



NAMASTE NEPAL

R E S T A U R A N T

Liebe Gäste, liebe Freunde,

„Namaste“ ist der nepalesische Gruß. Er bedeutet so viel wie „Ich grüße das Göttliche in dir.“, womit wir Sie lieber Gast und Freund herzlich bei uns im Restaurant willkommen heißen!

Im Namaste Nepal bieten wir Ihnen ausgewählte Köstlichkeiten aus der vielfältigen und ausgewogenen Küche des kleinen Himalaya-Staates. Wir freuen uns darauf Ihren Gaumen mit leckeren Momos, dem feinen Geschmack von Panir und der Aromavielfalt würziger Currys zu verwöhnen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir größten Wert auf frische Zutaten, Qualität, nach Möglichkeit Regionalität und tun unser Bestes umweltfreundlich zu agieren.

Eine kleine Auszeit in der Mittagspause, ein zwangloses Geschäftsessen oder den Abend mit Familie und Freunden gemütlich ausklingen lassen: Bei uns sind Sie richtig!

Mit viel Liebe kochen und betreuen wir Sie in einer Atmosphäre die schöne Erinnerungen schafft.

Ihr Namaste Nepal Team

PS: Sind Sie zufrieden, erzählen Sie es jedem. Wenn Sie unzufrieden sind, erzählen Sie es bitte uns. Denn nur so können wir Ihrem Anliegen Abhilfe schaffen und uns verbessern. – Herzlichen Dank!

RESERVIERUNGEN & TAKE AWAY

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung oder Bestellung für Take Away telefonisch entgegen. Sie erreichen uns während unserer Öffnungszeiten unter der Nummer 0316 48 04 62.

Speisen und Flaschengetränke können nach vorheriger telefonischer Bestellung direkt bei uns im Restaurant abgeholt werden.

Möchten Sie Speisen ohne Vorbestellung mitnehmen, bitten wir um Verständnis, dass es zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Unsere Speisekarte finden Sie auf unserer Webseite www.namaste-nepal-restaurant.at.

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11:30 – 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)
(ausgenommen Feiertage)

À LA CARTE

täglich 11:30 – 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr) und
17:30 - 22:30 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

SONNTAG RUHETAG

PRIVAT- UND FIRMENFEIERN / LOKALMIETE

Ihnen gefällt es bei uns und Sie möchten Ihre Privat- oder Firmenfeier bei uns ausrichten? Darüber freuen wir uns sehr. Bitte sprechen Sie uns rechtzeitig darauf an, damit wir alles besprechen und die Details planen können.

LEGENDE



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen

Alle Speisen sind mild zubereitet.

Durch die Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Zutaten kann es dennoch zu einer leichten würzigen Schärfe kommen. Reagieren Sie besonders sensibel auf Schärfe, lassen Sie es uns wissen. Wir sind bei der Speiseauswahl gerne behilflich.

Alle die es scharf lieben können ihr Essen mit unserer hausgemachten **Chili-Sauce** nach Belieben schärfen.

KALTE VORSPEISEN-SALATE

- CHANA CHAAT**  4,80
Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone
Chickpea salad with cucumber, tomatoes, onions, tamarind and lemon
- RAITA**  **G** 3,90
Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze
Yogurt salad with cucumber, tomatoes and mint
- MIX SALAT**  **G** oder  4,90
Gemischter Salat mit Joghurtdressing und Kürbiskernöl,
(vegan möglich, bitte dazusagen)
*Mixed salad with yogurt-dressing and pumpkin seed oil,
(vegan possible, please let us know)*
- NEPALI SALAT**  **N** 4,90
Traditionell nepalesischer Salat aus Gurken, Karotten, Kartoffeln und Erbsen,
mit Sesammarinade und Hausgewürzen
*Traditional nepalese salad made from cucumber, carrots, potatoes and peas,
with sesame marinade and house spices*

SUPPEN

- DAAL SUPPE**  **A** 4,60
Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone
Fine lentil soup with ginger and lemon
- TOMATEN-KOKOS-SUPPE**  **A** 4,60
Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch
Aromatic tomato soup with coconut milk
- CURRY-CREME-SUPPE**  **GA** 4,60
Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons
Spicy Curry soup refined with cream, garnished with croutons
- CHICKEN CURRY SUPPE** **GM A** 4,90
Würzige Currysuppe mit Hühnerfleisch verfeinert mit Obers
Spicy chicken curry soup refined with cream

WARME VORSPEISEN

- SAMOSA**  **AHM** 5,40
Knusprig-frittierte Teigtasche mit schmackhafter Kartoffel-Füllung,
serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip
*Crispy fried pastry-dumpling with a tasty potato-filling,
served with our homemade tamarind-dip*
- SHYAFALEY** **AM** 5,90
Tibetische Teigtasche mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert,
serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip
*Tibetan pastry-dumpling filled with lamb and crispy-fried,
served with our homemade tamarind-dip*
- KUKHURA TIKKA** **M** 6,80
Saftig marinierte und gegrillte Hühnerstücke
Juicy marinated and grilled pieces of chicken

STARTER MIX „NAMASTE“ *vegetarisch* **GM** *oder vegan* **VEGAN** **M**

Überraschung für zwei Personen (*vegan möglich, bitte dazusagen*)
surprise for two, (vegan possible, please let us know)

9,90

PAKAUDAS

Unsere Pakaudas sind köstliche Häppchen, ummantelt mit einem fein gewürzten Teig aus Kichererbsenmehl, knusprig ausgebacken, garniert und mit Tamarinden-Dip serviert.

Our Pakaudas are delicious bites, coated with a finely seasoned dough made from chickpea flour, crispy fried, garnished and served with a tamarind-dip.

- PIAZ PAKAUDA**  **VEGAN** **M** 4,70
Knusprige Zwiebelringe / *Chrunchy onion rings*
- BHAJI PAKAUDA**  **VEGAN** **M** 5,80
Saisonales, gemischtes Gemüse / *Seasonal, mixed vegetables*
- PANIR PAKAUDA**  **GM** 5,90
Köstlicher Frischkäse / *Delicious soft cheese*
- CHICKEN PAKAUDA** **M** 5,90
Zarte Hühnerstücke / *Tender pieces of chicken*

MOMOS

Die beliebten Teigtaschen sind quasi das kulinarische Highlight Nepals. Kreiert werden die Spezialitäten nach hauseigenen Rezepturen.

The popular dumplings are literally the culinary highlight of Nepal. The specialties are created according to our in-house recipes.

	KLEIN (5 Stück)	GROSS (10 Stück)
GEMÜSE MOMOS  AN M Gedünstete Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed vegetable dumplings served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,80	13,50
GEMÜSE MOMOS, FRITTIERT  AN M Frittierte Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried vegetable dumplings served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,20	14,30
CHICKEN MOMOS AN M Gedünstete Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed chicken dumplings served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,20	14,30
CHICKEN MOMOS, FRITTIERT AN M Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried chicken dumplings served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,60	15,10
GEMÜSE CHILI MOMOS  AN M Gebratene Gemüse-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried vegetable dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	8,80	17,50
CHICKEN CHILI MOMOS AN M Gebratene Hühnerfleisch-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried chicken dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	9,20	18,30

PANIR & TOFU

wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder Naan-Brot A F

Panir ist ein schnittfester Frischkäse hergestellt aus Kuhmilch und absolut köstlich! Alternativ servieren wir unseren Gästen, die es rein pflanzlich bevorzugen, leckere Tofu-Variationen.

Panir is a firm soft cheese made from cow's milk and absolutely delicious!

Alternatively, we serve delicious tofu variations for our guests who prefer it purely plant-based.

PALLAK PANIR  **G** / **PALLAK TOFU**  **F** 14,50
Gegrillter Frischkäse / Tofu in würziger Spinatsauce,
Grilled soft cheese / tofu in a spicy spinach sauce,

ROYAL PANIR  **GH** 14,90
Gegrillter Frischkäse in schmackhafter Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce,
Grilled soft cheese in a tasty tomato-cashew-cream-sauce,

PANIR TIKKA MASALA  **G** / **TOFU TIKKA MASALA**  **F** 14,90
Gegrillter Frischkäse / Tofu in würziger Curry-Sauce,
Grilled soft cheese / tofu in a spicy curry-sauce,

PANIR KORMA  **GH** / **TOFU KORMA**  **FH** 14,70
Gegrillter Frischkäse / Tofu in milder Kokos-Mandel-Sauce,
Grilled soft cheese / Tofu in a mild coconut-almond-sauce,

PANIR TARKARI  **G** / **TOFU TARKARI**  **F** 14,90
Gegrillter Frischkäse / Tofu mit frischem Gemüse und Ingwer,
Grilled soft cheese / tofu with fresh vegetables and ginger

VEGETARISCH & VEGAN

wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder Naan-Brot A F

- DAAL TADKA**  13,60
Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt
Fine lentil curry, fancy seasoned
- MALAI KOFTA**  AHG 15,90
Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Cashew-Rahm-Sauce
Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cashew-cream-sauce
- SABZI GURU**  13,90
Saisonal gemischtes Gemüse-Curry fein gewürzt
Seasonally mixed vegetable-curry finely seasoned

SPECIALS

- CHANA PURI**  AF 13,40
Kichererbsen-Spezialität aus Kathmandu serviert mit frittiertem Brot
Chick peas speciality from Kathmandu served with fried bread
- SAMOSA MEAL – „TWIN PEAKS“**  AGHM 13,60
Zwei knusprig-frittierte Gemüse-Kartoffel-Teigtaschen
serviert auf würzigen Kichererbsen mit Joghurt-Topping
[Vegan möglich – bitte dazusagen!]
*Two crispy-fried vegetable potato pastry-dumplings
served on spicy chickpeas with yogurt-topping
[Vegan possible – please let us know!]*

YOGI MENÜ



SUPPE ODER SAMOSA ^{AHM}

Vegetarische Suppe nach Wahl oder
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit schmackhafter Kartoffel-Füllung
*Vegetarian soup of your choice or
Crispy-fried pastry-dumplings with a tasty potato-filling*



MALAI KOFTA ^{AHG}

Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Rahm-Sauce,
serviert mit Basmatireis und Naan Brot
*Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cream-sauce,
served with Basmati rice and Naan bread*



HALWA „PASHUPATI“ ^{AFH}

Grieß-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen
Semolina-halwa with soymilk, cardamom, cashewnuts and raisins

22,90

BUDDHA MENÜ



SUPPE ODER SAMOSA ^{AHM}

Vegane Suppe nach Wahl oder
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit schmackhafter Kartoffel-Füllung
*Vegetarian soup of your choice or
Crispy-fried pastry-dumplings with a tasty potato-filling*



TOFU TIKKA MASALA ^F

Gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce,
serviert mit Basmatireis und Naan Brot
*Grilled tofu in a spicy curry-sauce
served with Basmati rice and naan bread*



CARROT HALWA ^{FH}

Karotten-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Mandeln und Rosinen
Carrot-halwa with soymilk, cardamom, almonds and raisins

21,90

THALI-SET

**Raffiniert gewürzte Curry-Variationen serviert mit Basmatireis und Naan-Brot,
abgerundet mit eingelegtem Gemüse und leckerem Papadam.
Das Nationalgericht Nepals servieren wir ganz traditionell in kleinen Schälchen.**

*Fancy seasoned curry variations served with basmati rice and
Naan bread, rounded off with pickled vegetables and delicious papadam.
The national dish of Nepal is served traditionally in small bowls.*

THALI-SET VEGETARISCH (MIT PANIR)  AGFHM



THALI-SET VEGAN (MIT TOFU)  AFHM



THALI-SET MIT FLEISCH (HUHN UND LAMM) AGFHM

je 19,90

THAKALI MENÜ

SUPPE ODER SHYAFLEY ^{AM}

Suppe nach Wahl oder Tibetische Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert
Soup of your choice or Tibetan pastry-dumplings filled with lamb and crispy-fried



BUTTER CHICKEN ^{GHM}

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce
serviert mit Basmatireis und Naan Brot
*Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce
Served with Basmati rice and Naan bread*



LAL MOHAN ^{GAH}

Frittierte Grießbällchen mit warmem Kardamom-Sirup
Fried semolina-balls with warm cardamom-syrup

22,90

HÜHNCHEN & LAMM

wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder Naan-Brot A F

CHICKEN LASSUN^H / LAMB LASSUN^{MH} 15,50 / 18,50
Saftig gebratene Hühnerstücke / Lammstücke in würziger Knoblauch-Curry-Sauce
Juicy grilled pieces of chicken / lamb in a spicy garlic-curry-sauce

CHICKEN SAAG / LAMB SAAG^M 15,50 / 18,50
Saftig gebratene Hühnerstücke / Lammstücke in schmackhafter Spinat-Sauce
Juicy grilled pieces of chicken / lamb in a tasty spinach-sauce

CHICKEN KORMA^H / LAMB KORMA^{HM} 15,70 / 18,70
Saftig gebratene Hühnerstücke / Lammstücke in milder Kokos-Mandel-Sauce
Juicy grilled pieces of chicken / lamb in a mild coconut-almond-sauce

CHICKEN TARKARI / LAMB TARKARI^M 15,70 / 18,70
Zarte Hühnerstücke / Lammstücke mit frischem Gemüse und Ingwer
Tender chicken pieces / lamb pieces with fresh vegetables and ginger

BUTTER CHICKEN^{GHM} / BUTTER LAMB^{GHM} 15,90 / 18,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke / Lammstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce
Marinated, grilled pieces of chicken / lamb in a fine tomato-cream-cashew-sauce

CHICKEN TIKKA MASALA^M / LAMB TIKKA MASALA^M 15,90 / 18,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke / Lammstücke in würziger Curry-Sauce
Marinated, grilled pieces of chicken / lamb in a spicy curry-sauce

GARNELEN

wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder Naan-Brot A F

JHEENGHA LASSUN^{BH} 19,50
Frittierte Riesengarnelen in würziger Knoblauch-Curry-Sauce
Fried king-prawns in a spicy garlic-curry-sauce

JHEENGHA TIKKA^B 19,90
Frittierte Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce
Fried king-prawns in a spicy curry-sauce

BIRIYANI

Reisgericht mit frisch gemahlenem Ingwer, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip.
Unser typisches Biryani-Gewürz hat eine leichte Schärfe. Auf Wunsch ganz mild möglich.

Rice dish with freshly ground ginger, served with a refreshing yogurt dip.

Our typical Biryani seasoning has a slight spiciness. Very mild possible if desired.

GEMÜSE BIRIYANI  GH	13,70
Reisgericht mit buntem Gemüse <i>Rice dish with colorful vegetables</i>	
CHICKEN BIRIYANI GH M	15,70
Reisgericht mit buntem Gemüse und zartem Hühnerfleisch, <i>Rice dish with tender pieces of chicken</i>	
LAMB BIRIYANI GH	18,70
Reisgericht mit buntem Gemüse und zartem Lammfleisch, <i>Rice dish with tender pieces of lamb</i>	
JHEENGHA BIRIYANI B GH	18,70
Reisgericht mit buntem Gemüse und frittierten Riesengarnelen, <i>Rice dish with fried king-prawns</i>	

SIZZLERS

wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder Naan-Brot A F

In unserer Hausgewürzmischung mariniert, gegrillt und auf heißer Platte serviert.

Marinated in our house-spice-mix, grilled and served on a hot plate.

CHICKEN SIZZLER SURPRISE M	15,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, <i>Marinated, grilled pieces of chicken with tomatoes, capsicum, onions,</i>	
PANIR SIZZLER SURPRISE  GM	15,90
Marinierter, gegrillter Frischkäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln <i>Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions</i>	
TOFU SIZZLER SURPRISE  VEGAN FM	15,90
Marinierter, gegrillter Tofu mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln <i>Marinated, grilled tofu with tomatoes, capsicum, onions</i>	
LAMB SIZZLER SURPRISE M	18,90
Marinierte, gegrillte Lammstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln <i>Marinated, grilled lamb pieces with tomatoes, capsicum, onions</i>	
JHEENGHA SIZZLER SURPRISE B M	19,70
Marinierte, gegrillte Garnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln <i>Marinated, grilled king prawns with tomatoes, capsicum, onions</i>	

BEILAGEN

BASMATIREIS 	3,40
<i>Basmati rice</i>	
NAAN  A F	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl, frisch aus dem Ofen, <i>Homemade flatbread made from wheat-flour, fresh from the oven</i>	
BUTTER NAAN  A G F	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with butter, fresh from the oven</i>	
GARLIC NAAN  A F	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, fresh from the oven</i>	
NAAN „NAMASTE“  A F	3,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, Pfefferoni und Koriandergrün, frisch aus dem Ofen <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, pepperoni and coriander-green, fresh from the oven</i>	
PURI  A F	3,50
Hausgemachtes frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Homemade fried flatbread made from wheat-flour</i>	

EXTRAS

PAPADAM (2 STK.) 	1,60
Sehr dünner, knuspriger Fladen aus Linsenmehl <i>Very thin, crispy flatbread made from lentil flour</i>	
MIXED PICKLES^M + MANGO CHUTNEY 	2,00
Eingelegtes Gemüse + Mango Chutney	
PAPADAM (2 STK.) + MIXED PICKLES^M + MANGO CHUTNEY 	3,60
ROHE ZWIEBELN, GRÜNE CHILIS & ZITRONE 	2,00
<i>Raw onions, green chilis & lemon</i>	

NACHSPEISEN

HALWA „PASHUPATI“  AFH	4,70
Grieß-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen <i>Semolina-halva with soymilk, cardamom, cashewnuts and raisins</i>	
CARROT HALWA  FH	4,90
Karotten-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Mandeln und Rosinen <i>Carrot-halva with soymilk, cardamom, almonds and raisins</i>	
LAL MOHAN AGH	4,20
Frittierte Griesbällchen mit warmem Kardamom-Sirup <i>Fried semolina-balls with warm cardamom-syrup</i>	
MANGO CREME G	4,70
Mangomuscreme mit Schlagobers <i>Mangopulcream with whipped cream</i>	
MOUNT KULFI GH	4,90
Hausgemachte Eisspezialität mit Kokos, Mandeln und Gewürzen <i>Homemade ice speciality with coconut, almonds and spices</i>	

KAFFEE, TEE & KAKAO

ESPRESSO G	3,00
DOPPELTER ESPRESSO G	4,00
VERLÄNGERTER G	3,60
CAPPUCCINO G	4,30
CAFFÈ LATTE G	4,30
<i>(alle Kaffees auch mit Sojamilch ^F möglich, bitte dazusagen)</i>	
HEIßE SCHOKOLADE G	3,90
NEPALI TEE G	4,70
<i>Schwarztee mit Milch und Gewürzen aufgekocht (auch mit Sojamilch ^F möglich, bitte dazusagen)</i>	
HOT LEMON	4,70
<i>Heisse Zitrone mit frischem Ingwer und Honig</i>	
TEE	3,20
<i>Früchtetee, Kräutertee, Blutorange-Ingwer-Tee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Schwarzer Tee</i>	

LASSI

LASSI NATUR / SÜSS / SALZIG ^G	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,10
MANGO LASSI ^G	0,3 L	3,90
	0,5 L	4,80

SÄFTE, COLA & Co

APFELSAFT, ORANGENSAFT, HOLLUNDERBLÜTENSIRUP (PUR, MIT LEITUNGS- ODER SODAWASSER)	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPEZI / ALMDUDLER	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
EISTEE ZITRONE / PFIRSICH	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
MAKAVA	0,33 L	3,70
PAGO	0,2 L	3,30
(MARILLE, MANGO, ERDBEERE, JOHANNISBEERE, DRACHENFRUCHT-PINK GUAVE)		
PAGO MIT LEITUNGSWASSER / SODA	0,3 L	3,70
	0,5L	4,10
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,2 L	3,70
RED BULL	0,25 L	3,50
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,33 L	3,50
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL - MIT ZITRONE	0,33 L	3,80
SODAWASSER	0,3 L	2,80
	0,5 L	3,20
SODA-ZITRONE	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
LEITUNGSWASSER (OHNE WEITERE GETRÄNKEKONSUMATION)	0,3 L	0,60
	0,5 L	0,90
LEITUNGSWASSER MIT ZITRONE	0,3 L	2,10
	0,5 L	2,70

BIER & RADLER

SHERPA (NEPALESISCHES BIER) ^A	0,33 L	4,10
NEPAL ICE (NEPALESISCHES BIER) ^A	0,33 L	4,10
KINGFISHER (INDISCHES BIER) ^A	0,33 L	4,10
COBRA (INDISCHES BIER) ^A	0,33 L	4,10
PUNTIGAMER (VOM FASS) ^A / GÖSSER (VOM FASS) ^A	0,3 L	3,80
	0,5 L	4,60
RADLER (MIT ALMDUDLER ODER SODA) ^A	0,3 L	3,60
	0,5 L	4,40
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI ^A	0,5 L	4,60
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE ^A	0,5 L	4,60

SPRITZER & WEIN

WEISSER SPRITZER / SOMMERSPRITZER	1/4 L	3,70
	1/2 L	7,40
HOLUNDER SPRITZER / MANGO SPRITZER	1/4 L	3,90
	1/2 L	7,80
HAUSWEIN WEISS (GRÜNER VELTLINER)/ ROT (ZWEIGELT)	1/8 L	3,60
	1/4 L	7,20
	1/2 L	14,40
	0,75 L	27,90

APERITIF & LONGDRINKS

GLAS PROSECCO	0,1 L	3,90
GLAS PROSECCO MIT MANGOSAFT / ORANGENSAFT / HOLUNDERBLÜTENSIRUP	0,1 L	4,20
PROSECCO CASA GHELLER DOC TREVISO	0,75 L	28,90
APEROL SPRITZ		4,90
HUGO		4,90
GIN TONIC		4,90
CAMPARI ORANGE		4,50
COLA-RUM		4,90
WODKA ORANGE		4,50

SPIRITUOSEN

MANGOSCHNAPS / KOKOSSCHNAPS / BANANENSCHNAPS	2 CL	2,90
	4 CL	3,80
KHUKRI XXX RUM (NEPALESISCHER RUM)	2 CL	3,50
	4 CL	4,40

ALLERGENKENNZEICHNUNG & INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfit
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

***) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Abgaben.