



## AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

'MITHO CHA' SAGT MAN NACH EINEM GUTEN ESSEN.  
ES BEDEUTET WÖRTLICH: *ES IST LECKER!*  
WIR MÖCHTEN EUCH MIT DEN SPEZIALITÄTEN  
AUS NEPAL UND TIBET EIN MITHO CHA ENTLOCKEN!

.....

### AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE  
BASIEREN AUF DER ALTEN  
GESUNDEITSLEHRE AYUR (LEBEN)  
VEDA (WISSEN).  
WIR SERVIEREN TRADITIONELL AUF  
EINEM MESSING TELLER (THALI).

### HAUSGEMACHT, NATÜRLICH & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT  
VIEL LIEBE ZUBEREITET.  
WIR GEHEN GERNE AUCH  
AUF INDIVIDUELLE WÜNSCHE EIN.

### ALLERGENE

**A** - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse  
**C** - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse  
**G** - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H1** - Cashewnuss sowie daraus  
gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus  
her- gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

## NEPALI STREET FOOD STARTERS

1 **CHICKEN SATÉ** 4,90  
Hähnchenspieße mit Erdnussauce E

2 **TARKARI KO BURRY** 4,90 **Vegetarisch**  
Hausgemachte Gemüsebällchen mit  
Joghurtraita & Erdnussauce AC FE

3 **BHANTA TAREKO** 4,70 **Vegan**  
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit  
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

4 **SOYA SATÉ** 5,80 **Vegetarisch**  
„Vegetarisches Hähnchenfleisch“ mit  
Erdnussauce E FA

5 **ALU CHOP** 4,90 **Vegan**  
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit  
Tomaten-Koriander- & Erdnussauce E

### VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit  
Saucen und Salat. Auf Wunsch auch Vegetarisch.

6 vegetarisch 9,50

7 mit Fleisch 12,90

## SUPPEN

12 **KWATI** 5,40 **Vegan**  
Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen

13 **BENDA THANG** 4,90 **Vegetarisch**  
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten  
mit Gemüse und Büffelkäse. AG

14 **DAAL** 3,90 **Vegan**  
Linsensuppe.  
Das „Grundnahrungsmittel“ im Himalaya

15 **THUKPA** 7,90 (Große Portion) **Vegetarisch**  
Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu.  
Mit Huhn oder Lamm +2€

## MO : MO

### GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.  
SIE SIND VON UNS HANDGEMACHT UND WERDEN  
IM WASSERKESSEL GEDÄMPFT.  
WER EINMAL MOMOS PROBIERT HAT, WIRD SIE NICHT VERGESSEN.  
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDEK CHUTNEY.

35 **VEGGIE MOMO** klein 6,90 groß 9,90 **Vegan**  
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte A

37 **GREEN MOMO** klein 6,90 groß 9,90 **Veg.**  
gefüllt mit Blattspinat & Büffelkäse AG

39 **LAMB MOMO** klein 7,90 groß 11,90  
gefüllt mit regionalem Lammfleisch A

41 **MOMO TELLER** klein 7,50 groß 11,40  
Veg, Green und Lamb Momo gemischt AG

# VEGETARISCHES UND VEGANES

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHERBRINGEN, SERVIERT MIT REIS, SOWIE SALAT UND CHUTNEY.

BEI ALLEN GERICHTEN REIN VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH!

BITTE TEILEN SIE UNS MIT FALLS SIE KEINEN HONIG IM SALAT MÖCHTEN!

**44 SAG TAREKO** 6,80 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

**45 ALU FRY** 8,90

Würzige Kartoffeln und Champignons leicht angebraten in Chili, roter und grüner Paprika sowie Tomaten & Zwiebeln. (scharf) A F

**46 SAG PANEER** 7,90

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. G

**47 MIS MAS TARKARI** 8,90 **Vegan**

Frisches Gemüse des Tages leicht im Wok mit Kurkuma angebraten und abgelöscht mit unserem hausgemachten Curry.

**48 SOJA FRY** 9,50

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Ingwer, und Tomaten leicht angebraten in Sojasauce. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. A F  
/auf Wunsch mit Tofu

**49 JOGI BHAT** 8,60

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. G

**51 TARKARI KAJU NARIWAL** 10,50 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Champignons, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. HHI  
/mit Sojafleisch + 2,- F

**52 RATO MASHORA** 10,90

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. B F

**53 TOFU BADAM** 9,50 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. E F H1 H2

**54 ALU BHANTA** 7,90 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten mit unserem hausgemachten Curry.

**55 VEG. CHAU CHAU** 7,90

Bandnudeln zusammen mit Tofu, Ei und Gemüse im Wok geschwenkt. A F

**56 CHANA MASALA** 7,40 **Vegan**

Kichererbsen gekocht mit Kurkuma, Tomaten und Koriander in hausgemachtem Curry.

DAS SALAT DRESSING BEINHÄLTET OLIVENÖL, SESAMÖL, INGWER, HONIG, SOWIE SCHWARZEN UND WEIßEN SESAM.

UNSERE REISMISCHUNG BESTEHT AUS BASMATI REIS UND ROTEM REIS. JEDES GERICHT KANN SCHARF ODER MILD ZUBEREITET WERDEN.

## SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT UNSERER SPEZIELLEN REISMISCHUNG,  
SOWIE SALAT UND CHUTNEY.

### HÄHNCHEN (KUKHURA)

#### 60 CHICKEN CURRY 9,50

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

#### 61 COCOS CHICKEN 10,80

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HH

#### 62 CHICKEN CHILLI 9,80

Wok-geschwenkte Hähnchenstücke mit Zwiebeln und Paprika in Sojasauce. (sehr scharf!) G

### LAMM (KHASI)

#### 66 KHASI ALU 10,80

Ein typisches Bergbauerngericht. Sautierte Kartoffeln in hausgemachtem Lammgulasch.

#### 67 PAKUWA LEDO BEDO 11,40

Das etwas andere Gulasch. Lamm (regional) zubereitet nach traditioneller Art mit Tomaten und frischem Koriander.

#### 68 KHASI SAG 10,90

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

### ENTE (HAANS)

#### 71 HAANS NARIWAL 12,50

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. AHH

#### 72 RATO HAANS 11,50

Krosse Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch mit rotem Curry. F

#### 73 HAANS BADAM 12,50

Krosse Ente in hausgemachter Erdnussauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. AEHH

## SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT.

#### 75 LAMM FRY 12,90

24 Std. mariniertes Lammfleisch, scharf angebraten mit Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln. (scharf)  
Serviert auf heißer Platte. F

#### 77 CHICKEN SIZZLER 12,90

Gebratenes Hähnchen nepalesischer Art mit Paprika, und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

#### 76 KHASI KO SESAM 13,90

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. FK

#### 78 LAMB SIZZLER 13,90

Gebratenes Lamm nepalesischer Art mit Paprika und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

## THALI GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

### 80 CHICKEN THALI 14,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,  
Reis, Yoghurt-Raita, Salat & Papadam.

/für zwei Personen 27,50

### 82 DAAL BHAT 11,90 **Vegan**

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und  
Champignons in unserem hausgemachtem Curry.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,  
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad.

/für zwei Personen 21,50

### 84 KHASI THALI 15,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,  
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam.

/für zwei Personen 29,50

### 86 VEG THALI 12,40 **Vegan**

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,  
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis.

/für zwei Personen 23,50

## BEILAGEN

### 100 RAITA 1,90

Joghurtsauce mit Gurken und Zwiebeln G

### 101 BHATURA 2,50

Frittiertes Fladenbrot A

### 102 GEMISCHTER SALAT 4,70

mit Honig-Sesam Dressing K

### 103 ROTI 1,90

hausgemachtes Fladenbrot A

### 104 BHAT 1,50 **Vegan**

Portion Reis

### 105 PAPAD 0,90

2 Stück Papadam K G

## DESSERTS

### 90 SHIKARNI 3,90

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao  
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen G H H I H 2

### 91 YOGI PAN CAKE 5,50

hausgemachter Pancake mit Vanilleeis, Nüssen  
Schokoladensauce und Puderzucker A G

### 92 GEBRATENE BANANE 3,90

mit Honig A H H I H 2

## TEA SELECTION

<b>Nepalesischer Hochlandtee (Bio)</b> schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken <sup>3</sup>	3,80	<b>Grüner Tee</b> aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Teegenuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	3,60
<b>Sherpa Tee</b> Tasse / Kännchen hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept <sup>6 3</sup>	2,00   3,80	<b>Minze-Ingwer-Zitrone</b> frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	4,30
<b>Jasmintee</b> Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten	3,60	<b>Raab-Ga-Yangzin Tee</b> Tibetischer Kräutertee, Saphibeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, einige Min. ziehen lassen für ein reichhaltiges Aroma, pur, mit Zucker oder Salz	3,80
<b>Bio-Kamille</b> „Heiltee“ getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, sehr gesund, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.	3,60	<b>Citronella Kräutermischung</b> 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	3,60
<b>Minztee</b> mit frischer Minze	3,70	<b>Ingwertee</b> mit frischem Ingwer	3,70

## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser</b> Still / mit Kohlensäure	1,90 / 0,2l   3,50 / 0,4l
<b>L'eau Sans Souci Mineralwasser</b> Naturell / Classic	5,50 / 0,75Fl
<b>Fritz Kola &amp; Limo</b> Cola <sup>3</sup> / Cola Zuckerfrei <sup>3</sup> / Orange / Zitrone	2,20 / 0,2l   4,00 / 0,4l
<b>Fritz Bio-Rhababerschorle</b>	2,90 / 0,33l
<b>Thomas Henry</b> Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	2,80 / 0,2l   4,90 / 0,4l
<b>Säfte</b> <sup>6</sup> Apfel / Mango <sup>5</sup> / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa	2,50 / 0,2l   4,50 / 0,4l
<b>Apfelschorle</b>	1,90 / 0,2l   3,60 / 0,4l

## KAFFEE

Bio Café Si Siciliano   75% Arabica, 25% Robusta <sup>3</sup>	
<b>Caffè Crema</b>	2,00
<b>Espresso   doppio</b>	1,80   2,90
<b>Cappuccino</b>	2,90
<b>Milchkaffee</b>	2,80
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Eiskaffee</b> <sup>G 0,4l</sup>	3,90
Sojamilch + 1,00	

## BIER <sup>(A)</sup>

<b>Warsteiner</b> Pils vom Fass	2,90 / 0,3l   4,20 / 0,5l
<b>Radler</b>	2,90 / 0,3l   4,20 / 0,5l
<b>Nepal Ice</b> helles Lagerbier	3,90 / 0,33Fl
<b>Jogi Bier</b> asiatisches Bier	3,50 / 0,33Fl
<b>König Ludwig Weissbier</b> Hell / Dunkel / Alkoholfrei	3,90 / 0,5l
<b>Beck's Alkoholfrei</b>	2,90 / 0,33 Fl

## FRESH DRINKS

<b>LASSI</b> <sup>G</sup> Mango / Süß / Salzig	3,50 / 0,3l
<b>ICED TEA</b> Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	3,90
<b>HIMBEER LIMONADE</b> Himbeersyrup, Zitronen, Zucker	3,90
<b>LIME SODA</b> Limetten und Soda (zuckerfrei)	3,90
<b>MANGO / ANANAS SHAKE</b> frischer Lassi mit Mango oder Ananassaft	3,90

# COCKTAILS

<b>Himalayan Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	5,50	<b>Mai Tai</b> Rum, Orangenlikör, Limette, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft	7,00
<b>Mojito</b> Havana, Minze, Rohrzucker	6,50	<b>Mitho Cha</b> Wodka, Mandelsirup, Zitronensaft, Blue Curaçao, Orangensaft	7,50
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Rohrzucker, Limette	6,50	<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	6,50
<b>Moskow Mule</b> Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	6,90		

## WEINE

<b>Nero D'Avola</b> italienischer Landwein aus Sizilien, trocken	4,30 / 0,2l   9,60 / 0,5l	<b>Hausmarke Weiß</b> Italien, trocken	3,90 / 0,2l   8,70 / 0,5l
<b>Merlot DOC</b> Trentino Italien, trocken	4,50 / 0,2l   14,80 / 0,75Fl	<b>Sauvignon</b> Frankreich, halbtrocken	4,30 / 0,2l   9,60 / 0,5l
<b>Bordeaux</b> Frankreich, trocken	4,90 / 0,2l   15,70 / 0,75Fl	<b>Chardonnay Trentino</b> Italien, trocken	4,50 / 0,2l   14,80 / 0,75Fl
<b>St. Magdalener Raetia DOC</b> leicht und fruchtig aus Südtirol	6,20 / 0,2l   19,60 / 0,75Fl	<b>Claus C. Jacob Riesling</b> Pfalz, lieblich	4,50 / 0,2l   14,80 / 0,75Fl
<b>Rosé D'Anjou</b> Château de Champteloup, halbtrocken	4,90 / 0,2l   15,70 / 0,75Fl	<b>Weißweinschorle</b>	3,50 / 0,2l

## DIGESTIF

<b>Absolut Vodka</b>	3,00 / 2cl
<b>Sierra Tequila Silver</b>	3,00 / 2cl
<b>Sambuca Molinari</b>	3,00 / 2cl
<b>Metaxa</b> .....	3,00 / 2cl
<b>Ramazotti</b>	3,00 / 2cl
<b>Jägermeister</b>	3,00 / 2cl
<b>Amaretto Disaronno</b>	3,00 / 2cl
<b>Ruslan Nepal. Vodka</b>	3,90 / 2cl
<b>Khukri Nepal. Rum</b>	3,90 / 2cl
<b>Tibetischer Schnaps 62% vol</b>	3,90 / 2cl

## WHISKY

<b>Ballentines</b>	4,90 / 4cl
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b>	4,90 / 4cl
<b>Dimple Golden Selection</b>	4,90 / 4cl
<b>Jack Daniel's Old No. 7</b>	4,90 / 4cl
<b>Johnny Walker Red Label</b>	4,90 / 4cl
<b>Old Durbar Nepal. Whiskey</b>	6,90 / 4cl

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	5,50
<b>Hugo</b> Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	5,50
<b>Hugo Alkoholfrei</b> Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten	4,90
<b>Prosecco DOC</b>	3,90 / 0,1l   22,90 / 0,75Fl

## LONGDRINKS

<b>Campari</b> Soda / Orange	4,90
<b>Whisky Cola</b>	5,90
<b>Gin Tonic</b>	5,90
<b>Wodka Lemon</b>	5,90
<b>Cuba Libre</b>	5,90