



*H*  
HAWELI  
Indisches Restaurant

SPEISE-  
UND  
GETRÄNKEKARTE

# HAWELI

## Indisches Restaurant

### WERTER GAST!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Für uns bedeutet Kochen, nur beste Zutaten zu verwenden, verschiedene Geschmacksrichtungen auszuprobieren und gemeinsam mit Freunden zu essen. Wir bemühen uns, alle unseren Zutaten von lokalen Bauern und Produzenten zu beziehen. Wir denken, man schmeckt den Unterschied - Sie auch?

### UNSERE PHILOSOPHIE

Gutes Essen ist gesellig, es bringt Menschen an einem Tisch zusammen. Köstliches Essen sorgt dafür, dass sie wiederkommen, daher kochen wir ausschließlich frisch.

Bei uns kommen nur die Produkte auf den Teller, die gerade Saison haben - so können wir Frische, Qualität und vollen Geschmack garantieren.

Die Zutaten beziehen wir von Produzenten und Bauern aus der Region. Das Ergebnis: Köstliche Gerichte mit einer kulturellen Komponente der deutschen und indischen Küche.

Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns an, wir empfehlen Ihnen gerne ein passendes Gericht.

Ihre Familie Singh

# VORSPEISEN

Serviert mit Brot

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | Tagessuppe der Saison  | 5,00 |
| 2. | Daal Suppe<br>indische gelbe Linsensuppe   | 5,00 |
| 3. | Gemüsesuppe<br>klassische indische Suppe mit frischem Gemüse der Saison serviert mit einer reichhaltigen Mischung aus indischen Gewürzen | 5,50 |
| 4. | Chicken Suppe<br>Hühnersuppe mit aromatischen indischen Gewürzen   | 5,90 |
| 5. | Tomaten Creme Suppe <sup>G</sup><br>cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen  | 5,00 |
| 6. | Kleiner Salat <sup>J,8</sup>   | 5,50 |

# APPETIZERS

Warme & Kalte Vorspeisen

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 7.  | Papadam <sup>Aa</sup><br>Linsenwaffeln 2 Stk.  | 2,50  |
| 9.  | Salat mit Schafskäse   | 13,00 |
| 10. | Salat Haunetal <sup>G,J,8</sup><br>gegrillte Hähnchen Fleisch mariniert mit Joghurt und indischen Tandoori Gewürzen                          | 14,50 |
| 11. | Chilli Chicken Dry mit Salatblättern <sup>Aa,F,K</sup><br>gegrilltes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Sojasauce und Tomaten Chilli Sauce | 14,50 |
| 12. | Vegetable Pakora <sup>G,J,8</sup><br>frittierte Gemüse in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl   | 6,50  |
| 13. | Onion Bhaji <sup>G,J,8</sup><br>frittierte Zwiebeln in einem würzigen Teig aus Kichererbsen  | 5,90  |
| 14. | Paneer Pakora <sup>G,J,8</sup><br>indischer Rahmkäse, frittiert in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl                                  | 7,50  |
| 15. | Vegetable Samosa <sup>Aa,Ac,G,J,8</sup><br>zwei knusprige Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse                                     | 7,50  |

## Allergene und Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 8) geschwefelt
- Aa) Weizen
- Ab) Roggen

- Ac) Gerste
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- F) Soja
- G) Milch (einschließlich Laktose)

- Ha) Mandel
- Hd) Cashewnüsse
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen

## TANDOORI GRILL

mit frischem gebratenem Gemüse und Naan serviert, dazu 3 verschiedene Dips

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 61. | Chicken Tikka <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet Stücke in Joghurt mariniert<br>mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt         | 18,90 |
| 62. | Lamm Tikka <sup>G</sup><br>zartes Lammfleisch in joghurt mariniert<br>mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt                   | 21,90 |
| 63. | Malai Tikka <sup>G,Hd</sup><br>Hühnerfleisch mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade<br>am Spieß im Tandoor gegrillt               | 20,50 |
| 64. | Hariyali Tikka <sup>G</sup><br>Hühnerfleisch zubereitet mit verschiedenen Kräutern gewürzt und im Tandoor gegrillt                    | 19,90 |
| 65. | Jheenga Tikka <sup>D,G</sup><br>Riesengarnelen, eingelegt in exotischen frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt                     | 24,50 |
| 66. | Mix Grill <sup>D,G</sup>  | 25,50 |
| 67. | Paneer Tikka <sup>G</sup><br>Hausgemachter Indischer Rahmkäse in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt                            | 19,90 |
| 68. | Beef Tikka <sup>G</sup><br>Rindfleisch Stücke in joghurt mariniert und gegrillt mit frischem Ingwer, Paprika,<br>Tomaten und Zwiebeln | 26,50 |

## CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

mit Reis serviert

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 71. | Chicken Curry <sup>G</sup><br>Hühnerfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet   | 15,90 |
| 72. | Butter Chicken <sup>G,Ha,Hd</sup><br>zarte Tandoori Hähnchenstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit verschiedenen Gewürzen<br>in einer sahnigen Tomatensauce verfeinert mit Cashews und Mandeln | 16,90 |
| 73. | Chilli Chicken <sup>Aa,C,F</sup><br>Hähnchenfleisch Stücke mit Zwiebeln und Paprika,<br>leicht scharf gewürzt mit frischem Ingwer,<br>Knoblauch und Koriander  | 16,50 |
| 74. | Chicken Tikka Masala <sup>G</sup><br>im Lehmofen gegrillte Hähnchenstücke in einer speziellen<br>Gewürzmischung & Masala Sauce mit Paprika,<br>Zwiebeln und Tomaten, garniert mit frischem Koriander | 16,90 |
| 75. | Chicken Biryani <sup>Aa,Ha</sup><br>gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse und Ingwer  | 15,50 |
| 76. | Chicken Mango <sup>G</sup><br>Hähnchenfleisch Stücke in einer milden Mango-Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln  | 16,00 |
| 77. | Chicken Vindaloo<br>Hähnchen Spezialität mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Sauce,<br>nach südindischer Art   | 15,90 |

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 78. | <b>Chicken Korma</b> <sup>G,Ha,Hb</sup><br>Hähnchenfleisch Stücke in einer milden Cashew Curry Soße, verfeinert mit Kokosflocken, Cashews und Mandeln | 16,90 |
| 79. | <b>Chicken Palak</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenfleisch Stücke in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch                    | 15,90 |
| 80. | <b>Chicken Madras</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenstücke mit Kokos Currysauce (pikant)  | 16,50 |
| 81. | <b>Chicken Jalfrezi</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahne Sauce                                     | 16,50 |
| 82. | <b>Chicken Ananas</b><br>Hähnchenstücke gewürfelt, mit Ananas-Sauce, Erbsen und Tomatensauce  | 15,50 |
| 83. | <b>Chicken Makhani</b> <sup>G,Ha,Hd</sup><br>in der Tandoori Joghurt-Sauce eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit milder Tomatensauce                     | 16,50 |

## LAMM-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 91.  | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet  | 16,50 |
| 92.  | <b>Lamm Korma</b> <sup>G,Hd,Hb</sup><br>Lammfleisch in einer milden Cashew Curry Soße verfeinert mit Mandeln, Cashews und Kokosflocken | 17,50 |
| 93.  | <b>Lamm Karahi</b><br>würziges Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer garniert mit frischem Koriander          | 17,90 |
| 94.  | <b>Lamm Palak</b> <sup>G</sup><br>Lammfleisch in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch                   | 16,90 |
| 95.  | <b>Lamm Mango</b> <sup>G</sup><br>Lammfleischstücke mit Mango Curry Sauce  | 16,90 |
| 96.  | <b>Lamm Madras</b> <sup>G</sup><br>Lammfleisch mit Kokos Curry Sauce (pikant)  | 17,90 |
| 97.  | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Sauce, nach südindischer Art                           | 17,90 |
| 98.  | <b>Lamm Jalfrezi</b><br>Lammfleisch gewürfelt mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahnesauce   | 17,00 |
| 99.  | <b>Lamm Makhani</b> <sup>G,Ha,Hd</sup><br>In der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Lammfleisch, gewürfelt mit milder Currysauce       | 17,50 |
| 100. | <b>Lamm Masala</b><br>Lammfleisch gewürfelt mit Currysauce und frischem Gemüse   | 17,50 |
| 101. | <b>Lamm Biryani</b> <sup>Ha,Hd</sup><br>Gebratenes Lammfleisch mit Reis, verschiedene Gemüse und Ingwer                                | 16,90 |

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 105. | Fisch Curry <sup>D</sup><br>Rotbarschfilet in roter Currysauce gewürzt nach nordindischer Art                    | 16,90 |
| 106. | Garnelen Curry <sup>B</sup><br>Garnelen mit Currysauce   | 18,90 |
| 107. | Garnelen Makhani <sup>B,Ha,Hd</sup><br>in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegte Garnelen mit milder Tomatensauce | 19,50 |
| 108. | Garnelen Biryani<br>gebratene Garnelen mit Reis, verschiedenem Gemüse und Ingwer                                 | 18,90 |

## ENTEN-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 111. | Ente Curry <sup>G</sup><br>Entenbrustfilet in Currysauce  | 17,90 |
| 112. | Ente Madras <sup>G</sup><br>Ente mit Kokos-Currysauce   | 18,90 |
| 113. | Ente Jalfrezi<br>Ente mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahne-Sauce                                 | 18,50 |
| 114. | Ente Spinat<br>Ente in Spinat nach indischer Art gewürzt, mit frischem Ingwer und Knoblauch       | 17,50 |
| 115. | Ente Makhani <sup>G</sup><br>in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Ente mit milder Currysauce | 17,50 |

## VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 121. | Daal Makhani <sup>G</sup><br>gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch  | 12,50 |
| 122. | Chana Masala<br>Kichererbsen in einer delikaten indischen Currysauce   | 12,50 |
| 123. | Mixed Vegetable <sup>G</sup><br>nach nordindischer Art herrlich zubereitet und frisches Gemüse   | 14,50 |
| 124. | Vegetable Biryani <sup>Ha,Aa</sup><br>leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse   | 14,50 |
| 125. | Palak Paneer <sup>G</sup><br>Spinat mit hausgemachtem Käse – nach traditionellem Rezept  | 15,50 |
| 126. | Chilly Paneer <sup>G,Aa</sup><br>frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischen Paprika und Zwiebeln in einer süß-scharfen Sauce | 15,50 |
| 127. | Shahi Paneer <sup>G,Ha,Hd</sup><br>hausgemachten Rahmkäse mit Nüssen Sahne-Curry-Sauce   | 15,50 |

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 128. | Aloo Matar Paneer <sup>G</sup><br>Rahmkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten                                   | 14,90 |
| 129. | Veg Madras <sup>G</sup><br>verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Currysauce  | 14,50 |
| 130. | Mattar Mushroom <sup>G</sup><br>Champignon mit Erbsen in einer exotischen Sauce,<br>mit verschiedenen Gewürzen angebraten | 13,90 |

## VEGANE-SPEZIALITÄTEN

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 132. | Saag Daal<br>Blattspinat und rosa Linsen mit Ingwer   | 13,90 |
| 133. | Aloo Gobhi Masala<br>Blumenkohl mit Kartoffeln, gedünstet mit Kräutern und Gewürzen   | 13,50 |
| 134. | Bhindi Bhajee<br>Frisches Okragemüse in einer milden Currysauce, geschmort mit Tomaten, Ingwer,<br>Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen | 13,50 |
| 135. | Chana Daal<br>Indische gelbe Linsen mit Gewürzen auf Nordindischer Art  | 12,50 |
| 136. | Chana Masala<br>Kichererbsen in einer delikaten indischer Currysauce  | 12,50 |
| 137. | Vegetable Biryani<br>Leckerer Reis, Gebraten mit frischem gemischtem Gemüse   | 13,50 |
| 138. | Aloo Matar<br>Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln und Tomaten Currysauce   | 12,50 |
| 139. | Mattar Mushroom<br>Champignon mit Erbsen in einer exotischen Sauce, mit verschiedenen Gewürzen angebraten                           | 13,90 |

## NAAN

unsere köstlichen Naan Brote kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 140. | Tandoori Roti <sup>Aa</sup><br>indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl                              | 2,50 |
| 141. | Naan <sup>Aa</sup><br>knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig                                | 3,50 |
| 142. | Butter Naan <sup>Aa</sup><br>delikates indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert                 | 4,50 |
| 143. | Garlic Naan <sup>Aa</sup><br>delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert              | 4,50 |
| 144. | Paneer Naan <sup>Aa</sup><br>mit köstlichem Hausgemachtem Rahmkäse gefülltes indisches Fladenbrot | 5,90 |
| 145. | Aloo Naan <sup>Aa</sup><br>delikates indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln                  | 4,50 |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 153. | Chicken Nuggets 5 Stück <sup>Aa,Ab</sup><br>mit Pommes                | 6,50 |
| 154. | Penne Noodle <sup>Aa,G</sup><br>mit Tomaten oder indische Curry Sauce | 5,50 |
| 155. | Pommes Portion  | 5,00 |

## DESSERT

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 162. | Firni<br>indischer Mandel Reis Pudding   | 6,50 |
| 163. | Gulab Jamun <sup>Aa,G</sup><br>frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup | 5,50 |
| 164. | Schoko, Vanille, Erdbeer, Pistazien und Mango Kugel-Eis <sup>G</sup>                 | 2,00 |

## BEILAGEN

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 171. | Raita<br>Joghurt Dip mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln verfeinert mit Koriander | 2,50 |
| 172. | Mango Chutney<br>Süß-Sauer Mangosoße  | 2,50 |
| 173. | Mixed Pickles<br>Eingelegtes Gemüse Scharf  | 2,50 |
| 174. | Ketchup/Mayonnaise  | 0,50 |

# GETRÄNKEKARTE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

201.	Tasse Kaffee Creme	2,90
202.	Milchkaffee	3,90
203.	Cappuccino	3,90
204.	Espresso	2,20
205.	Doppelter Espresso	2,80
206.	Latte Macchiato	3,90
207.	Heiße Schokolade mit Milch	3,90

## YOGI TEA

211.	Tee	2,90
212.	Indisch Tee (Masala Chai mit Milch und Gewürzen)	3,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

221.	Original Selters Wasser Classic Flasche oder Naturell	0,25 / 0,75 l	3,00 / 5,80
222.	Pepsi Cola, 7up, Mirinda	0,25 / 0,4 l	2,50 / 4,00
223.	Pepsi Max zuckerfrei	0,25 / 0,4 l	2,50 / 4,00
224.	Spezi	0,25 / 0,4 l	2,50 / 4,00
225.	Apfelsaft / Apfelschorle	0,25 / 0,4 l	2,50 / 4,00
226.	Ginger Ale Fl.	0,2 l	2,50
227.	Orangensaft / Mangosaft	0,2 / 0,4 l	2,80 / 4,50
228.	Bitter Lemon	0,2 / 0,4 l	2,80 / 4,50
229.	Mango Lassi	0,4 l	4,00
229.	Vio Johannesbeerschorle	0,33 l	4,00

## FLASCHENBIER

235.	Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,5 l	4,50
236.	Will-Bräu Helles Alkoholfrei	0,5 l	4,50
237.	Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,50

## FASSBIER

241.	Bitburger Premium Pils	0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,50
242.	Benediktiner Hell	0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,50
243.	Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5 l	4,50
244.	Schlösser Alt, dunkel	0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,50

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

250.	Pinot Grigio trocken	0,25 l	6,50
251.	Wipfelder Zehntgraf Silvaner (Franken) trocken, cremige Geschmack, angenehme Süße	0,25 l	7,50
252.	Vier Jahreszeiten Riesling (Pfalz) Trocken, fruchtiges Bukett, Aromen von Apfel und Pfirsich	0,25 l	7,50
253.	Dürkheimer Feuerberg Riesling (Pfalz) halbtrocken, abgerundeter Geschmack, ausgeglichen, Harmonisch	0,25 l	7,50
255.	Vier Jahreszeiten Heroldrebe Lieblich, fruchtig, pikant und mild	0,25 l	7,50

### ROTWEIN

256.	Merlot (Italien) trocken, frisch, fruchtig m. feinen Aromen roter Beeren	0,25 l	6,50
257.	Dürkheimer Blauer Portugieser (Pfalz) halbtrocken, samtig, feurig, weiche Nase	0,25 l	7,50
258.	Dernauer Klosterberg Spätburgunder (Ahr) trocken, Dunkles Rubinrot, intensiver Duft nach Beeren	0,25 l	7,50
259.	Vier Jahreszeiten Dornfelder (Pfalz) trocken, kräftig, Säurebetont	0,25 l	7,50

## FLASCHENWEINE

### WEIßWEIN

- |      |   |        |       |
|------|---|--------|-------|
| 261. | Zotz Weisser Burgunder<br>trocken, floral, frisch, elegant mineralisches Finale | 0,75 l | 24,50 |
| 262. | Landgraf von Hessen<br>trocken, erfrischender Riesling                          | 0,75 l | 19,50 |

### ROTWEIN

- |      |   |        |       |
|------|---|--------|-------|
| 265. | Les Grains Merlot<br>trocken, purpurrot, weich strukturiert, fote Fruchtaromen                    | 0,75 l | 19,50 |
| 266. | Château du Grand Bern (Bordeaux)<br>trocken, ausgewogen, rotes Beerendaroma, feine seidige Tannin | 0,75 l | 24,50 |

## SEKT & CHAMPAGNER

- |      |  |       |       |
|------|--|-------|-------|
| 271. | Mumm Dry Jahrgangssekt<br>trocken  | 0,2 l | 6,50  |
| 272. | Rotkäppchen<br>halbtrocken   | 0,2 l | 6,50  |
| 273. | Moët & Chandon<br>trocken, zarte Perlage, sanft, elegant, fruchtige Nase | 0,2 l | 29,50 |

## SPIRITUOSEN

- |      |                                  |      |      |
|------|----------------------------------|------|------|
| 281. | Ramazzotti mit Zitrone, auf Eis  | 2 cl | 3,00 |
| 282. | Prinz Obstler                    | 2 cl | 2,50 |
| 283. | Prinz Marillen Schnaps           | 2 cl | 3,00 |
| 284. | Prinz Hausschnaps                | 2 cl | 3,00 |
| 285. | Sambuca                          | 2 cl | 2,50 |
| 286. | Pircher Williams mit Birnen      | 2 cl | 3,00 |
| 287. | Old Monk                         | 2 cl | 3,00 |
| 288. | Mango Likör                      | 2 cl | 3,00 |
| 289. | Tanqueray No. 10 Premium Gin     | 2 cl | 3,50 |
| 290. | Jack Daniels Old No. 7 Tennessee | 2 cl | 3,00 |

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mittagstisch Montag – Freitag 11:30 – 13:30 Uhr (Mittagskarte)

Montag – Sonntag und an Feiertagen 11:30 – 13:30 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:30 Uhr

Mittwoch Ruhetag !

Wir bieten auch Feierlichkeiten ab 20 bis 250 Personen

Telefon: 0 66 73 - 452 99 81, Mobil: 0163 - 541 6699

E-Mail: [haweli@mail.de](mailto:haweli@mail.de)

Weitere Info's finden Sie auf unserer Webseite

[www.haweli-neukirchen.de](http://www.haweli-neukirchen.de)

Ihre Familie Singh

## **Schnitzel**

Schnitzel vom Schwein alle Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln oder mit Pommes  
Kleiner Salat gratis!

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>21. Schnitzel Wiener Art</b>               | <b>14,50</b> |
| <b>22. Rahm Schnitzel</b>                     | <b>15,90</b> |
| <b>23. Schnitzel Champignons Rahm</b>         | <b>16,50</b> |
| <b>24. Schnitzel indischer Art</b>            | <b>15,90</b> |
| <b>25. Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln</b> | <b>16,50</b> |
| <b>26. Schnitzel Cordon Bleu</b>              | <b>17,50</b> |
| <b>27. Paprika Schnitzel</b>                  | <b>16,50</b> |
| <b>28. Hähnchen Schnitzel</b>                 | <b>16,90</b> |
| <b>29. Rumpsteak Natur</b>                    | <b>24,90</b> |

Mit Kräuterbutter

- |                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>30. Rumpsteak mit Sauce</b> | <b>26,90</b> |
|--------------------------------|--------------|

Mit Champignons Soße, Rahmsauce, Zwiebeln Sauce oder Pfefferrahm Soße

## **Pizza**

Jede Pizza mit Tomatensauce und Käse

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>41. Margherita</b>                              | <b>8,00</b>  |
| <b>42. Pizza Salami und Schinken</b>               | <b>11,00</b> |
| <b>44. Pizza Peperoniwurst</b>                     | <b>10,00</b> |
| <b>45. Pizza Champignons</b>                       | <b>10,00</b> |
| <b>46. Pizza Schinken, Champignon und Zwiebeln</b> | <b>12,50</b> |
| <b>47. Pizza Hawaii</b>                            | <b>12,50</b> |
| <b>48. Pizza Tonno</b>                             | <b>12,50</b> |
| <b>49. Pizza Vegetarisch</b>                       | <b>13,50</b> |
| <b>50. Pizza Chef Art</b>                          | <b>14,50</b> |
| <b>52. Pizza Spezial</b>                           | <b>12,50</b> |

## **Appetizers**

<b>8. Bratwurst mit Pommes</b>	<b>8,50</b>
<b>16. Mix Veg Pakora 4 P.</b>	<b>14,50</b>
<b>17. Mix Veg Pakora 6 P.</b>	<b>21,50</b>

## **Für Unsere Kleinen Gäste**

<b>151. Kleines Schnitzel Wiener Art</b>	<b>7,50</b>
<b>152. Kleines Hähnchen Schnitzel</b>	<b>7,50</b>
<b>153. Chicken Nuggets 5 Stück</b>	<b>6,50</b>
<b>154. Penne Nudeln</b>	<b>5,50</b>
<b>155. Pommes Portion</b>	<b>4,50</b>

## **Dessert**

<b>161. Apfelstrudel</b>	<b>5,50</b>
<b>162. Firni</b>	<b>6,50</b>
<b>163. Gulab Jamun 2 kugel /</b>	<b>5,50</b>
<b>    Gulab Jamun Mit Kugel Vanille Eis</b>	<b>6,50</b>
<b>164. Schoko, Vanille, Erdbeere, Pistazien</b>	<b>2,00</b>
<b>    Cassis, Zitrone &amp; Mango</b>	
<b>1000. Parfait</b>	<b>7,50</b>