



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-Gewürz-Sauce** nach Belieben schärfen.




KALTE VORSPEISEN-SALATE

cold starters & salads

- CHANA CHAAT**  4,70
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  4,50
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

soups

- DAAL SUPPE**  3,90
Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone
Fine lentil soup with ginger and lemon
- TOMATEN-KOKOS-SUPPE**  3,90
Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch
Aromatic tomato soup with coconut milk
- CURRY-CREME-SUPPE**  ^{GA} 3,90
Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons
Spicy Curry soup refined with cream, garnished with croutons
- CHICKEN CURRY SUPPE** ^G 4,50
Würzige Currysuppe mit Hühnerfleisch verfeinert mit Obers
Spicy chicken curry soup refined with cream

WARME VORSPEISEN

warm starters

- SAMOSA**  ^A 4,50
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit schmackhafter Kartoffel-Füllung,
serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip
*Crispy fried pastry-dumplings with a tasty potato-filling,
served with our homemade tamarind-dip*
- SHYAFALEY** ^A 4,90
Tibetische Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert,
serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip
*Tibetan pastry-dumplings filled with lamb and crispy-fried,
served with our homemade tamarind-dip*
- KUKHURA TIKKA** 6,50
Saftig marinierte und gegrillte Hühnerstücke
Juicy marinated and grilled pieces of chicken

STARTER MIX „NAMASTE“ ^A oder ^A




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

8,60

PAKAUDAS

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




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

- PIAZ PAKAUDA**  4,50
Knusprige Zwiebelringe / *Crunchy onion rings*
- BHAJI PAKAUDA**  5,50
Saisonales, gemischtes Gemüse / *Seasonal, mixed vegetables*
- PANIR PAKAUDA**  ^G 5,50
Köstlicher Frischkäse / *Delicious soft cheese*
- CHICKEN PAKAUDA** 5,70
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  A N Gedünstete Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,50	12,90
GEMÜSE MOMOS, FRITTIERT  A N Frittierte Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,90	13,70
CHICKEN MOMOS A N Gedünstete Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,90	13,70
CHICKEN MOMOS, FRITTIERT A N Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,30	14,50
GEMÜSE CHILI MOMOS  A N Gebratene Gemüse-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried vegetable dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	8,50	16,90
CHICKEN CHILI MOMOS A N Gebratene Hühnerfleisch-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried chicken dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	8,90	17,70

PANIR & TOFU

**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** 13,90
Gegrillter Frischkäse in würziger Spinatsauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled soft cheese in a spicy spinach sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*
- PALLAK TOFU**  **F** 12,90
Gegrillter Tofu in würziger Spinatsauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled tofu in a spicy spinach sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*
- ROYAL PANIR**  **GH** 14,50
Gegrillter Frischkäse in schmackhafter Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled soft cheese in a tasty tomato-cashew-cream-sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*
- PANIR TIKKA MASALA**  **G** 14,50
Gegrillter Frischkäse in würziger Curry-Sauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled soft cheese in a spicy curry-sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*
- TOFU TIKKA MASALA**  **F** 13,50
Gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled tofu in a spicy curry-sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*
- PANIR KORMA**  **G** 14,50
Gegrillter Frischkäse in milder Kokos-Mandel-Sauce,
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Grilled soft cheese in a mild coconut-almond-sauce,
optionally with basmati rice or naan bread*

VEGETARISCH & VEGAN

vegetarian & vegan

DAAL TADKA  VEGAN	12,90
Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Fine lentil curry, fancy seasoned optionally with basmati rice or naan bread</i>	
ALOO KAULI  VEGAN	13,50
Typisch nepalesisches Karfiol-Kartoffel-Gericht wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Typical nepalese cauliflower dish with potatoes optionally with basmati rice or naan bread</i>	
MALAI KOFTA  VEGAN AHG	14,50
Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Rahm-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cream-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
SABZI GURU  VEGAN	13,50
Saisonal gemischtes Gemüse geschmort und fein gewürzt wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Seasonally mixed vegetables stewed and finely seasoned optionally with basmati rice or naan bread</i>	
GEMÜSE BIRIYANI  VEGAN GH	13,70
Reisgericht mit buntem Gemüse dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with colorful vegetables served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	
CHANA PURI  VEGAN G	12,90
Kichererbsen-Spezialität aus Kathmandu serviert mit frittiertem Brot <i>Chick peas speciality from Punjab served with fried bread</i>	
SAMOSA MEAL – „TWIN PEAKS“  VEGAN AG	12,90
Zwei knusprig-frittierte Gemüse-Kartoffel-Teigtaschen serviert auf Kichererbsen-Ragout mit Joghurt-Topping <i>Two crispy-fried vegetable potato pastry-dumplings served on a chickpea-ragout with yogurt-topping</i>	

YOGI MENÜ

SUPPE ODER SAMOSA

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 ^{AH G}

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“ ^G

Leckerer Grießbrei mit geklärter Butter & Kardamom-Sirup
Delicious semolina with clarified butter and cardamom-syrup

21,90

BUDDHA MENÜ

SUPPE / SAMOSA

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*



VEGAN CARROT HALWA ^H

Karotten-Halwa mit Sojamilch, Mandeln und Rosinen
Carrot-halva with soy-milk, almonds and raisins

21,90

HUHN

Chicken

CHICKEN LASSUN	13,90
Saftig gebratene Hühnerstücke in würziger Knoblauch-Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a spicy garlic-curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
CHICKEN SAAG	13,90
Saftig gebratene Hühnerstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
TARAI CHICKEN KORMA ^H	14,90
Saftig gebratene Hühnerstücke in milder Kokos-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
BUTTER CHICKEN „KATHMANDU“ ^{GH}	14,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
PAHADI CHICKEN TIKKA MASALA	14,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
CHICKEN BIRIYANI ^{GH}	14,90
Reisgericht mit zartem Hühnerfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of chicken served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	

LAMM

Lamb

**Wir beziehen unser Lammfleisch regional aus dem Murtal.
Our lambmeat comes from our region, from Murtal**

LAMB SAAG	16,90
Saftig gebratene Lammstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of lamb in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
TARAI LAMB KORMA^M	17,50
Saftig gebratene Lammstücke in milder Kokosmilch-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled lamb pieces in mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
LAMB VINDALOO	16,90
Würzige Lamm-Kartoffel-Spezialität wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Spicy lamb speciality with potatoes optionally with basmati rice or naan bread</i>	
BUTTER LAMB „KATHMANDU“^{GH}	17,50
Marinierte, gegrillte Lammstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of lamb in a fine tomato-cream-cashew-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
HIMALI LAMB TARKARI	17,50
Zarte Lammstücke mit frischem Gemüse und Ingwer wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Tender Lamb pieces with fresh vegetables and ginger optionally with basmati rice or naan bread</i>	
PAHADI LAMB TIKKA MASALA	17,50
Marinierte, gegrillte Lammstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled lamb pieces in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
LAMB BIRIYANI^{GH}	17,50
Reisgericht mit zartem Lammfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of lamb served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	

MEERESFRÜCHTE


Seafood


JHEENGHA TIKKA ^B 18,50
Frittierte Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot
*Fried king-prawns in a spicy curry-sauce
optionally with basmati rice or naan bread*

SIZZLERS

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 14,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
serviert mit Basmatireis
*Marinated, grilled pieces of chicken with tomatoes, capsicum, onions,
served with basmati rice*

PANIR SIZZLER SURPRISE  ^{GM} 14,90
Marinierter, gegrillter Frischkäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln
serviert mit Basmatireis
*Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions
served with basmati rice*

TOFU SIZZLER SURPRISE  ^M 14,50
Marinierter, gegrillter Tofu mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln
serviert mit Basmatireis
*Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions
served with basmati rice*

LAMB SIZZLER SURPRISE ^M 17,90
Marinierte, gegrillte Lammstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln
serviert mit Basmatireis
*Marinated, grilled lamb pieces with tomatoes, capsicum, onions
served with basmati rice*

JHEENGHA SIZZLER SURPRISE ^{BM} 18,50
Marinierte, gegrillte Garnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln
serviert mit Basmatireis
*Marinated, grilled king prawns with tomatoes, capsicum, onions
served with basmati rice*

DAAL BHAT / 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.*

DAAL BHAT / THALI-SET  **AG** oder  **VEGAN**
(vegan möglich, bitte dazusagen / vegan possible, please let us know)

14,90



DAAL BHAT / THALI-SET MIT FLEISCH **AG**

16,90

THAKALI MENÜ

SUPPE ODER SHYAFLEY ^A

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 „KATHMANDU“ ^{GH}

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 ^G

Frittierte Topfenbällchen mit warmem Kardamom-Sirup
Fried curd-cheese-balls with warm cardamom-syrup


22,90

BEILAGEN

side dishes


- BASMATIREIS**  3,30
Basmati rice
- NAAN**  oder  **AF** 3,30
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl, frisch aus dem Ofen,
(vegan möglich, bitte dazusagen)
Homemade flatbread made from wheat-flour, fresh from the oven
(vegan possible, please let us know)
- BUTTER NAAN**  oder  **AF** 3,30
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, frisch aus dem Ofen
(vegan möglich, bitte dazusagen)
Homemade flatbread made from wheat-flour with butter, fresh from the oven
(vegan possible, please let us know)
- GARLIC NAAN**  oder  **AF** 3,30
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen
(vegan möglich, bitte dazusagen)
Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, fresh from the oven
(vegan possible, please let us know)
- NAAN „NAMASTE“**  oder  **AF** 3,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, Pfefferoni
und Koriandergrün, frisch aus dem Ofen
(vegan möglich, bitte dazusagen)
*Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, pepperoni
and coriander-green, fresh from the oven*
(vegan possible, please let us know)
- PURI**  oder  **AF** 3,30
Hausgemachtes frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
(vegan möglich, bitte dazusagen)
Homemade fried flatbread made from wheat-flour
(vegan possible, please let us know)

EXTRAS

- PAPADAM (2 STK.)**  1,50
Sehr dünner, knuspriger Fladen aus Linsenmehl
Very thin, crispy flatbread made from lentil flour
- MIXED PICKLES + MANGO CHUTNEY**  2,00
Eingelegtes Gemüse + Mango Chutney
- PAPADAM (2 STK.) + MIXED PICKLES + MANGO CHUTNEY**  3,50
- ROHE ZWIEBELN, GRÜNE CHILIS & ZITRONE**  2,00
Raw onions, green chilis & lemon

NACHSPEISEN

Sweet Dishes

HALWA „PASHUPATI“ G	4,50
Leckerer Grießbrei mit geklärter Butter und Kardamom <i>Delicious semolia with clarified butter and cardamom</i>	
VEGAN CARROT HALWA  H	4,50
Karotten-Halwa mit Sojamilch, Mandeln und Rosinen <i>Carrot-halva with soy-milk, almonds and raisins</i>	
LAL MOHAN A G	3,90
Frittierte Topfenbällchen mit warmem Kardamom-Sirup <i>Fried curd-cheese-balls with warm cardamom-syrup</i>	
MANGO CREME G	4,50
Mangomuscreme mit Schlagobers <i>Mangopulpcream with whipped cream</i>	
MOUNT KULFI G H	4,50
Hausgemachte Eisspezialität mit Kokos, Mandeln und Gewürzen <i>Homemade ice specialty with coconut, almonds and spices</i>	

KAFFEE, TEE & KAKAO

ESPRESSO G	2,90
DOPPELTER ESPRESSO G	3,90
VERLÄNGERTER G	3,50
CAPPUCCINO G	3,90
CAFFÈ LATTE G	3,90
<i>(alle Kaffees auch mit Sojamilch möglich, bitte dazusagen)</i>	
HEIßE SCHOKOLADE G	3,90
<i>(auch mit Sojamilch möglich, bitte dazusagen)</i>	
NEPALI TEE G	4,50
<i>mit Milch und Gewürzen aufgekocht (auch mit Sojamilch möglich, bitte dazusagen)</i>	
TEE	2,90
<i>Früchtetee, Kräutertee, Blutorange-Ingwer-Tee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Schwarzer Tee</i>	

LASSI

LASSI NATUR / SÜSS ^G	0,3 L	2,90
	0,5 L	3,90
MANGO LASSI ^G	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,50

SÄFTE, COLA & CO

APFELSAFT, ORANGENSAFT, HOLLUNDERSAFT (PUR, MIT LEITUNGS- ODER SODAWASSER)	0,3 L	3,30
	0,5 L	3,60
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA	0,3 L	3,30
	0,5 L	3,60
EISTEE ZITRONE / PFIRSICH	0,3 L	3,30
	0,5 L	3,60
MAKAVA	0,33 L	3,20
PAGO (MARILLE, MANGO, DRACHENFRUCHT-PINK GUAVE, JOHANNESBEERE, CRANBERRY)	0,2 L	2,80
PAGO MIT LEITUNGSWASSER / SODA	0,3 L	3,30
	0,5L	3,60
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,275 L	3,60
RED BULL	0,25 L	3,30
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,33 L	2,90
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL - MIT ZITRONE	0,33 L	3,10
SODAWASSER	0,3 L	2,50
	0,5 L	3,00
SODA-ZITRONE	0,3 L	3,00
	0,5 L	3,50
LEITUNGSWASSER	0,3 L	0,60
	0,5 L	0,70
	1 L	0,90
LEITUNGSWASSER MIT ZITRONE	0,3 L	1,10
	0,5 L	1,20
	1 L	1,90

BIER & RADLER

EVEREST (NEPALESISCHES BIER)	0,65 L	5,90
SHERPA (NEPALESISCHES BIER)	0,33 L	3,90
KINGFISHER (INDISCHES BIER) ^A	0,33 L	3,90
COBRA (INDISCHES BIER) ^A	0,33 L	3,90
PUNTIGAMER (VOM FASS) ^A	0,3 L	3,10
	0,5 L	4,20
GÖSSER (VOM FASS) ^A	0,3 L	3,10
	0,5 L	4,20
SCHLOSSGOLD (ALKOHOLFREI) ^A	0,5 L	4,10
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE ^A	0,5 L	4,10

SPRITZER & WEIN

WEISSER SPRITZER / SOMMERSPRITZER	1/4 L	2,90
	1/2 L	5,40
HOLUNDER SPRITZER / MANGO SPRITZER	1/4 L	3,40
	1/2 L	5,90
HAUSWEIN WEISS (GRÜNER VELTLINER)/ ROT (ZWEIGELT)	1/8 L	2,60
	1/4 L	4,90
	1/2 L	9,90

APERITIF & LONGDRINKS

GLAS PROSECCO	0,1 L	3,50
GLAS PROSECCO MIT MANGOMARK / ORANGENSAFT / HOLUNDERSIRUP	0,1 L	3,90
PROSECCO CASA GHELLER DOC TREVISO	0,75 L	19,90
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	3,50
KHUKRI XXX RUM (NEPALESISCHER RUM)	2 CL	2,70
	4 CL	4,30

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 - Sulfid
- 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.