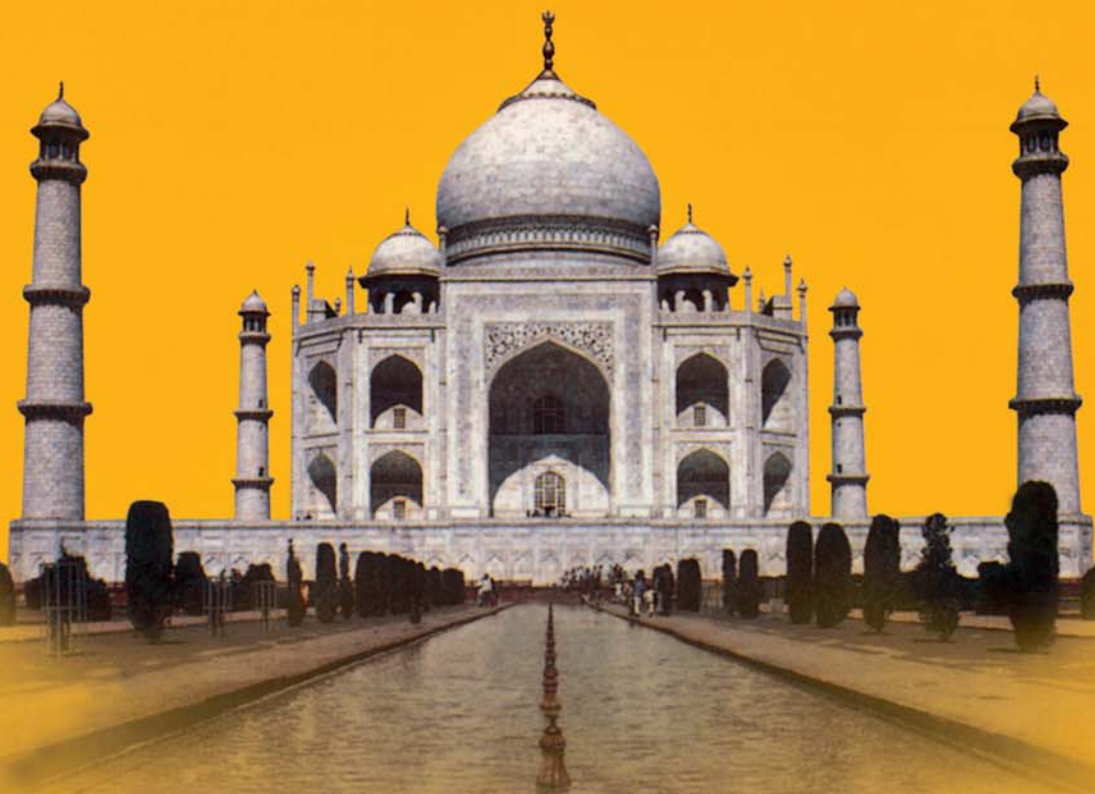


TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT



www.taj-mahal-muenchen.de
www.taj-mahal-munich.de

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Enjoy Your Meal!**

**Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.**

**We would like to offer you, of course,
also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.**

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen!
Welcome!

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant **TAJ MAHAL**.

Bevor Sie sich jedoch delikatsten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen, genauer gesagt das **TAJ MAHAL**, nach dem wir uns benennen, zu informieren.

Das berühmte indische Bauwerk steht in Agra, einer zentralindischen Stadt in Hindustan an einem Nebenfluss des Jamuna. Das eindrucksvolle Gebäude ist in etwa 450 Jahre alt und wurde von Prinz Sahaj Jhahaan aus Liebe zu seiner Frau Mumtaz, die bei der Geburt des 14. Kindes starb, erbaut.

Dieses „Grabmal der Auserwählten“ wird als Weltwunder gepriesen und gilt als Wahrzeichen Indiens.

Der weiße, blau-geäderte Marmor bietet zu jeder Tages- und Nachtzeit abhängig von Standort und Wetter unterschiedliche faszinierende Eindrücke und Farbschattierungen von zartgrau, helltürkis bis zu unirdisch weiß im Mondschein.

Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants **TAJ MAHAL** und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Aperitif-Karte

	Aperitifs		EUR
301	House Cocktail *	0,10 l	3,50
302	Glas Prosecco	0,10 l	3,20
303	Kir Royal	0,10 l	4,50
304	Campari Soda *	5 cl	3,90
305	Campari Orange *	5 cl	4,70
306	Martini bianco	5 cl	3,50
307	Martini dry	5 cl	3,50
308	Martini rosso	5 cl	3,50
309	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	3,50
310	Sherry Sandeman Medium	5 cl	3,50

Long Drinks

321	Gin Tonic **	5 cl	6,90
322	Vodka Lemon **	5 cl	6,90
323	Bacardi Cola */***	5 cl	6,90
324	Whisky Cola */***	5 cl	6,90

* mit Farbstoff (with artificial coloring)
** Chininhaltige Limonade (with quinine)
*** Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)

Whiskys

331	Johnnie Walker Black Label 40 %	4 cl	4,00
332	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40 %	4 cl	4,40
333	Dimple 40 %	4 cl	4,40
334	Jack Daniels 43 %	4 cl	4,40

Suppen / Soups

EUR

1	Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	3,20
2	Sabzi-Shorba (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	3,30
3	Lachsen-Shorba (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)	3,30
4	Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	3,70
5	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with sherry)	4,00

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

6	Chicken-Chana-Chat Delhi (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)	3,90
7	Krabben-Cocktail Bombay mit kleinem Nan (Shrimps cocktail with small nan)	5,90

Warme Vorspeisen / Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with 3 different dips.

Pakorras are dipped in chickpeas batter and deep-fried.

8	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)	4,10
9	Onion Rings (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings deep-fried)	3,90
10	Paneer-Pakora (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)	4,20
11	Fish Pakora (Zartes Seelachsfilet / Tender pollack filet)	4,30
12	Chicken Pakora (Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken)	4,30
13	Chili Chicken Dry (Nordindische Hühnchenspezialität / North Indian chicken speciality)	5,90
14	Chicken Wings (marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohlelehmfen mit Dips / marinated chicken wings, out of the tandoori oven, served with dips)	5,70
15	Vegetable Samosa (2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)	4,90
16	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) (Various appetizers for 2 persons)	9,50

***Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.***

Indische Weisheit

- Inklusivpreise -

FrISChe knackige Salate / Fresh Crispy Salads

EUR

17	Salat Saison (Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	3,50
18	Tomatensalat (Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil)	3,50
19	Salat Taj Mahal (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn)	5,90
20	Salat Indisch (Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing)	5,90
21	Kleiner gemischter Salat als Beilage (Small mixed salad as side dish)	2,30

**Wer ist blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.**

Indische Weisheit

Grill-Spezialitäten / Tandoori-Khajana

EUR

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.
These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.*

22	Tandoori Chicken Legs (Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / Chicken legs marinated in exquisite North Indian tradition)	9,90
23	Mutton Sheekh Kabab (Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander)	10,90
24	Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled)	11,50
25	Botti Kabab (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender marinated filet of lamb, stewered and roasted)	13,50
26	Haryali Malai Kabab (Zartes Hühnerfleisch, in Joghurt und mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage / Tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, with side dish)	11,90
27	Tandoori Chops (Zarte marinierte Lammkoteletts mit würziger Soße / Tender marinated lamb chops with a spicy sauce)	12,50
28	Vegetable Tandoori (Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper, marinated in yogurt and spices, grilled on a spit)	9,90
29	Fisch Tikka (Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt / Fresh pollack filet, marinated in yogurt and spices, grilled)	12,90
30	Jheenga Tandoori (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns, peeled, marinated in yogurt and spices and grilled)	17,50
31	Mixed-Grill-Platte (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / A combination of various Tandoori delicacies)	15,50
32	Taj Mahal-Teller (Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / Fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice and nan)	13,50

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan-Brot,
frisches Gemüse und würzige Soßen.
All Tandoori dishes are served with nan-bread fresh from the oven,
fresh vegetables and spicy sauces.*

Spezialitäten mit Huhn / Chicken-Specials

EUR

33	Chicken Korma (Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuß-Sahnesoße / Tender chicken in coconut-cream-sauce)	10,50
34	Chicken Sabzi (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables)	10,50
35	Karahi Murgh (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried chicken in curry sauce, served in a pan)	10,90
36	Chicken Jalfrezi (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot)	11,50
37	Chicken Vindaloo (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)	11,90
38	Butter Chicken (Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße – eine sehr beliebte nord- indische Spezialität! / Tender grilled chicken in a butter tomato sauce – a very famous North-Indian delicacy!)	11,90
39	Tandoori Chicken Masala (Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße, mild / Tender grilled chicken in Masala sauce, mild)	12,20
40	Murgh Nilgiri (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze – scharf / Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint – hot)	11,90
41	Chicken Saag (Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art / Tender chicken with spinach – a North Indian speciality)	11,50
42	Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)	11,90
43	Banana Chicken (Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce)	11,50
44	Chili Chicken (Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art – scharf / Tender chicken, a North Indian speciality – hot)	11,90

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.*

Spezialitäten mit Rind / Beef-Specials

EUR

45	Beef Curry (Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce)	10,20
46	Beef Masala (Zartes Rindfleisch in Masala-Soße / Tender beef in Masala sauce)	10,90
47	Beef Sabzi (Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße / Beef with fresh vegetables in spicy sauce)	10,50
48	Beef Saag (Rindfleischstücke mit Spinat auf berühmte nordindische Art / Stewed beef with spinach in the North Indian tradition)	11,00
49	Beef Bhunna (Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	11,00
50	Beef Vindaloo (Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef with spices in the tradition of Goa, very hot)	11,90
51	Mango Beef (Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in mango-saffron-cashew sauce)	11,90
52	Banana Beef (Zartes Rindfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in banana-saffron-cashew sauce)	11,50

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.*

**Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.**

Indische Weisheit

Spezialitäten mit Lamm / Lamb-Specials

EUR

53	Rogan Josh (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce)	10,50
54	Mughlai Meat (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond-saffron-cream sauce)	11,50
55	Bhunna Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	11,20
56	Saag Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the North Indian tradition)	11,50
57	Mutton Khumb Wala (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran- Soße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	11,90
58	Mutton Vindaloo (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb with special spices from Goa, very hot)	11,90
59	Karahi Ghosht (Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce, served in a pan)	11,50
60	Mutton Nilgiri (Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch – scharf / Tender lamb with coriander leaves, spinach, green chili, mint and coconut milk in an oriental herb sauce – hot)	11,50
61	Dahi Ghosht (Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almond sauce)	11,20
62	Lamm – Boti Masala (Zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender grilled lamb in Masala sauce)	12,50
63	Mango Lamm (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce)	11,80
64	Banana Lamm (Zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuß-Soße / Tender lamb in banana-saffron-cashew sauce)	11,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Spezialitäten mit Ente / Duck-Specials

		EUR
65	Ente Khumb Wala (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	14,50
66	Ente Jalfrezi (Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf / Tender filet of duck breast with fresh vegetables, hot)	14,50
67	Ente Taj Mahal (Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße / Tender filet of duck breast with chanterelles in Masala sauce)	14,50
68	Ente Mango (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße / Tender filet of duck breast with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce)	15,00

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen / Fish- and King-Prawn-Specials

69	Fisch Chili (Seelachsfilets in Chilisoße, scharf / Coalfish-filets in chili sauce, hot)	11,90
70	Fisch Mango (Seelachsfilets mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfish-filets with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce)	12,90
71	Fisch Masala (Seelachsfilets nach ostindischer Art zubereitet / Coalfish-filets in the East Indian tradition)	12,90
72	Jheenga-Curry (Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / Peeled king prawns in curry sauce, delicately seasoned)	17,50
73	Jheenga-Masala (Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / Peeled king prawns in spicy Masala sauce)	17,90
74	Jheenga Khumb Wala (Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Peeled king prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	17,50
75	Jheenga-Goa (Ausgelöste Riesengarnelen in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf / Peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa tradition, very hot)	17,90
76	Jheenga-Mango (Ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße, Peeled king prawns in mango-saffron-cashew sauce)	17,90

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.*

- Inklusivpreise -

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

		EUR
77	Bombay Alu (Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf / Potatoes in a tasty lemon-grass sauce, very hot)	7,50
78	Shahi Paneer (Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt / Homemade cheese in a butter-tomato-cream sauce with fine seasoning)	8,50
79	Saag Paneer (kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse / Tasty spinach with homemade cheese)	8,90
80	Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce with fine seasoning)	8,90
81	Sabzi Kofta (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)	8,90
82	Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	8,50
83	Dal Makhni (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter)	7,90
84	Karahi Paneer (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan)	8,90
85	Bhindi Masala (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / Fresh Indian okra in a spicy sauce)	8,50
86	Mixed Vegetables (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh vegetables with spicy seasoning)	8,50
87	Baingan Ka Bharta (Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy)	8,50

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.*

**Ein reiner starker Wille ist
allmächtig.
Vivekananda**

Reis-Spezialitäten / Rice-Specials

*Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes are served with fried Basmati rice from North India.*

88	Mutton Biryani (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)	10,90
89	Chicken Biryani (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)	10,50
90	Beef Biryani (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)	10,90
91	Vegetable Biryani (Mit frischem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	9,50
92	Shajahani Biryani (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts)	11,90
93	Jheenga Biryani (Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche / Peeled king prawns with almonds and raisins - a Moghul-delicacy)	17,50

Thalis

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller /
Various dishes on a plate*

94	Vegetable Thali (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice)	11,90
95	Taj Mahal Thali (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad and Basmati rice)	13,90
96	Fisch Thali (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice)	15,90

*Wir servieren Ihnen unsere Thalıs auf Original-indischen Platten nach alter Tradition.
Our Thalıs are served in the best Indian tradition on original platters.
Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen.
We will be happy to offer you also Thalıs for 2 persons.*

97	Vegetable Thali für 2 Personen (mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 6 vegetable dishes)	24,90
98	Taj Mahal Thali für 2 Personen (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes)	28,90

Beilagen / Side Dishes

EUR

*Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as side dish to every meal.
For our yogurts we use fresh milk only.*

100	Plane Dahi (Einfacher Joghurt / Plain yogurt)	2,00
101	Kheere Ka Raita (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	2,90
102	Dingri Dolma (Zwiebeln, Champignons, Paprika, würzige Soße / onions, mushrooms, peppers, spicy sauce)	4,50
103	Jeera Alu oder Saag Alu (Kartoffeln mit Kreuzkümmel oder Spinat / potatoes with cumin or spinach)	4,50
104	Alu Gobhi (Kartoffel-/Blumenkohl-Curry / potato-/cauliflower-curry)	4,50
105	Paneer Bhujia (Hausgemachte Käsespezialität / homemade cheese special)	4,90
106	Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse / Basmati rice prepared to mughlai tradition, famous side-dish)	2,90
107	Portion Basmati-Safran-Reis (portion of Basmati-saffron-rice)	2,00

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread-Specials

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven*

108	Nan (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread)	2,00
109	Roti (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread)	1,80
110	Prantha (Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer wholemeal bread with butter)	2,20
111	Mint Prantha (gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint)	2,50
112	Vegetable Prantha (gefüllt mit frischem Gemüse / filled with fresh vegetables)	2,90
113	Paneer Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese)	3,20
114	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions)	2,90
115	Keema Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced lamb and raisins)	3,50
116	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	2,00

- Inklusivpreise -

Nachspeisen / Desserts

			EUR
117	Mango-Crème mit Vanilleeis (Mango cream with vanilla icecream)		3,90
118	Lychees mit Vanilleeis (Lychees with vanilla icecream)		3,50
119	Gajar Halwa (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey)		3,50
120	Firni (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachio and other nuts)		3,50
121	Gulab Jamon (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese, baked in honey)		3,90
122	Frische Mango mit Eis (Fresh mango with icecream)		4,50
123	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt (Vanilla icecream with raisins in grappa)		3,90
124	Taj Mahal Teller (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	Für 1 Person For 1 Person	4,50
125	Taj Mahal Teller (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	Für 2 Personen For 2 Persons	7,50

**Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
Reich, wer ohne Schulden.**

Indische Weisheit.

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Drinks

			EUR
341	Tafelwasser (mit Kohlensäure) / Glas (Glass of table water with gas)	0,40 l	2,20
342	San Pellegrino (Italian mineral water with little gas)	0,25 l	2,00
343	San Pellegrino (Italian mineral water with little gas)	0,75 l	4,70
344	Evian (Stilles Wasser / mineral water without gas)	0,25 l	2,10
345	Evian (Stilles Wasser / mineral water without gas)	0,50 l	3,30
346	Evian (Stilles Wasser / mineral water without gas)	1,00 l	5,70

Soft Drinks

		0,20 l	0,40 l
		EUR	EUR
351	Coca Cola */***	2,00	3,50
352	Sprite	2,00	3,50
353	Fanta	2,00	3,50
354	Spezi (Coca Cola with Fanta-lemonade) */***	1,80	2,50
355	Coca Cola Light */***	2,20	3,50
356	Coca Cola Zero */*** (ohne Zucker / without sugar)	2,20	3,50
357	Bitter Lemon ** Schweppes	2,50	4,00
358	Tonic Water ** Schweppes	2,50	4,00
359	Ginger Ale * Schweppes	2,50	4,00

* mit Farbstoff (with artificial coloring)
 ** Chininhaltige Limonade (with quinine)
 *** Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)

*Gerne servieren wir alle Soft Drinks auf Wunsch mit Eiswürfeln.
 Please let us know whether you would like us to serve your soft drinks with or without ice.*

Säfte und Schorle / Fruit Juices and Spritzers

	Soft Juice 0,20 l EUR	Soft Juice 0,40 l EUR	Schorle Spritzer 0,20 l EUR	Schorle Spritzer 0,40 l EUR
Apfel / Apple	2,10	3,50	1,90	3,00
Orangen / Orange	2,10	3,50	1,90	3,00
Johannisbeere / Currant	2,10	3,50	1,90	3,00
Säfte aus Indien / Indian Fruit Juices				
Mango	2,50	4,20	2,10	3,50
Lychee	2,70	4,50	2,30	3,90
Guaven / Guava	2,70	4,50	2,30	3,90
Maracuja	2,70	4,50	2,30	3,90
Granatapfel / Pomegranate	2,70	4,50	2,30	3,90
Ananas & Kokos / Pineapple & Coconut	2,70	4,50	2,30	3,90

*Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser.
On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.*

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack Refreshing Indian Yogurt Drinks with Exotic Flavour

Lassis	0,25 l EUR	0,40 l EUR
381 Lassi Sauer / Sour	2,30	3,50
382 Lassi Süß / Sweet	2,30	3,50
383 Lassi Mango	2,90	4,50
384 Lassi Lychee	3,20	4,90
385 Lassi Maracuja	3,20	4,90
386 Lassi Granatapfel / Pomegranate	3,20	4,90
387 Lassi Ananas & Kokos / Pineapple & Coconut	3,20	4,90

Biere / Beers

Paulaner Biere / Beers

EUR

401	Hell vom Faß (Export Beer on draught)	0,5 l	2,80
402	Hell vom Faß (Export Beer on draught)	0,3 l	2,20
403	Pils vom Faß (Pilsner on draught)	0,3 l	2,50
404	Weißbier vom Faß (Top-fermented beer on draught)	0,5 l	3,00
405	Weißbier vom Faß (Top-fermented beer on draught)	0,3 l	2,30
406	Weißbier leicht, Flasche (Light top-fermented beer, bottle)	0,5 l	3,20
407	Weißbier alkoholfrei, Flasche (Non-alcoholic top fermented beer, bottle)	0,5 l	3,20
408	Weißbier dunkel, Flasche (Dark top-fermented beer, bottle)	0,5 l	3,20
409	Dunkles, Flasche (Dark export beer, bottle)	0,5 l	3,20
410	Alkoholfreies Helles, Flasche (Non-alcoholic export beer, bottle)	0,5 l	2,90
411	Radler (Shandy with 1/2 export beer, 1/2 lemonade)	0,5 l	2,80
412	Russe (Shandy with 1/2 top-fermented beer, 1/2 lemonade)	0,5 l	3,00
413	Cola-Weizen (Shandy with 1/2 top-fermented beer, 1/2 Cola)	0,5 l	3,20

Biere aus Indien / Indian Beers

421	Cobra, Flasche (bottle)	0,33 l	2,60
422	King Fisher, Flasche (bottle)	0,33 l	2,60

Tee-Spezialitäten / Tea-Specials

Verehrte Teefreunde,

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammen gestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

Dear Tea Enthusiasts,

Drinking tea is likely to become a ceremony. To select exquisite varieties of tea requires patience, care and expertise. We have chosen a high-quality and interesting range of Indian as well as international brands of tea. We would like to wish you a peaceful and relaxing tea-time in our restaurant.

		EUR
431	Tasse Chai – Indischer Haustee (Cup of Chai – Indian House Tea) (Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung / Our combination of Indian mixed spices will fascinate you when drinking this tea)	2,00

Ein Kännchen nach Wahl / A Pot of Tea According to Your Selection

432	Ein Kännchen Haustee (House Tea)	3,50
433	<<Difflor>> Assam – Indien / India (Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges blumiges volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee)	3,50
434	<<Badamtam>> Darjeeling – Indien / India (Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee)	3,50
435	<<Nuwara Eliya>> Ceylon – Sri Lanka (Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische, zartherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2.000 Meter)	3,50
436	<<Golden Nepal Typ Maloom>> Nepal – Indien / India (Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik)	3,50
437	Special Earl Grey (Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Kräftig und intensiv. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen)	3,50
438	Copa Cabana (Ein Bündel feuriger Sinne findet sich in diesem Namen: feurig vom Rum, exotisch durch Ananas, abgerundet durch köstliche Kokos- und Indien-Tees. Ein vollmundiger aromatischer aber weicher Tee).	3,50
439	Sport-Cup (Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee eine harmonische, fruchtige Note)	3,50
440	Grüner Tee / Green Tea (Indischer grüner Tee, Indian green tea)	3,50
441	Jasmin Tee / Jasmine Tea	3,50

*Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker.
We will serve you our teas with rock candy.*

Heiße Getränke aus Italien / Hot Drinks from Italy

EUR

451	Espresso (Cup of Espresso Coffee)		2,00
452	Tasse Kaffee (Cup of Coffee)		2,20
453	Tasse Capuccino (Cup of Capuccino Coffee)		2,50
454	Tasse Milchkaffee (Cup of Milky Coffee)		2,50
455	Latte Macchiato (Italian Coffee-Special with Espresso Coffee and lots of milk)		2,90
456	Doppelter Espresso (Double portion of Espresso Coffee)		3,00
457	Espresso Corretto – mit Grappa (Espresso Coffee with Grappa)		3,50

Indische Spirituosen – Indian Schnaps / Bitters

461	Old Monk Rum - 42,8%	2 cl	2,90
462	Mangolikör, hausgemacht (Mango Liqueur, home-made)	2 cl	1,90
463	Mangolikör, hausgemacht, Flasche zum Mitnehmen (Mango Liqueur, home-made, bottle to take away)	1,0 l	14,90
464	Indischer Mangoschnaps – gut für die Verdauung – 38% (Indian Mango Schnaps – good for digestion – 38%)	2 cl	2,90

Internationale Spirituosen / International Bitters

471	Ramazotti 32 %	2 cl	2,20
472	Averna Amaro Siciliano 34 %	2 cl	2,20
473	Fernet Branca 42 %	2 cl	2,50
474	Wodka Moskovskaya 40 %	2 cl	2,50
475	Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	3,00
476	Williamsbirne <<Morand>> 40 %	2 cl	4,00
477	Grappa <<Prime Uve>> 40 %	2 cl	3,80
478	Remy Martin V.S.O.P. 40 %	2 cl	3,90
479	Calvados <<Original>> 42 %	2 cl	4,00

Weissweine / White Wines

		Herkunft/ Origin	0,10 l EUR	0,20 l EUR	0,75 l EUR
501	Dettelbacher Berg-Rondell QbA Müller-Thurgau, Apfelbacher, Dettelbach - feinherb, gefällig, kräftig, süffig -	Deutschland Germany Franken	2,20	3,80	12,50
502	Grüner Veltliner, Qualitätswein Klosterberg Kellerei Lengenfeld, Kamptal - trocken, leicht, frisch, würzig, fruchtig, pikant - Mineralische Zitrusnoten, weiche, elegante Frucht	Österreich Austria Kamptal	2,20	3,80	12,50
503	Pinot Grigio IGT Fratelli Pasque, Verona - trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig -	Italien Italy Venetien	2,20	3,80	12,50
504	Lugana DOC Visconti SRL - delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräutern, frische gute Struktur -	Italien Italy Lombardei	2,50	4,30	15,50
505	Chardonnay VdP d'Oc Albert Bichot, Beaune - trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch -	Frankreich France Val d'Oc	2,50	4,30	15,50
506	Sauvignon Blanc Casa de Campo, Agricola Salve S.A. - trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch -	Chile Chili Valle Central	2,50	4,30	15,50
507	Indischer Weisswein Indian White Wine - trocken / dry -	Indien India	2,50	4,30	15,50
508	Weisswein-Schorle White Wine Spritzer			3,00	
509	Riesling QbA WG Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim - trocken, vollmundig, harmonisch, volles Fruchtbukett mit Aromen von grünem Apfel, Birnen und Aprikosen -	Deutschland Germany Pfalz			18,00
510	Chardonnay DOC Vignetti Pittaro, Codroipo - fein, elegant, nobel, zart -	Italien Italy Friaul			18,00
511	Gavi DOCG Cantina Volpi, Totona - trocken, leicht, frisch, angenehme Zitrusnoten -	Italien Italy Piemont			19,50
512	Sauvignon Blanc Bergsig Estate, Breede River Valley - frischer süffiger trockener Sauvignon mit sortentypischem Bukett und leichten Röstaromen -	Südafrika South Africa Breede River Valley			18,50
513	Chardonnay Riverina De Bortoli, New South Wales - Aromen tropischer Früchte, vor allem Lychee und Passionsfrucht, gepaart mit zarter Vanille, milde cremige Note -	Australien Australia			19,50

Rotweine / Red Wines

		Herkunft/ Origin	0,10 l EUR	0,20 l EUR	0,75 l EUR
521	Montepulciano DOC Cantina Tollo, Tollo - trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart -	Italien Italy Abruzzen	2,20	3,80	12,50
522	Merlot DOC Concilio Volano - rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll -	Italien Italy Trentino	2,50	4,30	15,50
523	Zweigelt Blau QbA Salzl, Neusiedlersee – Seewinkel - trocken, schönes Rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig, harmonisch -	Österreich Austria Burgenland	2,50	4,30	15,50
524	Beaujolais AC Louis Tete, Beaune - samtiger Burgunder, sehr fruchtig -	Frankreich France Bourgogne	2,60	4,50	16,00
525	Casa de Campo Cabernet – Carmenere Salve S.A., Valle Central - fruchtiges feines Cabernet-Bukett, voller Körper -	Chile Chili Valle Central	2,60	4,50	16,00
526	Vina Albali D.O. Valdepenas - trocken, herzhaft, kräftig, feine Blume, dezente Röst- und Vanillenoten -	Spanien Spain Valdepenas	2,60	4,50	16,00
527	Indischer Rotwein Indian Red Wine – trocken / dry	Indien India	2,50	4,30	15,50
528	Rotwein-Schorle Red Wine Spritzer			3,00	
529	Rubesco DOC Cantina Lungarotti, Torgiano - trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel, ausgeglichen -	Italien Italy Umbrien			19,50
530	Shiraz De Bortoli, New South Wales - im Bukett interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen sowie dunkle Früchte, Mokka und Zedernholz -	Australien Australia Riverina			20,00
531	Cabernet Sauvignon Bergsig Estate, Breede River Valley - körperreicher, würziger, saftiger Cabernet Sauvignon Sauvignon mit interessanten Cassis- und Kirschnoten -	Südafrika South Africa Breede River			28,00

Roseweine / Rose Wines

541	Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Cesari, Quinzano - trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren –	Italien Italy Venetien	2,20	3,80	12,50
542	Pinot Grigio IGT Rose Concilio, Volano - leicht rosig in der Farbe, Birnen- und Blumennoten im Bukett, trocken, vollmundig, frisch -	Italien Italy Trentino	2,50	4,30	15,50
543	Weißherbst QbA Spätburgunder Tiengener Rebtal Graf von Kageneck, Breisach - halbtrocken, vollmundig, reif -	Deutschland Germany Baden			16,50

Raritäten-Weine / Special Wines

Weissweine (Flaschenweine) / White Wines (Bottles of Wine)

		Herkunft/ Origin	0,75 l EUR
551	Villa Margon Bianco DOC Azienda Agricola Lunelli, Trento - gut strukturiert, elegant, delikat, harmonisch und beständig, angenehm blumig und intensiv, erinnernd an goldfarbene Äpfel, Mandeln und Feldblumen -	Italien Italy Trentino	45,00
552	Sancerre AC Domaine Laporte du Clos, Saint-Satur - trocken, fruchtherber, unverwechselbarer Charakter des Sauvignon, der würzig aber ausgewogen ist –	Frankreich France Loire	39,00
553	Chardonnay Yarra Valley De Bortoli, New South Wales - dicht, komplexe Feigen- und geröstete Nussaromen, leichte Holznote, vollmundiger Wein mit Eleganz und Finesse, hohe Konzentration von Fruchtaromen, feiner langer Nachklang -	Australien Australia Yarra Valley	63,00

Rotweine (Flaschenweine) / Red Wines (Bottles of Wine)

561	Cabernet Sauvignon Waterford Estate Waterford Estate, Stellenbosch 86% Cabernet Sauvignon und 14% Merlot, 17 Monate im Barrique - körperreicher, eleganter Wein mit schönen Fruchtaromen, der durch seine jugendliche Frische bereits jetzt getrunken werden kann, aber dennoch ein interessantes Potenzial bietet -	Südafrika South Africa Stellenbosch	49,00
562	Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Friggiali Agricola Centolani - Intensive rubin- bis granatrote Farbe. Im Geschmack trocken, harmonisch, samtig, konzentrierter gehaltvoller Körper. Das Bukett ist ätherisch mit süßlich floralen Nuancen nach Veilchen und Iris, untermalt mit einem zarten Duft nach Waldbeeren. Kräftig. -	Italien Italy Toskana	63,00
563	Chateau Gruaud-Larose 2ème Cru Classe Saint-Julien AOC; Cordier - üppiges, intensives Bukett nach süßen Früchten und Rauch- aromen, komplexer, saftiger, weicher Geschmack, feiner langer Nachklang-	Frankreich France Bordeaux	79,00

Raritäten-Weine / Special Wines

Sekt / Sparkling Wine

			EUR
571	Prosecco Spumante, Piccolo	0,20 l	6,00
572	Prosecco Spumante, Flasche	0,75 l	20,00
573	Fürst von Metternich, Piccolo	0,20 l	6,00
574	Fürst von Metternich, Flasche	0,75 l	20,00
575	Schlumberger Brut, Flasche	0,75 l	22,00

Champagner / Champagne

581	Moet & Chandon „Brut Imperial“, Piccolo	0,20 l	15,00
582	Moet & Chandon „Brut Imperial“, Flasche	0,75 l	58,00
583	Veuve Clicquot “Brut”, Piccolo	0,20 l	15,00
584	Veuve Clicquot “Brut”, Flasche	0,75 l	58,00

**Das Lächeln, das Du
aussendest,
kehrt zu Dir zurück.**

Indische Weisheit

Sehr verehrte liebe Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen, wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen – z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch „mild“, „mittelscharf“ oder „Indisch-scharf“ zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Ihr Vertrauen!

Herzlichst, Ihr Ataur Rahman mit **TAJ MAHAL** Team

Dear Honoured Guests,

We would like to thank you very much for your visit and hope that you spent some comfortable and relaxing hours with us and enjoyed our traditional Indian cuisine.

Please let us always know, if you have special wishes or requirements with regards to the preparation of the dishes – e.g. saltless – according to a diet you may have to follow. We will do our very best to meet these and to serve you to your full satisfaction. Upon request we are also happy to prepare our dishes “mild”, “little hot” or “Indian-hot”.

We sincerely hope to see you soon again and would like to thank you also for your loyalty and confidence.

Cordially, Ataur Rahman and his **TAJ MAHAL** Team



PAULANER

Coca-Cola



**VEREINIGTE
WEINKELLEREIEN**

Weine Spirituosen Sekt Säfte
Fachgroßhandel
Goethestraße 28
80336 München
Tel.: 089 / 53 18 36

Erfolg verbindet

