

# gōā markdorf

## authentisch indisch essen

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, Ihnen heute die vielfältige indische Küche mit ihren frischen Zutaten und den unzähligen Gewürzen zu präsentieren. Essen gilt in Indien als Nahrung für die Seele, daher steht Ihre Zufriedenheit bei uns immer an erster Stelle.

Da unsere authentischen Gerichte teilweise Allergene (wie z.B. Laktose oder Krebstiere) enthalten, bitten wir sie, dies bei Ihrer Bestellung zu beachten.

Sie finden in unserer Speisekarte direkt an jedem Gericht die entsprechenden Symbole.

Sollten Sie sich dennoch unsicher sein, sprechen Sie uns einfach darauf an. Wir möchten, daß Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen und in guter Erinnerung behalten.

### **Vegetarier und Veganer aufgepasst!**

Obwohl viele indische Gerichte mit Milchprodukten wie Ghee, indischem Käse oder Joghurt zubereitet werden, kennt auch die indische Küche eine Vielzahl von veganen Speisen.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Gerne bereiten wir Ihnen auch nicht vegane/vegetarische Gerichte in einer veganen Variation zu. Dies kann evtl. zu einer längeren Zubereitungsdauer führen, garantiert Ihnen aber den vollen veganen Genuss.



## Erklärung der Symbole



Dieses Essen enthält Fisch oder Fischerzeugnisse.



Für Menschen, die auf glutenfreie Ernährung Wert legen, nicht geeignet.



Krebse, Krabben, Scampi, Schalentiere.



Dieses Essen enthält Milch oder Milchprodukte.



Wer auf Nüsse allergisch reagiert, sollte dieses Essen meiden.



Hiermit werden alle Speisen gekennzeichnet, welche Farbstoffe oder Geschmacksverstärker enthalten.

## Suppen

- 101 **Murgh Yakhni**  
Hähnchensuppe  
 
- 102 **Dal Soup**  
Linsensuppe
- 103 **Tomatensuppe**  
frisch gekochte Tomatensuppe  

- 104 **Spinatsuppe**  
frisch gekochte Spinatsuppe

## Salat

- 111 **Beilagensalat**  
frischer grüner Salat mit frischen Tomaten und Gurken  
 (je nach Dressing)
- 112 **Tomatensalat**  
grüner Salat mit Tomaten und Zwiebeln  
 (je nach Dressing)
- 113 **Gemischter Salat**  
frischer grüner Salat mit Mais, Paprika, hausgemachtem Käse  
Tomaten und Gurken  
 (je nach Dressing)
- 114 **Indian Tikka Salat**  
frischer grüner Salat mit Mais, Paprika, Tomaten, Gurken und  
gegrillten Hähnchenbruststreifen  
 (je nach Dressing)
- 115 **Scampi Limona**  
geschälte Scampi gegrillt mit grünem Salat und Dressing  


## Kleine Vorspeisen

Die Pakoras sind mit gewürzten Kichererbsen und Kichererbsenmehl zubereitet, glutenfrei

- 121 **Pakora**  
gemischtes Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel paniert und frittiert
- 122 **Cheese Pakora**  
hausgemachter Käse im Kichererbsen-Teigmandel paniert und frittiert  

- 123 **Chicken Pakora**  
Hähnchenbrustfilet im Kichererbsen-Teigmantel paniert und frittiert
- 125 **Samosa (2 Stück)**  
frittierte Weizenmehl-Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln  

- 126 **Papadam**  
frittierte Fladen aus Linsenmehl

## Indische Brotspezialitäten

- 131 **Naan**  
Fladenbrot aus Weizenmehl  

- 132 **Garlic Naan**  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch  

- 133 **Cheese Naan**  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse  
 
- 134 **Alu Parantha**  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Kartoffeln  

- 135 **Peshawari Naan**  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Nüssen, Kokos und Rosinen  
 

## Vegetarische oder vegane Gerichte mit Basmati Reis

Alle Gerichte können wahlweise vegetarisch/vegan zubereitet werden)

- 201 **Dal Tadka**  
gebratene Linsen, zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
- 202 **Mattar Paneer**  
Erbsen, Kartoffeln und hausgemachter Käse, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen  
 
- 203 **Alu Gobhi**  
Blumenkohl und Kartoffeln zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
- 204 **Jeera Alu Paneer**  
Kartoffeln und hausgemachter Käse, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und frischem Gemüse  

- 205 **Paneer Kadai**  
hausgemachter Käse (oder Tofu) mit Paprika in einer speziellen Gewürzsoße  

- 206 **Alu Chana Masala**  
Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße
- 207 **Alu Rajma**  
Leckere Kidneybohnen mit frischem Koriander und Kartoffeln in kräftiger Soße
- 208 **Tofu Mango**  
Tofu in fruchtiger Mangosoße
- 209 **Palak Paneer**  
kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse (oder Tofu) und Zwiebeln in Currysoße  

- 210 **Dal Makhni**  
Linseneintopf mit Butter und Tomatensoße  

- 211 **Mango Sabji**  
frisches Gemüse in Mango-Curry-Soße  

- 212 **Navratan Korma**  
frisches Gemüse in Kokos-Sahne-Soße  


- 213 **Shai Paneer**  
hausgemachter Käse mit Tomaten und Cashewkernen in Sahnesoße  

- 214 **Malai Kofta**  
hausgemachte Käsebällchen gemischt mit Kartoffeln, gebraten  
und serviert in einer milden, vegetarischen Soße, Rosinen  
und Cashewkernen  

- 215 **Bombay Aloo**  
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und scharfen indischen  
Gewürzen gebraten



## Hähnchen mit Basmati Reis

- 301 **Chicken Curry**  
Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen in Currysoße  

- 302 **Chicken Palak**  
Hähnchenfleisch mit Spinat und Zwiebeln in milder Currysoße
- 303 **Chicken Vindaloo**  
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo-Currysoße
- 304 **Chicken Tikka Masala**  
mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch in einer pikanten Masalasoße  
 
- 305 **Chicken Mango**  
Hähnchenfleischstücke mit Mangosoße  

- 306 **Chicken Kokos**  
Hähnchenfleisch mit Kokos-Curry-Soße
- 307 **Chicken Korma**  
Hähnchenfleisch in Joghurt-Cashewkern-Soße  

- 308 **Chicken Muglai**  
Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen, Mandeln, Cashewkernen in einer milden Soße  

- 309 **Dal Chicken**  
Hähnchenfleischstücke mit Linsen und Zwiebeln
- 310 **Chicken Kadai**  
Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 311 **Butter Chicken**  
Hähnchenfleisch in Butter gebraten, mit Tomaten-Sahne-Soße  
 
- 312 **Chicken South India**  
Hähnchenfleisch mit Kokos und Champignons nach südindischer Art
- 313 **Chicken Madras**  
Hähnchenfleisch nach südindischer Art mit Curryblättern und Kokosmilch, scharf
- 314 **Chicken Biryani**  
gebratenes Reisgericht mit Huhn, Gemüse, gemischten Nüssen und Gewürzen  


## Lamm mit Basmati Reis

- 401 **Lamb Curry**  
Lamm in Curry-Soße  

- 402 **Lamb Masala**  
zartes Lammgulasch in Masala-Soße mit Knoblauch und Ingwer  

- 403 **Lamb Korma**  
Lamm in Joghurt-Cashewkern-Soße  

- 404 **Lamb Muglai**  
ein königliches Gericht aus der Mogulküche mit feinen Gewürzen, Mandeln, Cashewkernen in milder Soße  
 
- 405 **Lamb Passanda**  
Lamm in Cashewkern-Rotwein-Soße  

- 406 **Lamb Kadai**  
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und kräftiger Gewürzsoße
- 407 **Lamb Mango**  
Lammfleischstücke in Mangosoße  

- 408 **Lamb Vindaloo**  
Lammfleischstücke mit Kartoffeln und frischen Kräutern in scharfer Zitronen-Chili-Soße
- 409 **Lamb Saag**  
Lammfleischstücke, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Spinat und frischem Koriander
- 410 **Lamb Jalfrezi**  
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gemüse mit Ingwer in würziger Soße
- 411 **Lamb Madras**  
Lammfleischstücke südindischer Art mit Curryblättern und Kokosmilch, scharf
- 412 **Lamb Biryani**  
gebratenes Reisgericht mit Lamm, Gemüse und Nüssen  


## Fisch

- 501 **Fish Curry**  
Rotbarschfilet in einer würzigen Currysoße  

- 502 **Fish Masala**  
Rotbarschfilet in einer würzigen Masalasoße  

- 503 **Fish Mango**  
Rotbarschfilet in Mangosoße  
  
- 504 **Garnelen Mango**  
Garnelen in Mango-Cashewkern-Sahne-Soße  
 
- 505 **Garnelen Kadai**  
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika  

- 506 **Garnelen Biryani**  
gebratenes Reisgericht mit Garnelen, Gemüse,  
Nüssen und Gewürzen  
 
- 507 **Garnelen Saag**  
Garnelen mit kräftigem Spinat und Currysoße  


## Nachspeisen

- 601 **Firni**  
Milchreis Dessert mit Mandeln und Kokos  
 
- 602 **Kulfi**  
Indisches Eisdessert mit Kardamom und Safran auf Milchbasis  
 
- 603 **Mango Kulfi**  
Indisches Mango-Eisdessert  
 
- 604 **Eis Surprise**  
2 Kugeln Eis der Saison, dekoriert  
  (je nach Eissorte)
- 605 **Mangocreme mit Vanilleeis**  
Fruchtige Mangocreme mit Vanilleeis  




## Indische Getränke

### Salziges Lassi

erfrischendes, salziges Joghurtgetränk mit Kreuzkümmel



### Mango Lassi

erfrischendes Joghurtgetränk mit Mango, Kardamom, Rosenwasser und Mandel



### Kokos Lassi

erfrischendes Joghurtgetränk mit Kokos



### Banana Lassi

erfrischendes Joghurtgetränk mit Banane



### Guaven Lassi

erfrischendes Joghurtgetränk mit Guave



### Litschi Lassi

erfrischendes Joghurtgetränk mit Litschi



### Chai (indischer Milchtee)

Gewürztee mit Milch gekocht



## Indische Biere

### Cheetah Bier

### Kingfisher Bier

## Indische Weine

### Weißwein Sauvignon Blanc 2013 (Nandi Hills, India)

erfrischend intensiv blumig, Grapefruit-Aroma

### Rotwein Cabernet Shiraz 2014 (Nandi Hills, India)

vollmundig, kräftig und doch zarte Gewürzaromen

## **Warme Getränke**

**Espresso**

**Kaffee, Latte Macchiato**

**Tee (grün, schwarz, Kamille, Pfefferminz)**

**Glühwein**

## **Alkoholfreie Getränke**

**Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi**

**Apfel-, Mango-, Orangen-, Guaven-,  
Johannisbeeren-, Litschi-, Maracuja-Saft**

**alle Säfte auch als Schorle**

**Bonaqua Tafelwasser**

**Bitter Lemon**

**Tonic Water**

**Teinacher Gourmet still oder medium**

## **Biere (alle aus Flaschen)**

**Farny Hefeweizen**

**Farny Hefeweizen leicht**

**Farny Hefeweizen dunkel**

**Farny Kristallweizen**

**Farny Hefeweizen alkoholfrei**

**Farny Export**

**Farny Pils**

**Radler**

**Farny Colaweizen**

## **Spirituosen**

**Teacher's, Campari Red, Johnny Walker, Sambuca, Ouzo,  
Ramazotti, Vodka**

**Jägermeister, Ballantines, Mango-Limes, Guaven-Limes**

## Offene Weine Weißwein

### Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau

2014, trocken, Q.b.A. Bodensee

### Pinot Grigio

Badissa, 2013, halbtrocken, D.O.C Venezia, Italien

### Frascati Secco

Il Carpino, 2014, trocken, D.O.C Marino, Italien

### Weinschorle weiß (sauer oder süß)

Pinot Grigio oder Frascati Secco

## Offene Weine Rotwein

### Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder

2013, trocken, Q.b.A. Bodensee

### Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Weißherbst

2014, halbtrocken, Q.b.A. Bodensee

### Lambrusco

I.G.T, Italien

### Bardolino

Italien

### Chianti

D.O.C, Italien

### Weinschorle rot (sauer oder süß)

## Flaschenweine Rotwein

### Lambrusco

### Chianti

### Hagnauer Rotwein 1l

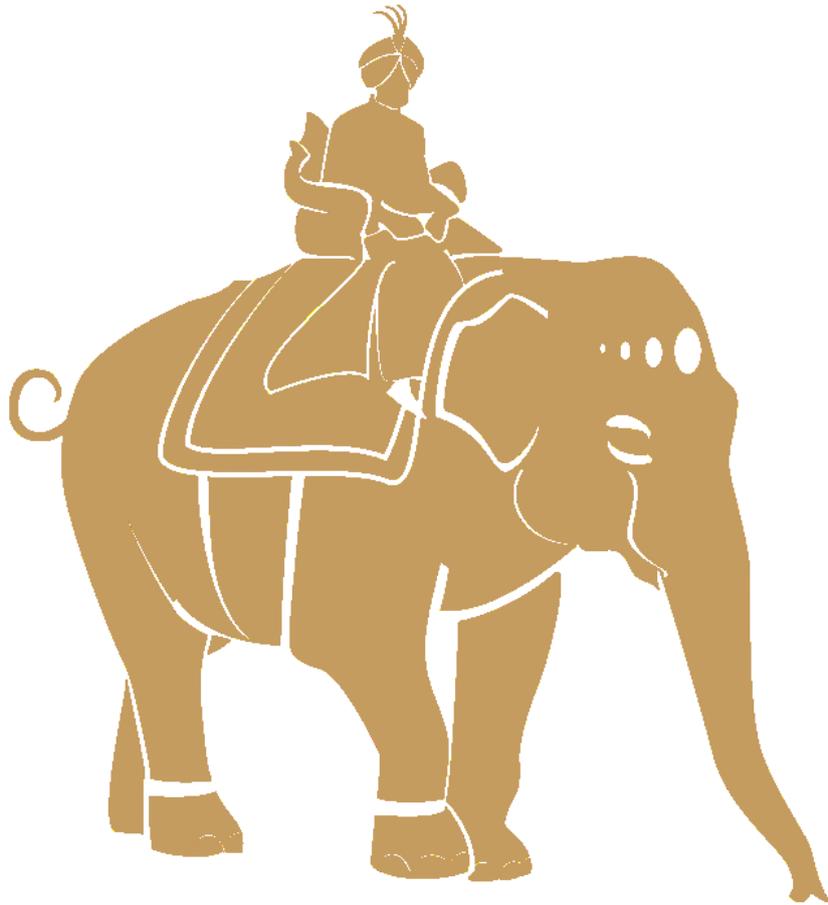
### Hagnauer Weißherbst 1l

## Flaschenweine Weißwein

### Pinot Grigio

### Frascati Secco

### Hagnauer Weißwein, trocken, 1l



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihr Vertrauen.  
Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich gerne an uns.  
Wir möchten, dass Sie Ihren Besuch bei uns genießen und uns gerne wieder besuchen.

Alle unsere Gerichte erhalten Sie selbstverständlich auch zum Mitnehmen.  
Wenn Sie also einmal nur wenig Zeit haben sollten oder Ihr Essen lieber zu Hause genießen möchten rufen Sie uns einfach an und bestellen Ihr Essen vor, wir bereiten Ihre Bestellung frisch zu und halten sie pünktlich zur Abholung bereit.

Auf unserer Homepage und unserer Facebook-Fanseite informieren wir Sie über aktuelle Angebote und Specials. Gerne können Sie uns außerdem bewerten und uns weiter empfehlen.