



Kemptener Str. 16, 87629 Füssen



SUPPEN

- | | |
|---|--------|
| 1. Moong Dal shorba
Linsensuppe | 4.90 € |
| 2. Murg shorba
Hühnercremesuppe | 5.50 € |
| 3. Sabzi Shorba
Gemüsesuppe | 4.90 € |
| 4. Tamatar shorba¹
Tomatencremesuppe | 4.90 € |

BEILAGEN UND SALATE

- | | |
|---|--------|
| 10. Kheera Raita⁶
Joghurt mit Gurken, fein gewürzt | 4.50 € |
| 11. Gemischter Salat⁶
Bunter Sommersalat in feinem Hausdressing | 5.50 € |
| 12. Murg Salat
Bunter Sommersalat in Hausdressing
mit Hühnerbrustfilet | 7.50 € |
| 13. Schrimps Salat^{6, G}
Bunter Sommersalat in Hausdressing
mit gebratenen Schrimps | 7.90 € |

Alle Preisangaben inkl. MwSt





VORSPEISEN

- | | |
|---|----------------|
| 20. Dilli Chana Chaat (kalt) | 5.50 € |
| Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln nach nordindischer Art | |
| 21. Murg Chaat (kalt) | 6.50 € |
| Gegrillte Hühnerstreifen mit Tomaten und Zwiebeln, pikant gewürzt | |
| 22. Gemüse Pakora | 5.50 € |
| In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | |
| 23. Murg Pakora | 6.90 € |
| In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet | |
| 24. Paneer Pakora | 6.50 € |
| In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | |
| 25. Samosas | 6.90 € |
| Pastete mit verschiedenem Gemüse gefüllt | |
| 26. Amritsari Fisch Pakora | 7.50 € |
| Knusprig paniertes Fisch | |
| 27. Gemischte Vorspeisen für zwei Personen | 12.90 € |
| 29. Papdi Chaat | 7.50 € |
| Beliebtes traditionelles Streetfood aus Nordindien Knusprige Waffeln mit Minz- und Tamarind Chutney | |
| 128. Pappad | 2.50 € |
| (2 Stück Linsenwaffeln mit schmackhaften Dips) | |

Alle Vorspeisen werden mit Joghurt-Minz Soße
und Mangochutney serviert.
Alle Preisangaben inkl. MwSt





TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|---------|
| 80. Tandoori Murgh
Hähnchenschenkel Spezialität aus dem Tandoor mit feinen Gewürzen | 16.90 € |
| 81. Murgh Tikka
Hähnchenbrustfilet mariniert mit frischen indischen Gewürzen | 16.90 € |
| 82. Hariyali Murgh Tikka
Hähnchenbrustfilet mariniert mit Minze, Joghurt, Ingwer und Spinat | 16.90 € |
| 83. Botti Tikka
Zart mariniertes Lammfilet gegrillt | 18.90 € |
| 84. Murg Malai Tikka ^{E,G}
Hähnchenbrustfilet mariniert mit feinen Gewürzen in Cashewnusssoße | 16.90 € |
| 85. Tandoori Seelachsfilet ^{D,G}
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 18.90 € |
| 86. Badshahi Jheenga
Riesengarnelen mariniert und gegrillt, dazu Gemüse | 22.90 € |
| 87. Mix Grillplatte
Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Riesengarnelen | 22.90 € |
| 88. Aachari Murgh Tikka
Hühnerfleischfilet mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt | 16.90 € |
| 90. Paneer Tikka
Marinierte hausgemachter käse mit Paprika und zwiebeln im Lehmofen gegrillt | 18.90 € |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren
wir Basmati Reis und würzige Soße





KÖSTLICHKEITEN - von unserem Chefkoch empfohlen

- | | |
|---|----------------|
| 105. Sabzi Jaipuri | 14.90 € |
| Verschiedene Gemüsesorten in feiner
Cashewnuss - und Kokosnusssoße | |
| 106. Panir Korma | 14.90 € |
| Hausgemachter Käse in einer Cashewnusssoße | |
| 107. Fisch Mumbai Spezial | 16.90 € |
| Knuspriges Fischfilet auf spezieller würziger
Soße, mit Röstzwiebeln garniert | |
| 108. Chili Chicken (scharf) | 15.90 € |
| Hühnerbrustfilet in einer indischen Chili-Soße | |
| 109. Lamm Nilgiri | 16.90 € |
| Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern,
Minze, Kräutern in Kokosnussmilch und Spinat | |
| 70. Bhindi Ghost | 16.90 € |
| Frische Okra schoten, mit Lammfleisch in
fein-würziger Masalasoße | |
| 72. Lamm Mango | 16.90 € |
| Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss Soße | |

Alle Preisangaben inkl. MwSt.





CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|---------|
| 50. Punjabi Murgh Curry
Hühnerfleisch in würziger Currysoße | 14.90 € |
| 51. Murgh Badam Pasanda
Zartes Hühnerfleisch in Cashewnusssoße | 15.90 € |
| 52. Karahi Murgh
Gebratenes Hühnerfleisch mit Tomaten und Paprika in Currysoße | 15.90 € |
| 53. Chicken Tikka sabzi
Zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen mit frischen Gemüse in Masala Soße | 15.90 € |
| 54. Murgh Vindaloo (sehr scharf)
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa | 15.90 € |
| 55. Murgh Makhni ^{EE, G}
Zartes Hühnerfilet aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Soße | 15.90 € |
| 56. Chicken Saag
Zartes Hühnerfilet mit Spinat nach berühmter Punjabi Art | 15.90 € |
| 57. Mango Chicken
Zartes Hühnerfilet in Mango-Cashewnusssoße | 16.90 € |
| 58. Chicken Masala
Zartes Hühnerfilet in masala Soße | 16.90 € |





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|----------------|
| 35. Dal Makhni ^G indisches, beliebtes Gericht | 13.90 € |
| Schwarze Linsen nach nordindischer Art zubereitet | |
| 36. Mix Vegetable | 14.90 € |
| Frisches Gemüse nach indischer Art | |
| 37. Saag Paneer ^G | 14.90 € |
| Spinat mit hausgemachtem Käse | |
| 38. Tawa Paneer ^G | 14.90 € |
| Frischer, hausgemachter Käse in Paprika - und Zwiebelsoße | |
| 39. Shahi Paneer ^{E, G} | 14.90 € |
| Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt | |
| 40. Sabzi Kofta ^{E, G} | 14.90 € |
| Gemüseklößchen in würziger Currysoße | |
| 41. Chana Masala | 14.90 € |
| Kichererbsen in Tomaten, Zwiebeln Masala Soße | |
| 42. Baingan Ka Bharta | 14.90 € |
| Frische Auberginen püriert mit Tomaten und Zwiebeln, kräftig gewürzt | |
| 43. Bhindi Masala | 14.90 € |
| Frisches, indisches Okra Gemüse in kräftiger Soße | |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis -
Alle Preisangaben inkl. MwSt.





FISCH SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|----------------|
| 60. Fisch Curry | 15.90 € |
| Seelachsfilet mit Kokosnuss, Minze, grünem Chili, frischem Koriander und Ingwer | |
| 61. Chili Fisch (scharf) | 16.90 € |
| Rotbarschfilet in einer indischen Chilisoße | |
| 62. Fisch Madras (scharf) | 16.90 € |
| Rotbarschfilet mit Kokosnussmilch nach südindischer Art | |
| 63. Amritsari Jheenga | 21.90 € |
| Riesengarnelen gebraten mit Gemüse und speziellen Kräutern und Gewürzen | |
| 64. Mango Jheenga^E | 21.90 € |
| Riesengarnelen mit Mango und Cashewnusssoße | |

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|----------------|
| 65. Mutton Rogan Josh | 15.90 € |
| Zartes Lammfleisch in Currysoße nach Kashmiri Art | |
| 66. Mughlai Meat^E | 16.90 € |
| Zartes Lammfleisch in Cashew-Sahne-Soße | |
| 67. Saag Ghost | 16.90 € |
| Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter Punjabi Art | |
| 68. Mutton Vindaloo (sehr scharf) | 16.90 € |
| Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa | |
| 69. Lamm Boti Masala | 16.90 € |
| Tandoori Lammfilet in Masalasoße | |





REIS SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|----------------|
| 95. Hyderabad Murgh Biryani^E
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch,
Nüssen und Röstzwiebeln garniert | 15.90 € |
| 96. Lakhnawi Lamm Biryani^E
Gebratener Reis mit Lammfleisch,
Nüssen und Röstzwiebeln garniert | 16.90 € |
| 97. Bombay Jheenga Biryani^{D,E}
Gebratener Reis mit Riesengarnelen,
Nüssen und Röstzwiebeln garniert | 18.90 € |
| 98. Dilli Vegetable Biryani^E
Gebratener Reis mit frischem Gemüse,
Nüssen und Röstzwiebeln garniert | 14.90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis -
Alle Preisangaben inkl. MwSt.

DESSERT

- | | |
|--|---------------|
| 135. Mango Creme^G mit Vanilleeis
Frittierte Quarkbällchen in Zuckersirup getränkt | 5.50 € |
| 136. Gulab Jamun^G | 5.50 € |
| 137. Gebackene Banane mit Honig¹ | 5.50 € |
| 138. Gebackene Ananas mit Honig¹ | 5.50 € |



TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

120. Naan¹	3.00 €
Ovales Brot aus Hefeteig	
121. Knoblauch Naan¹	3.50 €
Hefeteigbrot mit Knoblauch	
122. Butter Naan¹¹	3.50 €
Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	
123. Roti	3.00 €
Flaches Vollkornfladenbrot	
124. Parantha	3.50 €
Mehrschichtiges Vollkornfladenbrot mit Butter	
125. Mint Parantha	3.50 €
Vollkornbrot mit Minze	
126. Gemüse Parantha	4.00 €
Gefüllt mit frischem Gemüse	
127. Keema Naan	5.50 €
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch	
129. Ceese Naan	5.00 €
Ovales Brot mit Käse	





GETRÄNKEKARTE

Biere der Ayinger Privatbrauerei

Lager Hell ^A	0,5l	4.20 €
Radler ^{A, 9}	0,5l	4.20 €
Bräuweiße ^A	0,5l	4.50 €
Indisches Bier ^A	0,33l	4.50 €
Leichte Bräuweiße ^A	0,5l	4.50 €
Urweiße ^A	0,5l	4.50 €
Alkoholfreies Weißbier ^A	0,5l	4.20 €
Alkoholfreies Helles ^A	0,5l	4.20 €
Pils ^A	0,33l	3.80 €

LASSI (Joghurt Getränk)

Mango Lassi ^G	0,3l	4.90 €
Erdbeer Lassi ^G	0,3l	4.90 €
Jeera Lassi ^G (salzig)	0,3l	4.90 €

ALKOHOLFREI

Coca Cola/Light ^{1, 7, 9}	0,4l	4.20 €
Coca Mix (Spezi) ^{1, 7, 9}	0,4l	4.20 €
Fanta ^{1, 7, 9}	0,4l	4.20 €
Sprite	0,4l	4.20 €
Adleholzener Gastro	0,25l	3.50 €
classic oder Naturell	0,75l	5.90 €
Schweppes	0,2l	3.90 €
Bitter Lemon · Tonic ² · Ginger Ale		

Alle Preisangaben inkl. MwSt.





ROTWEINE

	0,2l	0,7l Flasche
Sula Vineyards aus Indian Nashik Cabernet Sauvignon*	6.90 €	22.90 €
Merlot I.G.T*	6.50 €	21.90 €
Blauer Zweigelt*	6.50 €	21.90 €

WEIßWEINE

Sula Vineyards aus Indian Nashik Chardonnay I.G.T*	6.90 €	22.90 €
Pinot Grigio I.G.T*	6.50 €	21.90 €
Grüner Veltiner*	6.50 €	20.90 €
Lugana D.O.C*	6.50 €	21.90 €

SÄFTE & NEKTARE

Mango Nektar ^{1,3,9}	0,2l	3.90 €
Lychee Nektar ^{1,3,9}	0,2l	3.90 €
Apfel Saft	0,2l	3.20 €
Maracuja Saft	0,2l	3.20 €
Orangen Saft	0,2l	3.20 €
Johannisbeer Saft	0,2l	3.20 €
Saft als Schorlen	0,4l	4.40 €



HEIßGETRÄNKE

Indischer Masala Chai ^g	3.50 €	Espresso	2.90 €
Kaffee	3.00 €	Espresso Doppio	3.50 €
Cappuccino	3.00 €	Milch Kaffee	3.00 €
Latte Macchiato	3.00 €	Tee*	3.00 €

WHISKEY

Ballantines ¹	5.90 €
Jack Daniels	5.50 €
Jonny Walker Red Label ¹	5.00 €
Jonny Walker Black Label ¹	5.00 €



SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Wodka Smirnoff	3.90 €	5.90 €
Wodka Absolut	3.90 €	5.90 €
Indischer Mango Schnaps	3.90 €	5.90 €
Jägermeister	3.90 €	5.90 €
Ramazotti	3.90 €	5.90 €
Havana Club 7 Jahre	4.90 €	5.90 €
Old Monk indischer Rum	5.50 €	6.50 €

* Alle Weine auf dieser Seite enthalten Sulfate

SEKT & APERETIFS

Prosecco	0,2l	5.50 €
Prosecco Valdo	0,2l	6.90 €
Flasche Valdo	0,75l	22.90 €
Aperol Spritz	0,2l	6.90 €
Hugo	0,2l	6.90 €
Weinschorle	0,5l	6.90 €

LONG DRINKS

Gin Tonic ⁹	6.90 €
Wodka Bull ^{1, 8, 12}	7.90 €
Wodka Lemon ⁹	7.90 €
Cuba Libre ^{1, 7, 9}	6.90 €
Jackie Cola ^{1, 7, 9}	6.90 €
Campari Orange ^{1, 7, 9}	6.90 €



Allergene

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
 4) mit Schwefeldioxid 5) geschwärzt 6) mit Milcheiweis
 7) enthält Koffein 8) chininhaltig 9) mit Süßungsmittel
 A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse
 F) Sojabohnen G) Milchprodukte H) Nüsse I) Sellerie
 J) Senf K) Sesamsamen L) Sulfate M) Lupinen N) Weichtiere



MITTAGSTISCH- VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

M1. Dal Makhni^o	8.90 €
Schwarze Linsen nach nordindischer Art zubereitet	
M2. Alu Palak	8.90 €
Spinat und Kartoffeln in Zwiebelsoße	
M3. Mattar Panir	8.90 €
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse nach indischer Art	
M4. Mattar Panir	9.90 €
Spinat mit hausgemachtem Frischkäse	
M5. Chili Panir (scharf)	9.90 €
Hausgemachter Käse in Chilisoße	
M6. Alu Gobhi	8.90 €
Kartoffeln und Blumenkohl nach Punjabi Art	
M7. Mix Vegetable	8.90 €
Frisches Gemüse nach indischer Art	
M6. Butter Chicken^o	10.90 €
Zartes Hühnerfilet aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten Soße	

Alle Preisangaben inkl. MwSt.





NON VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

M9. Mango Chicken	10.90 €
Zartes Hühnerfilet in Mango-Cashewnusssoße	
M10. Chicken Tikka Masala	10.90 €
Zartes Hühnerfilet aus dem Lehmofen in Butter, Zwiebel Masalasoße	
M11. Lamm Curry	10.90 €
Zartes Lammfleisch in Currysoße	
M12. Lamm Korma	11.90 €
Zartes Lammfleisch in Cashewnusssoße	
M13. Mutton Vindaloo (sehr scharf)	11.90 €
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	
M14. Fisch Curry	11.90 €
Seelachsfilet in Currysoße	
M15. Fisch Tikka[°]	11.90 €
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	
M16. Malai Tikka[°]	11.90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert mit feinen Gewürzen in Cashewnusssoße	
M17. Tandoori Chicken[°]	11.90 €
Hähnchenschenkel Spezial aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen	

BROT

M18. Naan¹ (Ovales Brot aus Hefeteig)	3.00 €
M19. Roti (Flaches Vollkorn adenbrot)	3.00 €
M20. Mango Creme (Mangomuß mit Vanilleeis)	3.50 €





ENTEN SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|----------------|
| 110. Ente Mango
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer
Mango und Cashewnusssoße | 18.90 € |
| 111. Ente Chili (scharfga)
Knusprige Entenbrust in indischer Chili-Soße | 18.90 € |
| 112. Ente karahi
Knuspriges Entenbrustfilet mit tomaten und
paprika in curry sauce | 18.90 € |
| 113. Ente korma
Knuspriges Entenbrustfilet in cashewnuss - sauce | 18.90 € |
| 114. Ente Masala
Knuspriges Entenbrustfilet in Masala - Sauce | 18.90 € |
| 115. Ente Sabzi
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemuse
in Masala - Sauce | 18.90 € |

Alle Preisangaben inkl. MwSt.

