

BURGER MAHALFIRST INDIAN BURGER



Burger Mahal	6,00€
100 % Rindfleisch	
Burger Mahal Cheese	6,50€
100 % Rindfleisch mit Käse	
XL Double Mahal Cheese	10,00 €
180 g Double Beef aus 100 % Rindfleisch mit doppelt Käse	
Sakthi Mahal	6,50€
100 % Rindfleisch mit extra scharfer Sauce	
Sakthi Mahal Cheese	7,00 €
100 % Rindfleisch mit extra scharfer Sauce & Käse	
XL Double Sakthi Mahal Cheese	11,00 €
180 g Double Beef aus 100 % Rindfleisch & extra scharfer Sauce & doppelt Käse	

BEILAGEN

Masala Pommes	3,50 €
Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung	
Indian Salad	4,00 €
Salatkomposition mit Curry - Jogurt - Ingwer Dressing	



VORSPEISEN

Papadam Starter	3,50€
Frittierte Linsenkracker (Papadam) mit zweierlei Dips	
Papadam Chaat	4,00 €
Frisch belegte Linsenkracker (Papadam)	
Butter Naan Starter	5,00 €
Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken mit zweierlei Dips	
Crazy Masala Pommes	<u>5,50 €</u>
Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung in scharfer Tomaten Crer	ne
<u>SALATE</u>	
Indian Salad	4,00€
Salatkomposition mit Curry - Jogurt - Ingwer Dressing	
CHICKEN Salad	9,00€
Indian Salad mit gegarten, marinierten Hähnchenbruststücken	
Hot BEEF Salad	9,50€



VEGETARISCH & VEGAN*

Veggie of the Week

11,50€

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

Palak Paneer "a la Mama"

14,50 €

Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel –Paprikastückchen & Frischkäsewürfel

Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks

Aloo Matar Gobi Curry*

11,00€

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas

Chana Curry*

12,50€

Kichererbsen in feinem "Kerala" Kokos Curry mit Kartoffelstückchen Chickpea coconut Curry "Kerala" style with potato pieces

Masoor Daal Curry*

12,50€

India's Veggie Curry No.I: Rote Linsen Curry mit gerösteten Kokosraspeln Red Lentils Curry with roasted coconut grater

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf

spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot



HÄHNCHEN / CHICKEN

Chicken of the Week	16,00 €
Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte	
Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr	
Palak Chicken Curry	16,00 €
Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry	_
Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry	
Chicken Curry "a la Chef"	15,00 €
Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry	
Marinated chicken pieces in special tomato curry	
Kadella Chicken Curry	16,00 €
Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry	
Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry	
Daal Chicken Curry	16,00 €
Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Rote Linsen Curry	
Marinated chicken pieces in red lentil curry	
Chicken Curry "Tandoori Art"	15,00 €
24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart	
24 – h - Marinated chicken pieces cooked / boiled in yogurt	
Kokos Chicken Curry "a la Mama"	16,00 €
Marinierte Hähnchenbruststücke in Mama's feinem "Kerala" Koko	s Curry
Marinated chicken pieces in Mum's special "Kerala" coconut curry	

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf

spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot



RIND / BEEF

Palak Beef Curry

16,00€

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry Roasted masala beef in spinach – cream curry

Beef Curry "a la Chef"

16,00€

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

EXTRAS

Butter Naan	3,50€
Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken	
Papadam	2,50€
Frittierte Linsenkracker – vegan	
Masala Pommes	3,50€
Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung	
Extra Portion hausgemachte Dips	1,00€
Tomaten Chutney – Zitro Dip – Mixed Pickles (scharf)	

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm - pikant - würzig - scharf

spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot



HOT & COOL DRINKS

Indian Chai Masala		3,00€	
Indisches Nationalgetränk aus Tee, Milch & Gewü	irzen		
Indian Kapi		3,00€	
Indischer Milchkaffee			
Fresh Ginger Chai		2,50€	
Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone			
Latte Macchiato / Cappuccino		3,00€	
Mango Lassi	(Karaffe 11,00 €)	4,00 €	
Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mangogeschmack			
<u>Limette – Ingwer Limonade</u>	(Karaffe 10,00 €)	3,50€	
Hausgemachte Limette – Ingwer Limonade			

DESSERT

Sweet Undaa	<u>5,50 €</u>
Indische Kokosbällchen aus Biskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb	
Sweet Undaa meets Mango Lassi	5,00€
Kombination aus Indischen Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi	
Mango Lassi Eis	4,00€

Hausgemachtes Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Cola	0,21	2,00€	0,41	3,00€
Cola light	0,21	2,00€	0,41	3,00€
Fanta	0,21	2,00€	0,41	3,00€
Mezzo Mix	0,21	2,00€	0,41	3,00€
Sprite	0,21	2,00€	0,41	3,00€
Tafel - Mineralwasser	0,21	1,50€	0,41	2,50€
<u>SÄFTE</u>				
Apfelsaft	0,21	2,50€	0,41	4,00€
Johannisbeerensaft	0,21	2,50€	0,41	4,00€
Mangosaft	0,21	2,50€	0,41	4,00€
Saftschorle (Apfel / Johannisbeere / Mango / Orange)	0,21	2,00€	0,41	3,00€
<u>FLASCHEN</u>				
Teinacher Gourmet (medium)			0,71	5,00€
Teinacher Gourmet (still)	0,21	2,00€	0,71	5,00€
<u>SPEZIALITÄTEN</u>				
Orginal Natur Lassi Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & I	Kümm	el		3,50€

3,50€

Frischer Limetten – Soda Drink

Lemon Soda

(Varianten: süß / salzig / salzig-süß)



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

KING FISHER – Indian Premium Beer No.I	0,331	3,50€
Weizen – Mix – Getränk	0,501	4,00€
Krombacher Weizen – hell alkoholfrei	0,501	4,00€
Krombacher Weizen – hell	0,501	4,00€
Krombacher Radler	0,501	4,00€
Krombacher Radler alkoholfrei	0,501	4,00€
Welde Natur - Radler	0,331	3,00€
Krombacher Pils alkoholfrei	0,331	3,00€
Krombacher Pils	0,331	3,00€

WEINE

Heilbronner Stiftsberg

Trollinger - Rotwein - trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Spätburgunder - Rotwein – trocken / leicht fruchtig

Heilbronner Stiftsberg

Riesling – Weißwein – trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Grauburgunder / Ruhländer – Weißwein – halbtrocken

Heilbronner Staufenberg

 ${\bf Schwarz ries ling-Weißherbst-trocken}$

Rolf Willy – Samtrot Kabinett – Rotwein Hex von Dasenstein – Grauburgunder Kabinett	0,70l 0.70l	15,00 € 15.00 €
Flasche Heilbronner / Oberrotweiler	1,001	15,00€
1/4 Glas	0,251	4,00€
1/8 Glas	0,131	2,50€
Weinschorle	0,251	3,00€