

Suppen

Palak Suppe

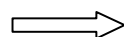
würzige Spinatsuppe 4,50

Aloo Suppe

würzige Kartoffelsuppe 3,90

Daal Shorba

Linsensuppe 4,50



Gerne bereiten wir
Ihnen die Speisen auf Wunsch
auch scharf zu!

Unsere MitarbeiterInnen informieren
Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Gerichten!

Unsere Gewürze

Amchur, Anis, Austern-Sauce, Bockshornklee,
Chili, Garam Masala, Gelbwurzel, Ingwer,
Kardamom, Kewra- Wasser, Knoblauch, grüner
Koriander, Koriandersamen, Kreuzkümmel,
schwarzer Kümmel, Kümmelsamen, Kurkuma,
Lorbeerblätter, Mandeln, Muskatblüte,
Muskatnuss, Nelken, Nüsse, edelsüß Paprika,
schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, Safran, Salz,
weißer Sesam, Soja, Zimt, getrocknete
Zimtblätter, Zwiebel, Zwiebelsamen, Pickle in Öl

Vorspeisen

Naan

Hefebrot mit Sesam 1,90

Aloo Paratha

Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffel u. Zwiebel 5,90

Keema Paratha

Fladenbrot, gef. mit Rinderfasch. u. Zwiebel 5,90

Aloo Samosa

zwei Teigtaschen mit Kartoffeln
und Kichererbsen gefüllt 5,90

Keema Samosa

zwei Teigtaschen mit Rinderfaschiert
und grünen Erbsen gefüllt 5,90

Pakora

Kartoffel und Zucchinischeiben in einem Teig aus
Kichererbsenmehl getaucht und gebacken 5,90

Chicken Pakora

Hühnerbruststücke in einem Teig aus
Kichererbsenmehl getaucht und gebacken 8,50

Jeenga Pakora

sechs Stück Garnelen in einem Teig aus
Kichererbsenmehl paniert 8,90

Chicken Tikka

Hühnerstücke würzig mariniert und gegrillt,
dazu Naan-Brot 8,50

Tikkiya Kebab

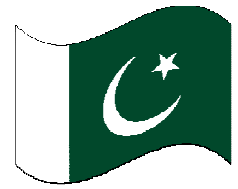
zwei Stück würzige Laibchen aus Rinderfaschierte,
dazu Naan-Brot 6,50

Chat-Salat

Kartoffel-Kichererbsen-Salat mit Tomaten und
Zwiebel in würziger Joghurtsauce 5,50

Shuruat-Teller

gem. Vorspeisenteller (für zwei Personen) 17,50



Vegetarische Gerichte

Curry Pakora

gebackene Teigstückchen aus Kichererbsenmehl
und Gewürzen in Curry-Joghurtsauce 10,90

Aloo Mattar

Kartoffel mit Erbsen in würziger Currysauce 9,90

Sabsi Daal

Zucchini mit gelben Linsen 9,90

Sabsi Mix

gemischtem Gemüse 11,20

Karahi Daal

Gram-Linsen, Paprika, Tomaten, Zwiebel 10,50

Palak Daal

Gram-Linsen, mit Blattspinat 10,50

Daal Moong

gelbe Linsen mit Zwiebel, Knoblauch, 10,50

Daal Makhani

drei verschiedene Linsen in würziger Sauce 10,90

Aloo Chole

Kartoffeln mit Kichererbsen in Currysauce 9,90

Palak Paneer

Blattspinat mit pakistanischem Käse in
einer feinen Tomaten-Sahnesauce 11,20

Karahi Paneer

pakistanischem Käse, Paprika, Tomaten und
Zwiebeln 11,50

Aloo Palak

Kartoffel mit Blattspinat 9,90

Karahi Sabsi

Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebel, 11,20

Channe Daal

Gram-Linsen, Knoblauch, Kreuzkümmel 9,90

Fisch Gerichte

Fisch Curry

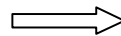
Zander gegrillt auf Currysauce 13,90

Shrimps Masala

Shrimps in einer Masala-Sauce mit
frischem Paprika, 14,90

Jeenga Curry

Shrimps in einer würzigen Currysauce ... 14,90



Gerne bereiten wir
Ihnen die Speisen auf Wunsch
auch scharf zu!

Reis Gerichte

Shrimps Biryani

Garnelen in würzigem Basmatireis 14,90

Murgh Biryani

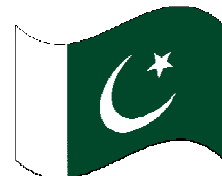
Hühnerfilet in würzigem Basmatireis 13,90

Lamm Biryani

Lammfleisch in würzigem Basmatireis 14,90

Vegetarisches Biryani

gem. Gemüse in würzigem Basmatireis 13,90



Fleischgerichte

Keema Chane

Rinderfaschiertes mit Kichererbsen 11,50

Keema Mattar

Rinderfaschiertes mit grünen Erbsen 11,50

Keema Piaz

Rinderfaschiertes mit knackigem Zwiebel 11,50

Keema Aloo

Rinderfaschiertes mit Kartoffel 11,50

Keema Achari

Rinderfaschiertes in einer würzigen Sauce
aus Pickle-Gewürzen ,scharf 11,90

Kebab Curry

Laibchen aus Rinderfaschiertem in
Curry-Joghurt-Sauce 11,90

Kofte

Bällchen aus Rinderfaschiertem in würziger
Sauce 13,10

Murgh Curry

Hühnerfilet in einer Sauce aus vielen Gewürzen,
grünem Koriander u. Kurkuma 11,90

Karahi Murgh

Hühnerfilet mit Kardamom,
grobe Zwiebel, Tomaten, milde Pfefferoni 12,50

Achar Murgh

Hühnerfilet in einer Sauce aus Zwiebelsamen
und Pickle-Gewürzen ,scharf 12,50

Chicken Quorma

Hühnerfilet in einer feinen
Sauce mit Cashewkernen und Mandeln 12,50

Murgh Chole

Hühnerfilet mit Kichererbsen
in Masala-Sauce 12,20

Murgh Palak

Hühnerfilet mit Blattspinat 12,50

Butter Chicken

Hühnerfilet Stücke mariniert nach
Tandoori Art auf würzig-cremiger Sauce mit
Mandeln und ger. Cashew-Nüssen 12,90

Tandoori Chicken Wings

Hühnerflügel mariniert nach Tandoori Art,
serviert mit Salat und Naan-Brot 12,60

Tandoori Murgh

ein halbes Huhn mariniert nach Tandoori Art,
serviert mit Salat und Naan-Brot 12,60

Murgh Tikka Masala

Hühnerfleischstücke in einer Masala-Sauce
mit frischem Paprika, 12,90

Roghan Gosh

zartes Lammfleisch in scharfen Sauce 13,90

Lamm Palak

zartes Lammfleisch mit Blattspinat 14,50

Lamm Chane

zartes Lammfleisch mit Kichererbsen
in Masala-Sauce 14,30

Lamm Mattar

zartes Lammfleisch mit grünen Erbsen in
Masala-Sauce 14,20

Lamm Curry

zartes Lammfleisch in Masala-Sauce 13,90

Lamm Quorma

zartes Lammfleisch in einer feinen Sauce mit
Cashewkernen und Mandeln 14,50

Karahi Goasht

zartes Lammfleisch mit Kardamom, grobe Zwiebel,
Tomaten, milde Pfefferoni, 14,50

Daal Goasht

zartes Lammfleisch mit gelben Linsen in
Masala-Sauce 14,30

Italienische Spezialitäten



Antipasti

Bruschetta

getoastetes Weißbrot mit Tomate, Mozzarella,
Oliven u. Zw., mit Knoblauch mariniert — 5,50

Mozzarella e pomodori

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum — 6,50

Carpaccio con Rucola

mariniertes, rohes Rindfleisch auf
Ruccolasalat und frischem Parmesan — 9,50

Lumache

Weinbergschnecken — 7,00

Zuppe

Stracciatella alla romana

Römische Eiersuppe — 2,90

Minestrone

Gemüsesuppe — 4,50

Tortellini al brodo

Tortellini in Bouillon — 3,10

Crema d'aglio

Knoblauchcremesuppe — 4,30

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe — 4,30

Crema di broccoli

Broccolicremesuppe — 4,30

Insalate

Insalata mista

gemischter Salat — 4,50

Insalata di Rucola

Ruccolasalat mit Tomaten u. Parmesan — 4,70

Insalata al formaggio

gemischter Salat mit Mozzarella — 6,60

Insalata della casa

gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,
Oliven Artischocken — 8,80

Insalata di pollo

gemischter Salat mit marinierten, gegrillten
Hühnerbruststücke — 8,80

Griechischer Salat

gemischter Salat mit Oliven,
Schafskäse und Zwiebel — 8,80

Pane

Pane bianco

Portion Weißbrot — 0,90

Focaccia all'aglio

Pizzabrot mit Knoblauch — 2,50

Focaccia alle olive

Pizzabrot mit Oliven — 2,50

Unsere MitarbeiterInnen informieren
Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Gerichten!



Pasta

Spaghetti napoli

Spaghetti mit Tomatensauce 7,80

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Knoblauch, Peppernocini ... 7,80

Spaghetti bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce 8,20

Spaghetti putanesca

Spaghetti nach italienischer Art, pikant ... 8,20

Spaghetti con aglio e scampi

Spaghetti in Knoblauch-Olivenöl, mit Shrimps und Ruccola, mit Parmesan garniert 11,90

Spaghetti salvatori

Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella ... 8,20

Penne arrabiata

Nudeln mit Knoblauch, Pfefferoni, Tomaten und Kapern (pikant) 8,70

Penne al forno

N. mit Schinken, Champignons, Erbsen und Fleischsauce, mit Käse überbacken 8,90

Penne con Ruccola

Nudeln mit Ruccola und Mozzarella in Tomatensauce 8,70

Penne quattro formaggi

Nudeln mit vier Käsesorten 8,90

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Schinken, Ei und Sahne 8,20

Spaghetti frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten 9,80

Tortellini alla panne e gorgonzola

Tortellini mit Sahne und Gorgonzola 8,90

Tortellini al forno

Tortellini mit Schinken und Fleischsauce überbacken 9,20

Lasagne verdi al forno

grüne Lasagneblätter mit Bolognesesauce ... 9,20

Cannelloni verdi al forno

grüne Nudeln mit Kalbfleischfüllung, überbacken 9,90

Pappardelle funghi

Bandnudeln mit feiner Pilzsahnesauce 8,70

Pappardelle al forno

Bandnudeln mit Hühnerfleisch und Bolognesesauce mit Käse überbacken 9,20

Pappardelle della casa

Bandnudeln mit Bolognesesauce, Rosmarin, Zwiebel, Knoblauch und Sahne 8,70



Carni

Wiener Schnitzel

(Pute) mit Kartoffeln und kleinem Salat . 12,30
(Kalb) mit Kartoffel und kleinem Salat . 14,50

Petti di tacchino ai funghi

Putenschnitzel mit Champignons in
Rahmsauce, dazu Reis _____ 12,30

Scaloppine ai funghi

Kalbsschnitzel mit Champignons,
in Rahmsauce dazu Reis _____ 14,50

Pizze

Pizza margherita

Tomaten und Käse _____ 7,80

Pizza alla sarda

Tomaten, Käse, Zwiebel, Sardellen, Oliven,
Knoblauch Champignons _____ 8,90

Pizza salami

Tomaten, Käse, Salami _____ 8,70

Pizza mexico (scharf)

Tomaten, Käse, Mais, Paprika, Salami _____ 8,90

Pizza al tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel _____ 8,90

Pizza al spinaci

Tomaten, Käse, Spinat, Knobl., Schafskäse _____ 8,90

Pizza diavolo (scharf)

Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel, Pfefferoni _____ 8,90

Pizza hawaii

Tomaten, Käse, Ananas, Schinken _____ 8,80

Pizza bella vita

Tomaten, Käse, Champignons,
Schinken, Artischocken _____ 8,90

Pizza caprese

Tomaten, Käse, Mozzarella, Oliven,
frische Tomaten _____ 8,90

Pizza genovese

Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken _____ 8,80

Pizza capricciosa

Tomaten, Käse, Champignons, Schinken,
Oliven, Pfefferoni, Paprika _____ 8,90

Pizza gigante

Tomaten, Käse, Thunfisch, Champignons,
Schinken, Salami _____ 9,10

Pizza pollo

Tomaten, Käse, Hühnerstreifen,
Mais, Paprika _____ 9,10

Pizza quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gouda,
Gorgonzola, Schafskäse _____ 9,10

Pizza calzone

gefüllte Pizza mit Tomaten, Käse,
Schinken, Ei, Champignons _____ 9,10

Pizza marinara

Tomaten, Käse, Meeresfrüchte _____ 9,80

Unsere MitarbeiterInnen informieren
Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Gerichten!

Lista delle bevande - Getränkekarte

Aperitivi - Aperitifs

Campari Soda 4 cl	3,90
Campari Orange 4 cl	4,20
Martini rosso 4 cl	4,20
Martini bianco 4 cl	4,20
1 Glas Prosecco 0,1 l	4,20

Vino bianco - Weisswein ¼ l

Casa bianco - frisch, fruchtig, strohgelb	4,00
Soave - leicht, spritzig, mit zarter Blume	4,20
Lambrusco - fruchtiger Duft, süß, prickelnd	4,20
Frascati - feimundig, trocken	4,40
Weiß gespritzt	2,80

Vino rosso - Rotwein ¼ l

Casa rossa - leichter, süffiger Hauswein	4,00
Valpolicella classico -, fruchtig, einzigartig, rubinrot	4,20
Lambrusco - besonders fruchtig, süß, perlend	4,20
Merlot - vollmundig, elegant im Duft	4,40
Chianti - harmonisch, kraftvoll	4,60
Rot gespritzt	2,80

Digestivi - Digestifs

Grappa 2 cl	2,60
Obstler, Marille, Birne 2 cl	2,50
Sambuca 2 cl	2,60
Fernet Branca 2 cl	2,60
Averna 2 cl	2,60
Ramazotti 2 cl	2,60
Cointreau 2 cl	2,60
Amaretto 2 cl	2,60
Baileys 4 cl	5,20
Rum 2 cl	1,20
Cognac 2 cl	3,20
Whisky 4 cl	5,50

Birra - Bier

Stiegl vom Faß 0,5 l	3,40
Stiegl vom Faß 0,3 l	2,80
Radler 0,5 l	3,40
Radler 0,3 l	2,80
Franziskaner hell/dunkel 0,5 l	3,60
Franziskaner, alkoholfrei 0,5l	3,60
Stiegl Freibier, alkoholfrei 0,5 l	3,40

Bibite fredde - kalte Getränke

Soda Zitrone 0,5 l	2,60
Holunderblütensirup mit Soda 0,5 l	2,60
Spezi 0,25 l	2,00
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite	
Almdudler, Libella Orange 0,3 l	2,50
Apfel, Orange, Johannisbeere 0,25 l	2,30
Erdbeere, Mango, Marille, Cocos-Ananas 0,2 l	2,60
Apfel, Orange, Johann gespr. 0,5 l	3,20
Erdbeere, Mango, Marille, Cocos-Ananas gespr. 0,5 l	3,50
Vöslauer Mineralwasser 0,3 l	2,20
Vöslauer Mineralwasser 0,75 l	4,70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 0,2 l	2,40
Mithi Lassi - 0,3l, süßes Joghurtgetränk	2,50
Namkin Lassi - 0,3l, salziges Joghurtgetränk	2,50
Mango Lassi - 0,3l, Mango-Joghurtgetränk	3,10

Bibite calde - warme Getränke

Tee mit Zitrone oder Milch	2,70
Tee mit Rum	3,10
Großer Brauner	3,20
Kleiner Brauner	2,20
Cappuccino mit Milchschaum	2,90
Latte macchiato	2,90
Verlängerter	2,70
Tschai - Tee mit Milch, Zucker und Kardamom	3,30
Grüner Tee	3,10

Bottiglie - Flaschenweine

Vini rossi - Flaschenweine rot 0,7 l

Merlot - Weingut Sacchetto (Venetien) geschmeidig, vollmundig, elegant im Duft	24,00
Valpolicella classico - Weingut Bolla (Venetien) mild ausgewogen, samtig und harmonisch	24,00
Bardolino classico - Weingut Bolla (Venetien) traubig, trocken im Geschmack, leicht	26,00
Santa Christina - Weingut Antinori (Toskana) weiches, feines, fruchtiges Bukett mit Biss	26,00
Chianti classico - Weingut Antinori (Toskana) samtiger, milder Rotwein	36,00

Vini bianchi - Flaschenweine weiß 0,7 l

Sauvignon Blanc - Weingut Sacchetto leicht, trocken, feines würziges Bukett	21,00
Chardonnay - Weingut Lageder (Südtirol) trockener, spritziger Weißwein mit einem betont fruchtigen Bukett und Aroma	24,00
Orvieto - Weingut Tenutea (Umbrien) fruchtig, feine Nuance von Frische	27,00
Pinot grigio - Weingut Porcia (Friaul) trockener, strohgelber Wein	26,00

Vini spumanti - Sekt

Prosecco - Weingut Sacchetto ital. Perlwein 0,7 l	25,00
--	-------