

Aperitiv und Weinempfehlung

Sekt mit Mangosaft		5,30
Aperol mit Sekt		5,10
Cynar Orange	4cl	3,90
Campari Orange	4cl	4,10
Martini Bianco	4cl	3,90
Sherry, trocken	4cl	4,90
Frauenzimmer	1/8l	4,80
prikelnder Weißwein mit einer Note von Stachelbeere und Holunderblüte		

Weinempfehlungen

Indischer Weißwein - Sauvignon Blanc, 1/8l	4,60
Guter Speisenbegleiter, trocken ausgebaut	
Indischer Rotwein - Cabernet Shiraz 1/8l	4,60
Kräftiger und gehaltvoller Klassiker	

Öffnungszeiten **Mi - Sa 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.00 Uhr**
Sonn- u. Feiertage 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag!

Allergenkennzeichnung: A - glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B - Krebstiere u. d. gew. Erz., C - Eier u. d. gew. Erz., D - Fisch u. d. gew. Erz.,
E - Erdnüsse u. d. ge. Erz., F - Sojabohnen u.d. gew. Erz., G - Milch u. d. gew. Erz.,
H - Schalenfrüchte u.d. gew. Erz., L - Sellerie u. d. gew. Erz., M - Senf u. d. gew. Erz.,
N - Sesamen u. d. gew. Erz., O - Schwefeloxid und Sulfite, P - Lupinien u. d. gew. Erz.,
R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische u. d. gew. Erz.

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch	4,80
Raita Gurken und Karotten an Joghurtdressing (G)	3,40
Veg. Pakora gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig mit Raita und Tomatenchutney (G, H)	5,80
Papadom knusprige Chips aus Kichererbsenteig	1,40
Klare Suppe mit Flädle oder Leberspätzle	3,60
Gemischter Salat mit Hausdressing (C, M)	4,20
Grüner Salat	3,80
Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen (A, C, E, G, M)	9,30

Indischer Lunch

von Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30

Suppe oder Salat

mit drei indischen Gerichten € 8,50

ein Fleischgericht und zwei vegetarische Gerichten

oder drei vegetarischen Gerichten

Wir empfehlen

Chicken Tika Masala

marinierte Hühnerbrust gegrillt, pikante Linsen und Basmatireis

€ 15,60

Indischer Teller

Chicken Curry - Hühnerfilet an feiner Currysoße (H)

Dalma - gelbe Linsen mit verschiedenem Gemüse

Palag Paneer - hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee (G)

Basmatireis

€ 14,90

Vegetarischer Teller

(kann auch vegan zubereitet werden)

Nabaranta Kurma - versch. Gemüse mit Früchten und Nüssen (G,H)

Dalma - gelbe Linsen mit verschiedenem Gemüse

Palag Paneer - hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee (G)

Basmatireis

€ 13,80

Indian Dinner

Mi - Sa Abend / ab zwei Personen

Suppe oder Vorspeise

drei verschiedene indische Gerichte nach Wahl

Naan und Basmatireis

Dessert

pro Person € 26,80

Vegetarische und Vegane Gerichte
begleitet mit Basmatireis

Palag Paneer (G) Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee	12,10
Nabaratna Kurma (G,H) Gemüse mit Früchten und Nüssen an Curryrahmsöße	12,20
Dalma Gemüse und Linsen, würzig zubereitet	11,80
Chilli Channa mit Paprika, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer	10,60
Rasma Indianerbohnen mit Sauerrahm, rote Paprika, Tomaten, Chilli und Ingwer	10,40
Dal Palag Linsen mit Spinat, Bockshornklee Ingwer und Knoblauch	11,80
Santula Hausmannskost - Gemüse nach Odissa Style	11,60
Alu Gobi Kartoffeln und Blumenkohl, Tomaten an Cussysoße	11,20
Gobi Matter Blumenkohl, Erbsen, Kartoffel, Tomatenwürfel an Currysoße (pikant)	11,60
Yellow Dadka Dal Verschiedene Linsen mit Zwiebel, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	10,20

Naan - Fladenbrot

Ghee Naan - Fladenbrot mit Butterschmalz (A,G,C)	2,50
Lashan Naan - Fladenbrot mit Knoblauch (A,G,C)	2,70

Indische Fleisch- Gerichte
begleitet mit Basmatireis

Chicken Curry Hühnerfilet mit feiner Currysoße (H)	14,90
Lemon Chicken mit Lemonblätter und Gemüse an CurryrahmsöÙe	15,90
Chicken Chilli mit Mais, Paprika, Chilli, Tomaten und Koriander	15,90
Chicken Butter Masala mit Erbsen, Tomatenwürfel an kräftiger CurrysoÙe	15,60
Pork Vindaloo Schweinefilet nach Goan Art, an scharfer CurrysoÙe (H)	15,70
Pork Kashmir mit FöÙchten und Nüssen an CurryrahmsöÙe	16,10
Pork Lashan mit Knoblauch, Tomatenwürfel und Koriander	15,90
Ingwercurry vom Lamm mit Blattspinat und Ingwerstreifen (H)	16,20
Mutton Korma zartes Lamm an CashewcurrysoÙe mit Mandeln	16,60
Mutton Masala kräftiges Curry vom Lamm mit Erbsen	16,40
Jhinga Masala Garnelen an kräftiger CurrysoÙe	18,90
Jhinga Curry an SenfcurrysoÙe mit Koriander	18,60
Fisch Jal Fry (pikant) Fischfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebel und Koriander	15,90

Österreichische Gerichte

Schweinerückensteak	12,60
mit Pommes Frites und Pfeffersoße	
Haslachteller	15,90
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	
Wiener Schnitzel	11,90
Pommes Frites (A, C, E, G, M)	
Kleiner Haslachteller	13,10
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	
Kleines Schnitzel	8,40
Pommes Frites (A, C, E, G, M)	
Chicken Nuggets	6,90
Streifen vom Hühnerfilet mit Pommes Frites und Ketchup (A, C, E, G)	
Tweety	3,80
Spätzle mit Rahmsoße	

Desserts

Gulab Jamun	4,40
gebackene Topfenbällchen mit Joghurt und gehackten Pistazien garniert (G, H)	
Suji ka Halva	4,50
Indisches Grießdessert mit Nüssen und Rosinen	
Apfelstrudel mit Sahne und Eis (A,C,G)	4,60
Topfenstrudel mit Sahne und Eis (A,C,G)	4,60
Mangoparfait mit Fruchtgarnitur (C,G)	6,20

Liebe Gäste!

Indische Speisen erfreuen sich immer
größerer Beliebtheit!

Vegane und vegetarische Gerichte
sind im Trend, und so haben wir uns entschlossen,
unsere Küche in Zukunft verstärkt darauf auszurichten!
Wir freuen uns wenn Sie Gerichte nach Ihrem Geschmack
auf unserer Speisekarte finden!

Wir danken unseren Gästen die uns jahrelang die Treue gehalten
haben und immer wieder „IHRE“ Pizza bei uns gegessen haben!

Leider sehen wir uns aus betriebstechnischen Gründen
veranlasst, den Pizzaofen nicht mehr zu heizen!

Wir bitten um Ihr Verständnis!

Wir hoffen Sie besuchen uns trotzdem, und finden
vielleicht ein neues Lieblingsgericht auf der Speisekarte

im

„Haslach“!

Im Namen des ganzen Teams
Gertrud und Kamalakanta Mohanty