

## VORSPEISEN / SALATE

### **VEG Momo**

5,50

Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam Sauce

### **Momo**

6,00

Teigtaschen mit faschiertem Fleisch gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam Sauce

### **Pakoda**

4,50

Gemüselaibchen im Kichererbsenteig, dazu Joghurt-Minze Sauce

### **Shrimps Pakoda**

6,80

Shrimps im Kichererbsenteig, dazu Joghurt-Minze Sauce

### **Papadam**

3,10

Linsenfladenbrot mit verschiedenen Dipp-Saucen

### **Himchuli Salat**

7,50

Verschiedene Blattsalate mit Entenbruststreifen

### **Kleiner gemischter Salat**

3,80

### **Großer gemischter Salat**

5,20

## SUPPEN

### **Thugpa**

4,50

Himalaja Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleischstreifen

### **Lemon Jhinge Rash**

6,20

Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe mit einem Shrimpsspieß

### **Dal Sorba**

3,80

Würzige Linsensuppe

### **Sag Ra Sabji Ko Rash**

3,50

Pikante Gemüsesuppe mit Fenchel

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**Mixed Vegetable Korma** 10,50  
Verschiedene Gemüsesorten, mild gewürzt, in Cashewnuss-Sauce (sehr mild)

**Saag Paneer** 10,50  
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und pikanten Gewürzen

**Butter Paneer** 10,80  
Hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Butter-Curry

## SPEZIALITÄTEN FÜR VEGANER

**Dal bhat tarkali** (typisches nepalesisches Gericht) 10,80  
Verschiedene Gemüsesorten mit typischen nepalesischen Kräutern mit einer Linsensauce

**Chana Masala** 9,60  
gekochte Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

**Saag Alu** 10,20  
Spinat mit Kartoffeln, Ingwer und pikanten Gewürzen

**Mixed Vegetable Curry** 10,50  
Gemischtes Gemüse, pikant gekocht mit Zwiebeln, Ingwer und typischen Kräutern

## HAUPTGERICHTE

<b>Piro kukhura ko tarkali bhat</b>	12,50
Gegrilltes Hühnerfilet mit Paprika, Cherry Tomaten und Jungzwiebeln (scharf)	
<b>Chicken Korma</b>	13,50
Hühnerfilet mit Cashewnüssen und typischen Kräutern-dazu verschiedenes Gemüse	
<b>Himchuli Sizzler</b>	13,20
in Joghurt-Ingwer mariniertes Hühnerfleisch, dazu gegrilltes Gemüse und Basmatireis	
<b>Himchuli Chowchow</b> (typisch nepalesisches Gericht)	12,00
Gedämpfte Eiernudeln mit Hühnerbruststreifen und Gemüse in einem typisch nepalesischen Koriander Sud	
<b>Khasi Ko Masu</b>	13,80
Lammfleisch in milder HIMCHULI-Curry-Sauce	
<b>Khasi Ko Korma</b>	15,20
gekochtes Lammfleisch in einer Kokosmilchsauce mit Cashewnüssen und feinen Gewürzen	
<b>Khasi Ra Saag</b>	14,50
Lammfleisch mit frischem Spinat-dazu Ingwer und Koriander	
<b>Chara Ko Masu</b>	14,80
Entenfilet auf gemischtem Gemüse mit Honig-Ingwer-Tamarin Sauce	
<b>Mitho Sungur Ko Masu</b>	14,50
Schweinefiletsteak auf Mangogemüse und typischen Kräutern	
<b>Mantra Reis</b>	15,20
exotisches Korianderrisotto mit gebratenem Schweinemedallion	
<b>Rump Steak Himchuli</b>	18,20
Rindssteak mit Ingwer und Bohnengemüse in Masalasaucce	

## FISCHGERICHTE

<b>Chamkilo Zander</b>	14,20
glaciertes Zanderfilet mit Ingwer und Glasnudeln	
<b>Lachskorma</b>	16,20
Lachsfilet mit Cashewnüssen auf asiatischem Gemüse	
<b>Machha Curry</b>	14,80
Zanderfilet in Kokosmilch, Tamarinde, Knoblauch, Ingwer und Senfkörnern	
<b>Lachs Himchuli</b>	15,80
pochiertes Lachsfilet auf Spinat mit Safran-Zitronen Sauce	
<b>Sisha Chowchow</b>	12,80
Riesengarnelen mit Gemüse auf Glasnudeln, Jungzwiebeln und Koriander	
<b>Jhinge Uneko</b>	17,80
Garnelenspieß auf Mango-Zitronengrassrisotto	

## DESSERTS

<b>Mango Minze Creme</b>	4,20
<b>Mango Kardamom Parfait</b>	5,50
<b>Caramel Kera</b>	5,50
karamellisierte Bananen mit Vanille Eis	

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,3l	2,20
Soda Wasser	0,5l	3,00
Apfel oder Orangensaft	0,3l	2,50
	0,5l	3,50
Apfel oder Orangensaft gespritzt	0,3l	2,20
	0,5l	3,20
Johannisbeer-, Multivitaminsaft	0,3l	2,70
Almdudler, Cola light	0,33l	2,30
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	2,30
	0,5l	3,20
Mango, Litschi, Guave	0,3l	2,70
	0,5l	4,20
Ingwersoda	0,3l	2,20
	0,5l	2,50
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	2,50

## WARME GETRÄNKE

Espresso	1,90
doppelter Espresso	2,60
Verlängerter	2,30
Verlängerter koffeinfrei	2,40
Cappuccino mit Milchschaum	2,60
Latte Macchiato	2,90
Macchiato	2,10

## TEE

Nepalesischer Tee	2,50
-------------------	------

### Verschiedene Ayurvedische Teesorten:

Für die Harmonie (Schwarztee & Chai-Gewürze)	3,20
Gutes Bauchgefühl (Honigbusch & Rosmarin)	3,20
Die Ruhe selbst (Lindenblüten & Kamille)	3,20
Neuer Schwung (Hibiskus & Minze)	3,20
Inneres Wissen (Thymian & Rotbusch)	3,20
Für die Liebe (Schoko & Chili)	3,20

## APERITIFS

Lassi Mango / Ingwer / Banane / Malibu	3,80
Prosecco Mango / Ingwer	3,50
Prosecco Aperol	3,50
Sherry dry / Medium	3,50
Martini Bianco	3,40
Martini Rosso	3,60
Campari Soda / Orange	3,50

## SPIRITUOSEN

Fernet Branca	2cl	2,50
Fernet Branca / Aperol	2cl	3,00
Amaretto	2cl	3,30
Ramazzotti	2cl	2,50
Asbach Uralt	2cl	3,30
Grand Marnier	2cl	3,80
Cointreau	2cl	3,80
Bailey's Irish Cream	2cl	3,80
Metaxas	4cl	3,50
Remy Martin	4cl	5,80
Jemeson Irish Whiskey	4cl	4,80
Tequila	2cl	3,30
Sambucca	2cl	2,50
Malibu	2cl	2,50
Absolute Vodka	2cl	3,30
Obstler, Williams, Marille	2cl	2,20
Gordon's dry Gin	2cl	3,30
Grappa di Marzemino	2cl	3,30

## FLASCHEN WEIßWEINE

Unsere Weine stammen alle aus dem Weingut Bannert

- Grüner Veltliner** „Ried Satz“licht 19,00  
grüner und gelber Apfel, Zitrus und Pfeffer,  
trinkanimierend,frisch,fruchtig,0,75l
- Chardonnay** „Nussberg“breit 23,50  
Honigmelone und Ananas, tropische Früchte, kraftvoller Gaumen, lang  
anhaltend, 0,75l
- Urgesteinsriesling** „Sündlasberg“ 25,50  
Steinobst, Marille und Pfirsich, saftig, etwas nach Rosen, lang und mineralisch  
am Gaumen, 0,75l
- Weissburgunder** „Sündlasberg“ausgeprägt 26,50  
Melone und Birne, Mandel und zarte Nuss, etwas Tabak, 0,75l
- Frizzante** „PerlaVera“ 12 %belebend 19,90  
frischer grüner Apfel, Litschi, leicht perlend, perfekter Ausdruck sommerlicher  
Lebensfreude, 0,75l
- Sekt vom Urgesteinsriesling** feinperlend und angenehm, 27,50  
Honig und Mandeln, hergestellt nach der traditionellen  
Champagner-Methode, 0,75l

## FLASCHEN ROTWEINE

- Blauer Zweigelt** “Hangenstein” trocken 22,70  
Violett, Kirsche, Weichsel, dunkle Beere, weich und kräftig im Abgang, 0,75l
- Cuveé** 12,5 % -trocken 23,50  
Erdbeeren, Cassis, Veilchen und Flieder, weich, sehr mild und ausgewogen,  
0,75l
- Blauer Spätburgunder** Ried „Hochberg“ 13,5 % 25,80  
Ausgewogen, Brombeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, kräftiger Körper mit  
Tannin unterstützt, 0,75l
- St. Laurent** „Reserve“ fruchtbetont 13,5% 29,50  
Kirsche und Johannisbeeren, reife Tannine, Schokoaromen, kräftiger Körper,  
langes Lagerpotential, 0,75l

## OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltliner	1/8l	2,60
Chardonnay	1/8l	3,20
Riesling	1/8l	3,40
Gespitzter sauer	1/4l	2,70
Gespitzter süß	1/4l	2,80

## OFFENE ROTWEINE

Zweigelt	1/8l	2,60
Blaifränkisch Classic	1/8l	2,80
Cuveé	1/8l	2,80
Gespitzter sauer	1/4l	2,70
Gespitzter süß	1/4l	2,80

## BIER

Bier vom Fass	0,2l	2,10
Bier vom Fass	0,3l	2,50
Bier vom Fass	0,5l	3,00
Radler	0,3l	2,30
Radler	0,5l	3,20
Flasche Bier	0,5l	3,20
Weizen hell / dunkel	0,5l	3,50
Clausthaller lkoholfrei	0,5l	3,50