



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

VORSPEISEN - KLEINE SPEISEN

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

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

3 **BHANTA TAREKO** 4,90 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

4 **SOYA SATÉ** 5,80 **vegan**
„Veganes Hähnchenfleisch“ mit
Erdnussauce EFA

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. (min. 2 Personen)

6 **Vegan** 11,90

7 **gemischt** 13,90

8 **PAPAD** 2,50
5 Stück Papadam mit Joghurt Dip KG

SUPPEN

12 **KWATI** 3,90 **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 Schale) **Vegetarisch**
Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu. AF
mit Huhn oder Lamm + 2€

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND

KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

klein 6 Stück / groß 10 Stück

35 **VEGGIE MOMO** **Vegan**
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte A
klein 7,90 groß 11,90

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch A
klein 8,50 groß 12,90

37 **GREEN MOMO** 7,90 **Veg.**
gefüllt mit Blattspinat & Büffelkäse AG
klein 7,90 groß 11,90

41 **MOMO TELLER**
Veg. Green und Lamb Momo gemischt
klein 7,90 groß 12,50 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 FAST ALLEN GERICHTEN REIN VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH!

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

45 **SAG TAREKO** 7,80 **Vegan**

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

46 **SAG PANEER** 9,50

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. **G**

47 **MIS MAS TARKARI** 9,50 **Vegan**

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

48 **SOJA FRY** 10,90 **Vegan**

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. **A F**

49 **JOGI BHAT** 8,90

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

50 **GREEN CURRY** 11,90 **Vegan**

Tofu und Shiitakepilze mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch. **F**

51 **TARKARI KAJU NARIWAL** 11,40 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Champignons, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. **H H1**
/mit Sojafleisch + 2,- **F**

52 **RATO MASHORA** 11,90 **Vegan**

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

53 **TOFU BADAM** 10,40 **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** 9,50 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten mit unserem hausgemachten Curry.

55 **VEG. CHAU CHAU** 8,90

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

56 **CHANA MASALA** 8,90 **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** 10,40

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

61 **COCOS CHICKEN** 11,90

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

62 **CHICKEN CHILLI** 11,90

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

LAMM (KHASI)

66 **KHASI ALU** 12,50

Ein typisches Bergbauerngericht. Sautierte Kartoffeln in hausgemachtem Lammgulasch.

67 **PAKUWA LEDO BEDO** 12,90

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

68 **KHASI SAG** 12,50

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

ENTE (HAANS)

71 **HAANS NARIWAL** 13,50

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

72 **RATO HAANS** 13,50

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

73 **HAANS BADAM** 13,90

Knusprige Ente in hausgemachter Erdnussauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. E H HI

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT.

75 **LAMM FRY** 13,90

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

77 **CHICKEN SIZZLER** 12,90

Gebratenes Hähnchen nepalesicher Art mit Paprika, Champignons 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. F K

79 **SHIITAKE SIZZLER** 11,90 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. 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 Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Yoghurt-Raita, Salat & Papadam. GK

84 KHASI THALI 15,90

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

82 DAAL BHAT 12,90 **Vegan**

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

86 VEG THALI 13,50 **Vegan**

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

89 MITHO CHA THALI 34,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalıs.
(für 2 Personen) HHK

BEILAGEN

23 RAITA 1,90

Joghurtsauce mit Gurken G

25 BHATURA 2,50

kleines frittiertes Fladenbrot AG

27 GEMISCHTER SALAT 4,70

mit Honig-Sesam Dressing K

24 ROTI 2,30 **Vegan**

hausgemachtes Fladenbrot A

26 BHAT 1,50 **Vegan**

Portion Reis

28 PAPAD

pro Stück 0,50

DESSERTS

90 SHIKARNI 4,40

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GH1H2

92 MYSTIC MOUNTAIN 5,50

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies
AGHH1H2

91 HIMALAYA IN A BLANKET 5,50

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

93 PANNA COTTA **Vegan & Glutenfrei** 4,40

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping

TEA SELECTION

| | | | |
|--|---------------------------------|---|------|
| Nepalesischer Hochlandtee (Bio) | 3,90 | Grüner Tee | 3,60 |
| schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3 | | maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter | |
| Sherpa Tee | Tasse / Kännchen 2,00 3,90 | Minze-Ingwer-Zitrone | 4,40 |
| hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept. (enthält Milch & Zucker) G 3 | | frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein | |
| Jasmintee | 3,60 | White Monkey (bio) | 3,90 |
| Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten | | der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar. | |
| Bio-Kamille | 3,90 | Citronella Kräutermischung | 3,90 |
| getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung. | | 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen. | |
| Minztee | 3,90 | Ingwertee | 3,90 |
| mit frischer Minze | | mit frischem Ingwer | |
| Raab-Ga-Yangzin Tee | 4,40 | Nepal Kanchanjunga | 3,90 |
| Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, pur, mit Zucker oder Salz | | Grüner Tee (Bio) aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern. | |

SOFTDRINKS

| | |
|---|---------------------------|
| Mineralwasser | 2,20 / 0,2l 3,50 / 0,4l |
| Still / mit Kohlensäure | |
| L'eau Sans Souci Mineralwasser | 5,50 / 0,75Fl |
| Naturell / Classic | |
| Fritz Kola & Limo | 2,40 / 0,2l 4,20 / 0,4l |
| Cola / Cola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhabarberschorle | |
| Thomas Henry | 2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l |
| Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon | |
| Säfte 6 | 2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l |
| Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave | |
| Apfelschorle / Saftschorle | 2,40 / 0,2l 4,20 / 0,4l |

KAFFEE

| | |
|--------------------------|------------------|
| Caffè Crema | 2,20 |
| Espresso doppio | 1,90 2,90 |
| Cappuccino | 2,90 |
| Milchkaffee | 3,20 |
| Latte Macchiato | 3,50 |
| | Sojamilch + 1,00 |

BIER (A)

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Warsteiner | 2,90 / 0,3l 4,30 / 0,5l |
| Pils vom Fass | |
| Radler | 2,90 / 0,3l 4,30 / 0,5l |
| Nepal Ice | 4,30 / 0,33 Fl |
| helles Lagerbier | |
| Everest Bier | 7,40 / 0,65Fl |
| König Ludwig Weissbier | 4,20 / 0,5l |
| Hell / Dunkel / Alkoholfrei | |
| Beck's Alkoholfrei | 3,20 / 0,33 Fl |

FRESH DRINKS

| | |
|---|-------------|
| LASSI 6 | 3,90 / 0,3l |
| Mango / Süß / Salzig / Plain | |
| ICED TEA | 3,90 |
| Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee | |
| DETOX LIME SODA | 3,90 |
| Limetten und Soda (zuckerfrei) | |
| HIMBEER LIMONADE | 4,40 |
| Himbeersyrup, Zitronen, Zucker | |
| MANGO / ANANAS SHAKE | 4,40 |
| frischer Lassi mit Mango oder Ananassaft | |

COCKTAILS

| | | | |
|---|------|--|------|
| Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft | 6,90 | Summer in Lhasa <small>©mithocha</small> Minze, Absolut Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda | 7,90 |
| Mojito Havanna 3J., Minze, Rohrzucker | 6,90 | Mitho Cha Wodka, Mandelsirup, Zitronensaft, Blue Curaçao, Orangensaft | 7,50 |
| Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette | 6,90 | Mai Tai Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft | 6,90 |
| Moskow Mule Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke | 7,50 | Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda | 6,90 |
| Himalayan Honey <small>©mithocha</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Passionsfruchtsyrup, Orangensaft, Ananassaft, Honig | 8,90 | Raspberry Mojito Havanna 3J, Himbeersyrup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda | 6,90 |
| Love from Nepal <small>©mithocha</small> Nepalesischer Vodka, Vanille Syrup, Ananassaft, Cardamom, Zimt | 8,90 | Ipanema Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale | 5,50 |
| Kathmandu Mule <small>©mithocha</small> Nepalesischer Vodka, Minze-Zitrone-Icetea, Ginger Beer, Limetten und Ingwer | 7,90 | Coconut Kiss Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup | 5,50 |

WEINE

| | | | |
|--|----------------------------|---|----------------------------|
| Merlot trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch. | 4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l | Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend. | 4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l |
| Cabernet Sauvignon IGP trocken 2018 Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon. | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l | Grüner Veltliner trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen. | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l |
| Montepulciano D'Abruzzo DOC trocken 2017 - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze. | 5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l | Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue. | 5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l |
| Nero d'Avola DOC trocken 2017 - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale. | 5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l | Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch, jedoch keineswegs langweilig. Gut geeignet zu Hühnchen sowie vegetarischem. | 5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l |
| Rosé Vin de Pays trocken 2018 - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l | Weißweinschorle | 3,90 / 0,2l |

DIGESTIF / WHISKEY

| | |
|--|------------|
| Absolut Vodka | 3,00 / 2cl |
| Sierra Tequila Silver | 3,00 / 2cl |
| Sambuca Molinari | 3,00 / 2cl |
| Metaxa | 3,00 / 2cl |
| Ramazotti | 3,00 / 2cl |
| Jägermeister | 3,00 / 2cl |
| Amaretto Disaronno | 3,00 / 2cl |
| Ruslan Nepal. Vodka | 3,90 / 2cl |
| Khukri Nepal. Rum | 3,90 / 2cl |
| Reisschnaps 54% vol | 3,00 / 2cl |
| Old Durbar Nepal. Whiskey | 6,90 / 4cl |
| Jack Daniels / Ballentines / Dimple | 4,90 / 4cl |
| weitere Whiskeys auf Anfrage | |

APERITIF

| | |
|---|------------------------------|
| Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben | 6,50 |
| Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten | 6,50 |
| Hugo Alkoholfrei Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten | 4,90 |
| Prosecco DOC | 2,90 / 0,1l 18,90 / 0,75fl |

LONGDRINKS (4cl)

| | |
|---|------|
| Campari Soda /Orange | 6,90 |
| Whisky Cola | 6,90 |
| Bombay Gin Tonic (weitere Gins auf Anfrage) | 6,90 |
| Wodka Lemon | 6,90 |