



Sommer Karte

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte mit Basmatireis

402. PALAK TORI 11,00 €

Veganes, würziges Spinatcurry
mit gebratenen Zucchini

403. CHICKEN TIKKA 14,00 €
VINDALOO ^g

sehr scharf

Hühnerfilet in einer Sauce aus
Ingwer, Chili, Tomaten, Limetten
und Knoblauch

404. BUTTER CHICKEN ^{1 g} 15,00 €
Spezialität des Hauses

405. GARLIC BEEF TIKKA ^g 16,00 €
Rinderfilet in würziger
Curry-Sauce

406. LAMM TIKKA CHANNA ^g 16,00 €
Lammfilet in Kichererbsen in würziger
Currysauce

APERITIF EMPFEHLUNG

203. MUNICH SOMMER 6,50 €
Mango Saft, Prosecco und
Ingwerlikör



Winter Karte

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte mit Basmatireis

- | | | |
|------|--|---------|
| 402. | VEGETABLE JAIPUR ^g | 11,00 € |
| | sehr scharf | |
| | Gemischtes Gemüse nach Art des Hauses | |
| 403. | CHICKEN TIKKA VINDALOO ^g | 14,00 € |
| | sehr scharf | |
| | Hühnerfilet in einer Sauce aus Ingwer, Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch | |
| 404. | BUTTER CHICKEN ^{1 g} | 15,00 € |
| | Spezialität des Chefkochs | |
| 405. | BEEF SABZI ^g | 16,00 € |
| | Gemischtes Gemüsecurry mit gegrillten Rinderfiletstücken aus dem Tandoori (Lehmofen) | |
| 406. | LAMM SPEZIAL ^g | 16,00 € |
| | scharf | |
| | Gegrillte Lammfiletstücke und Gemüse mit Zwiebeln, Paprika und Chili, dazu Nan | |

APERITIF

EMPFEHLUNG

- | | | |
|------|---|--------|
| 506. | MUNICH WINTER | 6,50 € |
| | Mango Saft, Chardonnay und Ingwerlikör, heiß serviert | |
| 507. | INGWERTEE | 3,50 € |
| | Kännchen mit Ingwer, Honig, Zitrone und Minze | |

SEAFOOD SPEZIAL

- | | | |
|------|---|---------|
| 502. | KING PRAWN SAGWALA ^g | 17,00 € |
| | Ausgelöste Riesengarnelen in feinem Spinatcurry | |
| 504. | KING PRAWN VINDALOO | 17,00 € |
| | sehr scharf | |
| | Ausgelöste Riesengarnelen in einer Sauce aus Ingwer, Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch | |

SUPPEN

JE 5,00 €

15. CREAM OF TOMATO ^g
Tomatencremesuppe
16. CHICKEN CREAM SOUP ^g
Hühnercremesuppe
17. LOBSTER SOUP ^{b g}
Hummercremesuppe
18. DAL SOUP ^g
Linsensuppe

VORSPEISEN

mit dreierlei Dips

JE 6,00 €

19. VEGETABLE PAKORA
Gemischtes Gemüse im
pikanten Teigmantel
20. VEGETABLE SAMOSA
zwei orientalische Pastetchen,
mit Gemüse gefüllt
22. MURGH PAKORA
Hühnerfilet auf spezielle Art
paniert und frittiert
25. ONION BAHJI
Indische Zwiebelringe
26. MUSHROOM PAKORA
Frische Champignons in
Kichererbsenteigmantel
28. KING PRAWN
PAKORA
Ausgelöste Riesengarnelen

KINDERMENÜ

521. CHICKEN NUGGETS ^{1 2 3 4 a c g}
mit Pommes

AUS DEM TANDOORI (Lehmofen)

33. ONION KULCHA ^{a 1} 4,00 €
Rundes Fladenbrot, mit
Zwiebeln gefüllt
34. PANEER KULCHA ^{a 1 g} 4,50 €
Rundes Fladenbrot, gefüllt
mit indischem Käse
37. KANDARI NAN ^{a 1 h} 5,00 €
Rundes Fladenbrot mit Rosinen,
Mandeln und Kokosnuss belegt
123. TANDOORI ROTI ^{a 3} 1,50 €
Rundes Fladenbrot aus
Roggenschrotmehl
124. NAN ^{a 1 k} 2,50 €
Klassisches ovales
Fladenbrot aus Weizenmehl
125. GARLIC- OR
BUTTER-NAN 3,00 €
Nan (Fladenbrot) **wahlweise**
mit Knoblauch oder Butter
126. PAPADAM 1,00 €
scharf
Knuspriges, gebackenes
Brot aus Linsenmehl
83. KHEERA RAITA ^g 4,00 €
Hausgemachter Joghurt
mit Gurken und ausgewählten
Gewürzen

SALATE

166. GEMISCHTER SALAT 5,00 €
Kleiner gemischter Salat mit
Joghurtdressing oder Essig und Öl
174. SALAT TANDOORI ^g 10,00 €
Großer gemischter Salat mit würzig
marinierten Hühnerfiletstücken und
Joghurtdressing
175. SALAT GOA ^{b g h 4} 17,00 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten
Riesengarnelen, Mangos, Cashewnüssen
und Joghurtdressing

CURRY'S

Alle Gerichte mit Basmatireis

JE 11,00 €

VEGETARISCH

106. VEGETABLE JALFREZI ^g
sehr scharf
Gemischtes Gemüse in herzhaftem Chilicurry
108. PANEER MATTER CURRY ^g
Vegetarisches Curry mit indischem Käse und Erbsen
109. PALAK PANEER ^g
Frischer Blattspinat mit indischem Käse
110. MIXED VEGETABLE ^g
Gemischtes Gemüse in feiner Currysauce
111. VEGETABLE KOFTAS ^{g h}
Klösschen aus Gemüse und Nüssen in würziger Currysauce
112. MALAI KOFTAS ^{g h}
Klösschen aus Gemüse und Nüssen mit Crème Fraiche & Mandeln
114. PANEER KARAHI ^g
Klassisches indisches Käsecurry
115. VEGETABLE MALAI ^{g h}
Gemischtes Gemüse in milder Mandel-Sahne-Sauce

VEGAN

113. OKRA CURRY
Frische Okraschoten nach Art des Hauses
116. ALU BAINGAN
Gebratene Auberginen und Kartoffeln in herzhaftem Curry mit Zwiebeln und Tomaten
117. CHANA MASALA
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
140. DAL TARKA
Klassisches Linsencurry
141. ALU GOBI
Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten und Ingwer

MIT HÜHNERFILET

Alle Gerichte mit Basmatireis

JE 14,00 €

39. MANGO CHICKEN ^g
In feiner Mangosafransauce
40. GINGER CHICKEN ^g
Hühnerfilet in würzigem Ingwercurry
41. PALAK CHICKEN ^g
Fernöstliches Hühnergericht, besonders zubereitet mit Spinat
43. KARAHI CHICKEN ^g
Gebratene Zwiebeln mit Paprika in Currysauce
44. CHICKEN JALFREZI
sehr scharf
Spezialität des Chefkochs
45. CHICKEN IRANI ^{g h 1}
Aus dem Tandoori in einer milden cremigen Sauce
46. BHUNNA CHICKEN
Mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Gewürzen
47. CHICKEN KORMA ^g
Mit Joghurt, Sahne und Safran
48. CHICKEN MALAI ^{g h 1}
In goldgelber Mandelsahnesauce
50. CHICKEN TIKKA MASALA ^g
In orientalischer Tomaten-Sahne-Sauce
51. CHICKEN CHILI
scharf
In leichtem Chilicurry mit Paprika und Zwiebeln
52. CHICKEN CHUCHA ^g
Spezialität des Hauses
53. CHICKEN MADRAS
scharf
Südindischer Art
55. CHICKEN SABZI CURRY ^g
Gemischtes Gemüse in leichter Curry-Sahne-Sauce

CURRY'S MIT LAMMFILET JE 16,00 €

Mit Basmatireis

57. LAMM CURRY ^g
In kräftiger Currysauce
58. LAMM TIKKA MALAI ^{g h 1}
Pikantes Lammfilet aus dem Tandoori
in milder Sahnesauce
59. PALAK GOSHT ^g
In feinem Spinatcurry
60. LAMM JAIPUR ^g
sehr scharf
Mit Champignons, Ingwer, Chili, Zwiebeln
und Currysauce
61. LAMM OKRA CURRY
In würziger Currysauce mit frischen Okraschoten
62. CHUDAR ^g
In Leichter Curry-Sahne-Sauce
64. LAMM VINDALOO
sehr scharf
mit einer Sauce aus Ingwer, Chili, Tomaten,
Limetten und Knoblauch
65. LAMM MASALA ^g
Klassisches Tomaten-Sahne-Curry
66. GARLIC LAMM ^g
In würziger Knoblauchsauce

MIT RINDERFILET

Mit Basmatireis

71. BEEF CURRY ^g
scharf
In klassischer Currysauce
72. BEEF CHILI ^g
scharf
Spezialität des Chefs
73. BEEF PALAK ^g
In feinem Spinatcurry
74. BEEF MASALA ^g
Spezialität des Hauses

MIT FISCHFILET JE 17,00 €

Mit Basmatireis

76. FISH CHILI ^{a d g}
scharf
Fischfilet in einer Currysauce mit Chili
Ingwer und verschiedenen Gewürzen
77. FISH MASALA ^{a d g}
Rotbarschfilet in Tomaten-Sahne-Currysauce

MIT GARNELEN

Mit Basmatireis

79. KING PRAWN KORMA ^{b g}
Ausgelöste Riesengarnelen in
leichter Sahnesauce
80. KING PRAWN MASALA ^{b g}
Ausgelöste Riesengarnelen in würziger
Tomaten-Curry-Sauce
81. KING PRAWN JALFREZI ^b
sehr scharf
Ausgelöste Riesengarnelen mit Chili,
Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika
82. KING PRAWN SABZI ^{b g}
Ausgelöste Riesengarnelen und
gemischtes Gemüse mit Currysauce



BIRYANI

Reisspezialitäten

Beilage: milde Currysauce

84. CHICKEN TIKKA 14,00 €
BIRYANI ^{g h 1}
Würziges Hühnerfilet in Safranreis
mit ausgewählten Gewürzen
und Mandeln
85. LAMM TIKKA 16,00 €
BIRYANI ^{g h}
Lammfilet in Safranreis mit
verschiedenen Nüssen
86. BEEF TIKKA 17,00 €
BIRYANI ^{g h}
Rinderfilet in würzigem Basmatireis
88. KING PRAWN 17,50 €
BIRYANI ^{b g h}
Ausgelöste Riesengarnelen mit verschiedenen
Nüssen in würzigem Basmatireis
89. MIXED BIRYANI ^{b c g h} 17,00 €
Hühner-, Lamm-, Rinderfilet und ausgelöste
Riesengarnelen in würzigem Basmatireis
90. VEGETABLE 11,00 €
BIRYANI ^{h g}
Basmati-Safran-Reis mit frischem Gemüse,
Mandeln und Cashewnüssen

TANDOORI

Grillspezialitäten mit Fladenbrot
(Sizzling)

91. CHICKEN TIKKA ^{g k} 14,50 €
Hühnerfiletstücke gegrillt,
dazu Gemüse und
Nan (Fladenbrot)
92. LEMON ACHARI 14,50 €
TIKKA ^{g k}
Hühnerfilet mit Zitrone, Chili und
Ingwer mariniert. Mit Gemüse
und Nan (Fladenbrot)
93. MURGH HARYALI 14,50 €
KEBAB ^{g k}
Hühnerfilet mit Minze und Joghurt
mariniert, mit Gemüse und
Nan (Fladenbrot)
95. CHICKEN 4 IN 1 ^{g k} 14,50 €
Spezialität des Hauses
96. KING PRAWN 19,50 €
TANDOORI ^{b g k}
Marinierte Riesengarnelen
im Lehmofen gegrillt, dazu
Gemüse und Nan (Fladenbrot)
100. LAMM TIKKA ^{g k} 17,00 €
Lammfilet mariniert mit
verschiedenen Gewürzen, dazu
Gemüse und Nan (Fladenbrot)
102. BEEF TANDOORI ^{g k} 17,00 €
Gegrilltes Rinderfilet
mit Gemüse und Nan (Fladenbrot)
103. TANDOORI 17,00 €
GRILL ^{b g k}
Gemischte Tandooriplatte, Gemüse, dazu
Nan (Fladenbrot)
105. TANDOORI 17,00 €
SAGAM ^{g k}
scharf
Hühner-, Lamm- und Rinderfilet, nach Art
des Hauses mit Nan (Fladenbrot)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte mit Basmatireis

303. DAL MAKHANI ^g 11,00 €
Würzige, schwarze Linsen mit Reis
und Roti serviert

304. DIWANI CHICKEN ^{g h} 14,00 €
scharf
Leicht cremiges Hühnerfiletcurry
mit Tomaten, Zwiebeln, gemahlenen
Mandeln, Cashewnüssen und Chili

305. CHICKEN CURRY ^g 14,00 €
scharf
Hühnerfilet in Currysauce mit Tomaten,
Paprika, frischem Koriander und Chili

306. LAMM TIKKA KARAH ^g 16,00 €
Gegrilltes Lammfilet in
nordindischer Currysauce

307. GARLIC FISH
CURRY ^{a d g} 16,00 €
scharf
Rotbarschfilet in würziger
Knoblauch-Curry-Sauce

VORSPEISEN

29. CHICKEN CHILI DRY 9,00 €
scharf
Spezialität des Hauses

GEMISCHTE VORSPEISEN FÜR 2

31. TANDOORI MIX ^g 14,00 €
Gemischte gegrillte Fleischsorten

32. MIXED PAKORA ^g 14,00 €
Gemischtes Gemüse im pikanten
Teigmantel



NACHSPEISE

127. MANGO CREME ^{g h} 5,00 €
mit Vanilleeis
128. PUNJABI FRUIT 6,50 €
CREME ^{g h1 h4}
Verschiedene Früchte Cocktail in
hausgemachtem Joghurt mit
Kokos-, Cashewnüssen und Mandeln.
In der Honigmelone zubereitet.
131. FRISCHE MANGO 7,50 €
Mit Vanilleeis und Schlagsahne
134. GULAB JAMUN ^{3 7 a g} 6,00 €
Milchbällchen in Kardamosirup,
ausgebacken mit Vanilleeis
135. TARTUFO NERO ^g 5,00 €
Zabaione Eiscreme mit Kakao
136. VANILLEEIS ^{c g} 5,00 €
Mit heißer Schokolade und Sahne
137. HEISSE HIMBEEREN 5,00 €
Mit Vanilleeis und Schlagsahne
253. EISKAFFEE ^{11 g} 4,50 €

INDISCHER RUM

258. OLD MONK 42 % Vol. 4,50 €
Nordindischer Rum

HEISSE GETRÄNKE

245. TASSE KAFFEE ¹¹ 2,50 €
246. ESPRESSO ¹¹ 2,00 €
247. CAPPUCCINO ^{11 g} 2,50 €
248. LATTE 3,00 €
MACHHIATO ^{11 g}
249. KÄNNCHEN 4,00 €
CHAI ^{11 g}
Indischer Gewürztee mit Milch
250. KÄNNCHEN TEE 3,50 €
Schwarzer-, Grüner-, Jasmin-,
Früchte-, Kamille-, oder
Pfefferminztee

DIGESTIF

255. KLARE SCHNÄPSE 3,50 €
2cl
Mangoschnaps 38 % Vol.
Williamsbirne 37,5 %
Obstler 37,5 % Vol.
Sambuca 38 % Vol.
Aquavit 42 % Vol.
Grappa diverse Sorten 37,5 % Vol.
256. MAGENBITTER 4cl 3,50 €
Fernet Branca 39 % Vol.
Ramazotti 30 % Vol.
Averna 39 % Vol.
Jägermeister 35 % Vol.
257. LIKÖRE 4cl 3,50 €
Mangolikör 24 % Vol.
Ingwerlikör 35 % Vol.
Amaretto 28 % Vol.
Bailéys 17 % Vol.

WASSER

ADELHOLZENER

228.	SPRITZ	0,75l	5,50 €
229.	SPRITZ	0,5 l	3,00 €
230.	SPRITZ	0,25l	2,50 €
231.	NATURELL	0,75l	5,50 €
232.	NATURELL	0,5 l	3,00 €
233.	NATURELL	0,25l	2,50 €

FLASCHENWEINE

PINOT GRIGIO ^L 19,50 €

MATTEO BRAIDOT DOC

Mit seinem runden und aromatischem Geschmack ist er zum Emblem der friulanischen Weinen geworden.

CHARDONNAY ^L 19,50 €

SANTA CHRISTINA ZENATO DOC

Ein Wein mit goldgelber Farbe, dichter vollmundiger Struktur, Fülle und reichen, fruchtigen Aromen.

SAUVIGNON BLANC ^L 18,00 €

WESTERN CAPE

Klarer, frischer, leicht trockener Weißwein.

BARBERA D'ASTI ^L 19,50 €

SAN NICOLAO DOC

Kraftvolle Frucht, dicht und gut strukturiert, gehaltvoll und lang.

CARBERNET SAUVIGNON ^L 24,50 €

NAVARRA, SPANIEN

Zeigt eine tiefe, rubinrote Farbe, sehr fruchtig, ausbalanciert & geschmeidig, mit milden Aromen von Johannisbeeren und geröstetem Kaffee.

SHIRAZ ^L 18,00 €

Vollmundig und angenehm würzig, körperreich mit sanfter Milde.

OFFENE WEINE

WEIßWEINE

CHARDONNAY ^L

GRAND SUD, VIN DE FRANCE

Unser Hauswein	0,125l	3,00 €
	0,25 l	5,00 €

LUGANA ^L

WESTERN CAPE

Wohlige Aromen sorgen	0,125l	3,50 €
für leichten Genuss.	0,25 l	6,00 €

Dieser Wein südlich des Gardasees ist leicht trocken, vollmundig und geschmeidig.

ROTWEINE

MERLOT ^L

GRAND SUD VIN DE PAY'S DOC

Unser Hauswein	0,125l	3,00 €
	0,25 l	5,00 €

PRIMITIVO DI MANDURIA ^L

ZOLLA DOC

Empfehlenswerter	0,75l	18,00 €
Primitivo, von einem		
Jungen Weingut.		

ROSÉWEINE

ROSÉ ^L

SOUTHAFRICA, NEDERBURG

Frischer, fruchtiger	0,125l	3,50 €
	0,25 l	6,00 €

APERITIF

KLASSISCH

JE 3,50 €

SHERRY ^L

Dry, Medium oder Cream

MARTINI

Bianco, Rosso, Rosato oder D'oro

CAMPARI ¹

Orange oder Soda

SPRITZIG

PROSECCO ODER

3,50 €

MIT MANGOLIKÖR

5,00 €

HUGO

5,00 €

APEROL SPRITZ

5,00 €

SPEZIAL

MUNICH SOMMER ^{L 7 18}

6,50 €

(Mangosaft, Prosecco und Ingwerlikör)

GIN TONIC

6,50 €

BIER (AUS DER FLASCHE) 0,5l

JE 3,50 €

STIFTUNGSBRÄU ERDING HELL ^{a 1}

DUNKEL MARIABRUNN ^{a 1}

ERDINGER WEIßBIER

Dunkel, leicht oder alkoholfrei

RADLER UND Ruß ^{a 1 6}

0,33l

KING FISCHER ^{a 1}

(Indian Premium Beer)

TRUMER PILS ^{a 1}

ALKOHOLFREI

0,5l

Stiftungsbräu Erding Hell

SÄFTE & SCHORLEN

SCHORLE

0,5l JE 3,50 €

SAFT

0,2l JE 2,50 €

APFEL

ORANGE

JOHANNISBEEREN ¹⁷

KIRSCH ¹⁷

EXOTISCHE SCHORLE SAFT

0,5l JE 3,50 €

0,2l JE 2,50 €

MANGO ^{7 18}

MARACUJA ^{7 18}

LYCHEEN ^{7 18}

GUAVEN ^{1 7 18}

0,4l

LASSI

JE 3,50 €

Hausgemachter indischer Trinkjoghurt

LASSI ⁹ süß oder salzig

MANGO LASSI ⁹

BANANEN LASSI ^{9 1}

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,5l

PAULANER SPEZI ^{1 2 11 17}

3,50 €

EISTEE ^{6 17}

3,50 €

Zitrone oder Pfirsich

0,33l

SPRITE ¹⁷

3,00 €

COCA COLA ^{2 17}

COLA LIGHT ^{2 7 11 17}

FANTA ²

0,2l

SCHWEPPE

2,50 €

Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water