

Restaurant
Rama

In Neufahrn seit
2004



Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.

Tel. 08165 799 627 + 628

restaurant-rama.de

Inklusiv Preise in Euro. 2025

Alle Speisen auch
zum Mitnehmen
während unserer
Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag!
Feiertags immer geöffnet!

Dienstag bis
Sonntag von
11:30 – 14:30 Uhr
& 17:30 – 22:30 Uhr.

Bestellung einfach
telefonisch oder
online.

Speise

Karte

2025

Hausgemachte

Getränke

TO GO!

- Mangolassi
- Mango Lime Soda
- Sweet Lime Soda
- Chai
- Coco Chai
- Iced Coco Chai

0,5l...5,-

1,0l...9,-

Restaurant
Rama
Neufahrn



SOMMER
KARTE
2025

Indische Spezialitäten seit 1981
Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.
Tel. 08165 799 627 + 628
restaurant-rama.de
Inklusiv Preise in Euro. 2025

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 11,-

Berühmtes Street Food Gericht aus Mumbai. Würzige Gemüsebällchen in pikanter Sauce, dazu Vollkornfladenbrot. Vegan.

Hauptspeisen

437. VEGAN CHICKEN CHILI **scharf** 20,-

Veganes, paniertes „Hühnerfilet“ auf Erbsen-Protein-Basis, in Chili-Sauce, mit Paprika und Zwiebeln.

443. MANGO PANIER 19,-

Indischer Käse in feiner, milder Mango-Safran-Sahne-Sauce. **Vegetarisch**

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, gemahlenden Mandeln, Cashewnüssen & Chili.

305. PUNJABI KORIANDER CHICKEN CURRY **scharf** 20,-

Klassisches, cremiges Hühnerfiletcurry mit frischem Koriander & Chili.

434. LACHS TIKKA MALAI 26,-

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 8,5-

Mango Saft, Prosecco & Ingwerlikör.

409. GIN TONIC 8,5-

Illusionist Bio Dry-Gin & Fever Tree Tonic.

410. ICED COCO CHAI 5,-

Veganer Chai mit Kokosmilch und Minze auf Eis. (Alkoholfrei & ohne Zucker)

Salate

411. CHICKEN CHILI SALAT

Gemischter Salat mit gebackenem Hühnerfilet, Zwiebeln & Paprika, dazu Nan.
Klein...12,- Normal...17,-

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 24,-

Zartes, über Stunden langsam geschmortes Lammfleisch, sorgfältig aus der Keule geschnitten, serviert in einer pikanten, klassischen Currysauce.

442. CHEF'S PRAWN CURRY 28,-

Ausgelöste Riesen-Garnelen in leichter cremiger Pfeffer-Curry-Sauce, mit gehackten Tomaten, Koriander und Ingwer, leicht scharf.

Restaurant
Rama

In Neufahrn seit
2004



Indische Spezialitäten seit 1981

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

2004 – 2025

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 | 27,- |
| Kombination von vier Currys, zwei Hühnchen-, ein Lamm- und ein Garnelen-Gericht, dazu Nan, Masala Papadam und Reis. | |
| 119. PUNJABI THALI FÜR 2 | 52,- |
| Kombination von sechs Currys, drei Hühnchen-, ein Lamm- ein Vegetarisches und ein Garnelen-Gericht, dazu Nan, Masala Papadam und Reis. | |
| 120. VEGETABLE THALI | 25,- |
| Kombination von vier, verschiedenen vegetarischen Currys, , dazu Nan, Masala Papadam und Reis. | |
| 121. VEGETABLE THALI FÜR 2 | 48,- |
| Kombination von sechs, verschiedenen vegetarischen Currys, dazu Nan, Masala-Papadam und Reis. | |
| 122. SEAFOOD THALI | 27,- |
| Kombination von vier Currys, zwei Garnelen-, ein Lachs- und ein Kabeljau-Gericht, , dazu Nan, Masala-Papadam und Reis. | |
| 407. CHICKEN THALI | 26,- |
| Kombination von vier, verschiedenen Hühnerfilet-Currys, , dazu Nan, Masala Papadam und Reis. | |
| 408. VEGANE THALI <small>vegan</small> | 21,- |
| Kombination von vier, verschiedenen Veganen-Currys, , dazu Roti, Masala Papadam 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 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 Hühner-Cremesuppe.

PAKORA 8,-

Ausgebackenes im Kichererbsen-Teig mit 3 Dips

19. VEGETABLE PAKORA **Vegan**

Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebeln.

25. ONION BHAI **Vegan**

Zwiebelringe nach indischer Art.

26. MUSHROOM PAKORA **Vegan**

Gebackene Champignons.

22. CHICKEN PAKORA

Ausgebackene Hühnerfiletstücke

28. PRAWN PAKORA

Gebackene, ausgelöste Garnelen.

SAMOSAS 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 Joghurdip zur Vor- oder Hauptspeise

83. KHEERA KA RAHITA **Vegetarisch**

Mit Gurke, Koriander und Masalagewürzen.

NACH ART DES HAUSES 11,-

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 WINGS²

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 MIRCH²

Gegrilltes Hühnerfilet in der Pfanne mit schwarzem Pfeffer, Sahne, Tomaten, dazu Nan.

GEMISCHTE

VORSPEISEN FÜR ZWEI 20,-

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 2²

Gegrilltes Hühner-, & Lamm-Filet, Garnelen, & indischer Käse, dazu Rahita, Chilicurrysauce, Masalasauce und Nan.

GEMISCHTE

VORSPEISE FÜR VIER 39,-

30. MIXED STARTER FOR FOUR²

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...11,-, Groß...16,-
- 174. SALAT TANDORI** ²
Gemischter Salat mit gegrilltem
Tandori Chicken.
Klein...11,-, Groß...16,-
- 175. SALAT GOA**
Gemischter Salat mit gegrillten
Garnelen, Mango und Cashewnüssen .
Klein...14,-, Groß...21,-
- 176. SALAT LACHS** ²
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet aus
dem indischen Holzkohleofen.
Klein...14,-, Groß...21,-

VEGANE & VEGETARISCHE CURRYS

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

VEGAN 16,-

113. OKRA CURRY

Frische Okraschoten nach Art des Hauses.

116. ALU BAINGAN

Geschälte, gebratene Auberginenstücke und Kartoffelscheiben in herzhaftem Curry mit Zwiebeln, Tomaten & Chili.

153. PALAK CHANNA

Würziges, Kichererbsen-Blattspinat-Curry.

140. DAL TARKA

Klassisches würziges 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 17,-

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 19,-

107. PANIER TIKKA MASALA²

Gegrillter Käse, gegrillte Paprika, Zwiebel & Tomate in Masala-Curry.

109. PALAK PANIER

Frischer Blattspinat mit indischem Käse.

114. PANIER TIKKA KARAH² **scharf**

Gegrillter Käse in klassischer Currysauce.

LAMMFILET CURRYS 24,-

dazu Basmatireis, auf Wunsch auch mit Sojasahne.

56. LAMM KAJU

Lamm in Sahnesauce mit Cashewnüssen & Mandeln.

57. LAMM CURRY

Lamm 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 des Hauses.

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.

433. LAMM NIHARI

Gebratenes Lamm & Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Koriander. Leicht scharf.

HÜHNERFILET 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 KARAHAI

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 _____ 24,-

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 _____ 26,-

406. LACHS MASALA

Gegrilltes Lachfiletstücke in Masala-Currysauce.

157. LACHS SAGWALA

Gegrilltes Lachfiletstücke in Spinat-Currysauce.

MIT GARNELEN ausgelöst _____ 26,-

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, Knoblauch & Chili.

Biryani² 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 vermischt 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 _____ 19,-

90. VEGETABLE BIRYANI

Basmatireis mit frischem Gemüse, gegrilltem Käse, Mandeln & Cashewnüsse.

HUHN _____ 21,-

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 _____ 24,-

85. LAMM BIRYANI

Biryani-Gericht mit gegrilltem Lammfilet.

GARNELEN _____ 27,-

88. KING PRAWN BIRYANI

Ausgelöste Riesengarnelen, mit würzigem Basmati-Nuss-Reis.

GEMISCHT _____ 26,-

89. MIXED BIRYANI

Gemischter Biryani-Teller.



Tandori² Empfehlungen

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

VEGETARISCH _____ 20,-

97. VEGETABLE TANDORI *scharf*

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

HUHN _____ 24,-

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 _____ 26,-

100. LAMM TIKKA

Lammfilet mariniert mit Kashmir-Gewürzen.

FISCH oder GARNELEN _____ 28,-

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 _____ 27,-

Gemischte Tandori-Grillplatte

104. TANDORI GRILL FOR 2 _____ 49,-

Gemischte Tandori-Grillplatte für 2 Personen

Alle Pizzen auch
als Partypizza
zum Mitnehmen

PIZZA

Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Mehl und
oder mit veganem Pizzaschmelz erhältlich

Classic

| Klein M | Groß L | Party XXL |
|---------|---------|------------|
| 26 cm | 32 cm | 60 x 40 cm |
| Je 9,- | Je 11,- | Je 26,- |

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 8
REGINA

Mit Putenschinken
und Champignons.

P 9
SALAMI E FUNGHI

Mit Putensalami
und Champignons.

Special

| Klein M | Groß L | Party XXL |
|---------|---------|------------|
| 26 cm | 32 cm | 60 x 40 cm |
| Je 10,- | Je 12,- | Je 29,- |

P 10
QUATTRO STAGIONI

Pizza vier Jahreszeiten.

P 11
CAPRICCIOSA

Mit Putenschinken, Artischocken,
Oliven und Champignons.

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.

P 7
TONNO E CIPOLLA

Mit Thunfisch und Zwiebeln

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

Nachspeisen

Spezialitäten des Hauses

127. MANGOCREME 7,5- / 527. klein 5,-
Mit Vanilleeis.

128. YOGURT FRUIT CREAM 8,-
Frische Mango-, Papaya- und Melonen-
Stücke in hausgemachtem Joghurt mit Kokos &
Mandeln & einer halben Melone serviert.

138. MANGOTIRAMISU 7,5- / 538. klein 5,-
Spezialität des Hauses.
Alkoholfrei & mit pasteurisiertem Ei.

134. GULAB JAMUN 8,-
Heiß servierte Bällchen aus Grieß & Milch,
die im Kardamom-Sirup getränkt werden,
dazu Vanilleeis & kleiner Fruchtteller.

159. KADDU HALWA **vegan** 8,-
Ein traditionelles, indisches Dessert aus
weichgekochtem Kürbis, verfeinert mit
Kokosmilch, Zucker, Kardamom, Pistazien &
Mandeln, das warm serviert wird, dazu Früchte
und hausgemachtes Kokos Eis.

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

Hausgemachtes Eis 7,-
2 Kugeln mit kleinem Fruchtteller dazu.

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 mit kleinem Fruchtteller 7,-

133. BANANENSPLIT

135. TARTUFO NERO

Zabaione Eiscreme mit Kakao.

136. VANILLE- ODER SCHOKOLADEN-EIS
mit heißer Schokolade & Schlagsahne.

137. VANILLE- ODER SCHOKOLADEN-EIS
mit heißen Himbeeren & Schlagsahne.

139. VANILLE- ODER SCHOKOLADEN-EIS
mit frischen Erdbeeren & Schlagsahne.

Eine Kugel Eis nach Wahl 3,5-
Vanille, Schokolade, Mango, Kokos, Kulfi

KAFFEE

auch entkoffeiniert und mit Kokosmilch.

245. TASSE KAFFEE 3,-

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

247. CAPUCCINO 3,-

248. LATTE MACCHIATO 3,5-

158. AFFOGATO 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 5-

Schwarzer Tee,

Grüner Tee,

Jasmin Tee,

Kamillen Tee,

Weißer Tee,

Minz Tee,

Früchte Tee,

Kräuter Tee,

HEIßE SCHOKOLADE 5-

BIO TRINKSCHOKOLADE VON ZOTTER

DIGESTIF (weitere auf Anfrage)

INDISCHE SPIRITUOSEN 2cl 6,-

MANGOSCHNAPS Direktimport 41%.

OLD MONK 7 Jahre gereifter indischer Rum.

AMRUT Indian Single Malt Whisky.

KLARE SPIRITUOSEN 2cl 6,-

WILLIAMSBIERNE, OBSTWASSER,

HASELNUSS, GRAPPA nach Wahl,

SAMBUCA, AQUAVIT.

LIKÖRE 4cl 6,-

MANGOLIKÖR, INGWERLIKÖR,

FRANGELICO, AMARETTO, BAILYS,

LIMONCELLO,

MAGENBITTER 4cl 6,-

FERNET BRANKA, RAMAZOTTI,

AVERNA, JÄGERMEISTER.

APERITIF¹²

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 _____ 6,-

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,-

AUGUSTINER ALKOHOLFREI 0,5l

FRANZISKANER ALKOHOLFREI 0,5l

BECK´S ALKOHOLFREI 0,33l

TYPISCH INDISCH

Hausgemachte Limonaden 0,5l _____ 6,5,-

SWEET LIME SODA

Hausgemachte, indische
Limetten-Minz-Limonade.

MANGO LIME SODA

Hausgemachte, indische
Mango-Limetten-Limonade

Hausgemachtes Lassi 0,5l _____ 6,5,-

Traditioneller Trinkjoghurt.

MANGO LASSI

BANANEN LASSI

NATUR LASSI Süß oder Salzig

SÄFTE UND SCHORLEN

Soft

0,2l / 4,-

0,4l / 6,-

Apfel,
Orange,
Johannisbeeren,
Kirsch,
Banane,*

Schorle

0,25l / 3,5-

0,5l / 6,-

Mango,
Maracuja,
Lychee*
Guave*
Pink Grapefruit*

KIBA 0,4l.....6,5-
Kirsch & Bananensaft

EISTEE 0,4l¹² _____ 5,-

„PFANNER“ EISTEE Pfirsich oder Zitrone.

SPEZI 0,5l¹² _____ 5,5-

ORIGINAL PAULANER SPEZI VOM FASS

WEITERE LIMONADEN¹²⁷

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

COCA COLA

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,- |

WEIN¹²

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