

*Restaurant*

# INDIEN MIRCHI

*Indische Spezialitäten*

Goethestr. 23  
78333 Stockach

Telefon  
0 7771 91 42 492

Öffnungszeiten  
(Ruhetag: Montag)

Dienstag bis Sonntag  
11:00 – 14:00 und 17:00 – 22:00

*Inhaber: Dr. Darma Vivekachandran und Deepak Joshi*  
*[www.indien-mirchi.de](http://www.indien-mirchi.de)*



## *Aperitif*

**Aperol mit Sekt** 4,50€

**Hugo** 4,50€

## *Cocktails*

**Caipirinha** 6,50€

*(Cachaca; Limette, brauner Zucker)*

**Mojito** 6,50€

*(Havana club; Limette, Puderzucker, frische Minze, Soda)*

**Pina Colada** 6,50€

*(Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft)*

**Caipiroska** 6,50€

*(Wodka; Limette, brauner Zucker)*

**Mai Tai** 6,50€

*(Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine, Orangensaft)*

**Tequila Sunrise** 6,50€

*(Eis Tequila, Orangensaft, Grenadine syrup)*

## *Alkoholfreie Cocktails*

**Mirchi Cocktail** 5,90€

*(Mangosaft, Guavasaft, Orangensaft)*

**Bombay Punch** 5,90€

*(Grenadnesirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft)*

**Madras Coconut** 5,90€

*(Mangosaft, Guavasaft, Coconut Cream, Sahne, Milch)*

## Suppen

- 1 **Subji Shorba**  5,50€  
*(Indische Gemüsesuppe mit Kokosmilch ayurvedische art)*
- 2 **Madras Rasam**  5,50€  
*(Rote Linsen Suppe nach Südindischer Art)*
- 3 **Tomaten Shorba** (I, VII) 5,50€  
*(Tomatencremesuppe nach Nordindischer Art)*
- 4 **Mulligatawney Suppe** (I, VI) 6,50€  
*(Hühnersuppe mit indischen Kräutern) (pikant)*
- 5 **Jhinga Shorba** 6,50€  
*(Garnelensuppe mit Kräutern)*

## Vorspeisen

- 6 **Fish Pakora** (I,IV) 10,90€  
*(Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 7 **Malai Tikka** (VII, V) 10,90€  
*Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegrillt*
- 8 **Murgh Tikka** (VII) 10,90€  
*Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegrillt*
- 10 **Gobi Pakora** 6,90€  
*(Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 11 **Paneer Pakora** (VII) 7,90€  
*(Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 12 **Onion Pakora** 5,90€  
*(Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 13 **Chicken Pakora** 8,90€  
*(Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 14 **Scampi Pakora** 9,90€  
*(Scampi in Kichererbsenmehl frittiert)*
- 15 **Samosas** (I) 6,90€  
*(2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, dazu Salatbeilage und Saucen)*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 16 | <b>Vegetable Pakora für 2 Personen</b> (VII)<br><i>(germischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakora, Blumenkohl, Rahmkäse, Auberginen und Zwiebelringe)</i>     | 12,90€ |
| 17 | <b>Mixed Pakora für 2 Personen</b> (VII)<br><i>(gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras Blumenkohl, Rahmkäse, Hähnchen, Aubergine und Zwiebelringe)</i> | 14,90€ |
| 18 | <b>Samosa Chana Chat</b> (I, VII)<br><i>(Samosa mit Kichererbsen, Tomaten, süßem Joghurt, Minz-Chutney, Tamarind-Chutney, frischem Koriander und Gewürze)</i>        | 11,50€ |
| 19 | <b>Alu Tiki Chat</b> (I, VII)<br><i>(Frittierte Kartoffeln mit Tomaten, Gurken und Joghurt &amp; Sauce Koriander)</i>  | 7,90€  |

## *Brot und Beilagen*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 20 | <b>Bhatura</b> (I)<br><i>(frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form)</i>     | 2,90€ |
| 21 | <b>Naan Bread</b> (I)<br><i>(Südostasiatisches, längliches, flaches Fladenbrot)</i>       | 2,40€ |
| 22 | <b>Käse Naan</b> (I, VII)<br><i>(mit indischem Rahmkäse)</i>                              | 3,80€ |
| 23 | <b>Tandoori Roti</b> (I)<br><i>(Vollkorn Fladenbrot)</i>                                  | 2,50€ |
| 24 | <b>Knoblauch Naan</b> (I)<br><i>(Südostasiatisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch)</i> | 3,60€ |
| 25 | <b>Butter Naan</b> (I)<br><i>(Südostasiatisches Fladenbrot mit Butter)</i>                | 3,60€ |
| 26 | <b>Raita</b> (VII)<br><i>(gewürzter Joghurt mit Kräutern und Gurken)</i>                  | 3,50€ |
| 27 | <b>Papadam</b> (I)<br><i>(Knuspriges Linsenmehlbrot)</i>                                  | 2,00€ |
| 28 | <b>Mixed Pickles</b><br><i>(Raffiniert eingelegte Gemüse)</i>                             | 2,00€ |
| 29 | <b>Mango - Chutney</b>  | 2,00€ |
| 30 | <b>Basmatireis</b>  | 2,20€ |

## Salate

- 40 **Beilagen Salat** 5,40€  
*(mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais)*
- 41 **Gemischter Salat** 7,90€  
*(mit Eisbergsalat, weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais)*
- 42 **Mirchi Salat** (VII) 9,90€  
*(Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse, Mais und Mangostücken)*
- 43 **Chicken Salat** 10,90€  
*(Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Mangostücken und Mais)*
- 44 **Scampi Salat** (XIII) 12,90€  
*(Gemischter Salat mit Mais und gebratenen Prawns nach Indischer Art)*

## Vegetarisches Gerichte

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- 50 **Bengan Bartha** 13,90€  
*(Traditionelles Auberginen Gerichte in Tomaten)*
- 51 **Dal Tarka**  13,90€  
*(Rote Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer & Koriander)*
- 52 **Chana Masala**  13,90€  
*(Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach Nordindischer Art)*
- 53 **Daalmakhni** (VII) 13,90€  
*(Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa – Art zubereitet)*
- 54 **Mirchi Subji** (VII) 14,90€  
*(Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch)*
- 55 **Mix Subji**  13,90€  
*(Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander)*

## Vegetarisches Gerichte

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- 
- 56 **Palak Paneer** (VII) 14,90€  
*(Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen gebraten)*
- 57 **Navratan Korma** (mild) (V, VII) 14,90€  
*(Frisches Gemüse und Obst, indischer Käse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet)*
- 58 **Paneer Mirchi** (VII) 🌶️🌶️🌶️ 14,90€  
*(Indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße)*
- 59 **Matter Paneer** (VII) 14,90€  
*(Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne-Currysauce)*
- 60 **Shahi Paneer** (V, VII) 14,90€  
*(Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln)*
- 61 **Malai Kofta** (I, V, VII) 14,90€  
*(Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews in exotischer Sahnesoße)*
- 62 **Mango Subji** (I, V, VII) 14,90 €  
*(Gemüse der Saison mit Mango, Nüssen & Currysauce)*
- 63 **Paneer Butter Masala** (I, V, VII) 14,90€  
*(Frischer hausgemachter Käse in Butter Masalasaucе)*
- 64 **Chili Paneer** (I, V, VII) 14,90€  
*(Frischer hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce)*

## Special Thali

- 70 **Vegetarische Thali** 17,90€  
*(Dal makhani und Palak paneer mit Reis und Joghurt Raita, Naan Bread, Salatbeilage & Nachtisch)*
- 71 **Non veg Thali** 19,90€  
*(Chicken masala und Lamm Curry mit Reis und Joghurt Raita, Naan Bread, Salatbeilage & Nachtisch)*

## *Indische Platte*

*(mit Reis serviert)*

### **Jogi Platte** (Vegetarisch) (I, V, VII)

Suppe	Linsen Suppe
Hauptgericht	Mixed Subji, Palak Paneer, Malai Kofta
Beilage	Reis, Raita, Brot, Pickles, Saucen, Salat
Nachtisch	Mango Cream

72	<b>2 Personen</b>	55,00€
73	<b>3 Personen</b>	75,00€
74	<b>4 Personen)</b>	102,00€

### **Mirchi Platte** (I, V, VII)

Suppe	Mulligatawney Suppe
Hauptgericht	Lamm Korma, Chicken Subji, Paneer Mango
Beilage	Reis, Raita, Brot, Pickles, Saucen, Salat
Nachtisch	Mango Cream

75	<b>2 Personen</b>	65,00€
76	<b>3 Personen</b>	95,00€
77	<b>4 Personen</b>	112,00€

## Geflügelgerichte

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 80 | <b>Chicken Curry</b><br><i>(Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße)</i>  | 16,90€ |
| 81 | <b>Chicken Subji</b><br><i>(Hühnerbrustfilet mit Gemüse der Saison zubereitet, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander)</i>  | 16,90€ |
| 82 | <b>Chicken Vindaloo</b> 🌶️🌶️<br><i>(Hühnerbrustfilet mit Kokos &amp; Kartoffeln nach südindischer Art)</i>   | 16,90€ |
| 83 | <b>Chicken Saag</b> (VII)<br><i>(Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Spinat und indischen Gewürzen)</i>  | 16,90€ |
| 84 | <b>Chicken Madras</b> (mittelscharf) 🌶️<br><i>(Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)</i>   | 16,90€ |
| 85 | <b>Chicken Korma</b> (mild) (V, VII)<br><i>(Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce)</i>                                  | 16,90€ |
| 86 | <b>Chicken Mango</b> (mild) (V, VII)<br><i>(Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce)</i>  | 16,90€ |
| 87 | <b>Butterchicken</b> (V)<br><i>(Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht mit Butter abgerundet)</i>   | 16,90€ |
| 88 | <b>Mirchi Tikka Masala</b> (V, VII) 🌶️<br><i>(Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet)</i> | 16,90€ |
| 89 | <b>Chicken Jalfezi</b> (V, VII)<br><i>(Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chili gebraten)</i>              | 16,90€ |

## Lamm Spezialitäten

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- 
- 90 **Mutton Curry** 17,90€  
*(Lammfleisch in pikanter Currysauce)*
- 91 **Mutton Subji** 17,90€  
*(Saftiges Lammfleisch, geschneuzelt mit Gemüse der Saison in Currysauce)*
- 92 **Mutton Saag** (VII) 17,90€  
*(Saftiges Lammfleisch, geschneuzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten)*
- 93 **Lamm Madras** (scharf) 🌶️ 17,90€  
*(Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)*
- 94 **Lamm Vindaloo** (scharf) 🌶️ 17,90€  
*(Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln, nach südindische Art)*
- 95 **Lamm Korma** (V, VII) 17,90€  
*(Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce)*
- 96 **Mirchi Ghost** (scharf) (V, VII) 🌶️ 17,90€  
*(Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert)*
- 97 **Lamm Dhansak** 17,90€  
*(Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce)*

## Entengerichte

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 120 | <b>Ente Curry</b><br><i>(Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten)</i>  | 20,90€ |
| 121 | <b>Ente Subji</b><br><i>(Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce)</i>  | 20,90€ |
| 122 | <b>Ente Korma</b> (mild) (V, VII)<br><i>(Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce)</i>                          | 20,90€ |
| 123 | <b>Mirchi Ente Masala</b> 🌶️<br><i>(Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen)</i> | 20,90€ |

## Meeresspezialitäten

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 130 | <b>Fisch Curry</b> (IV)<br><i>(Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell indischer Art, würzig oder scharf)</i>                                  | 16,40€ |
| 131 | <b>Fisch Madras</b> (mittelscharf) (IV) 🌶️<br><i>(Rotbarschfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)</i>   | 16,90€ |
| 132 | <b>Mirchi Fisch Masala</b> (IV) 🌶️<br><i>(Fischfilet mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce)</i>                             | 16,90€ |
| 133 | <b>Fisch Subji</b> (IV)<br><i>(Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer und Koriander)</i>                        | 16,90€ |
| 134 | <b>Jhinga „Coconut“</b> (II)<br><i>(Garnelen mit Curryblättern leicht gedünstet in Kokosräutersauce würzig zubereitet)</i>                            | 20,90€ |
| 135 | <b>Jhinga Curry</b> (II)<br><i>(Großgarnelen nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet)</i> | 20,90€ |

## Meerespezialitäten

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

- 136 **Prawn Butter Masala** (II, V, VIII) 20,90€  
*(Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet)*
- 137 **Jhinga „Mirchi“ Masala** (II) 20,90€  
*(Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet)*

## Reisgerichte

*Alle Reisgerichte werden mit Saucen & Salatbeilage serviert*

- 140 **Subji Biryani** (V) 15,90€  
*(gedämpfter Basmatireis gebraten, mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander)*
- 141 **Chicken Biryani** (V) 17,90€  
*(Basmatireis gebraten, mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander)*
- 142 **Lamm Biryani** (V) 18,90€  
*(Basmatireis gebraten, mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander)*

## **Tandoori - Spezialitäten**

*Alle Gerichte werden mit Reis und  
Saucen serviert*

*Aus dem original indischen Tonofen*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 101 | <b>Vegetable Sizzler</b> (VII)<br><i>(Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt)</i>   | 15,90€ |
| 102 | <b>Tandoori Chicken</b> (VII)<br><i>(Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert, und gegrillt)</i>       | 17,90€ |
| 103 | <b>Hariyali Tikka</b><br><i>(Zartes mariniertes Hähnchenfleisch mit Minze und Koriandersauce gegrillt)</i>  | 17,90€ |
| 104 | <b>Chicken Tikka</b> (VII)<br><i>(Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegillt)</i>  | 17,90€ |
| 105 | <b>Paneer Tikka</b> (VII)<br><i>(Hausgemachte Rahmkäsestücke, mariniert in verschiedenen Gemüsen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten)</i> | 17,90€ |
| 106 | <b>Reshmi Tikka</b> (VII)<br><i>(Hähnchenbrustfilet, mariniet in leicht gewürzter Sauce und gegrillt)</i>   | 17,90€ |
| 107 | <b>Mirchi Mixed-Grill-Platte</b> (VII)<br><i>(Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt)</i>                     | 23,90€ |
| 108 | <b>Scampi Tikka</b> (VII)<br><i>(Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet, gegrillt)</i>                           | 23,90€ |
| 109 | <b>Mutton Tikka</b> (VII)<br><i>(Lammfleischwürfel, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt)</i>                                 | 23,90€ |
| 110 | <b>Achari Chicken Tikka (Garlic)</b><br><i>(Hähnchenbruststücke gegrillt mit Knoblauch und Mixed Pickles mit scharfer Sauce)</i>                  | 17,90€ |

## *Kindergерichte*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 150 | <b>Chicken Mango</b> (V, VII)<br><i>(Hühnerstücke mit Mandeln in Mango Sahnesauce)</i>   | 8,90€ |
| 151 | <b>Cheese Korma</b> (V, VII, VIII)<br><i>(Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln)</i>       | 8,90€ |
| 152 | <b>Pommes</b>  | 4,50€ |
| 153 | <b>Chicken Nuggets</b> (I)<br><i>(Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt, mit Pommes, Ketchup oder Mangodip)</i> | 8,90€ |
| 154 | <b>Malaai Tikka</b><br><i>(Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert gegrillt mt Reis)</i>   | 9,90€ |



## *Nachspeisen*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 160 | <b>Kulfi</b> (Indisches Eis)<br><i>(Mango Pulp mit Sahne und Nüssen)</i>                                   | 4,90€ |
| 161 | <b>Mango Cream</b> (V, VII)<br><i>(Mango Pulp mit Sahne und Nüssen)</i>                                    | 4,90€ |
| 162 | <b>Gebratene Banane</b><br><i>(kleine gebackene Bananen mit Honig und Nüssen)</i>                          | 4,90€ |
| 163 | <b>Gebratene Ananas</b> (V, VII)<br><i>(kleine gebackene Ananas mit Honig und Nüssen)</i>                  | 4,90€ |
| 164 | <b>Gulab Jamun</b> (V, VII)<br><i>(Mit Vanille Eis frittierte Teigbällchen in Rosensirup &amp; Nüssen)</i> | 5,90€ |

## *Eisspezialitäten*

*Vanille, Erdbeere, Mango, Kokosnuss*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 165 | <b>2 Kugel Eis</b> (VII)<br><i>(2 Kugel nach Ihrer wahl)</i> | 2,80€ |
| 166 | <b>3 Kugel Eis</b> (VII)<br><i>(3 Kugel nach Ihrer wahl)</i> | 3,80€ |
| 167 | <b>Gemischtes Eis</b> (VII)<br><i>(ein Kugel alle Eis)</i>   | 4,50€ |

## *Kalte Getränke*

200	<b>Mineralwasser 0,25</b>	2,50€
201	<b>Tafelwasser 0,4</b>	3,50€
202	<b>Mineralwasser 0,75</b>	5,50€
211	<b>Stilles Wasser 0,25</b>	2,50€
212	<b>Stilles Wasser 0,4</b>	3,50€
213	<b>Stilles Wasser 0,75</b>	5,50€
215	<b>Cola<sub>(1,2,8)</sub>/Fanta<sub>(1)</sub>/Sprite/Cola light<sub>(1,2,8,6)</sub> 0,2</b>	2,50€
216	<b>Cola<sub>(1,2,8)</sub>/Fanta<sub>(1)</sub>/Sprite/Cola light<sub>(1,2,8,6)</sub> 0,4</b>	3,80€
217	<b>Spezi<sub>(1,2)</sub> 0,2</b>	2,50€
218	<b>Spezi<sub>(1,2)</sub> 0,4</b>	3,80€
219	<b>Orangensaft/Johannisbeernektar 0,2</b>	2,70€
220	<b>Orangensaft/Johannisbeernektar 0,4</b>	3,90€
221	<b>Orangensaft/Johannisbeernektar Schorle 0,2</b>	2,60€
222	<b>Orangensaft/Johannisbeernektar Schorle 0,4</b>	3,80€
223	<b>Apfelsaft 0,2</b>	2,70€
224	<b>Apfelsaft 0,4</b>	3,90€
225	<b>Apfelsaft-Schorle 0,2</b>	2,60€
226	<b>Apfelsaft-Schorle 0,4</b>	3,80€
227	<b>Mangonektar 0,2</b>	2,70€
228	<b>Mangonektar 0,4</b>	3,90€
229	<b>Mangosaft-Schorle 0,2</b>	2,60€

## *Kalte Getränke*

230	<b>Mangonektar -Schorle</b> 0,4	3,80€
231	<b>Guavenektar</b> 0,2	2,70€
232	<b>Guavenektar</b> 0,4	3,90€
233	<b>Guavenektar -Schorle</b> 0,2	2,60€
234	<b>Guavenektar -Schorle</b> 0,4	3,80€
235	<b>Nimbupani</b> (Hausgemachte Zitronenlimonade) 0,4	4,40€

## *Lassi (VII)*

*(Hausgemachte Jogurt Getränke)*

250	<b>Mango Lassi</b> 0,2	2,90€
251	<b>Mango Lassi</b> 0,4	4,40€
252	<b>Süße Lassi</b> 0,2	2,90€
253	<b>Süße Lassi</b> 0,4	4,40€
254	<b>Salzige Lassi</b> 0,2	2,90€
255	<b>Salzige Lassi</b> 0,4	4,40€
256	<b>Kokos Lassi</b> 0,2	2,90€
257	<b>Kokos Lassi</b> 0,4	4,40€

## *Bier*

260	<b>Fürstenberg Pils</b> (Fass) 0,3 (1)	3,10€
261	<b>Fürstenberg Pils</b> (Fass) 0,5 (1)	4,40€
262	<b>Export</b> (Fass) 0,3 (1)	3,10€
263	<b>Export</b> (Fass) 0,5 (1)	4,40€
264	<b>Cola Weizen</b> 0,5 (1,2,8)	3,90€
265	<b>Paulaner Hefeweizen</b> (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
266	<b>Paulaner Kristallweizen</b> (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
267	<b>Paulaner Dunkel Hefeweizen</b> (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
268	<b>Indisches Bier</b> 0,33 (1)	3,90€
269	<b>Radler</b> 0,4 (1)	3,90€

## *Alkoholfreies Flaschenbier*

270	<b>Fürstenberg Pils</b> 0,5 (1)	3,90€
271	<b>Paulaner Weizenbier</b> 0,5 (1)	3,90€

## *Long Drinks(4cl)*

272	<b>Old Monk Cola</b> (Indischer Rum 7 Jahre alt) (1,2,8)	4,50€
273	<b>Cuba Libre</b> (Havanna Club)	4,50€
274	<b>Whisky Cola</b> (Scott Whisky)	4,50€
275	<b>Wodka Lemon</b>	4,50€
276	<b>Campari Orange</b>	4,50€

## *Sekt*

280	<b>Sekt</b>	4,20€
281	<b>Mango - Sekt</b>	4,60€
282	<b>Sekt 0,75l</b>	15,90€

## *Rotwein 0,25l*

292	<b>Barbera</b>	4,90€
293	<b>Montepulciano</b>	4,90€
294	<b>Merlot</b>	4,90€
295	<b>Chianti</b>	4,90€
296	<b>Hagnauer Spätburgeunder</b>	5,70€
297	<b>Rotweinschorle</b>	3,80€
298	<b>Cabernet Shiraz Indien</b>	4,90€

## *Flaschenweine rot 0,75l*

304	<b>Cabernet Shiraz Indien</b>	14,50€
-----	-------------------------------	--------

## *Weißwein 0,25l*

310	<b>Soave</b>	4,90€
313	<b>Chardonney</b>	4,90€
314	<b>Piont Grigio</b>	4,90€
315	<b>Hagnauer Müller Thurgau</b>	5,70€
316	<b>Weißweinschorle</b>	3,80€
317	<b>Indien Weißwein trocken</b>	4,90€

## *Flaschenweine weiß 0,75l*

320	<b>Indischer Weißwein trocken</b>	14,50€
-----	-----------------------------------	--------

## *Roséwein 0,25l*

330	<b>Castelli Romani</b>	4,90€
333	<b>Roséweinschorle</b>	3,80€

## *Spirituosen*

350	<b>Amaretto 4 cl</b>	3,90€
351	<b>Ramazotti 32% 4 cl</b>	3,90€
352	<b>Avrena 34% 4 cl</b>	3,80€
353	<b>Jägermeister 2 cl</b>	2,50€
354	<b>Fernet Branca 42% 2 cl</b>	2,50€
355	<b>Sambuca 2 cl</b>	2,50€
356	<b>Old Monk 2 cl</b>	2,50€
357	<b>Wodka 40% 4 cl</b>	3,70€
358	<b>Mango Schnaps 2 cl</b>	2,90€
359	<b>Jack Daniels 40% 4 cl</b>	3,80€
360	<b>Ballantines 40% 4 cl</b>	3,80€
361	<b>Havana Club 4 cl</b>	3,80€
362	<b>Kokos Schnaps 2 cl</b>	2,90€
363	<b>Mango Likör 2 cl</b>	2,90€



## *Heiße Getränke*

400	<b>Tasse Kaffee</b> (8)	2,50€
401	<b>Portion Kaffee</b> (8)	3,20€
402	<b>Espresso</b> (8)	2,10€
403	<b>Doppelter Espresso</b> (8)	3,30€
404	<b>Capuccino</b> (VII)(8)	2,80€
405	<b>Latte Macciato</b> (VII)(8)	3,20€
406	<b>Milchkaffee</b> (VII)(8)	2,80€
407	<b>Heiße Schokolade</b> (VII)	2,90€
408	<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> (VII)	3,30€
409	<b>Ingwertee im Glas mit Honig</b>	2,90€

### *Im Kännchen serviert*

410	<b>Indischer Yogitee/Chai</b> (VII) <i>(mit Milch, Honig oder ohne Honig)</i>	3,60€
411	<b>Schwarzer Tee</b> (8)	3,20€
412	<b>Grüner Tee</b> (8)	3,20€
413	<b>Pefferminztee</b>	3,20€

## Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

5 = geschwefelt

7 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoffen

4 = geschwärzt

6 = mit Süßstoff

8 = koffeinhaltig

## Allergene

- I     Glutenhaltiges Getriebe (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- II    Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- III   Eier und Eierzeugnisse
- IV    Fisch und Fischerzeugnisse
- V     Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse
- VI    Soja und Sojaerzeugnisse
- VII   Milch und Milcherzeugnisse
- VIII  Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- IX    Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- X     Senf und Senferzeugnisse
- XI    Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- XII   Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- XIII  Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- XIV  Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10ml/l