



RANI MAHAL



INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Unser Spezialitäten-Restaurant „Rani Mahal“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Im Restaurant „Rani Mahal“ finden nur die besten Zutaten Verwendung,

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde

Rani Mahal Team

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Allergien können angesehen werden.



APERITIF - COCKTAIL

01	Sherry medium oder dry (S)	15%	5,10
02	Pflaumenwein (S)	10%	5,10
03	Campari Orange oder Soda (H)	25%	5,10
04	Mangocktail	38%	11,90
05	Indischer Rum mit Mangosaft (S)	42,8%	8,90
06	House Aperitif (Mango Sekt) (S)	40%	7,90
07	Glas Prosecco (S)	11%	5,10
08	Aperol Spritz (H)	12%	5,10
09	Ramazotti (H,S)	30%	5,10
10	Baileys (7)	17%	3,90
11	Hugo (S,U)	6,9%	5,90

LONGDRINKS

15	Gin Tonic (T)	40%	0,2l	6,90
16	Vodka Lemon (T)	37,5%	0,2l	6,90
17	Bacardi Cola (B,G,H,I)	37,5%	0,2l	6,90
18	Whisky Cola (B,G,H,I)	40%	0,2l	6,90

WHISKY

35	Johnnie Walker Black Label	40%	6,90
36	Chivas Regal (12 Jahre alt)	40%	6,90
37	Indian Whisky	40%	6,90
38	Jack Daniels	43%	6,90



SUPPEN / SOUPS

35 Dal Suppe^{1,7}

6,50

Indische Linsensuppe Linsen, Sahne/ Indian lentil soup

36 Tomaten Suppe⁷

6,50

Indische Gemüsesuppe, Sahne / Indian vegetable soup

37 Gemüsuppe⁷

6,50

Indische Gemüsesuppe, Sahne / Indian Vegetable soup

38 Murgh Suppe⁷

6,50

Indische Hühnerfleischsuppe, Sahne / Indian chicken soup

39 Knoblauchsuppe⁷

6,50

Indische Knoblauchsuppe, Sahne / Indian garlic soup

VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

12 Chana Chat¹

7,50

Kichererbsensalat / Chickpea salad

13 Murg Chat⁷

7,50

Hühnerfleischsalat in hausgemachter
Soße/ Chicken salad with homemade sauce



FRISCHE KNACKIGE SALATE

FRESH CRISPY SALADS

80 Gemischter Salat

6,50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Mixed salad with homemade dressing or with vinegar and oil

81 Salat Indian Chili

11,00

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke, Tomate

Mixed salad with fried chicken breast filets, cucumber, tomatoes

82 Garnelen Salat ^{2,4,7}

15,90

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen Hausgemachte Dressing

Mixed salad with fried prawns

83 Gurken Raita ⁷

5,50

Gurken Joghurt / Cucumber yogurt



TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

TANDOORI BREAD-SPEZIALS

185 Nan₁	4,50
Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread	
186 Roti₁	4,50
Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread	
187 Butter Nan_{1,7}	4,90
Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / raised bread filled with butter	
188 Paneer Kulcha_{1,7}	5,50
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese	
189 Lachs Kulcha₁	5,50
Hefeteigbrot mit Knoblauch / raised bread filled with garlic	
190 Keema Nan₁	5,50
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch raised bread filled with minced lamb	
191 Pappad (Vegan)	4,10
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 pieces of lentil waffles with 3 different delicious sauces	
192 Allo Paratha_{1,7}	5,50
Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Koriander wholemeal flatbread filled with potatoes, onions ginger and coriander	
463 Bhatura₁	6,50
Frittiertes Ballonbrot / fried balloon bread	



WARME VORSPEISEN

WARM APPETIZERS

70 Vegetarische Pakora¹

6,90

Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables

71 Onions Bhaji¹

6,90

Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln /
Delicious deep fried quenelles of chappaed onions

72 Paneer Pakora^{1,7}

7,50

Frischer Hausgemachter Käse/
Fresh homernade Cheese

73 Chicken Pakora¹

7,50

Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken

74. Vegetable Samosa^{1,7}

7,50

2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/
2 pastries filled with fresh vegetables

75 Gemischte Vorspeise für 2^{1,7}

15,90

Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenfleisch,
verschiedenes Gemüse Pakoras /
with homemade cheese, chicken pieces,
various vegetables Pakoras



VEGANE KÜCHE

360 Aloo Shimala Mirch

14,50

Kartoffel Paprika Gemüse in Knoblauch Ingwer Tomatensoße

361 Burni Vegi

14,50

gedünsteter Blumenkohl in Ingwer, Knoblauch, Koriander Soße

363 Chole Bhatura

14,50

Ballonbrot mit Kichererbsen Curry mit frischen Tomaten und Ingwer

364 Mushroom 2 Pyaza

14,50

Pilze mit Paprika und Zwiebeln in Curry-Tomatensoße

365 Aloo Muttur

14,50

Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch
und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen

366 Aloo Baingan

14,50

Kartoffeln mit Aubergine in Knoblauch Ingwer Tomatensoße



INDIAN FAST FOOD

- | | |
|---|-------|
| 351 Vegetarische Frühlingsrolle₁
mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln und indischen Gewürzen /
with carrots, peas, potatoes and indian spices | 6,20 |
| 352 Cheese Frühlingsrolle_{1,7}
mit hausgemachtem Käse, Karotten, Erbsen und Kartoffeln /
with homemade cheese, carrots, peas and potatoes | 6,90 |
| 353 Chicken Frühlingsrolle₁
mit Hähnchen, Gemüse und indischen Gewürzen /
with chicken, vegetables and indian spices | 6,90 |
| 354 Chicken Wings_{B,N}
mit Pommes / with fries | 9,90 |
| 355 Fisch Platte_{2,4}
3x Garnelen, 3x Tilapia und 3x Calamari | 17,90 |
| 356 Bread Pakora₁
gefülltes Brot mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen gewürzen | 9,90 |



THALIS

- | | |
|--|--------------|
| 60 Vegetable Thali^{1,7} | 18,90 |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, und Basmatireis /
3 different vegetable dishes, raita, salad, and Basmati rice | |
| 61 Bangal Fisch Thali^{1,2,4} | 19,90 |
| 1 x Fischgericht, 1 x Riesengarnelen, 1 x Gemüse, Salat und Basmati Reis
1 x fish dish, 1 x Garnele 1 x vegetables, raita, salad and Basmati rice | |
| 62 Rani Mahal Thali^{1,7} | 20,90 |
| 2 x Fleischgerichte, 1 x Gemüsegericht, Raita
1 x Gemischter Salat und Basmati Reis
2 x meat dishes, 1 x vegetable dish, 1 vegetable, salad and Basmati rice | |

REIS SPEZIALITÄTEN/RICE SPEZIALS

- | | |
|---|--------------|
| 50. Pulpo Reis⁸ | 8,50 |
| Reis mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und Rosinen /
Rice wit Nuts, Almonds and Raisins | |
| 51. Mutton Biryani⁸ | 18,50 |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Lamb with almonds and raisins | |
| 52. Chicken Biryani⁸ | 17,50 |
| Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Chicken with almonds and raisins | |
| 53. Vegetable Biryani | 16,50 |
| Mit frischem Gemüse / With tresh vegetables | |
| 54. Jheenga Biryani^{2,4,8} | 20,90 |
| Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen- eine Spezialität aus der Monghul-Küche /
Peeled King prawns with almonds and raisins - a specialty from Monghul cuisine | |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN /

VEGETARIAN SPECIALS

- | | |
|--|-------|
| 200 Shahi Paneer ₇ | 15,90 |
| Hausgemachter Käse zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
homemade cheese, prepared in butter-tomato-cream sauce, finely seasoned | |
| 201 Saag Paneer ₇ | 15,90 |
| Kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse /
tasty cream spinach with homemade cheese | |
| 202 Baingan Ka Bharta | 15,90 |
| Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt, Sahnesoße /
fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy | |
| 203 Navratam Karma ₇ | 15,90 |
| Gemischtes Frisches Gemüse in Cashew-Sahnesoße /
mixed fresh vegetables in cashew sauce | |
| 204 Chana Masala ₇ | 15,90 |
| Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer, Sahnesoße /
Chickpeas in Curry with fresh tomatoes and ginger | |
| 205 Dal Tarka ₇ | 15,90 |
| Schwarze Linsen nach Indischer Art zubereitet, Sahnesoße / black lentils prepared in the indian style | |
| 206 Kahari Paneer ₇ | 15,90 |
| Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
fresh fried homemade cheese in Curry sauce, served in a pan | |
| 207 Bhindi Masala ₇ | 15,90 |
| Frisches Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sahnesoße /
fresh indian okra vegetables in strong sauce | |
| 208. Mixed Vegetables ₇ | 15,90 |
| Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt, Sahnesoße / mixed fresh vegetables, spicy seasoned | |
| 209. Vegetable Jalfrezi ₇ | 15,90 |
| Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln,
grünem Chili und frischem Koriander, Sahnesoße, scharf /
Mixed vegetables fried with paprika, onions, green chili and fresh Coriander, spicy | |



SPEZIALITÄTEN MIT HUHN CHICKEN-SPEZIALS

120 Chicken Curry 7 17,50

Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Currysahnesoße, mild/
Tender Chicken in oriental Currysahnesauce, mild

121 Chicken Korma 7,8 20,50

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Currysahnesoße, mild/
Roasted chicken breast fillet with onions, cashew nuts in cream sauce, mild

122 Chicken Jalfrezi 7 17,50

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
grünem Chili, Currysahnesoße scharf /
Roasted chicken breast fillet with paprika, onions, tomatoes, green chilli, hot

123 Chicken Vindaloo 7 17,90

Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, Currysahnesoße, sehr scharf
Chicken with special spices from south India, very hot

124 Butter Chicken 7 20,50

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße/
Tender grilled chicken in butter-tomato sauce,

125 Chicken Tikka Masala 7 20,50

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masala-Sahnesoße, mild /
Tender grilled chicken in strong masala sauce, mild

126 Murg Nilgiri 7 19,50

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer
Kräuter-Currysahnesoße, mit Spinat, Kokosmilch, grünem Chili und Minze, scharf/
Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce
with spinach, coconut milk, green chili and mint, hot

127 Mango Chicken 7,8 20,50

Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokos-Cashew-Sahnesoße, süß-sauer/
Tender chicken in mango and coconut cashew Sauce, sweet and sour

128 Chicken Palak 7 17,90

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, Sahnesoße, scharf/
Grilled chicken with tomatoes, onions and creamed spinach, hot

129 Chicken Madras 7 18,50

Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Currysahnesoße, scharf/
Tender chicken in coconut curry sauce, hot



GRILL SPEZIALITÄTEN TANDOORI KHAJANA

- | | |
|--|-------|
| 90. Tandoori Chicken Legs₇ | 20,90 |
| Hähnchenschenkel mariniert nach einem nordindischem Rezept/
Chicken legs marinated in exquisite North Indian recipe | |
| 91 Chicken Tikka₇ | 20,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfiletstücke gegrillt/
Tender marinated filet of chicken, grilled | |
| 92 Achari Chicken Tikka₇ | 20,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Gemüse, pikant /
Tender marinated pieces of chicken, grilled, vegetables, spicy | |
| 93 Boti Kabab₇ | 21,90 |
| Zartes mariniertes Lamrfilet vom Spieß/
Tender marinated filet of Lamb, grilled on a spit | |
| 94 Haryali Malai Kabab₇ | 20,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat,
Minze und Koriander mariniert/
Tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander | |
| 95 Fisch Tikka_{4,7} | 23,90 |
| Frisches Tilapia in Joghurt und Gewürzen
mariniert, knusprig gegrillt/
Fresh pollack filet marinated in yogurt and sp.ices, grilled | |
| 96 Jheenga Tandoori_{2,4,7} | 26,90 |
| Ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt
und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt/
Tripped king prawns in yoghurt and spices, crispy grilled | |
| 97 Paneer Tikka Shashlik₇ | 19,90 |
| Hausgemachter Käse in Stücke mit Gemüse,
mariniert und am Spieß gegrillt/
Homemade cheese in pieces with vegetables, marinated and grilled on a skewer | |
| 98 Mixed Grill Platte_{2,4,7} | 35,00 |
| Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /
A combination of various Tandoori delicacies | |



SPEZIALITÄTEN MIT LAMM

LAMB-SPEZIALS

135 Lamm Curry ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch in Currysahnesoße/
Tender lamb in Curry-Sauce

136. Lamm Mughlai ^{8,7} 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulai-Soße (Cashewnüsse)
Roast lamb with fine Moghulai sauce

137 Saag Ghosht ⁷ 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet nach nordindischer Art/
Roasted lamb with spinach, prepared in a famous North Indian style

138 Mutton Vindaloo ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/
Tender lamb with special spices from south India, very hot"

139 Kahari Ghosht ⁷ 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Roasted lamb with fresh tomatoes, peppers and ginger

140 Mutton Nilgiri ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Minze und Kräutern, scharf/
Tender lamb with coriander leaves, spinach, mint and herbs in Oriental Sauce, hot

141 Mango Lamm ^{8,7} 20,50

Zartes Lammfleisch in Mango-Butter-Cashew-Soße
Tender lamb in mango butter cashew sauce

142 Bhunna Gosht ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten,
Ingwer in kräftiger-Koriander-Soße/

Tender lamb with fresh tomatoes,
ginger in a streng coriander sauce



SPEZIALITÄTEN MIT ENTE

DUCK-SPEZIALS

150 Entenbrustfilet₇ **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Delicate duck breast with fresh tomatoes, peppers and ginger

151 Ente Jalfrezi₇ **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/
Tender duck breast with paprika, onions, tomatoes, green chilli. hot

152 Ente Korma_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Cashewnuss-Soße/
Delicate duck breast fillet in cashew-sauce

153 Ente Mango_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Kokos-Cashew-Soße /
Delicate duck breast with mango, coconut and cashew sauce

154 Ente Vindaloo_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf, Kokosmilch
Chicken with special spices from south India, very hot coconut milk



SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN

FISH- AND KING-PRAWN-SPEZIALS

160 Bengali Fisch Curry₇ 20,90

Tilapia in Minze-Kokos-Currysahnesoße /
Salmon fillet in mint and coconut curry

161 Fisch Mango_{7,8} 20,90

Tilapia in Mango-Cashewnuss-Soße /
Salmon fillet in mango cashew sauce

162 Fisch Masala₇ 20,90

Tilapia nach ostindischer Art zubereitet /
Salmon fillet prepared in East-Indian style

163 Jheenga Curry_{2,4,7} 23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in Currysahnesoße mit feinen Gewürzen /
Peeled king prawns in curry sauce with fine spices

164 Jheenga Masala_{2,4,7} 23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /
Peeled king prawns in a strong masala sauce

165 Jheenga Goa_{2,4,7} 23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Gewürze, Kokosnusssoße
nach Goa Art

Peeled king prawns in a strong special spices coconut sauce



NACHSPEISEN / DESSERTS

175 Mango Creme⁷

6,90

Mango cream with vanilla icecream

176 Gajar Halwa^{7,8}

7,90

geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien,
mit Honig garniert/

Grated carrots with almonds and pistachios,
garnished with honey

177 Gulab Jamun⁷

6,90

Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken/
Dumplings made of milk and cheese, baked in honey

178 Kulfi⁷

6,90

süßes Speise eis aus Milch und Mandeln,
Pistazien und Kokosnuss Raspeln/
sweet ice cream made from milk and almonds,
pistachios and coconut rasps

179 Rani Mahal Spezial^{8,7}

17,90

von jedem etwas / something from everyone

180 Browni^{1,7}

6,90



SÄFTE AUS INDIEN

260	Mango Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
261	Lychee Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
262	Guava Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
263	Maracuja Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
264	auch in groß	0,4l	5,90

Mangofruchtsaftgetränk:

Zutaten Wasser, Mangopüree 18%, Zitronensaft 1% aus Konzentrat Zucker, Zitronensäure, Antioxidant: Ascorbinsäure, Aroma

Maracujasaftgetränk:

Zutaten Wasser, Maracujasaft aus Konzentrat, Zucker, Stabilisator, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Aroma

Guavefruchtsaftgetränk:

Zutaten Wasser, Guavenmark, Zucker, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel

Litschifruchtsaftgetränk:

Zutaten Wasser, Litschisaft, Zucker, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Aromen, Antioxidationsmittel

LASSI (Joghurt Getränk)

270	Lassi Sauer	0,4l	4,90
271	Lassi Süß	0,4l	4,90
272	Mango Lassi	0,4l	4,90

BIERE

280	Weißgold Bier	0,5l	4,30
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste			
281	Hefe-Weizen	0,5l	4,30
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen			
282	Urweizen	0,5l	4,30
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen			
283	Leichtes Weizen	0,5l	4,30
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen			
284	Pils	0,33l	4,20
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste			
285	Radler	0,5l	4,30
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste, (B,M)			
286	Indian Bier	0,33l	4,50
Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste			

GETRÄNKE

220	Cola _{B,G,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
221	Fanta _{B,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
222	Mezzo Mix _{B,G,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
223	Sprite _B	0,2l	2,90	0,4l	4,10
224	Apfelsaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
225	Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
226	Johannisbeer Nektar 25% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
227	Traubensaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
228	Saftschorle			0,4l	4,10
229	Bitter Lemon _(M)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
230	Ginger Ale _(H)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
231	Tonic Water _(T)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
232	Flasche Wasser			0,75l	6,50
233	Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,50
234	Tafelwasser Still	0,2l	2,50	0,4l	3,50



BIERE ALKOHOLFREI

289	Weißgold alkoholfrei	Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste	0,33l	3,50
290	Weizen alkoholfrei	Enthält glutenhaltige/s Gerste/Weizen	0,5l	3,90

HEIßE GETRÄNKE

300	Kaffee	G	2,70
301	Cappuccino	G,7	3,10
302	Cafe au Lait	G,7	3,10
303	Latte Macchiato	G,7	3,10
304	Espresso	G	2,30

TEE SPEZIALITÄTEN

310	Tasse Chai - Indischer Haustee	4,50
311	Indischer schwarzer Tee	4,10
312	Pfefferminz Tee	2,30
313	Kamillentee	2,30
314	Grüner Tee	2,30



ROTWEIN

320	Montepuliciano ^(S)	0,2l	5,90
321	Indischer Wein ^(U)	0,2l	5,90
322	Markus Schneider Black Print ^(S)	0,2l	5,90
323	Nero Grande Appassimento ^(S)	0,2l	5,90
324	Merlot ^(S)	0,2l	5,90
325	Ganze Flasche ^(S)	0,75l	26,90

WEIßWEIN

330	Pinot Grigio ^(S)	0,2l	5,90
331	Chardonnay ^(S)	0,2l	5,90
332	Weissburgunder ^(S)	0,2l	5,90
333	Riesling ^(S)	0,2l	5,90
334	Lugano Mandolara ^(S)	0,2l	5,90
335	Serai Le Morette Bianco ^(S)	0,2l	5,90
336	Indischer Wein ^(U)	0,2l	5,90
337	ganze Flasche	0,75l	26,90

ROSEWEIN

340	Bardolino Chaiaretto ^(S)	0,2l	5,90
341	Tramari Rose di Primitive ^(S)	0,2l	5,90
342	Ganze Flasche ^(S)	0,75l	26,90

PROSECCO

345	Pavan Oste Frizzante ^(S)	0,2l	4,70
346	Prosecco Milles ^(S)	0,2l	4,70
347	Conca d'Oro Rosa Rose ^(S)	0,2l	4,70



1
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
WEIZEN



2
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



3
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



4
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



5
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



6
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



7
MILCH VON
SAUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



8
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



9
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



10
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



11
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



12
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



13
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



14
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

LMIV-Allergene:

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Weizen Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- G Koffeingehalt
- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsmittel
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite
- T Chininhaltig
- U Schwefeldioxid