



# Herzlich Willkommen ...

## Aperitifs

130. Hauscocktail alkoholfrei	0,30 l	6,90 €
131. Glas Prosecco	0,10 l	4,50 €
132. Prosecco mit Mango-Fruchtsaftgetränk	0,10 l	4,50 €
133. Hugo Prosecco & Holunderblutensirup	0,20 l	6,50 €
134. Aperol-Sprizz	0,20 l	6,90 €
135. Mango-Sprizz	0,20 l	6,90 €
136. Campari Soda oder Orangensaft (1)	0,20 l	6,90 €
137. Martini (Bianco)	0,5 cl	4,20 €
138. Mojito Bacardi Superior, Limette, Zucker, Minze, Lime, Soda	0,25 l	8,00 €
139. Swimming Pool Wodka, Rum, Blue Curaçao, Ananas, Kokos, Sahne	0,25 l	8,00 €

 leicht scharf

 scharf

 sehr scharf

# Suppen

## Soups

1. **Dal Suppe** Linsensuppe / Lentil soup 5,00 €
2. **Sabji Suppe** Gemüsesuppe / Vegetable soup 5,00 €
3. **Tomatar Suppe** Tomatensuppe / Tomato soup<sup>L</sup> 5,00 €
4. **Chicken Creme Soup** Hühnercremesuppe / Chicken creme soup<sup>G, H</sup> 5,20 €
5. **Malkatani Suppe** 🌶️ Linsen, Reis und Hühnerfleisch / Lentils, rice and chicken<sup>A, L</sup> 5,20 €

# Salat

## Salad

6. **Channa Chat**<sup>G</sup> 5,50 €  
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt  
Chickpeas with potatoes, tomatoes, onions and yogurt
7. **Gemischter Salat**<sup>G</sup> 5,80 €  
Gemischter Salat  
Mixed salad
8. **Mango-Avocado Salat**<sup>G</sup> 9,50 €  
Gemischter Salat mit indischem Käse, Mangostücken, Avocado, Oliven und Granatapfel  
Mixed salad with Indian cheese mango slices, Avocado, Olives and Pomgranate





## Warme Vorspeisen Starters

10. **Gemüse Pakoras** <sup>A, C</sup> 5,50 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse  
Fresh vegetable fried in chickpea flour
11. **Paneer Pakoras** <sup>A, C, G</sup> 6,20 €  
In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse  
Home made cheese fried in chickpea flour
13. **Chicken Pakoras** <sup>A, C</sup> 6,20 €  
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebeln  
Onion rings fried in chickpea flour
14. **Chilli Chicken Dry**  7,00 €  
In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstreifen  
Chicken filet pieces fried in chickpea flour
16. **Vegetable Samosa 2 Stück** <sup>A</sup> 6,00 €  
Nordindische Hühnchenspezialität  
North Indian chicken specialty
19. **Gemischte Vorspeise (2 Personen)** <sup>A, C, G</sup> 13,00 €  
Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (auf Wunsch vegetarisch)  
Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (also just vegetable)
20. **Papadam** <sup>A (Urid / Linsen)</sup> 3,00 €  
Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen  
Thin crispy lentils bread



# Beilagen

## Supplements

21. **Paneer Nan**<sup>A, C, G</sup> 4,50 €  
Hefebrot gefüllt mit hausgemachten indischem Käse  
Leavened bread stuffed with homemade Indian cheese
22. **Podina Nan**<sup>A, C, G</sup> 3,50 €  
Hefebrot mit Minze  
Yeast bread with mint
23. **Chappati**<sup>A</sup> 2,80 €  
Teigfladen aus Vollkornmehl  
Flat bread made of whole wheat flour
25. **Nan**<sup>A, C, G</sup> 3,00 €  
Ovalförmiges Hefebrot  
Oval-shaped yeast bread
27. **Lassan Nan**<sup>A, C, G</sup> 3,00 €  
Ovalförmiges Hefebrot mit Knoblauch  
Oval-shaped yeast bread with garlic
28. **Raita Gurken**<sup>G</sup> 4,00 €  
Joghurt mit Gurken und Kümmel  
Yogurt with cucumber and cumin
29. **Butter Nan**<sup>A, C, G</sup> 4,00 €  
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter  
Leavened bread with butter



# Tandoori-Spezialitäten

## Tandoori- specialities

- 31. Hiriyali Tikka<sup>G</sup>**  16,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat  
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly, fresh coriander and spinach
- 32. Murg Tikka<sup>G</sup>** 16,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen  
Chicken Breast filet marinated in yogurt and spices
- 33. Lamm Tikka<sup>G</sup>** 23,50 €  
Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen  
Lammfilet filet marinated in yogurt and spices
- 34. Jheenga Tandoori<sup>B, G</sup>** 24,00 €  
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert  
Prawns marinated in yogurt and spices
- 35. Chicken Malai Kebab** 16,50 €  
Hühnerbrustfilet mariniert mit Käse, Cashewnüssen in  
Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt
- 37. Ente Tikka<sup>G</sup>** 19,50 €  
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen  
Duck Breast filet marinated in yogurt and spices
- Jede weitere Grillsoße** 2,50 €

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet. Alle Grillgerichte werden in einer heißen Pfanne serviert.

**Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.  
Jede weitere Portion kostet 2,50 €**

# Huhn- Spezialitäten Chicken specialties



- 40. Chicken Curry** <sup>L</sup> 15,00 €  
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Curry Sauce  
Chicken breast filet in a curry sauce
- 41. Chicken Jhalfrezi**  <sup>L, G</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Curry Sauce  
Chicken breast marinated and grilled with onions, peppers and ginger in curry sauces
- 42. Chicken Vindaloo**   <sup>L</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Curry Sauce  
Chicken breast fillet potatoes in an very spicy curry sauce
- 43. Chili Chicken**  <sup>A, C</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordischer Art  
Chicken breast fillet by famous Nordic Art
- 45. Chicken Korma** <sup>G, H</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahne Sauce  
Chicken breast filet prepared in yogurt and nut cream sauce
- 47. Chicken Sabji** <sup>G, H</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  
Chicken breast and fresh vegetables, coconut milk and ginger
- 49. Butter Chicken** <sup>G, H</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercreme Sauce  
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato cream sauce Butter
- 50. Mango Chicken** <sup>G, H</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel-, Mango-Sahne-Sauce  
Chicken breast filet prepared in almond-mango cream sauces
- 51. Murg Tikka Marsala** <sup>G, H</sup> 15,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahne Sauce  
Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce
- 52. Murg Nilgiri**  <sup>G, H</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilch Sauce  
Chicken breast fillet with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.  
Jede weitere Portion kostet 2,50 €



# Lamm- Spezialitäten Lamb specialties




- 56. Lamm Curry** <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in einer würzigen CurrySauce  
Lamb in a spicy curry sauce 17,00 €
- 57. Lamm Kashmiri**  <sup>L</sup> (Cashewnuss)  
Lammfleisch gebraten, in einem scharfe Kashmiri Masala  
Lamb fried on a spicy Kashmiri Masala sauce 17,50 €
- 58. Lamm Jhalfrezi**  <sup>L</sup>  
Lammfleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in CurrySauce  
Lamb prepared with onions, capsicum and ginger ain curry sauce 17,50 €
- 60. Lamm Bhunna**  <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
Lamb fried with Tomate, Onions, Ginger and Garlic 17,50 €
- 63. Lamm Sabji** <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  
Lamb and fresh vegetables, coconut milk and ginger 17,50 €
- 64. Lamm Nilgiri**  <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilch Sauce  
Lamb with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce 17,50 €
- 65. Maharaja Lamm** <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce  
Grilled Lamb in a Mandelcreamsauce 18,00 €

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.  
Jede weitere Portion kostet 2,50 €

Wir servieren alle Gerichte mit besten Basmati-Reis

## Rind- Spezialitäten Beef specialties



- 70. Beef Mango** <sup>L</sup> 16,50 €  
Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Sauce  
Beef in mango and almond cream sauce
- 71. Beef Jhalfrezi**  <sup>G, H</sup> 16,50 €  
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Curry Sauce  
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce
- 72. Beef Nilgiri** <sup>G, H</sup> 16,50 €  
Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilch Sauce  
Beef with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce

## Fisch-Spezialitäten Fish specialties

- 75. Fisch Masala** <sup>D</sup> 17,50 €  
Zanderfilet mit frischen Tomaten und Koriander in Masala Sauce  
Zander fillet with fresh tomato and cilantro in Marsala Sauce
- 76. Fisch Mango** <sup>D</sup> 17,50 €  
Zanderfilet in Mandel-Mango-Sahne Sauce  
Zander fillet in almond mango cream sauce
- 78. Jheenga Jhalfrezi**  <sup>B, G, H</sup> 22,00 €  
Riesen Garnelen zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Curry Sauce  
Triggered king prawns prepared with onions, capsicum and ginger in curry sauce
- 79. Jheenga Kashmiri**  <sup>B, G, H (Cashewnuss)</sup> 22,00 €  
Ausgelöste Riesengarnelen in Kokos Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art  
Triggered king prawns in coconut sauce with selected spices to Goa Style
- 80. Jheenga Mango** <sup>B, G, H</sup> 22,00 €  
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahne Sauce  
Triggered king prawns in almond mango cream sauce

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.

Jede weitere Portion kostet 2,50 €



# Enten-Spezialitäten

## Duck specialties

- 81. Ente Nilgiri** <sup>G, H</sup> 18,50 €  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch-Sauce  
Duck filet marinated and grilled in mint, spinach and ginger in a coconut-milk sauce
- 82. Mango Ente** <sup>G, H</sup> 18,50 €  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-SahneSauce  
Duck filet marinated and grilled prepared in almond-mango cream sauce
- 83. Ente Jalfrezi** 🌶️ <sup>L</sup> 18,50 €  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Duck breast marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger
- 84. Ente Kashmiri** <sup>B, G, H</sup>(Cashewnuss) 18,50 €  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Kashmiri Masala-Sauce  
Duck filet marinated and grilled prepared in a kashmiri masala sauce

Wir servieren alle Gerichte mit besten Basmati-Reis

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.  
Jede weitere Portion kostet 2,50 €



# Vegetarische Spezialitäten

## Vegetarian specialties



- 90. Mango Sabji** <sup>G, H</sup> 14,50 €  
Frisches Gemüse zubereitet in einer Mandel-Sahne-Sauce  
Fresh vegetables with yoghurt and in nut cream sauce
- 92. Malai Koftas** <sup>G, H</sup> 14,50 €  
Klößchen aus Gemüse, Paneer und Nüssen in einer Nuss-Sahne-Sauce  
Dumplings made from vegetables, homemade cheese and nuts in nut cream sauce
- 94. Sabji Jhalfrezi** <sup>L</sup> 14,50 €  
Frisches Gemüse zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Fresh Vegetables with onions, capsicum and ginger
- 95. Dal Makhni** <sup>G, L</sup> 13,50 €  
Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter  
Indian mixed lentils with spices, ginger and butter
- 96. Palak Paneer** <sup>G</sup> 14,50 €  
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer  
Homemade cheese with spinach and ginger
- 97. Paneer Masala** <sup>G, H</sup> 14,50 €  
Hausgemachter indischer Käse mit Tomatenbuttercremesauce  
Homemade Indian cheese with tomato butter cream sauce
- 98. Channa Masala** <sup>L</sup> 13,50 €  
Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer  
Chickpeas curry with potatoes, tomatoes and ginger
- 99. Sabji Koftas** 13,50 €  
Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry-Sauce  
Dumplings from fresh vegetables in a curry sauce
- 100. Karahi Paneer** <sup>G, H</sup> 14,50 €  
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.  
Jede weitere Portion kostet 2,50 €



- 101. Mixed Vegetable** 🌶️ 14,50 €  
Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer  
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger
- 102. Channa Bhindi** 14,00 €  
Indische Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer  
Indian Okra with fresh tomatoes, onions and ginger
- 103. Bengan Bhartha** 14,50 €  
Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander  
Grilled aubergines chopped and prepared with tomatoes, onions, ginger

## Thalis – Gemischte Platten

### Thalis – Mixed plates

- 111. Vegetarische Thali für 2 Person** <sup>G, H</sup> 38,00 €  
Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan  
Two vegetable dishes, Dal Tadka, Raita cucumber, salad, Rice and Nan
- 113. Thali für 2 Personen** <sup>G, H</sup> 40,00 €  
Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan  
Two meat dishes, two vegetable dishes, Raita cucumber, salad, Rice and Nan





# Biryanis

## (Reisgerichte)

### Biryanis (Rice dishes)



- 85. Lamm Biryani** <sup>H (Cashewnuss)</sup> 17,50 €  
Reis zubereitet mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen  
Rice cooked with lamb, almonds and raisins
- 86. Chicken Biryani** <sup>H (Cashewnuss)</sup> 15,50 €  
Reis zubereitet mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen  
Rice cooked with chicken breast, almonds and raisins
- 88. Jheenga Biryani** <sup>B, H (Cashewnuss)</sup> 22,20 €  
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen  
Triggered king prawns with almonds and raisins

# Nachspeisen

## Desserts

- 125. Gulab Jamun** <sup>G</sup> 5,50 €  
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis( indischer Spezialität)
- 126. Mangocreme mit Vanilleeis** <sup>G, H</sup> 5,50 €  
„Hausgemacht“ “Homemade”
- 127. Kulfi** <sup>G</sup> 5,50 €  
Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln
- 128. Rasmalai** 6,00 €  
Klößchen aus Paneer(Käse), eingelegt in Karamelisierter Milch, mit einer feinen Kardamon Note
- 129. Schokosouffle** 8,00 €  
Mit Vanilleeis und Mangostückchen

Gier macht den Menschen im Leben arm, denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit, Reich wer ohne Schulden

Indische Weisheit





## FEIERN SIE IM MAHARAJA GILCHING

Wollten Sie schon immer einmal exklusiv in indischer Atmosphäre feiern?  
Bei uns finden Sie den Idealen Ort für Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeste  
oder Hochzeiten.

Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Planung und Menüzusammenstellung.

## Indische Getränke

140. Lassi Süß / Lassi Sweet <sup>G</sup>	0,40 l	4,80 €
141. Lassi Sauer/ Lassi Sour <sup>G</sup>	0,40 l	4,80 €
142. Mango / Granatapfel Lassi <sup>G</sup>	0,40 l	6,00 €
148. Chai – Indischer Tee <sup>(10),G</sup>	Tasse	2,80 €
149. Chai – Indischer Tee <sup>(10),G</sup>	Kännchen	5,80 €

## Kaffee/Tee

143. Espresso		2,50 €
144. Doppelte Espresso		3,50 €
145. Kaffee		2,80 €
146. Latte Macchiato		3,80 €
147. Cappuccino		3,50 €
150. Grüner Tee (Tropenblüten) Herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack		5,00 €
151. Jasmin Tee In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet		5,00 €



## Alkoholfreie Getränke

160. Tafelwasser	0,40 l	3,20 €
161. Adelholzener (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	3,00 €
162. Adelholzener (mit oder ohne Kohlensäure)	0,50 l	4,00 €
162. Adelholzener (mit oder ohne Kohlensäure)	0,75 l	5,80 €
167. Coca Cola/light/zero, Spezi, Fanta	0,20 l	3,00 €
168. Coca Cola <sup>1,9</sup> / light <sup>1,9,11,12</sup> / zero <sup>1,9,11,12</sup> / Spezi <sup>1,9,10</sup> / Fanta <sup>10</sup>	0,40 l	3,90 €
169. Apfelsaft / Orangensaft / Guava <sup>3</sup> / Rhabarber / Litschi <sup>3</sup>	0,20 l	3,00 €
170. Mangonektar <sup>3</sup> / Marakujanektar / Johannesbeernektar	0,20 l	3,00 €
171. Fruchtschorlen	0,40 l	4,50 €
171. Bitter Lemon <sup>10</sup> / Tonic Water <sup>1,10</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,80 €





## Biere



190. Helles vom Fass <sup>a(Gerste)</sup>	0,50 l	4,00 €
191. Hefeweißbier vom Fass <sup>a(Weizen)</sup>	0,50 l	4,50 €
192. Hefeweißbier dunkel <sup>a(Weizen)</sup>	0,50 l	4,50 €
193. Weißbier alkoholfrei <sup>a(Weizen)</sup>	0,50 l	4,50 €
194. Sportweise light <sup>a(Weizen)</sup>	0,50 l	4,50 €
195. Pils <sup>a(Gerste)</sup>	0,30 l	4,00 €
196. Radler <sup>a(Gerste)</sup>	0,50 l	4,00 €
197. Dunkelbier <sup>a(Weizen)</sup>	0,50 l	4,50 €
198. Indian Beer <sup>a(Gerste)</sup>	0,30 l	4,00 €
199. Alkoholfreis Bier <sup>a(Gerste)</sup>	0,50 l	4,00 €

## Weissweine

<b>200. Lugana "La Veronica"</b> <sup>L</sup> <i>Italien, Bolzano</i>	0,2l	7,50 €
Delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Trocken, frisches, dabei weicher und harmonischer Geschmack.	0,75 l	27,00 €
<b>201. Riesling QbA</b> <sup>L</sup> <i>Deutschland, Pfalz</i>	0,2l	6,50 €
Weingut Vier Jahreszeiten trocken, frisches Aroma von Stachelbeer, Pfirsich und vielen tropischen Früchte	0,75 l	22,00 €
<b>202. Pinot Grigio</b> <sup>L</sup> <i>Gardasee Italien</i>	0,2l	6,50 €
Strohgelb, typisches, intensives Ruhländer- Bukett Fein, ausgewogen, trocken, leicht aromatisch	0,75 l	22,00 €
<b>203. Indischer Weisswein</b> <sup>L</sup>	0,2l	7,00 €
trocken, frisch, intensive Aromen von tropischen Früchten am Gaumen schöne Balance von lebendiger Säure und Struktur passt hervorragend zu Hühnchen, Fisch und leichten Gerichten	0,75 l	25,00 €
<b>204. Sancerre AC</b> <sup>L</sup> <i>Frankreich, Loire</i>	0,75 l	38,00 €
Chateau de Chauvenay trocken, kräftig, angenehme Mineralische Noten toller Sauvignon, mit einem komplexen Aroma		



## Rotweine

<b>200. Montepolciano d'Abruzzo DOC<sup>L</sup></b> <i>Italien</i>	0,2l	6,50 €
Tiefes Dunkelrot; am Gaumen voll, konzentriert, fruchtig, mit seidiger Struktur.	0,75l	22,00 €
<b>201. Zweigelt QW<sup>L</sup></b> <i>Österreich, Weinviertel</i>	0,2l	6,50 €
Weingut Hugl trocken, jugendliche Aromen, sympathischer Fruchtcharme, samtige Tannine.	0,75l	22,00 €
<b>203. PRIMITIVO Sud<sup>L</sup></b> <i>Italien, San Marzano</i>	0,2l	7,50 €
Aus Primitivo Trauben, wirklich gutgemachter Rotwein, kräftig, elegant, weich und füllig. Passt sehr gut zu Fleischgerichten.	0,75l	27,00 €
<b>204. Sula Vineyards<sup>L</sup></b> <i>Indien, Nashik</i>	0,2l	7,00 €
Trocken, Shiraz-Traube	0,75l	24,00 €
<b>205. Barolo DOCG<sup>L</sup></b> <i>Italien (Piemont) / Beni di Batasiolo</i>	0,75l	42,00 €
trocken, ätherisch, intensiv und angenehm mit würzigem, vollmundigen und harmonischen Geschmack, passt zu Ente und würzigen Gerichten		

## Roseweine

<b>206. Bardolino Chiaretto DOC<sup>L</sup></b> <i>Italien, Venetien</i>	0,2l	6,00 €
Weingut Tinazzi leuchtende Lachsfarbe, angenehme Himbeernote Passt zu Vorspeisen und leichten Gerichten	0,75l	20,00 €
<b>207. Heitlinger ROSE QbAC<sup>L</sup></b> <i>Deutschland, Baden</i>	0,75l	23,00 €
Weingut Heitlinger Sunset Twilight – Ein Sonnenuntergang inszeniert in fruchtig leichtem Rot		
<b>218. Weinschorle klein<sup>L</sup></b>	0,2l	5,00 €
<b>219. Weinschorle groß<sup>L</sup></b>	0,5l	9,00 €

## Prosecco & Champagner

733. Prosecco Spumante <sup>L</sup>	0,75 l	22,00 €
231. Moet et Chardon <sup>L</sup>	0,75 l	75,00 €
(Brut imperial) Französischer Champagner		

## Liköre, Schnäpse & Whiskey

270. Absolut Wodka	2 cl	4,00 €
272. Williamsbirne, Framboise Elsässer Edelbrände	2 cl	4,00 €
274. Grappa de Prosecco	2 cl	4,00 €
275. Old Monk Rum aus Indien	2 cl	4,00 €
276. Mango Schnaps	2 cl	4,00 €
278. Ramazotti	2 cl	4,00 €
279. Remy Martini VSOP	2 cl	5,50 €
280. Johnnie Walker (Black Label)	4 cl	8,50 €

# Hauptallergene und Zusatzstoffe

## A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern  
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

## B = Krebstiere und Krebserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi  
Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

## C = Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: -  
Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

## D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten  
Beispiele: Fischgelantine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

## E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnussorten  
Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

## F = Soja

Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen  
Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, SojaSauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

## G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch  
Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

## H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse  
Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

## I = Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie  
Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

## J = Senf

Dazu gehören: -  
Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

## K = Sesam

Dazu gehören: -  
Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

## L = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228  
Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

## M = Lupine

Dazu gehören: -  
Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

## N = Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
Beispiele: Austernsauce

## Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig Soja hergestellt
- (12) mit Süßungsmittel(n)
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter

# MAHARAJA



# महाराजा

## INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Am Markt 4, 82205 Gilching  
Tel: 08105 / 7732467  
Web: [www.maharaja-gilching.de](http://www.maharaja-gilching.de)

Digital Menü



### Öffnungszeiten

<b>Mittwoch bis Montag</b>	11.30 – 14.30 Uhr & 17.00 – 22.30 Uhr
<b>Dienstag</b>	Ruhetag warme Küche bis 22.0



# Mittagsgerichte

Mo. - Fr. von 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.

Jede weitere Portion kostet 2,50 €

599. Palak Panner  <sup>G</sup>	9,50 €
Hausgemachter Indischer Käse mit Spinat und Ingwer	
600. Dal Makhni  <sup>G</sup> (vegan möglich)	8,50 €
Indische Linsen mit Kräutern und Butter	
601. Alu Channa  <sup>L</sup>	8,50 €
Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Curry-Sauce	
602. Sabji Koftas  <sup>I</sup>	9,00 €
Gemüseklößchen in würziger Curry- Sauce	
603. Panner Masala <sup>H</sup>	9,50 €
Hausgemachter Indischer Käse in würziger Masala- Sahne- Sauce	
604. Chicken Jhalfrezi  <sup>L</sup>	9,00 €
Hänchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer	
605. Chili Chicken  <sup>A, C</sup>	9,00 €
Hänchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Süß-Sauer- Souce	
606. Mango Chicken <sup>G, H</sup>	9,50 €
Hänchenbrustfilet in Mandel- Sahne- Sauce mit Mango	

# Mittagsgerichte

Mo. - Fr. von 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Basmatireis.

Jede weitere Portion kostet 2,50 €

- |   |         |
|---|---------|
| 607. Chicken Sabji <sup>G, H</sup>  | 9,50 €  |
| Hänchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  |         |
| 608. Lamm Bhindi <sup>L</sup>   | 10,50 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Okra- Gemüse in Ingwer- Curry- Sauce  |         |
| 609. Fisch Masala <sup>D</sup>  | 10,90 € |
| Zanderfilet mit Zitrone, frischem Koriander und Ingwer in Masala- Sauce   |         |
| 610. Ente Bombai  <sup>L</sup>   | 10,90 € |
| Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  |         |
| 611. Nan <sup>A, C, G</sup>   | 2,70 €  |
| Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor   |         |
| 612. Lissan Nan <sup>A, C, G</sup>  | 3,30 €  |
| Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor   |         |
| 613. Murg Tikka Masala <sup>D</sup>   | 10,90 € |
| Hänchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel- Sahne- Sauce  |         |
| 614. Garnelen Jhalfezi   <sup>L</sup> | 14,00 € |
| Garnelen mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer mit Curry- Sauce verfeinert   |         |