



**GLUTENHALTIGES  
GETREIDE**  
UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**KREBSTIERE**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**EIER  
VON GEFLÜGEL**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**FISCH**  
UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE  
(AUSSER FISCHGELATINE)



**ERDNÜSSE**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SOJABOHNEN**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**MILCH**  
VON  
SÄUGETIEREN  
UND MILCHERZEUGNISSE  
(INKL. LAKTOSE)



**SCHALEN-  
FRÜCHTE**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SCHALEN-  
FRÜCHTE**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SELLERIE**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SENF**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SESAMSAMEN**  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**SCHWEFEL-  
DIOXID  
UND  
SULFITE**



**LUPINEN**  
UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**WEICHTIERE**  
WIE  
SCHNECKEN,  
MUSCHELN  
TINTENFISCHE  
UND DARAUS  
GEWONNENE ERZEUGNISSE

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

**A** Enthält glutenhaltige/s Getreide/- Erzeugnisse

**B** Enthält Krebstiere/- Erzeugnisse

**C** Enthält Ei/- Erzeugnisse

**D** Enthält Fisch/- Erzeugnisse

**E** Enthält Erdnüsse/- Erzeugnisse

**F** Enthält Sojabohnen/- Erzeugnisse

**G** Enthält Milch/- Erzeugnisse (laktosehaltig)

**H** Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw Nusserzeugnisse

**J** Enthält Sellerie/- Erzeugnisse

**K** Enthält Senf/- Erzeugnisse

**L** Enthält Sesamsamen/- Erzeugnisse

**M** Enthält Schwefeloxid/Sulfite

**N** Enthält Lupine/- Erzeugnisse

**P** Enthält Weichtiere/- Erzeugnisse

**1** mit Farbstoffe

**2** mit Konservierungsstoff

**3** mit Antioxidationsmittel

**4** mit Geschmacksverstärker

**5** Schwefeldioxid

**6** mit Schwärzungsmittel

**7** mit Phosphat

**8** mit Milcheiweiß

**9** koffeinhaltig

**10** chininhaltig

**11** Süßungsmittel

**12** enthält eine Phenylalaninquelle

**13** Gewachst

**14** mit Nitropökesalz und Nitrat

**15** Taurin

**16** Tartrazin

**17** mit Säuerungsmittel

**18** Formfleischvorderschinken



## MITTAGSMENÜS IM SITARA RESTAURANT

Montag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr, außer an Feiertagen

<b>M1</b>	<b>PANEER NILGIRI</b> <sup>4</sup> Käse mit Minze, Koriander, Kokos und Spinat in würziger Soße	<b>€ 10,50</b>
<b>M2</b>	<b>NAVRATTAN KORMA</b> <sup>4</sup> Frisches Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße	<b>€ 10,50</b>
<b>M3</b>	<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>4,5,7</sup> Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Joghurt-Sahnesoße Chicken	<b>€ 12,50</b>
<b>M4</b>	<b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>4,7</sup> Hühnerbrustfilet in Joghurtsoße mariniert und gegrillt	<b>€ 12,50</b>
<b>M5</b>	<b>CHICKEN KHUMB WALA</b> <sup>4</sup> Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sahnesoße	<b>€ 12,50</b>
<b>M6</b>	<b>LAMM TIKKA KARAH</b> <sup>4,7</sup> Gegrilltes Lammfilet mit Kümmel, Koriander, rot-grüne Paprika und Ingwer Tomaten-Zwiebeln Soße LAMM	<b>€ 13,50</b>
<b>M7</b>	<b>LAMM TIKKA CHATTENARD</b> <sup>4</sup> Gegrilltes Lammfilet mit Kokos und Curryblättern in einer südindischen Masalasoße	<b>€ 13,50</b>
<b>M8</b>	<b>JHEENGA JALFREZI</b> Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, grüner Paprika und Zwiebeln in scharfer Soße	<b>€ 14,00</b>
<b>M9</b>	<b>MACHI MASALA</b> <sup>4</sup> Zanderfilet mit Spezialgewürzen, scharf	<b>€ 13,00</b>

Zu allen oben genannten Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis  
und wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

1 mit Ei, 2 mit Fisch, 3 mit glutenhaltigen Getreide, 4 mit Milch, 5 mit Schalenfrüchten,  
6 mit Senf, 7 mit Farbstoff, 8 mit Geschmacksverstärker





## SHORBA

### Suppen - Soups

<b>DAL SHORBA</b> <sup>H</sup> Indische Linsensuppe Indian lentil soup with spices	€ 5,40
<b>SABZI SHORBA</b> <sup>B,H</sup> Indische Gemüsesuppe Indian vegetable soup	€ 5,40
<b>MULLGWATANY SHORBA</b> <sup>B,H</sup> Hühnersuppe mit Reis und Kichererbsen Chicken soup with rice and chickpeas	€ 5,40
<b>JHEENGA SHORBA</b> <sup>B,H</sup> Garnelensuppe mit scharfen Gewürzen Shrimp soup with hot spices	€ 6,50



A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker





## SHURUAAT

### Vorspeisen - Appetizers

<b>PAKORAS</b> <sup>c</sup> Gemischtes Gemüse oder indischer Käse in Kichererbsenteig, frittiert Mixed vegetables or Indian cheese deep-fried in chickpea batter	€ 5,40
<b>PYAZ BHAJI</b> <sup>c</sup> Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenteig Onion rings deep-fried in chickpea batter	€ 5,40
<b>SABZI SAMOSAS</b> <sup>c,D,E,F</sup> Frittierte dreieckige Weizenmehlpasteten gefüllt mit gemischtem Gemüse Wheatflour triangle pies filled with mixed vegetables, deep-fried	€ 5,80
<b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>D,G</sup> Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Joghurtsoße mariniert Grilled filet of chicken breast, marinated in a yogurt sauce	€ 6,50
<b>JHEENGA TANDOORI</b> <sup>D,G</sup> Gegrillte Riesengarnelen mit Ingwer und Knoblauch, mariniert in Joghurtsoße Grilled king prawns with garlic and ginger, marinated in a yogurt sauce	€ 10,50
<b>MACHI PAKORAS</b> <sup>c</sup> Zanderfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig, frittiert Filet of pike-perch with herbs deep-fried in chickpea batter	€ 6,50
<b>MIXED THALI</b> <sup>A, B, C, D</sup> Gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen Mixed starter plate for two persons	€ 12,50
<b>PAPAD</b> <sup>c</sup> Zwei Linsenwaffeln Two lentil chips	€ 3,50
<b>HARI SALAD</b> <sup>D</sup> Grüner Salat mit indischem Käse Green salad with Indian cheese	€ 6,50



A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker



## TANDOORI KHAZANA

### *Marinierte Gerichte im Lehmofen gegrillt - Marinated Dishes Grilled in a Clay Oven*

#### **CHICKEN YAA LAMM TIKKA** <sup>D, G</sup>

€ 17,50

Hühnerbrust- oder Lammfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Joghurtsoße mariniert  
Chicken breast or lamb filet with garlic, ginger and spices, marinated in a yogurt sauce

#### **MACHI TIKKA** <sup>D, G</sup>

€ 17,50

Zander mit Ingwer und Knoblauch mariniert in Joghurtsoße  
Pike-perch with ginger and garlic, marinated in a yogurt sauce

#### **JHEENGA E KHAAS** <sup>D, G</sup>

€ 20,50

Gegrillte Garnelen nach Chefkochs Spezialart  
King prawns grilled in our chef's special style

#### **PANEER TIKKA** <sup>D, G</sup>

€ 16,50

Indischer Käse, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika mit Ingwer, mariniert in Joghurt-Sahnesoße  
Indian cheese or potatoes, tomatoes, onions, green pepper with ginger, marinated in a yogurt cream sauce

#### **TANDOORI BATAK** <sup>D</sup>

€ 18,50

Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Joghurtsoße mariniert  
Duck breast filet with garlic, ginger and spices, marinated in a yogurt sauce

#### **TANDOORI MIX** <sup>D, G</sup>

€ 19,50

Grillteller  
Mixed grill plate

*A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker*

## KHANNA E KHAZANA

### Geflügel oder Lamm - Poultry or Lamb

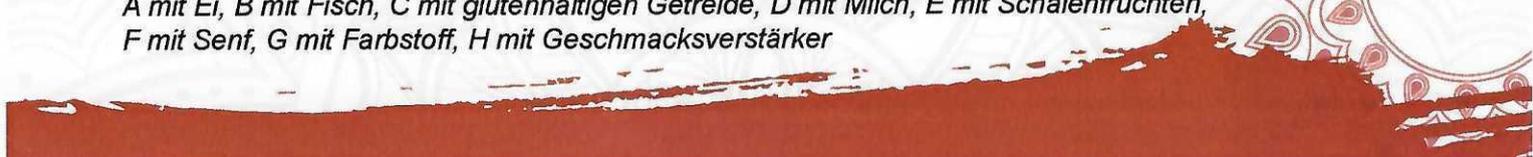
<b>CHICKEN YAA LAMM KORMA</b> <sup>E, D</sup> Hühnerbrust oder Lamm in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße <i>Chicken breast or lamb in coconut almond cream sauce</i>	€ 16,50
<b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>D, E, G</sup> Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahnesoße mit Bockshornklee <i>Grilled chicken breast in tomato cream sauce with fenugreek</i>	€ 16,50
<b>CHICKEN YAA LAMM JALFREZI</b> <sup>E, D</sup> Gebratenes Hühnerfleisch oder Lamm mit Knoblauch, Ingwer, grünem Paprika und Zwiebeln in scharfer Soße. - <i>Fried chicken or lamb with garlic, ginger, green pepper, onions in hot sauce</i>	€ 16,50
<b>CHICKEN YAA LAMM MASALA</b> <sup>D, E, G</sup> Gegrilltes Hühnerbrust- oder Lammfilet mit Ingwer und Zwiebeln in Tomaten-Joghurt-Sahnesoße <i>Grilled chicken breast or lamb filet with ginger and onions in a tomato yogurt cream sauce</i>	€ 17,50
<b>CHICKEN YAA LAMM PALAK</b> <sup>D</sup> Hühnerbrustfilet oder Lamm mit Spinat in Masalasoße <i>Chicken breast filet or lamb with spinach in masala sauce</i>	€ 16,50
<b>CHICKEN YAA LAMM VINDALOO</b> Hühnerbrustfilet oder Lamm mit Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln, in sehr scharfer Soße <i>Chicken breast filet or lamb with garlic, ginger and potatoes in a very hot sauce</i>	€ 16,50
<b>KARAHİ CHICKEN YAA LAMM</b> <sup>D</sup> Hühnerbrustfilet oder Lamm mit Kümmel, Koriander, grünem Paprika und Ingwer in Tomaten-Zwiebelsoße. - <i>Chicken breast filet or lamb with cumin, ginger, pepper and coriander in a tomato onion sauce</i>	€ 16,50
<b>CHICKEN YAA LAMM SABZI</b> <sup>D</sup> Lammfleisch oder Hühnerbrustfilet mit Gartengemüse in Currysoße <i>Lamb or chicken breast filet with garden vegetables in a special curry sauce</i>	€ 14,50
<b>CHICKEN YAA LAMM KHUMB WALA</b> <sup>D, E</sup> Lammfleisch oder Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sahnesoße <i>Lamb or chicken breast filet with fresh mushrooms and ginger in a almond curry cream sauce</i>	€ 16,50
<b>RESHMI BATAK</b> <sup>D</sup> Entenfilet mit Kokosnuss und Zwiebeln in scharfer Masalasoße <i>Duck filet with coconut and onions in a hot masala sauce</i>	€ 18,50

A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker



**VAISHNU KHAZANA**  
**Vegetarische Gerichte -**  
**Vegetarian Dishes**

<b>SHAHI PANEER</b> <sup>D, E</sup> Indischer Käse mit Mandel-Tomatensauce <i>Indian cheese with an almond tomato sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>PALAK PANEER</b> <sup>D</sup> Indischer Käse mit Spinat in würziger Soße <i>Indian cheese with spinach in a spicy sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>NAVRATAN KORMA</b> <sup>D, E</sup> Frisches Gartengemüse mit Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce <i>Fresh garden vegetables in a creamy coconut almond sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>DAL MAKHANI</b> <sup>E, G</sup> Indische schwarze Linsen mit Knoblauch und Ingwer <i>Indian black lentils with garlic and ginger</i>	<b>€ 13,50</b>
<b>TAJ MAHAL KOFTAS</b> <sup>C, D, E</sup> Gemüsebällchen mit indischem Käse und Rosinen in Tomaten-Mandel-Sahnesauce <i>Vegetable balls with Indian cheese and raisins in an almond tomato cream sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>ALU GOBHI MASALA</b> <sup>D</sup> Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und Kümmel in Tomaten-Zwiebelsauce <i>Cauliflower with potatoes, ginger and cumin in a tomato onion sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>BHARTHA</b> <sup>D</sup> Gegrilltes Auberginenhack mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysoße <i>Grilled chopped aubergines with onions and tomatoes in a spicy curry sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>SABZI JALFREZI</b> <sup>D</sup> Gemischtes Gartengemüse in Currysoße, scharf <i>Mixed garden vegetables in a curry sauce, hot</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>CHANNA MASALA</b> <sup>D</sup> Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Masalasoße <i>Chickpeas with onions, tomatoes and ginger in a masala sauce</i>	<b>€ 13,50</b>
<b>PUNJABI BENGAN</b> <sup>D, E</sup> Aubergine gefüllt mit Gemüse, Nüssen und Rosinen in Tomaten-Mandelsauce <i>Aubergine filled with vegetables, nuts and raisins in a tomato almond sauce</i>	<b>€ 14,50</b>
<b>KARAHI PANEER</b> <sup>D, E</sup> Chefkochs Spezialität <i>Our chef's speciality</i>	<b>€ 15,50</b>



A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker

## SAMUNDER KHAZANA

### Fisch Gerichte - Fish Dishes

#### JHEENGA KHUMB WALA <sup>B, E</sup>

Riesengarnelen mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch  
in Mandel-Curry-Sahnesoße

*King prawns with fresh mushrooms, ginger and garlic  
in an almond curry cream sauce*

€ 19,50

#### MACHI MASALA <sup>B</sup>

Zander mit Spezialgewürzen

*Pike-perch with special spices*

€ 17,50

## CHAWAL-E-KHAAS

### Reis Gerichte Rice Dishes

#### SABZI BIRYANI <sup>D, E</sup>

Gemischtes Gemüse mit Rosinen, Mandeln und Reis in der Pfanne zubereitet  
*Mixed vegetables with raisins, almonds and rice, fried*

€ 14,50

#### CHICKEN YAA LAMM BIRYANI <sup>4, E</sup>

Hühnerbrustfilet oder Lamm mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen  
und Reis in der Pfanne zubereitet

*Chicken breast filet or lamb with raisins, almonds, cashew nuts and rice, fried*

€ 17,50

#### JHEENGA BIRYANI <sup>D, E</sup>

Riesengarnelen und Shrimps mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen  
und Reis in der Pfanne zubereitet

*King prawns and shrimps with raisins, almonds, cashew nuts and rice, fried*

€ 20,50

A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker

# GETRÄNKE

## INDISCHE JOGHURTGETRÄNKE

<b>Mangolassi <sup>6</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Süßes oder salziges Lassi <sup>6</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,40</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Aqua Panna (still)</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 3,90</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 3,90</b>
<b>Bad Camberger Taunusquelle</b>	<b>0,75l</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Mango-, Litchi-, Guavenfruchtsaftgetränk</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaftschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Mango-, Litchi-, Guavenschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Spezi <sup>3</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Coca Cola <sup>2,3</sup> / Coca Cola Light <sup>2,3,5</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Fanta <sup>2</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Schweppes <sup>4</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee <sup>3</sup></b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Tasse Espresso <sup>3</sup></b>	<b>€ 2,70</b>
<b>Doppelter Espresso <sup>3</sup></b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Tasse Cappuccino <sup>3,6</sup></b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Latte Macchiato <sup>3,6</sup></b>	<b>€ 4,80</b>

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig

4 chininhaltig

5 mit Süßungsmittel

6 mit Milch

7 mit Sulfit

8 mit Gerstenmalz, Weizenmalz

## KHAANAY DE NAL

### *Beilagen - Side Dishes*

<b>PULAO CHAWAL</b> <sup>D</sup> Gebratener Basmati Reis mit Champignons oder Erbsen <i>Basmati rice with mushrooms or peas, fried</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>NAN / MAKHANI NAN</b> <sup>A, D</sup> Frisch zubereitetes Hefeteigweizenbrot / mit Butter <i>Freshly prepared wheat flour bread / with butter</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>TANDOORI ROTI</b> <sup>C</sup> Frisch gebackenes Vollkornbrot <i>Freshly baked whole meal bread</i>	<b>€ 2,00</b>
<b>PARATHA</b> <sup>C</sup> Vollkornbrot mit Butter gebacken <i>Whole meal bread baked with butter</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>LASSAN PUDINA KULCHA</b> <sup>A, D</sup> Weizenbrot mit Knoblauch, Minze, Koriander <i>Wheat flour bread with garlic, Mint, Coriander</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>PESHWARI KULCHA</b> <sup>A, D, E</sup> Weizenbrot mit Käse, Cashewnüssen, Rosinen und Kokos <i>Wheat flour bread with Indian cheese, cashew nuts, raisins and coconut</i>	<b>€ 4,80</b>

## **MEETHA** *Süßspeisen Dessert*

<b>MANGO CREAM</b> <sup>D</sup> Mangocreme mit Vanilleeis <i>Mango cream with Vanilla ice cream</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>ICE CREAM</b> <sup>D, E</sup> Gemischtes Eis <i>Mixed ice cream</i>	<b>€ 5,00</b>

**Weitere Süßspeisen auf Anfrage**  
**For further desserts please ask the service**

*A mit Ei, B mit Fisch, C mit glutenhaltigen Getreide, D mit Milch, E mit Schalenfrüchten,  
F mit Senf, G mit Farbstoff, H mit Geschmacksverstärker*



## APERITIFS



Glas Sekt <sup>7</sup> mit Mango	0,2l	€ 6,50
Campari Soda <sup>2</sup>	5 cl	€ 6,50
Campari Orange <sup>2</sup>	5 cl	€ 6,50
Martini bianco / rosso	5 cl	€ 6,50
Sherry medium/ dry	5 cl	€ 4,80
Gespritzter Aperol/ Hugo <sup>2,7</sup>	0,2l	€ 6,50

## BIER

Helles Export <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Helles Alkoholfrei <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Weißbier <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Weißbier Light <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Weißbier Alkoholfrei <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Dunkles Weißbier <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Altbairisch Dunkles Weißbier <sup>8</sup>	0,5l	€ 4,80
Radler <sup>3,8</sup>	0,5l	€ 4,80

- 
- 1 mit Geschmacksverstärker  
2 mit Farbstoff  
3 koffeinhaltig  
4 chininhaltig  
5 mit Süßungsmittel  
6 mit Milch  
7 mit Sulfit  
8 mit Gerstenmalz, Weizenmalz
- 

# WEINKARTE

## WEISSWEINE

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>2022'er New Style Chardonnay QW<sup>g</sup></b> Salzl,-Osterreich Neusiedlersee-, funkelndes intensives strohgelb, in der Nase sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birnen und Apfel, dezente Röstaromen, am Gaumen sehr kraftvoll mit dezenter Säure, 10 Monate mi Eichenfass gereift -	<b>Österreich</b> 14,0%	<b>€ 6,90</b>	<b>€ 32,00</b>
<b>2022'er Avantgarde Grauburgunder<sup>g</sup></b> „Hansen“ trocken Abf. Bergdolt-Reif & Nett -Pfalz -Geruch: -reife Pflaumen-Burgunder-Aromatik, leichter Duft nach Tanne-Kiefer-Zedernholz Geschmack saftige Melone und Aprikose, Litschi, Mandarine, kräftig guter Abgang-	<b>Deutschland</b> Pfalz 13,0%	<b>€ 6,50</b>	<b>€ 39,00</b>
<b>2022'er   Frati Lugana D.O.C.<sup>g</sup></b> Abf. Cà dei Frati -helles, leuchtendes Gelb,dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig mit feiner, delikater Säure-	<b>Italien</b> Lombardei 13,0%	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>2022'er Rosenberg Grüner Veltliner<sup>g</sup></b> trocken, Qualitätswein Abf. Anton Bauer -florale Elemente schwingen im Bukett, von trockener Eleganz geprägt-	<b>Österreich</b> Wagram 12,5%	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 33,00</b>
<b>2022'er Sauvignon Blanc<sup>g</sup></b> -Knipser -Pfalz Intensiver Duft nach Paprika, Holunderblüte und Stachelbeere. Lang nachklingend, saftig und animierend Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvial Böden. Selektive Handlese	<b>Deutschland</b> Pfalz	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 33,00</b>

**Jahrgangsänderungen vorbehalten**

*G Schwefeldioxid und Sulfite*

# WEINKARTE

## ROTWEINE

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>2022'er Merlot Selezione Alto Adige DOC</b> <sup>o</sup> Abf. Elena Walch -Granatrot, intensiv und eintönig in der Nase mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Eleganz füllen den Gaumen, angenehmer Abgang-	<b>Österreich</b> Südtirol 14,0%	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 32,00</b>
<b>2020'er Ronchedone I.G.T</b> <sup>o</sup> Erz. Abf. Cà dei Frati -Bouquet von roten, süßen Früchten, Aromen von Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Noten. Der Geschmack ist kräftig, frisch, terroirbetont mit feinen Tanninen-	<b>Italien</b> Lombardei 14,5%	<b>€ 9,50</b>	<b>€ 46,00</b>
<b>2019'er Primitivo di Manduria</b> <sup>o</sup> „Since 1974“ D.O.P. Feudo di Santa Croce Abf. Tinazzi, Verona -Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, reife rote Früchte, samtige Textur, trocken und würzig, intensive Struktur-	<b>Italien</b> Apulien 14,5%	<b>€ 9,50</b>	<b>€ 46,00</b>

## ROSÉWEIN

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>2023'er Rosa del Frati Riviere</b> <sup>o</sup> <b>del Garda Bresciano DOC</b> Abf. Cà dei Frati -brillantes, kräftiges Lachsrosé, würziger, frischer Duft nach Waldfrüchten, raffinierte Fruchtsüße im Abgang-	<b>Italien</b> Gardasee 13,0%	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 32,00</b>

## WEINSCHORLE

<b>Weinschorle</b> <sup>o</sup>	<b>0,2l</b>	<b>€ 6,90</b>
---------------------------------	-------------	---------------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

G Schwefeldioxid und Sulfite

## SPIRITUOSEN

Mangoschnaps / Kokosschnaps 38% vol.	2 cl	€ 4,50
Kirschwasser Morand 43% vol.	2 cl	€ 6,00
Williamine Morand 43% vol.	2 cl	€ 7,00
Grappa 41%vol.	2 cl	€ 6,00
Ramazzotti 30% vol.	4 cl	€ 5,00
Fernet 40% vol.	4 cl	€ 6,00
Averna 32% vol.	4 cl	€ 5,00

## WHISKY

Chivas Regal	4 cl	€ 9,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	€ 9,50
Dimple	4 cl	€ 9,50
Jack Daniel's	4 cl	€ 9,50
Single Malt Whiskys	4 cl	€ 12,80

## COGNAC

Remy Martin VSOP	2 cl	€ 6,80
Metaxa	2 cl	€ 6,80
Asbach	2 cl	€ 6,80

## RUM

Old Monk (indischer Rum)	2 cl	€ 5,20
--------------------------	------	--------

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Farbstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Milch
- 7 mit Sulfit
- 8 mit Gerstenmalz, Weizenmalz