.                                      | 3,5- |

## Salate

- |     |   |      |     |   |      |
|-----|---|------|-----|---|------|
| 166 | <b>KLEINER SALAT</b><br>Kleiner, gemischter Salat mit<br>Balsamico und Olivenöl.                              | 5,-  | 172 | <b>SALAT SAISON</b><br>Kleiner, gemischter Salat mit<br>Joghurtdressing.  | 5,-  |
| 167 | <b>TOMATEN SALAT</b><br>Mit Zwiebeln und Basilikum.   | 5,-  | 173 | <b>SALAT RAMA</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Shrimps, Mais, Zwiebel und Ei<br>und Joghurtdressing.      | 12,- |
| 168 | <b>RUCOLA SALAT</b><br>Rucola Salat mit Kirschtomaten<br>und Parmesan.  | 6,-  | 174 | <b>SALAT TANDORI</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gegrilltem Tandori Chicken<br>und Joghurtdressing.      | 12,- |
| 169 | <b>SALAT NIZZA</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Thunfisch, Zwiebel und Ei.                              | 12,- | 175 | <b>SALAT GOA</b><br>Großer, gemischter Salat<br>mit Garnelen, Mango<br>und Cashewnüssen und<br>Joghurtdressing. | 18,- |
| 170 | <b>BAUERN SALAT</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>Schafskäse, Oliven, Zwiebel & Ei.                      | 12,- | 176 | <b>SALAT SALMON</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gegrilltem Tandori Lachsfilet.                           | 18,- |
| 171 | <b>HÜHNERFILET SALAT</b><br>Großer, gemischter Salat mit<br>gebratenen Hühnerfiletsteifen<br>und Champignons. | 12,- |     |   |      |

# Currys

Auch mit  
Soja-Sahne  
erhältlich

## mit Basmatireis

### Vegan je 13,-

- 113 **OKRA CURRY**  
Frische Okraschoten  
nach Art des Hauses.
- 116 **ALU BAINGAN**  
Gebratene Auberginen und  
Kartoffeln in herzhaftem Curry mit  
Zwiebeln, Tomaten & Chili.
- 117 **ALU CHANNA**  
Kichererbsen mit Tomaten  
und Ingwer.
- 140 **DAL TARKA**  
Klassisches Linsencurry.
- 141 **ALU GOBI**  
Kartoffeln, Blumenkohl,  
Tomaten & Ingwer.
- 142 **KUSHI MASALA**  
Gemischtes Gemüse in würziger  
Tomaten Curry Sauce.

### Vegetarisch je 14,-

- 106 **VEGETABLE JALFREZI**  
**scharf**  
Frisches Gemüse in  
herzhaften Chilicurry.
- 107 **PANIER TIKKA MASALA**  
Gegrillter indischer Käse, gegrillte  
Paprika, Zwiebeln und Tomaten in  
Masala-Curry.
- 108 **PANIER MATTER CURRY**  
Vegetarisches Curry mit  
indischem Käse und Erbsen.
- 109 **PALAK PANIER**  
Frischer Blattspinat mit  
indischem Sahnekäse.
- 110 **MIXED VEGETABLE**  
Gemischtes Gemüse in  
feiner Currysauce.
- 111 **VEGETABLE KOFTAS**  
Klösschen aus Gemüse und Nüssen  
in würziger Currysauce.
- 112 **MALAI KOFTAS**  
Klösschen aus Gemüse und Nüssen  
mit Crème Fraîche & Mandeln.
- 114 **PANIER KARAHAI**  
Klassisches, indisches Käsecurry.
- 115 **NAVRATAN KORMA**  
Zubereitung Art aus Kaschmir.

## Mit Hühnerfilet je 17,-

- 39 **MANGO CHICKEN**  
In feiner Mangosafransauce.
- 40 **GINGER CHICKEN**  
Hühnerfilet in würzigem  
Ingwercurry,
- 41 **PALAK CHICKEN**  
Fernöstliches Hühnergericht,  
besonders zubereitet mit Spinat.
- 42 **BALTI CHICKEN TIKKA**  
**scharf**  
Mit Tomaten, Zwiebeln und  
grünem Chili.
- 43 **KARAHAI CHICKEN**  
Gebraten und serviert im „Karahi“.
- 44 **CHICKEN JALFREZI**  
**scharf**  
Spezialität des Chefskochs.
- 45 **CHICKEN IRANI**  
Aus dem Tandori in einer milden,  
cremigen Sauce.
- 46 **BHUNNA CHICKEN**  
Mit gebratenen Zwiebeln und  
Kaschmirmgewürzen.
- 47 **CHICKEN KORMA**  
Mit Joghurt und Safran.
- 48 **CHICKEN MALAI**  
In goldgelber Mandelsahnesauce.
- 49 **CHICKEN PASSANDE**  
Gebackene Hühnerfiletstücke  
mit Kokosnuss.
- 50 **CHICKEN TIKKA MASALA**  
In orientalischer  
Tomatensahnesauce.
- 51 **CHICKEN CHILI**  
**scharf**  
In leichtem Chilicurry.
- 52 **CHICKEN CHUCHA**  
Spezialität des Hauses.
- 53 **CHICKEN MADRAS**  
**scharf**  
Südindische Art.
- 54 **CHICKEN TIKKA JAHANGIRI**  
**sehr scharf**  
Tomaten-Curry mit Zwiebeln,  
Ingwer, Tomaten und Chili.
- 55 **CHICKEN SABZI CURRY**  
Mit frischem Gemüse.

# Currys

mit Basmatireis

Auch mit  
Soja-Sahne  
erhältlich

## Mit Lammfilet

je 19,-

- 56 **LAMM KAJU**  
In Sahnesauce mit  
Cashewnüssen & Mandeln.
- 57 **LAMM CURRY**  
In kräftiger Currysauce.
- 58 **LAMM TIKKA MALAI**  
Pikantes Lammfilet aus dem  
Tandori in milder Sahnesauce.
- 59 **PALAK GOSHT**  
In feinem Spinatcurry.
- 60 **LAMM JAIPUR**  
**sehr scharf**  
Mit Champignons, Ingwer, Chili,  
Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.
- 61 **LAMM OKRA CURRY**  
In würziger Currysauce mit  
frischen Okraschoten.
- 62 **CHUDAR**  
Mit gemischtem Gemüse.
- 63 **LAMM RAHRA**  
**scharf**  
Lammspezialität aus Nordindien.
- 64 **LAMM VINDALO**  
**sehr scharf**  
Mit einer Sauce aus Ingwer, Chili,  
Tomaten, Limetten & Knoblauch.
- 65 **LAMM MASALA**  
Klassisches Tomaten-Sahne-Curry.
- 66 **GARLIC LAMM**  
In würziger Knoblauchsauce.
- 67 **LAMM DO PIAZA**  
Mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.

## Mit Rinderfilet

je 19,-

- 71 **BEEF CURRY SPEZIAL**  
**scharf**  
In klassischer Currysauce.
- 72 **BEEF CHILI**  
**sehr scharf**  
Spezialität des Chefskochs.
- 73 **BEEF PALAK**  
In feinem Spinatcurry.
- 74 **BEEF MASALA**  
Spezialität des Hauses.
- 75 **BEEF PASSANDE**  
Zubereitet nach einem Rezept der  
königlichen Mogulküche.

## Mit Fischfilet

je 19,-

- 76 **FISH CHILI**  
**scharf**  
Fischfilet in einer Currysauce mit  
Chili, Ingwer & Kashmirgewürzen.
- 77 **FISH MASALA**  
Rotbarschfilet ostindischer Art.
- 78 **FISH GOA CURRY**  
**sehr scharf**  
Fischspezialität aus Südindien.

## Mit Garnelen

je 21,-

- 79 **KING PRAWN KORMA**  
Riesengarnelen in  
leichter Sahnesauce.
- 80 **KING PRAWN MASALA**  
Riesengarnelen in würziger  
Tomaten-Curry-Sauce.
- 81 **KING PRAWN JALFREZI**  
**scharf**  
Riesengarnelen mit Chili,  
Ingwer, Zwiebeln und Paprika.
- 82 **KING PRAWN SABZI**  
Riesengarnelen und frisches  
Gemüse nach Punjab-Art.



# Tandori

Gegrilltes nach Wahl, aus dem indischen Holzkohleofen,  
dazu Masala-Sauce, Gemüse, Reis und Nan.

## Vegetarisch 16,-

### 97. VEGETABLE TANDORI

**scharf**

Gemischtes Gemüse,  
indischer Käse, würzig  
mariniert, mit Chili,  
Zwiebeln & Paprika.

## Mit Fisch 23,-

### 98. SALMON TIKKA

Würzig mariniertes Lachsfilet.

## Mit Garnelen 23,-

### 96. KING PRAWN TANDORI

Marinierte Riesengarnelen,  
ausgelöst, im Ton-Ofen geröstet.

## Mit Hühnerfilet 20,-

### 91. CHICKEN TIKKA

Hühnerfiletstücke nach  
nordindischer Art gegrillt.

### 92. LEMON ACHARI TIKKA

Mit Zitrone, Chili  
und Ingwer mariniert

### 93. MURG HARYALI KEBAB

Mit Minze & Joghurt mariniert.

### 94. CHICKEN BOTTI KEBAB

**scharf**  
mit Zwiebeln, Tomaten,  
Paprika & Chili.

### 95. CHICKEN 4 IN 1

Spezialität des Hauses.

## Mit Lammfilet 22,-

### 100. LAMM TIKKA

Lammfilet mariniert mit  
Kaschmir-Gewürzen.

## Mit Rinderfilet 22,-

### 102. BEEF TANDORI

Gegrilltes Rinderfilet.

## Gemischt 22,-

### 103. TANDORI GRILL

Gemischte Tandoriplatte.

## Gemischt für Zwei 39,-

### 104. TANDORI GRILL FÜR 2

Gemischte Tandoriplatte  
für 2 Personen.

# Biryani

Herzhaftes Reisgericht, traditionell mit Nüssen und Safran  
zubereitet, dazu Masala-Sauce und Raita.

### 84 CHICKEN TIKKA BIRYANI 17,-

Würziges Hühnerfilet in  
Safranreis mit ausgewählten  
Gewürzen und Mandeln.

### 85 LAMM TIKKA BIRYANI 19,-

Lammfilet mit verschiedenen  
Nüssen.

### 86 BEEF TIKKA BIRYANI 19,-

Rinderfilet in würzigem  
Basmatireis.

### 87 CHICKEN SCHASCHLIK 17,-

**scharf**  
Spezialität des Chefkochs.

### 88 KING PRAWN BIRYANI 20,-

Riesengarnelen und  
verschiedene Nüsse in  
würzigem Basmatireis.

### 89 MIXED BIRYANI 19,-

Hühner-, Lamm-, Rinderfilet  
und Riesengarnelen.

### 90 VEGETABLE BIRYANI 14,-

Basmati-Safran-Reis mit  
frischem Gemüse, Mandeln &  
Cashewnüssen.

# DESSERTS

- 127 **MANGO CREME** 6,- / klein 4,-  
Mit Vanilleeis.
- 128 **PUNJABI FRUIT CREME** 6,5-  
Frische Mango- & Papayaflets in hausgemachtem Joghurt mit Kokos-, Cashewnüssen & Mandeln.
- 129 **KULFI EIS** 5,-  
Hausgemachte, indische Eisspeise.
- 130 **INDISCHES MANGO-EIS** 5,-  
Zwei Kugeln, hausgemacht.
- 132 **INDISCHES KOKOS-EIS** 5,-  
Zwei Kugeln, hausgemacht, vegan.
- 131 **FRISCHE MANGO** 7,5-  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 133 **BANANENSPLIT** 6,  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 134 **GULAB JAMAN** 6,  
Milchbällchen in Kardamomsirup ausgebacken, mit Vanilleeis.
- 135 **TARTUFO NERO** 6,  
Zabaione Eiscreme mit Kakao.
- 136 **VANILLEEIS** 6,  
Mit heißer Schokolade und Sahne.
- 137 **HEISSE HIMBEEREN** 6,  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 138 **MANGO TIRAMISU** 7,- / klein 4,5-  
Spezialität des Hauses.
- 139 **FRISCHE ERDBEEREN** 6,-  
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.
- 253 **EISKAFFEE** 5,-
- 254 **EISSCHOKOLADE** 5,-

# KAFFEE

- 245 **TASSE KAFFEE** 3,-
- 246 **ESPRESSO** 2,5-
- 247 **CAPUCCINO** 3,-
- 248 **LATTE MACCHIATO** 3,5-

# TEE

## Hausgemacht

- 249 **CHAI** 5,-  
Kännchen indischer Gewürztee mit Milch.
- 250 **COCO CHAI** 5,-  
Kännchen ungesüßter, veganer Chai mit Kokosmilch.
- 251 **INGWER TEE** 5,-  
Kännchen mit Ingwer, Zitrone, Minze & Honig.

## Kännchen Bio Tee je 4,-

- |   |  |
|---|--|
| <b>SCHWARZER</b><br>Assam.                    | <b>MINZE</b><br>Pfefferminze, Grüne Minze & Ackermintze. |
| <b>GRÜNER</b><br>Sencha.                      | <b>JASMIN</b><br>Güner Tee & Jasmin.                     |
| <b>BERGTEE</b><br>Türkischer Kräuter Bergtee. | <b>FRÜCHTE</b><br>Beeren.                                |

## Heiße Schokolade

- 252 **BIO SCHOKOLADE ZOTTER** 3,5-  
Vollmilch oder Chili nach Wahl.

# DIGESTIF

- 255 **KLARE SCHNÄPSE 2cl** 4,5-  
Mangoschnaps  
Willamsbirne  
Obstler  
Kirschwasser  
Sambuca  
Aquavit  
Grappa diverse Sorten
- 256 **MAGENBITTER 4cl** 4,5-  
Fernet Branka  
Ramazotti  
Averna  
Jägermeister
- 257 **LIKÖRE 4cl** 4,5-  
Mangolikör  
Ingwerlikör  
Amaretto  
Bailys
- 258 **OLD MONK 2cl** 4,5-  
Nordindischer Rum  
7 Jahre im Holzfass gereift.
- 259 **AMRUT 2cl** 5,-  
Indian Single Malt Whisky.

Alle Pizzen auch  
als Partypizza  
zum Mitnehmen

# PIZZA

## Simple

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 6,-    Je 8,-

**P 1**

### **MARGERITA**

Mit Tomaten & Käse.

**P 2**

### **HAWAII**

Mit Schinken & Ananas.

**P 3**

### **PEPERONI**

Mit milden  
Pfefferschoten.

**P 4**

### **FUNGHI**

Mit frischen  
Champignons.

**P 5**

### **SALAMI**

Mit Salami.

**P 6**

### **PROSCIUTTO**

Mit Schinken.

**P 7**

### **TONNO**

### **CIPOLLA**

Mit Thunfisch  
& Zwiebeln.

**P 8**

### **REGINA**

Mit Schinken  
& Champignons.

**P 9**

### **SALAMI E**

### **FUNGHI**

Mit Salami  
& Champignons.

Alle Pizzen auch glutenfrei oder  
mit veganem Käse erhältlich

## Classic

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 7,-    Je 9,-

**P 10**

### **QUATTRO STAGIONI**

Vier Jahreszeiten.

**P 11**

### **CAPRICCIOSA**

Mit Schinken, Artischocken,  
Oliven und Champignons.

**P 12**

### **PESCATORE**

Mit Meersfrüchten.

**P 13**

### **RAMA**

Nach Art des Hauses.

**P 14**

### **CALZONE RIPIENO**

Gefüllt mit Schinken,  
Ei & Champignons.

**P 15**

### **VEGETARIA**

Mit Gemüse.

**P 16**

### **QUATTRO FORMAGGI**

Mit vier,  
verschiedenen  
Käsesorten.

**P 17**

### **ALLA CASA**

Mit frischen  
Tomaten und Blattspinat.

## Special

Klein    Groß  
26 cm    32 cm  
Je 8,-    Je 10,-

**P 18**

### **PARMA E RUCOLA**

Mit original Parma-  
Schinken und Rucola,

**P 19**

### **AMERICANA**

Mit Schinken, Salami,  
Paprika & Mais.

**P20**

### **SPEZIALE**

**scharf**

Mit Schinken, scharfer Salami,  
Champignons, Pfefferschoten.

**P 21**

### **LACHS**

Mit Lachsfilet  
und Brokkoli,

**P 22**

### **TANDORI**

Mit Tandori Chicken,  
Zwiebeln und Knoblauch

**P24**

### **SHRIMPS**

Mit Shrimps  
und Blattspinat.

**P25**

### **VEGGIE INDIA**

**scharf**

Vegetarisch,  
nach indischer Art.