

# Himalaya Indian Food

## Indische Spezialitäten

Herzlich Willkommen – Namasté

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Restaurant und freuen uns, Ihnen die vielfältige, würzige und gesunde Küche Indiens näher bringen zu dürfen.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch nützlich für die Ernährung und Verdauung.

Chili ist reich an Vitamin C, Bockshornklee belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung; Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden. In unserem Restaurant benutzen wir nur die frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Alle unsere Gerichte werden auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt – falls Sie gerne scharf essen, zögern Sie nicht, Ihr Gericht nach gewünschtem Schärfegrad zu bestellen.

Auch servieren wir alle Speisen mit würziger Sauce mit frischem Ingwer und Koriander, bitte weisen Sie unseren Service darauf hin, falls nicht gewünscht.

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gerne entsprechende Portionen zu – bitte sprechen Sie unseren Service darauf an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!

Ihr Team von Himalaya Indian Food

## Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1  | <b>Khumba Pakora</b>  | 5,50 €  |
|    | Frische Champignons, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig                                       |         |
| 2  | <b>Aloo Pakora</b>  | 5,50 €  |
|    | Kartoffelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig   |         |
| 3  | <b>Gobi Pakora</b>  | 5,50 €  |
|    | Frischer Blumenkohl, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig                                       |         |
| 4  | <b>Onion Bahji</b>  | 5,50 €  |
|    | Zwiebelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig   |         |
| 5  | <b>Vegetable Mix Pakora - für 2</b>   | 10,60 € |
|    | Mix aus Champignons, Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebelringe, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig |         |
| 6  | <b>Jhinga Pakora</b>  | 12,00 € |
|    | Garnelen, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig  |         |
| 7  | <b>Fish Koliwada</b>  | 11,10 € |
|    | Fischfiletstücke, ausgebacken in Mumbai-Gewürzmischung  |         |
| 8  | <b>Murgh Pakora</b>   | 7,30 €  |
|    | Hähnchenstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig  |         |
| 9  | <b>Paneer Pakora</b>  | 6,40 €  |
|    | Hausgemachter Käse, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig  |         |
| 10 | <b>Samosa</b>   | 6,60 €  |
|    | 2 Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen   |         |
| 11 | <b>Non-Veg Mix Pakora - für 2</b>   | 15,10 € |
|    | Mix aus Murgh Pakora, Fish Pakora, Jhinga Pakora und Lamm Pakora                                    |         |

## Vorspeisen aus dem Tandoor

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 12 | <b>Murgh Tikka - für 2</b>  | 11,90 € |
|    | Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt                |         |
| 13 | <b>Tandoori Murgh - für 2</b>   | 12,90 € |
|    | Hähnchenkeule und Hähnchenbrust (mit Knochen), mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt |         |
| 14 | <b>Sheek Kabab - für 2</b>  | 13,90 € |
|    | Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit indischen Spezialgewürzen, am Spieß gegrillt                                  |         |
| 15 | <b>Paneer Tikka - für 2</b>   | 11,90 € |
|    | Hausgemachter Käse, mariniert in Tandoori-Gewürzmischung mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, anschließend am Spieß gegrillt  |         |

## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 20 | <b>Dal Shorba</b> <b>vegan</b>              | 4,50 € |
|    | Kräftige indische Linsensuppe               |        |
| 21 | <b>Garlic Shorba</b> <b>vegan</b>           | 5,00 € |
|    | Knoblauchsuppe indische Art                 |        |
| 22 | <b>Tamaatar Shorba</b>                      | 4,50 € |
|    | Indische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne |        |
| 23 | <b>Murgh Shorba</b>                         | 5,00 € |
|    | Indische Hühnerfleischsuppe                 |        |
| 24 | <b>Jheenga Shorba</b>                       | 6,20 € |
|    | Garnelensuppe indische Art                  |        |

## Biryani

Zu allen Biryani-Gerichten servieren wir Raita oder Currysauce

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 30 | <b>Gemüse Biryani</b> <b>vegan möglich - mit Currysauce</b>           | 12,90 € |
|    | Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen          |         |
| 31 | <b>Chicken Biryani</b>  | 14,50 € |
|    | Gebratener Basmatireis mit zarten Hähnchenbrustfiletstücken, Gewürzen |         |
| 32 | <b>Mutton Biryani</b>   | 16,30 € |
|    | Gebratener Basmatireis mit zarten Lammfiletstücken, Gewürzen          |         |
| 33 | <b>Prawn Biryani</b>  | 18,50 € |
|    | Gebratener Basmatireis mit Garnelen, Gewürzen                         |         |
| 34 | <b>Fish Biryani</b>   | 17,40 € |
|    | Gebratener Basmatireis mit Fischfiletstücken, Gewürzen                |         |

## Vegane und vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 40 | <b>Gemüse Curry</b> <b>vegan</b>   | 12,00 € |
|    | Verschiedene frische Gemüse in aromatischer Currysauce   |         |
| 41 | <b>Sabzi Palak</b> <b>vegan</b>  | 12,20 € |
|    | Verschiedene frische Gemüse mit Spinat in würziger Curry-Sauce                                   |         |
| 42 | <b>Dal Tadka</b> <b>vegan</b>  | 11,00 € |
|    | Gelbe und rote Linsen nach indischer Art   |         |
| 43 | <b>Schwarze Linsen</b> <b>vegan</b>  | 12,20 € |
|    | Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce   |         |
| 44 | <b>Dal Makhni</b>  | 13,30 € |
|    | Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce, mit Butter und Sahne verfeinert                        |         |
| 45 | <b>Chana Masala</b> <b>vegan</b>   | 10,70 € |
|    | Kichererbsen in Tomaten- und Currysauce  |         |
| 46 | <b>Bhindi Masala</b> <b>vegan</b>  | 14,00 € |
|    | Frische Okraschoten, gebraten, in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce                                 |         |
| 47 | <b>Baingan Bharta</b> <b>vegan</b>   | 13,50 € |
|    | Gegrillte Auberginen, zerkleinert und in einem Curry aus Tomaten, Zwiebeln und Kräutern serviert |         |
| 48 | <b>Paneer Palak</b>  | 14,00 € |
|    | Hausgemachter Käse mit Spinat in würziger Currysauce   |         |

49	<b>Paneer Karahi</b> Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in aromatischer Currysauce	14,50 €
50	<b>Malai Kofta</b> Käsebällchen in milder Cashew-Mandelsauce (leicht süß)	13,70 €
51	<b>Paneer Mango</b> Hausgemachter Käse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	14,00 €
52	<b>Paneer Makhani</b> Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Sauce (leicht süß)	14,00 €
53	<b>Mango Mixed Sabzi</b> Verschiedene Gemüse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	12,20 €
54	<b>Veg Korma</b> Verschiedene Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)	12,20 €
55	<b>Paneer Tikka Masala</b> Hausgemachter Käse, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln	14,50 €
56	<b>Lahsuni Palak</b> Spinat in würziger Currysauce, verfeinert mit Knoblauch	11,80 €
57	<b>Aloo Palak</b> Kartoffeln und Spinat in aromatischer Currysauce	11,80 €
58	<b>Veg Vindaloo</b> Verschiedene Gemüse in südindischer Kokosmilch-Sauce	12,20 €
59	<b>Paneer Korma</b> Hausgemachter Käse in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)	14,00 €

## Enten-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

60	<b>Batakh Curry</b> Entenbrustfilet in aromatischer Curry-Sauce	16,30 €
61	<b>Batakh Mango</b> Entenbrustfilet in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	16,30 €
62	<b>Batakh Vindaloo</b> Entenbrustfilet in südindischer Kokosmilch-Sauce	16,70 €
63	<b>Batakh Masala</b> Entenbrustfilet in würziger Masala-Sauce	16,70 €

## Hähnchen-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 70 | <b>Murgh Curry</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in aromatischer Currysauce   | 12,90 € |
| 71 | <b>Chili Chicken</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in scharfer Chilli-Sauce   | 14,50 € |
| 72 | <b>Murgh Palak</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Spinat in würziger Sauce   | 15,20 € |
| 73 | <b>Murgh Vindaloo</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Kokosmilch-Sauce  | 14,50 € |
| 74 | <b>Murgh Kalahi</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in kräftiger Sauce mit Paprika und Zwiebeln   | 15,60 € |
| 75 | <b>Butter Chicken</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Tomaten in Butter-Sahnesauce  | 16,30 € |
| 76 | <b>Murgh Mango</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mango-Mandel-Sahnesauce (süß)   | 15,10 € |
| 77 | <b>Murgh Korma</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)   | 14,50 € |
| 78 | <b>Murgh Bhindi Masala</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Okraschoten in würziger Curry-Sauce  | 15,10 € |
| 79 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 16,50 € |
| 80 | <b>Himalayan Chicken Curry</b><br>Hähnchenfleischmix (auch mit Knochen) in nordindischer Curry-Sauce  | 16,50 € |

## Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 90 | <b>Rogan Josh</b><br>Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Kashmiri-Curry-Sauce  | 15,60 € |
| 91 | <b>Lamm Mango</b><br>Zarte Lammfiletstücke in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)   | 16,30 € |
| 92 | <b>Mutton Vindaloo</b><br>Zarte Lammfiletstücke in würziger Kokosmilch-Sauce   | 16,30 € |
| 93 | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>Zarte Lammfiletstücke, mariniert in pikanter Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 17,80 € |
| 94 | <b>Lamm Korma</b><br>Zarte Lammfiletstücke in milder Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)   | 16,30 € |
| 95 | <b>Lamm Palak</b><br>Zarte Lammfiletstücke mit Spinat in würziger Curry-Sauce  | 15,10 € |
| 96 | <b>Lamm Bhindi Masala</b><br>Zarte Lammfiletstücke und Okraschoten in aromatischer Curry-Sauce   | 16,30 € |
| 97 | <b>Lamm Curry</b><br>Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Curry-Sauce   | 15,10 € |
| 98 | <b>Himalayan Lamm Curry</b><br>Lammfleischmix (auch mit Knochen) in nordindischer Curry-Sauce  | 20,70 € |
| 99 | <b>Lamm Makhani</b><br>Zarte Lammfiletstücke in Tomaten-Butter-Sauce (leicht süß)  | 16,30 € |

## Fisch- und Seafood-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

110	<b>Prawn Masala</b> Garnelen mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Masala-Sauce	18,90 €
111	<b>Prawn Mango</b> Garnelen in Mango-Sahne-Sauce (süß)	18,90 €
112	<b>Prawn Curry</b> Garnelen in würziger Currysauce	18,90 €
113	<b>Prawn Vindaloo</b> Garnelen in aromatischer Sauce mit südindischen Gewürzen	18,90 €
114	<b>Fish Curry</b> Fischfiletstücke in aromatischer Currysauce	16,20 €
115	<b>Fish Masala</b> Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in würziger Masala-Sauce	16,70 €
116	<b>Fish Kokos</b> Fischfiletstücke aromatischer südindischer Sauce mit Kokosmilch	16,70 €
117	<b>Fish Vindaloo</b> Fischfiletstücke aromatischer südindischer Sauce	16,70 €
118	<b>Fish Mango</b> Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	16,20 €
119	<b>Prawn Palak</b> Fischfiletstücke mit Spinat in würziger Curry-Sauce	18,90 €

## Tandoor-Spezialitäten

Alle Gerichte inkl. kleinem gemischten Salat und Naan/Roti

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 130 | <b>Murgh Tikka</b><br>Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt                   | 15,60 € |
| 131 | <b>Tandoori Murgh</b><br>Hähnchenkeule und Hähnchenbrust (mit Knochen), mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 16,70 € |
| 132 | <b>Lamm Tikka</b><br>Lammfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt                                   | 18,50 € |
| 133 | <b>Mutton Sheekh Kabab</b><br>Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit indischen Spezialgewürzen, am Spieß gegrillt                             | 18,90 € |
| 134 | <b>Paneer Tikka</b><br>Hausgemachter Käse, mariniert in Tandoori-Gewürzmischung mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, anschließend am Spieß gegrillt    | 16,30 € |
| 135 | <b>Himalaya Grill Platte</b> (non-veg, ohne Käse)<br>Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Köstlichkeiten   | 20,70 € |
| 136 | <b>Fish Tikka</b><br>Fischfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt                                  | 19,60 € |
| 137 | <b>Jhinga Tikka</b><br>Garnelen, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt  | 20,70 € |
| 138 | <b>Murgh Malai Tikka</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in einer milden Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt               | 15,60 € |

## Tandoor Brote

140	<b>Roti</b> Fladenbrot aus Attamehl (Vollkornweizenmehl)	2,80 €
141	<b>Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl	2,80 €
142	<b>Butter Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter	3,40 €
143	<b>Garlic Naan</b> <i>vegan möglich</i> Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch und Butter verfeinert	3,90 €
144	<b>Ginger Naan</b> <i>vegan möglich</i> Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Ingwer und Butter verfeinert	3,90 €
145	<b>Onion Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würzigen, gehackten Zwiebeln	3,90 €
146	<b>Chili Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, scharf	2,80 €
147	<b>Paneer Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,50 €
148	<b>Chicken Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit pikantem Hähnchenbrustfilet	5,50 €
149	<b>Keema Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit aromatischem Lammhackfleisch	6,00 €
150	<b>Aloo Paratha</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würziger Kartoffelmischung	5,50 €
151	<b>Papadam</b> <i>Dips vegan möglich</i> 4 Stück knuspriges dünnes Linsenbrot mit verschiedenen Dips (Tamarind/Mango/Minze)	3,90 €
152	<b>Bhatura</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, frittiert	3,90 €

## Salate, Dips und Beilagen

160	<b>Gemischter Salat</b>	6,20 €
	Grüner Salat, Gurke, rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl: Mango-Minze oder Joghurt	
161	<b>Tomatensalat</b>	5,50 €
	Tomaten und rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl: Mango-Minze oder Joghurt	
162	<b>Murgh Salat</b>	9,50 €
	Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und hausgemachtem Mango-Minze-Dressing	
163	<b>Prawn Salat</b>	12,90 €
	Grüner Salat, Tomaten, grüne Oliven, Gurke, Karotten, rote Zwiebeln, mit gegrillten Garnelen und hausgemachtem Mango-Minze-Dressing	
164	<b>Plain Joghurt</b>	2,80 €
	Naturjoghurt	
165	<b>Raita</b>	5,50 €
	Joghurt mit Gurke und indischen Gewürzen	
166	<b>Mix Veg Raita</b>	6,20 €
	Tomate, Gurke, rote Zwiebel, mit Joghurt und indischen Gewürzen	
167	<b>Portion Reis</b>	2,80 €
168	<b>Portion Pommes Frites</b>	3,90 €
169	<b>Portion Currysauce</b>	3,90 €
170	<b>Kleiner gemischter Salat</b>	3,80 €

## Dessert

180	<b>Mango Creme</b>	4,40 €
181	<b>Mango Creme mit Vanilleeis</b>	5,50 €
	2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Mango Creme	
182	<b>Mango Kulfi</b>	5,50 €
	Hausgemachtes Mango Eis nach indischer Art	
183	<b>Kulfi</b>	5,50 €
	Hausgemachtes Eis nach indischer Art	
184	<b>Gulab Jamun</b>	5,50 €
	4 Stück hausgemachte Milchteigbällchen in Zuckersirup	

## Indische Joghurtgetränke

Mithi Lassi (süß)	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk				
Salt Lassi	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk, salzig, würzig				
Mango Lassi	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Mango				
Mango Lassi <b>vegan</b>	0,25 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Mit Kokosmilch				
Kokos Lassi	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Kokosmilch				

## Kaffee / Tee

Espresso				2,30 €
Doppelter Espresso				2,90 €
Cappuccino				3,70 €
Latte Macchiato				4,20 €
Yogi Tea verschiedene Sorten				2,90 €
Chai				3,50 €
Schwarzer indischer Tee mit Gewürzen und Milch				
Kaffee				2,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Sprudel	0,25 l	2,20 €	0,5 l	2,70 €
Frankenbrunnen still, medium, spritzig	0,25 l	2,70 €	0,5 l	3,50 €
Coca-Cola	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Coca-Cola zero	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Fanta	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Sprite	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Bionade verschiedene Sorten			0,33 l	3,90 €
Huppendorfer Zitronenlimonade	0,25 l	2,40 €	0,5 l	3,50 €

## Säfte

Apfelsaft	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Orangensaft	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Traubensaft, rot	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Johannisbeersaft, rot	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Saftschorle	0,25 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
Mangosaft	0,25 l	3,20 €	0,5 l	4,70 €
Mangosaftschorle	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Litschisaft	0,25 l	3,20 €	0,5 l	4,70 €
Litschisaftschorle	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser

## Biere vom Fass

Mönchsambacher Lager	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
Huppendorfer Weizen	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
Huppendorfer Vollbier	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
Keesmann Herrenpils	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €

## Biere

Fässla Lagerbier	0,5 l	3,70 €
Mahrs „U“	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Bier (St. Georgen Helles, Weismainer Weizen)	0,5 l	3,70 €

## Biermischgetränke

Radler sauer oder süß	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,70 €
Mönchshof Alkoholfreies Natur Radler	0,5 l	3,80 €		
Colaweizen	0,5 l	4,00 €		

## Weine & Cocktails

Indischer Rotwein trocken	0,2 l 4,60 €	0,75 l 15,00 €
Indischer Weißwein trocken	0,2 l 4,60 €	0,75 l 15,00 €
Montepulciano D'Abruzzo Italien, trocken		0,2 l 4,20 €
Volkacher Kirchberg Silvaner Franken, trocken		0,2 l 4,40 €
Volkacher Kirchberg Bacchus Franken, halbtr.		0,2 l 4,40 €
Volkacher Kirchberg Rotling Franken, halbtr.		0,2 l 4,50 €
Casal Garcia rosé Portugal, halbtrocken		0,2 l 4,40 €
Weinschorle sauer oder süß	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,20 €
Prosecco		0,1 l 3,20 €
Aperol Spritz		0,4 l 5,90 €
Sarti Spritz		0,4 l 7,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

## Spirituosen

Old Munk Rum	2 cl	2,90 €
Indischer Mango Schnaps	2 cl	2,80 €
Indischer Mango Likör	2 cl	2,80 €
Indischer Kokosschnaps	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gerne unser Service