



Liebe Gäste,

Indiens Ruf als Heimat einer der besten Küchen der Welt beruht auf der unvergleichlichen Anzahl unterschiedlicher Gewürze. Schon seit alter Zeit war Indien im Westen dafür bekannt.

Namen wie Pfeffer, Kardamon, Zimt und Ingwer übten auf die europäischen Kaufleute eine ähnliche Faszination aus, wie Gold und so sandten sie ihre Schiffe rum um den Erdball, um die heißbegehrten Gewürze zu finden.

Curry, ein Begriff, der heute als Synonym für die indische Küche gilt, stand jedoch nicht auf ihrer Fahndungsliste verzeichnet. Das könnte er auch gar nicht, denn dieser Begriff war zu dieser Zeit nicht bekannt. Erst die englischen Kolonialherren machten aus dem KARAHÍ - was lediglich Soße bedeutet - jenes Einheitsgewürz, als welches es inzwischen weltweit bekannt ist.

Im Grunde gibt es hunderte verschiedene Gewürzmischungen. Die Mischungen sind das große Geheimnis jeder indischen Hausfrau und jedes indischen Kochs. Bei all ihrer Unterschiedlichkeit beinhalten fast alle die geheimnisvollen Mixturen Koriander, Zimt, Kümmel, Nelken, Kardamon und Pfeffer. Die gelbe Färbung erhalten die Mischungen durch den Gelbwurz - Haldi - eine medizinische Pflanze, die desinfizierend wirkt.

Jedes indischen Gericht hat sein spezielle Gewürzmischung. Denn es ist die Auswahl, die Menge und die Mischung der einzelnen Gewürze, die den individuellen Geschmack eines Gerichtes ausmachen.

Auf dem indischen Kontinent verzichten Millionen von Menschen aus religiösen Gründen auf den Verzehr von Fleisch. Eisweiß wird dem Körper überwiegend im Form von Linsen und Milchprodukten zugeführt.

Stellen Sie sich ein Land vor, das von hundert verschiedenen Nationalitäten mit unterschiedlicher Sprachen bevölkert wird. Geben Sie jeder dieser Nationalitäten ihr eingenes Mass an kulturellen und regionalen Einflüssen und lassen Sie Jahrhunderte vergehen.

Sie werden ein Fülle an EBgewöhnheiten vorfinden, jede ein wenig anders, jede ein Bisschen exotischer. Kaum ein anderes Land kann so ein vielseitiges Spektrum and Speisen präsentieren und kaum ein anderes Land bietet Ihnen ein so faszinierendes kulinarischen Abenteuer wie Indien.

Das Restaurant Saaz freut sich Ihnen Speisen indischer Herrscher präsentieren zu dürfen. Heute brauchen Sie nicht mehr ins Land der Maharadschas zu reisen, um in den Genuss dieser indischer Gaumenfreunden zu kommen. Wir bringen Ihnen eine Auswahl dieser Köstlichkeiten in das Herz von Unterschleißheim.

Viel Spass auf dieser einzigartigen Reise und guten Appetit.

MITTAGS-MENÜS

Gültig von Mo - Fr (ausser Feiertage) von 11:30 - 14:30 Uhr.

Jedes Menü servieren wir Ihnen mit einer Tagessuppe oder einem kleinen Salat* und bestem Basmatireis.

*Im Winter nur Suppe

VEGETARISCH

- M1 DAL MAHARANI** ^{H,G} 7,50
indische Linsen mit Butter zubereitet
- M2 SAAG ALU** 7,50
frische Kartoffeln in Spinatcreation
- M3 VEGETABLE KORMA** ^{G,H} 7,90
frisches Gartengemüse in Kokos-Mandeln-Sahne-Sauce
- M4 CHANA MASALA** 7,90
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Masalasaucе
- M5 PANEER TIKKA MASALA** ^{G,H} 8,50
Hausgemachter Käse mit Gemüse in Masalasaucе
- M18 PANEER MANGO** ^{D,A,G,H} 8,50
hausgemachter Käse mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße

CHICKEN

- M6 PUNJABI CHICKEN CURRY** ^G  8,50
Hühnerfleisch in nordindischer Currysauce
- M7 DELHI CHICKEN SABZI** 8,50
Hühnerfleisch in Gemüse in Currysauce
- M8 CHICKEN BHUNNA** 8,50
Hühnerfleisch mit Röstzwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
- M9 KASHMIRI CHICKEN** ^{G,H} 8,50
Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safran-Sauce
- M10 JAIPUR CHICKEN CHANNA** 8,50
Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Masalasaucе
- M14 MANGO CHICKEN** ^{G,H} 9,50
Zartes Hühnerfleisch mit frischen Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße
- M15 CHICKEN TIKKA MASALA** ^{G,H} 9,50
gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße
- M16 CHILLI CHICKEN**  9,50
Hühnerfleisch auf Rajasthan-Art mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Süß-Sauer-Soße
- M17 BUTTER CHICKEN** ^{G,H} 9,50
gegrilltes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in cremiger Butter-Tomatensoße

FISCH

- M19 FISCH AMRITSARI** ^{D,A} 9,50
Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in Currysauce
- M20 GOA FISCH VINDALU** ^{A,D,1}  9,50
Fischfilet mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosauce

LAMMFLEISCH

- M11 SHAHI MUTTON KORMA** ^{G,H} 9,90
Lammfleisch in Safran-Mandelsauce
- M12 LAMM JALFREZI**  9,90
Lammfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chili-Sauce, scharf
- M13 LAMM CURRY** 9,90
Lammfleisch in würziger Currysauce

RINDFLEISCH

- M30 BEEF CURRY** 9,90
zartes Rindfleisch in kräftiger Currysoße
- M31 BEEF KORMA** ^{H,G} 9,90
zartes Rindfleisch in Kokosmilch-Safran-Soße
- M32 BEEF MASALA** ^{A,G} 9,90
zartes Rindfleisch in spezial Masalasoße

TANDOORI GRILL

- M21 MALAI KABAB** ^{G,H} 9,90
zartes Hühnerfleisch, mariniert in würziger Sauce, und gegrillt mit frischem Gemüse
- M22 MIX TANDOORI** ^{G,H} 10,90
Hühnerfleisch auf 3 verschiedene Arten gegrillt mit frischem Gemüse in würziger Sauce

VORSPEISEN & BEILAGEN

- M24 NAAN** ^{A,G} 2,90
Fladenbrot aus Hefeteig
- M25 BUTTER-NAAN** ^{A,G} 3,50
Fladenbrot mit Butter
- M26 PAPADAM** 3,50
Linsenteigwaffeln mit 3 vers. DIPS

SUPPEN

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | DAL SHORBA ^G | 5,50 |
| | Kräftige indische Linsensuppe | |
| 2 | SABZI SHORBA Indische Gemüsesuppe | 4,90 |
| 3 | LASAN SHORBA ^{G,A} Indische Knoblauchsuppe | 4,90 |
| 4 | LASAN-CHAMPIGNONS-SHORBA ^G | 5,50 |
| | indische Champignons-Knoblauch-Suppe | |
| 5 | MURGH SHORBA ^G Indische Hühner-Crème-Suppe | 5,50 |
| 6 | MALKATANI SHORBA ^G 🌶️ | 5,50 |
| | Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | |
| 7 | TOMATENSUPPE ^G Indische Tomaten-Crème-Suppe | 5,50 |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit Kichererbsenmehl paniert, frittiert und mit 3 Sorten Dips serviert. Samosas sind die beliebtesten indischen aller indischer Vorspeisen.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 8 | VEGETABLE PAKORA | 5,90 |
| | Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 9 | PANEER PAKORA ^G Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel | 6,50 |
| 10 | ONIONS BHAJI | 5,50 |
| | frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl ummantelt | |
| 11 | CHICKEN PAKORA | 6,90 |
| | Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 13 | JHEENGA PAKORA ^B | 10,90 |
| | Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert | |
| 14 | VEGETABLE SAMOSA ^A | 6,50 |
| | Zwei Teigtaschen mit frischem Gemüse gefüllt | |
| 15A | KARTOFFEL PAKORAS | 5,50 |
| | in Kichererbsenmehl gebackene Kartoffelscheiben | |
| 16A | CHILI-CHICKEN DRY 🌶️ | 8,90 |
| | Hähnchenstücke nach nordindischer Art | |
| 16B | CHILI-CHEESE DRY ^G 🌶️ | 8,90 |
| | indische Käsestücke mit Paprika und Zwiebeln | |
| 17 | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^{A,G} | 11,90 |
| | für zwei Personen - auch vegetarisch | |

BEILAGEN

- | | | |
|------|---|------|
| 113 | PULAOREIS ^G | 6,90 |
| | Gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und grünen Erbsen | |
| 114 | MUSHROOM PULAO ^G | 6,90 |
| | gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und frischen Champignons | |
| 114A | JHEERA-ALOO gebratene Kartoffeln mit Kümmel | 6,90 |



TANDOORI BROT

115	NAAN ^{A,G} Ovales Brot aus Hefeteig	2,90
116	ROTI ^A Flaches Vollkornbrot	2,50
118	BUTTER-NAAN ^{A,G} Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,50
120	PRANTHA ^{A,G} Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	3,90
121	PANEER KULCHA ^{A,G} Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt	4,90
122	LASAN KULCHA ^{A,G} Hefeteigbrot mit Knoblauch	3,90
123	PESHAWRI NAN ^{A,G,H} Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt	4,90
126	PAPADAM Linsenteigwaffeln mit 3 Dips	3,50

FRISCHE KNACKIGE SALATE

Auf Wunsch mit hausgemachtem Joghurt^G- oder Essig & Öl-Dressing

18	SEASON SALAD Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Mais	5,50
19	TOMATEN SALAT Tomaten mit Zwiebeln	5,50
21	INDIAN SALAD gemischter Salat, mit gebratenes Hühnerfleisch, Mais, Champignons und Zwiebeln	8,90
501	CHEF SALAT MIT CHICKEN TIKKA gemischter Salat mit Mais, Zwiebeln, gegrilltes Hühnerfleisch und Champignons	8,90
502	FITNESS SALAT Gemischter Salat mit Hühnerbruststeifen, Mais, Paprika, Oliven ^G und Peperoni	8,90

JOGHURTSPEISEN

Zu den meisten indischen Gerichten werden Joghurtsalate - Raitas - serviert. Sie regen den Appetit an und runden das Essen geschmacklich ab. Ausserdem liefern die Raitas wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Der kalte Joghurtsalat bildet einen angenehmen Kontrast zu den warmen, stark gewürzten Speisen und mildert die Schärfe mancher Gerichte.

24	PLAIN DAHI ^G Einfacher Joghurt	2,90
25	KHEERE KA RAITA ^G Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	3,90



TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

Alle diese Speisen werden mit Basmati-Reis, Gemüse und einer Spezial-Masala-Soße serviert.

- | | | |
|----|--|-------|
| 28 | TANDOORI CHICKEN ^{G,H,1} | 13,90 |
| | Hühnerkeule mariniert nach einem nordindischen Rezept | |
| 29 | SHAHI KALMI KABAB ^{G,H} | 13,90 |
| | Hühnerfleisch mariniert mit Kichererbsenmehl und Chashewnüssen, speziell gewürzt | |
| 30 | CHICKEN TIKKA ^{G,H,1} | 15,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | |
| 31 | ACHARI MURGH TIKKA ^{G,H} | 15,90 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch in Soße mit mixed Pickles, Anis und Käse | |
| 32 | HARYALI MALAI KABAB ^{G,H,1} | 15,90 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze, und Koriandersoße | |
| 34 | BOTTI KABAB ^{G,H} | 17,90 |
| | gegrilltes zartes Lammfilet vom Spieß | |
| 37 | JHEENGA TANDOORI ^{G,H,B} | 23,90 |
| | Marinierte Riesengarnelen, knusprig gegrillt | |
| 38 | PANEER TIKKA ^{G,H} | 15,90 |
| | hausgemachter Käse mariniert und mit Paprika und Zwiebeln gegrillt | |
| 39 | MIXED GRILLPLATTE ^{G,H,D,1} | 17,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten ohne Fisch | |

ENTEN-CURRY SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 41 | ENTE SAAG Knusprige Ente in Spinatcreation | 16,90 |
| 42 | ENTE KHUMB WALA ^{G,H} | 16,90 |
| | Knusprige Ente mit Champignons, Knoblauch in Safransoße | |
| 43 | ENTE JALFREZI  | 16,90 |
| | Knusprige Ente mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße | |
| 44 | ENTE MASALA ^{G,H} | 16,90 |
| | Knusprige Ente in Spezial-Masalasoße | |
| 44A | ENTE RAI ^{G,H,M} | 16,90 |
| | Knusprige Ente in einer würzigen Ingwer-Honig-Senf-Soße | |
| 45 | ENTE VINDALOO ¹  | 16,90 |
| | Knusprige Ente mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße | |
| 46 | MANGO ENTE ^{G,H} | 16,90 |
| | Knusprige Ente in Mango-Safran-Cashewnußsoße | |
| 47 | ENTE MAHARADSCHA ^{G,H,E} | 16,90 |
| | knusprige Ente in cremiger Erdnusssoße mit Mandeln und Pistazien | |
| 47A | ENTE GOA ^G  | 16,90 |
| | knusprige Ente mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48 | BOMBAY ALU  | 10,90 |
| | Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, | |
| 49 | ALU GHOBI ^G | 12,90 |
| | Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art | |
| 50 | SHAHI PANEER ^G | 12,90 |
| | Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße | |
| 50A | PANEER PASANDA ^{G,H}  | 13,90 |
| | mit hausg. Käse, frischem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |
| 51 | PALAK PANEER ^G | 13,90 |
| | hausgemachter Käse in einer Spinat-Kreation | |
| 52 | SHAHI BENGAN ^{G,H} | 13,90 |
| | Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße | |
| 53 | CHANNA MASALA | 12,50 |
| | Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Masala-Soße | |
| 54 | KARAHI PANEER ^G | 13,90 |
| | Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße in der Pfanne serviert | |
| 55 | SABZI KOFTA ^{G,H} | 12,50 |
| | Gemüseklößchen in würziger Soße | |
| 56 | DAL MAKHNI ^G | 12,90 |
| | Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet | |
| 56A | DAL TARKA ^G | 11,90 |
| | gelbe Linsen in cremiger Soße | |
| 57 | NAVRATTAN KORMA ^{G,H} | 13,90 |
| | Frisches Gemüse in Kokos-Safran-Sahnesoße | |
| 58 | BHINDI MASALA ^{G,H} | 13,90 |
| | Okraschoten mit Ingwer in kräftiger Soße | |
| 59 | VEGETABLE JALFREZI ^G  | 12,50 |
| | Hausgemachter Käse mit frischem Gemüse in Süß-Sauer-Soße | |
| 60 | BAIGAN KA BHARTA <i>pikant</i> | 13,90 |
| | Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten und Ingwer | |
| 61 | MALAI KOFTA ^{G,H} | 13,90 |
| | Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße | |
| 62 | PANEER BUTTER MASALA ^{G,H} | 13,90 |
| | hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße | |
| 63 | PANEER CHILLI ^G  | 13,90 |
| | Hausgemachte Käse mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika | |



HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 75 | CHICKEN CURRY ^G | 14,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 76 | CHICKEN BADAM PASANDA ^{G,H} | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in Mandeln-Safransoße | |
| 77 | KASHMIRI CHICKEN KORMA ^{G,H} | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safransoße | |
| 78 | CHICKEN MAN PASAND | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse in Currysoße | |
| 79 | CHICKEN JALFREZI  | 14,90 |
| | Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße | |
| 80 | CHICKEN VINDALOO ¹  | 14,90 |
| | Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße | |
| 81 | CHILLI CHICKEN | 14,90 |
| | Hühnerfleisch auf Rajasthan-Art mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika | |
| 82 | BUTTER CHICKEN ^{G,H} | 15,50 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße | |
| 83 | CHICKEN TIKKA MASALA ^{G,H} | 15,50 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch in Spezial-Masalasoße | |
| 84 | MURGH NILGIRI ^{G,1}  | 15,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze | |
| 85 | MURGH BAIGAN BHARTA ^G | 15,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch mit Auberginen, pikant gewürzt | |
| 86 | MANGO CHICKEN ^{G,H} | 15,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch mit frischen Mangos in Mango-Safran-Cashewnußsoße | |
| 86A | CHICKEN MAHARADSCHA ^{G,H,E} | 15,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch in cremiger Erdnusssoße mit Mandeln und Pistazien | |
| 87 | CHICKEN PALAK | 15,50 |
| | Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation | |
| 87A | CHICKEN MIX VEGETALBE ^G | 15,50 |
| | Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |



LAMM SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- 88 **LAMM CURRY** 15,90
zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße
- 89 **KASHMIRI MUGLAI MEAT** ^{G,H} 16,90
zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße
- 90 **BHUNNA GOSHT** 16,90
zartes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Röstzwiebeln in Currysoße
- 91 **MUTTON VINDALU** ¹ 🌶️ 16,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalusoße
- 92 **MUTTON KHUMB WALA** ^{G,H} 16,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße
- 93 **KARAHİ GOSHT** Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in Currysoße 16,90
- 94 **MUTTON JALFREZI** 🌶️ 16,90
Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße
- 95 **MUTTON NILGIRI** ^{G,1} 🌶️ 16,90
Zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch
- 98 **LAMM BOTTI MASALA** ^{G,H} 16,90
Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße
- 100 **ROGAN JOSH** 16,90
zartes Lammfleisch in hausgemachter Rogan-Josh-Soße

FISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- 65 **FISH CHILLI** ^{D,A} 🌶️ 14,90
Fischfilet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chili-Soße
- 66 **FISH JALFREZI** ^{D,A} 🌶️ 14,90
Gebratener Fischfilet mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße
- 67 **FISH BHUNNA** ^{D,A} 14,90
Gebratener Fischfilet mit Röstzwiebeln, in kräftiger Soße
- 68 **FISH MANGO** ^{D,A,G,H} 14,90
Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße
- 69 **BENGALI SHRIMPS CURRY** ^B 14,90
Krabben in kräftiger Currysoße
- 71 **JHEENGA KHUMB WALA** ^{B,H} 23,90
Riesengarnelen mit Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandelsoße
- 73 **JHEENGA JALFREZI** ^B 🌶️ 23,90
Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße
- 74 **JHEENGA CHILLI** ^B 🌶️ 23,90
Riesengarnelen auf Rajasthan-Art mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika



RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 700 | BEEF CURRY | 16,90 |
| | zartes Rindfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 701 | BEEF KORMA ^{G,H} | 16,90 |
| | zartes Rindfleisch in Kokosmilch-Safransoße | |
| 702 | BEEF JALFREZI 🌶️ | 16,90 |
| | zartes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße | |
| 703 | BEEF MASALSA ^{G,H} | 16,90 |
| | zartes Rindfleisch in Spezial-Masalasoße | |
| 704 | BEEF BHUNNA | 16,90 |
| | zartes Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Röstzwiebeln in Currysoße | |

THALI SPEZIALITÄTEN (FÜR 2 PERSONEN)

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalıs nach indischer Tradition und mit körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 101 | VEGETABLE THALI | 29,90 |
| | Drei verschiedene vegetarische Gerichte nach Wahl mit Raita (Joghurt mit Gurken), Salat und Vollkorn-Brot serviert | |
| 102 | SAAZ THALI | 33,90 |
| | Drei verschiedene Fleisch- oder Vegetarische Gerichte nach Wahl (ausser Fisch), mit Raita (Joghurt mit Gurken), Salat und Butternan-Brot serviert | |
| 103 | BENGALI FISH THALI | 35,90 |
| | ein Fischgericht, ein Krabbengericht und Riesengarnelengericht nach Wahl mit Raita (Joghurt mit Gurken), Salat und Knoblauchbrot | |

REIS SPEZIALITÄTEN

Basmati-Reis ist eine der ältesten Reissorten. Diese Sorte ist vor etwas 3000 Jahren, am Fusse des Himalajagebirges, in Kashmirhochland gefunden worden. Der Name bedeutet Duftreis. Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.



- | | | |
|-----|---|-------|
| 107 | MUTTON BIRYANI ^H | 16,90 |
| | zartes Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 108 | CHICKEN BIRYANI ^H | 14,90 |
| | zartes Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 109 | VEGETABLE BIRYANI ^{H,G} | 13,90 |
| | Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse, Mandeln und Rosinen | |

DESSERTS

127	MANGOCREME ^{H,G} mit Vanilleeis	5,50
128	TIRAMISU ^{G,A} hausgemacht	4,90
131	GULAB JAMUN ^{G,H} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	5,50
134	SAAZ NACHSPEISETELLER ^{G,H} für 2 Personen mit Gulab-Jamun, Mango-Creme und Vanilleeis	8,90

HEISSE GETRÄNKE

384	TASSE KAFFEE ^{9,G}	2,80
385	ESPRESSO ⁹	2,50
386	ESPRESSO DOPIO ⁹	3,90
388	CAPPUCCINO ^{9,G}	2,90

TEE SPEZIALITÄTEN

Verehrte Teefreunde, in Indien ist Teetrinken eine Zeremonie. Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000-jährigen Geschichte und gehört zu den weltweit am meisten getrunkenen Genussmitteln. In der Ziehzeit liegt die besondere Wirkung des Tees. Ab zwei Minuten wirkt er belebend und bis zu fünf Minuten zusätzlich beruhigend auf den Magen.

Am besten, Sie nehmen sich etwas Zeit für das genussvolle Tee-Erlebnis.

390	TASSE CHAI - INDISCHER HAUSTEE ^G Dieser Tee ist faszinierend durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, mit Milch und Zucker zubereitet.	2,90
391	INGWER TEE schwarzer oder grüner Tee mit frischen Ingwerstücken	2,50
	VERSCHIEDENE TEESORTEN AUF ANFRAGE Jasmintee, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee,	2,50

Zusatzstoffe:

enthält: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) gewachst; 6) Schwärzungsmittel; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) Chinin; 11) Süßungsmittel; 12) Tartrazin; 13) Phenylalaninquelle; 14) Nitritpökelsalz; 15) Taurin; 16) Säuerungsmittel

Allergene:

A) glutenhaltige Getreide /-Erzeugnisse; B) Krebstiere /-Erzeugnisse; C) Ei /-Erzeugnisse; D) Fisch /-Erzeugnisse; E) Erdnuss /-Erzeugnisse; F) Sojabohnen /-Erzeugnisse; G) Milch /-Erzeugnisse; H) Nüsse /-Erzeugnisse; L) Sellerie /-Erzeugnisse; M) Senf /-Erzeugnisse; N) Sesam /-Erzeugnisse; O) Sulfite; P) Lupinen /-Erzeugnisse; R) Weichtiere /-Erzeugnisse;

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



APERITIVS

300 HAUSCOCKTAIL mit oder ohne Alkohol	0,3 l	6,90
301 APEROL-SPRITZ	0,3 l	5,50
306 HUGO	0,3 l	5,50
302 CAMPARI (25%) SODA ^{1,10}	4 cl	5,90
303 CAMPARI (25%) ORANGE ^{1,10}	4 cl	5,90
304 MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO (14,4%)	4 cl	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

307 TAFELWASSER	0,4 l	3,30
308 SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,50
309 SAN PELLEGRINO	0,75 l	5,90
310 AQUA PANNA (still)	0,5 l	3,90
311 AQUA PANNA (still)	0,75 l	5,90

	0,25 l	0,4 l
312 COCA COLA ^{1,3,9,16}	2,90	3,90
314 FANTA ^{1,3,16}	2,90	3,90
315 ZITRONENLIMONADE ¹⁶	2,90	3,90
316 SPEZI ^{1,3,9,16}	2,90	3,90

313 COCA COLA LIGHT ^{1,3,9,11,13}	0,33 l	3,50
431 APFELSAFT	0,25 l	2,90
432 APFELSAFTSCHORLE	0,4 l	3,90
433 ORANGENSAFT	0,25 l	2,90
434 ORANGENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,90
435 KIRSCHNEKTAR	0,25 l	2,90
436 KIRSCHSCHORLE	0,4 l	3,90
437 RHABARBERSAFT	0,25 l	2,90
438 RHABARBERSAFTSCHORLE	0,4 l	3,90
439 JOHANNESBEERENNEKTAR	0,25 l	2,90
440 JOHANNESBEERENSCHORLE	0,4 l	3,90
441 HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,4 l	4,90
442 HIMBEERSCHORLE	0,4 l	4,90
326 BITTER LEMON SCHWEPPE	0,2 l	2,90
327 TONIC WATER SCHWEPPE ^{10,16}	0,2 l	2,90
328 GINGER ALE SCHWEPPE ^{10,16}	0,2 l	2,90
329 EISTEE ¹⁶	0,5 l	3,50



INDISCHE FRÜCHTSAFTGETRÄNKE ALKOHOLFREI

330 MANGOSAFT	0,25 l	3,20
331 MANGO- oder MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	3,90
332 GUAVENSAFT	0,25 l	3,20
333 GUAVENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,90
334 LYCHEESAFT	0,25 l	3,20
335 LYCHEESAFTSCHORLE	0,4 l	3,90

JOGHURTGETRÄNKE

336 LASSI SÜSS ^G	0,3 l	3,90
337 LASSI SALZIG ^G	0,3 l	3,90
338 MANGO LASSI ^G	0,3 l	4,20
339 MARACUJA LASSI ^G	0,3 l	4,20
340 BANANA LASSI ^G	0,3 l	4,20

BIERE

341 HELLES ^A - vom Fass	0,5 l	3,80
342 PILS ^A	0,3 l	3,50
343 WEISSBIER ^A	0,5 l	4,20
344 WEISSBIER ^A - Dunkel	0,5 l	4,20
345 LEICHTES WEISSBIER ^A	0,5 l	4,20
346 ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,5 l	3,90
ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^A	0,5 l	4,20
347 DUNKLES BIER ^A	0,5 l	4,20
348 RADLER ^A	0,5 l	4,20
RUSSEN ^A	0,5 l	4,20
349 INDISCHES BIER ^A	0,3 l	3,90



BITTERES

350	APEROL (15%) ^{1,10}	4 cl	4,50
351	RAMAZOTTI (30%) ^{1,10}	4 cl	4,50
352	FERNET BRANCA (39%)	2 cl	4,50
353	CYNAR (16,5%) ¹	4 cl	4,50
354	AVERNA (29%)	4 cl	4,50
355	CAMPARI (25%) ¹	4 cl	4,50

SPIRITUOSEN

357	INDISCHER MANGOSCHNAPS (38%)	2 cl	3,90
358	ABSOLUT WODKA (40%)	2 cl	3,90
359	WILLIAMSBIRNE (30%)	2 cl	3,50
360	OBSTLER (38%)	2 cl	3,50

LIKÖRE UND GRAPPE

362	BAILEYS ^G (17%)	4 cl	3,50
365	SAMBUCA (40%)	2 cl	3,50
366	GRAPPA (38%)	2 cl	3,50
367	MANGOLIKÖR	4 cl	3,50

hausgemacht - gut für die Verdauung

COGNAC

369	OLD MUNK RUM (aus Indien) (42,8%)	2 cl	3,50
370	REMY MARTIN V.S.O.P. (40%)	2 cl	3,90
371	HENNESSY (40%)	2 cl	3,90



WHISKEY

374	JOHNNIE WALKER RED LABEL (40%)	4 cl	3,90
375	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (40%)	4 cl	4,90
377	JACK DANIELS (40%)	4 cl	4,50
378	CHIVAS REGAL 12 JAHRE (40%)	4 cl	4,90

OFFENE WEINE WEISS

- 400 PINOT GRIGIO - DOC^o (12%)** 0,2 l Glas 6,50
Azienda Agricola Anselmi
ANBAUGEBIET: Italien - Friuli
REBSORTE: Pinot Grigio
BESCHREIBUNG: Trocken, ohne Strenge, voll, frisch und weich, lebhafte Struktur
- 401 CHARDONNAY - DOC^o (12%)** 0,2 l Glas 6,50
Azienda Agricola Anselmi
ANBAUGEBIET: Italien - Friuli
REBSORTE: Chardonnay
BESCHREIBUNG: Trocken, gute Struktur, seidiger und anhaltender Nachklang, Charaktervoll
- 402 LUGANA RUBENS - DOC^o (13%)** 0,2 l Glas 6,50
Cantina Die Castelnuovo del Garda
ANBAUGEBIET: Italien - Veneto
REBSORTE: Trebbiano di Lugana
BESCHREIBUNG: intensiv, aromatisch fruchtig und florearisch, harmonisch und frisch
- 403 GRÜNER VELTINER - QW^o (12%)** 0,2 l Glas 6,50
Hugl
ANBAUGEBIET: Österreich - Weinviertl
REBSORTE:
BESCHREIBUNG: trocken, ausgeprägt, fruchtiges Sortenbukett, pikant, lebendige Säure

OFFENE WEINE ROSE

- 407 BARDOLINO CHIARETTO - DOC^o (12,5%)** 0,2 l Glas 5,90
Azienda Agricola Anselmi
ANBAUGEBIET: Italien - Veneto
REBSORTE: Corvina, Rondinella, Merlot
BESCHREIBUNG: herb und leicht, mit geringfügigem zartbitteren Untergrund, kurz im Abgang



OFFENE WEINE ROT

- 409 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC^o (13%)** 0,2 l Glas **5,50**
Cantine Vini del Moro
ANBAUGEBIET: Italien - Abruzzo
REBSORTE: Montepulciano d'Abruzzo
BESCHREIBUNG: intensiv und angenehm düftend, trocken, gute Struktur
- 410 CHIANTI - DOC^o (12,5%)** 0,2 l Glas **6,50**
Cantine di Montalcino - Terre de Priori
ANBAUGEBIET: Italien - Toscana
REBSORTE: Sangiovese, Canaiolo
BESCHREIBUNG: trocken, voll, fruchtig und fast saftig
- 411 ZWEIFELT BLAU - QW^o (12,5%)** 0,2 l Glas **6,50**
Salzl OEG
ANBAUGEBIET: Österreich - Imitz, Neusiedler See
REBSORTE: Zweifelt
BESCHREIBUNG: saftig, samtig, geschmeidig und harmonisch
- 413 CABERNET SAUVIGNON - DOC^o (13,5%)** 0,2 l Glas **6,50**
Azienda Agricola Anselmi
ANBAUGEBIET: Italien - Friuli
REBSORTE: Cabernet Sauvignon
BESCHREIBUNG: trocken, kräftig, fruchtig, abgerundetes Tannin, lang im Geschmack
- 414 MERLOT - DOC^o (12%)** 0,2 l Glas **6,50**
Azienda Agricola Anselmi
ANBAUGEBIET: Italien - Friuli
REBSORTE: Merlot
BESCHREIBUNG: trocken, rund, voll und ausgeglichen
- 415 SOMA CHÂTEAU INDAGE^o (13%)** 0,2 l Glas **6,50**
Château Indage
ANBAUGEBIET: Indien - Nasik
REBSORTE: Arkeshyam, Cabernet Sauvignon
BESCHREIBUNG: trocken, fruchtig und mild
- 416 WEINSCHORLE WEISS ODER ROT** 0,25 l **6,50**

