

Allergeninformation – WKO:

Suppen	
1 Mulligatawny	G, O
2 Murgh Yakhni	G, C, O
3 Dhal Shorba	G, O, P
4 Tamatar Shorba	G, O
5 Mushroom Piaz Shorba	G, O
6 Macchi Shorba	D, G, O
7 Pallak Shorba	G, O
Vorspeisen	
8 Macchi Tikka	D, G
9 Murgh Tikka	G
10 Lamb Tikka	G
11 Shrimps Pakora	B, G, P
12 Sabji Pakora	G, P
13 Piaz Pakora	G, O, P
14 Baingan Pakora	G, O
15 Paneer Pakora	G, P
16 Macchi Pakora	D, G, P
17 Samosa	A, G, P
18 Papadam	P
19 Raita Pikant	G
Reisgerichte	
20 Shrimps Biryani	B, O
21 Murgh Biryani	O
22 Lamb Biryani	O
23 Beef Biryani	O
24 Sabji Biryani	O
25 Pullao Reis	P
26 Chawal	---
Spezialitäten vom Huhn	
27 Murgh Curry	O
28 Murgh do Piazza	O
29 Murgh Masala	G, O
30 Murgh Korma Shahi	G, O
31 Murgh Madras	O
32 Murgh Newabi	G, O
33 Murgh Sabji	O
34 Murgh ala Bombay	G, O
35 Murgh Vindaloo	O, P
36 Murgh Sag	O

Spezialitäten vom Lamm	
37 Lamb Curry	O
38 Rogan Josh	G, O
39 Sagwalla Gosht	O
40 Dhal Lamb	O, P
41 Bhuna Gosht	O
42 Lamb Madras	O
43 Lamb Sabjiwala	O
Spezialitäten vom Rind	
44 Beef Curry	O
45 Beef Shahi Korma	G, O
46 Beef do Piazza	O
47 Beef Pallak	O
48 Beef Kashmiri	O
Spezialitäten vom Schwein	
49 Sur Curry	O
50 Sur Vindaloo	O, P
51 Sur Curry Goa	O
52 Sur Korma	G, O
53 Sur Sabji	O
Spezialitäten vom Fisch	
54 Macchi Curry Bengal	D, O
55 Macchi Curry Goa	D, O
56 Talli Macchi	D, O, P
57 Fish Kofta Curry	D, O
58 Shrimps Bombay	B, O
Tandoori - Grillgerichte	
60 Sur Chop Curry	O, P
61 Murgh Tandoori	O
62 Murgh Sina	P
63 Murgh Shashlik	O, P
64 Masala Chop	P
65 Lamb Shashlik	O, P
66 Tandoori Macchi	D
67 Scampi Kebab	B, P
68 Rumpsteak	P
69 Beef Shashlik	O, P
Gemüsegerichte	
70 Alu Gobi	G, O, P
71 Matar Paneer	G, O, P

72 Baingan Bhaji	G, O
73 Dhal Tarka	G, O, P
74 Sag Paneer	G, O
75 Bhindi Bhaji	G, P
76 Navratan Bhaji	G, O, P
77 Ram-Tori Bhaji	G, O
77a Kofta Curry	O, P
Platten	
78 Thali	G, O, P
79 Madras Platte	G, O, P
80 Bombay Platte	G, O, P
Brote	
81 Chapati	A
82 Paratha	A, G
83 Alu Paratha	A, G, O, P
84 Nan	A, C, G
85 Puri	A, C, G
Salate	
86 Punjabi Salat	O
87 Kachumar Salat	G, O
88 Gemischter Salat	G, O
89 Bombay Salat	G, O
Nachspeisen	
90 Gulab Jamun	A, G
91 Mangoeis mit Pistazien	G
92 Koh-i-noor Eis	G
93 Badam Creme	G
94 Mango Creme	G
95 Früchtesalat ala Bombay	---
96 Indisches Geheimnis	G
97 Mango Kompott	---
98 Litschi Kompott	---
99 Papaya Kompott	---
100 Barfi	G

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Aperitive	€
Mango-Sekt 0,2l	4,00
Mango-Wodka, Früchte Wodka 0,2l	4,00
Portwein 4cl	3,00
Sherry 4cl	3,00
Dry Martini, Bombay Gin, Manhattan 4cl	3,50
Tom Collins, Gin Tonic, Bloody Mary 0,2l	3,50
Campari-Soda 0,2l	3,90
Campari-Orange 0,2l	3,90
Aperol Spritz 0,2l	3,90
Cinzano dry, bianco, rosso 4cl	3,00
Slivovits, Wodka, Gin, Bazack 2cl	3,00
Fernet, Underberg 2cl	3,00
Mangoschnaps, Kokosschnaps 2cl	3,00
 Liquor	
Cointreau, Grand Marnier 2cl	3,50
Litschilikör 2cl	3,50
 Brandy	
Bouchet, Scharlachberg 2cl	3,50
 Cognac	
Hennessy, Remi Martin, Martell 2cl	5,90
 Whisky	
Ballantines, Bourbon, Johnny Walker 4cl	5,90
Dimple, Black Label, Chivas Regal 4cl	6,50

Soups			€
1	Mulligatawny	spicy vegetable soup	3,00
2	Murgh Yakhni	creamy chicken soup	3,00
3	Dhal Shorba	lentil soup	3,00
4	Tamatar Shorba	creamy tomato soup	3,00
5	Mushroom Piaz Shorba	mushroom soup with onion	3,00
6	Macchi Shorba	fish soup	3,50
7	Pallak Shorba	creamy spinach soup	3,00

Starters

8	Macchi Tikka	grilled fish	7,50
9	Murgh Tikka	grilled chicken	6,90
10	Lamb Tikka	grilled lamb	7,50
11	Shrimps Pakora	shrimps in batter	11,90
12	Sabji Pakora	vegetable in batter	3,00
13	Piaz Pakora	onion rings in batter	3,00
14	Baingan Pakora	aubergine in batter	3,00
15	Paneer Pakora	cheese in batter	6,90
16	Macchi Pakora	fish in batter	6,90
17	Samosa	puff pastry filled with vegetable	2,70
18	Papadam	crispy lentil flat bread	1,00
19	Raita	grated cucumber in yogurt	2,50

Biryanis – rice dishes

20	Shrimps Biryani	fried rice with prawns	21,90
21	Murgh Biryani	rice dish with chicken	10,50
22	Lamb Biryani	rice dish with lamb	11,90
23	Beef Biryani	rice dish with beef	10,50
24	Sabji Biryani	rice dish with vegetables	9,50
25	Pullao Reis	rice with nuts, raisins and peas	2,50
26	Chawal	cooked rice	2,50

Speciality of Chicken

		€	
27	Murgh Curry	chicken in curry sauce	9,50
28	Murgh do Piazza	chicken in curry sauce with onion and tomato	9,70
29	Murgh Masala	chicken in cream sauce	9,70
30	Murgh Korma Shahi	mild chicken curry with nuts	9,70
31	Murgh Madras	spicy chicken dish	9,70
32	Murgh Newabi	chicken in yogurt sauce in North-Indian way	9,70
33	Murgh Sabji	chicken with vegetables	9,70
34	Murgh a la Bombay	grilled chicken in tomato-almond sauce	9,70
35	Murgh Vindaloo	chicken with coconut cream (spicy!)	9,70
36	Murgh Sag	grilled chicken with spinach	9,70

Speciality of Lamb

37	Lamb Curry	lamb in delicate sauce	11,50
38	Rogan Josh	in yogurt marinated lamb with spices from Kashmir	11,90
39	Sagwalla Gosht	lamb in spinach cream	11,90
40	Dhal Lamb	lamb with lentils	11,90
41	Bhuna Gosht	lamb with onions and tomato roasted in butter	11,90
42	Lamb Madras	spicy lamb curry	11,90
43	Lamb Sabjiwalla	lamb with vegetables	11,90

Speciality of Beef

44	Beef Curry	beef in delicate sauce	9,50
45	Beef Shahi Korma	beef in cream sauce with almonds	9,70
46	Beef do Piazza	beef with onion and tomato	9,70
47	Beef Pallak	beef with onion and spinach	9,70
48	Beef Kashmiri	beef in curry sauce with fruits, peas, almonds and raisins	9,70

Speciality of Pork			€
49	Sur Curry	pork in delicate sauce	8,90
50	Sur Vindaloo	from South-India (spicy!)	9,20
51	Sur Curry Goa	sweet-and-sour with pineapple	9,20
52	Sur Korma	pork in cream sauce	9,20
53	Sur Sabji	pork with vegetable	9,20

Specialities of Fish

54	Macchi Curry Bengal	fillet of fish with tomato and aubergine	9,50
55	Macchi Curry Goa	fillet of fish with coconut and pineapple	9,50
56	Talli Macchi	fried codfish with peas and onions	9,50
57	Fish Kofta Curry	balls of fish with coconut sauce	9,50
58	Shrimps Bombay	prawns in curry sauce with coconut	21,90

Tandoori – Grill dishes

60	Sur Chop Curry	grilled pork tenderloin with vegetable rice and curry sauce	10,90
61	Murgh Tandoori	marinated chicken barbecue	9,90
62	Murgh Sina	grilled chicken breast with peas	11,50
63	Murgh Shashlik	chicken spit garnished with vegetable rice	11,50
64	Masala Chop	grilled spicy lamb cutlet with vegetable rice	11,50
65	Lamb Shashlik	grilled lamb spit garnished with vegetable rice	12,90
66	Tandoori Macchi	marinated fish with salad	10,90
67	Scampi Kebab	prawns spit with vegetable rice	21,90
68	Rumpsteak	sirloin with vegetable rice	10,90
69	Beef Shashlik	beef spit, marinated and garnished with vegetable rice	14,90

Specialities with vegetables			€
70	Alu Gobi	cauliflower with potatoes	8,90
71	Matar Paneer	Indian cheese in curry sauce with peas	9,20
72	Baingan Bhaji	aubergine in curry sauce	8,90
73	Dhal Tarka	Indian lentil dish	8,90
74	Sag Paneer	Indian cheese with spinach	9,20
75	Bhindi Bhaji	okra dish	9,90
76	Navratan Bhaji	mixed vegetables	8,90
77	Ram Tori	zucchini in cream sauce	8,90
77a	Kofta Curry	vegetarian balls in curry sauce	8,90
77b	Chana Masala	chickpeas in masala sauce	9,20

Plates

78	Thali	small rice plate after choice veg. or non-veg (f. 1 person)	12,90
79	Madras Platte	mixed meat dishes in South-Indian way with vegetable rice (f. 2 persons)	26,00
80	Bombay Platte	mixed meat dishes according to way of house with saffron rice (f. 2 persons)	26,00

Bread

81	Chapati	flat bread of wheat	2,00
82	Paratha	fried flat bread of wheat	2,50
83	Alu Paratha	filled with potatoes, peas and onions	3,50
84	Nan	delicate white bread with garlic / butter / almonds with cheese	2,50 3,00 4,50
85	Puri	baked out in wheat flour	2,50

Salad

86	Punjabi Salat	North-Indian salad	3,00
87	Kachumar Salat	yogurt with tomato, cucumber and onion	3,00
88	Gemischter Salat	after choice	3,00
89	Salat a la Bombay	salad plate with cheese	4,90

Dessert			€
90	Gulab Jamun	sweet speciality in delicious syrup	3,50
91	Mango-Pista-Eiscreme	mango-ice with pistachio	4,50
92	Koh-I-Noor-Eiscreme	mango-ice with Indian fruits	4,90
93	Badam-Creme	caramel cream with almonds	3,50
94	Mango-Creme	mango cream	3,50
95	Fruchtsalat Bombay	fresh fruit salad	4,00
96	Indisches Geheimnis	Indian secret	4,50
97	Mango-Kompott	mango compote	3,50
98	Litschi-Kompott	lychee compote	3,50
99	Papaya-Kompott	papaya compote	3,50
100	Barfi	Indian nuts slices	4,50

1 cover charge 0,75 €

Drinks – non-alcoholic

€

Mango Juice	0,2l		2,50
Orangen Juice	0,25l		2,50
Tomaten Juice	0,2l		2,70
Lassi	0,25l	G	2,30
Mango Lassi	0,25l	G	2,50
Pepsi-Cola	0,33l		2,70
7-up	0,33l		2,70
Almdudler	0,35l		2,90
Fanta	0,33l		2,70
Apfelsaft	0,25l		2,00
Mineralwasser	0,25l		2,00
Sodawasser	0,25l		1,50
Tonic Water	0,2l		2,50
Bitter Lemon	0,2l		2,50

Tea

Darjeeling, Assam, Früchtetee, Mangotee			2,90
Indischer "Chay"		G	2,90
Nilgiri, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutertee			2,90

Coffee

Indischer Kaffee (gewürzt)			2,90
Melange		G	2,50
Irish Coffee		G	6,50

Beer

Krüge	0,5l	A	3,20
Seidel	0,3l	A	2,80
Goldfassl Flasche	0,5l	A	3,20
Weißbier	0,5l	A	3,90
Kingfisher Premium Bier	0,3l	A	3,20

Wine (open)			€
Grüner Veltliner – weiß	1/4l	0	3,20
Blaifränkischer – rot	1/4l	0	3,20
 Bottled wine (0,7l) white			
Grüner Veltliner		0	25,00
Pinot Blanc (dry)		0	25,00
Soave Classico		0	25,00
 Kremser Rosé – zartblumig		0	 25,00
 Bottled wine (0,7l) red			
Kremser Schmidt (trocken)		0	25,00
Valpollicella Classico		0	25,00
Beaujolais Calvet		0	27,00
 Indian Wine			
White Wine – Sula Vineyards 2013 Sauvignon Blanc from Nashik		0	25,00
 Red Wine – Sula Vineyards 2013 Shiraz from Nashik		0	 25,00

Aperitif	€
Mango-Sekt 0,2l	4,00
Mango-Wodka, Früchte Wodka 0,2l	4,00
Portwein 4cl	3,00
Sherry 4cl	3,00
Dry Martini, Bombay Gin, Manhattan 4cl	3,50
Tom Collins, Gin Tonic, Bloody Mary 0,2l	3,50
Campari-Soda 0,2l	3,90
Campari-Orange 0,2l	3,90
Aperol Spritz 0,2l	3,90
Cinzano dry, bianco, rosso 4cl	3,00
Slivovits, Wodka, Gin, Bazack 2cl	3,00
Fernet, Underberg 2cl	3,00
Mangoschnaps, Kokosschnaps 2cl	3,00
 Liköre	
Cointreau, Grand Marnier 2cl	3,50
Litschilikör 2cl	3,50
 Weinbrand	
Bouchet, Scharlachberg 2cl	3,50
 Cognac	
Hennessy, Remi Martin, Martell 2cl	5,90
 Whisky	
Ballantines, Bourbon, Johnny Walker 4cl	5,90
Dimple, Black Label, Chivas Regal 4cl	6,50

Suppen			€
1	Mulligatawny	scharfe Gemüsesuppe	3,00
2	Murgh Yakhni	Hühnercremesuppe	3,00
3	Dhal Shorba	Linsensuppe	3,00
4	Tamatar Shorba	Tomatencremesuppe	3,00
5	Mushroom Piaz Shorba	Champignonzwiebelsuppe	3,00
6	Macchi Shorba	Fischsuppe	3,50
7	Pallak Shorba	Spinatcremesuppe	3,00

Vorspeisen

8	Macchi Tikka	gegrillte Fischstücke	7,50
9	Murgh Tikka	gegrillte Hühnerstücke	6,90
10	Lamb Tikka	gegrillte Lammstücke	7,50
11	Shrimps Pakora	Shrimps in Backteig	11,90
12	Sabji Pakora	Gemüse in Backteig	3,00
13	Piaz Pakora	gebackene Zwiebel	3,00
14	Baingan Pakora	Melanzani in Backteig	3,00
15	Paneer Pakora	Käse in Backteig	6,90
16	Macchi Pakora	Fisch in Backteig	6,90
17	Samosa	gemüsegefüllter Blätterteig	2,70
18	Papadam	knuspriges Linsenfladenbrot	1,00
19	Raita	geriebene Gurken in Jogurt	2,50

Biryanis – Reisgerichte

20	Shrimps Biryani	gebratener Reis mit Garnelen	21,90
21	Murgh Biryani	Reisgericht mit Hühnerfleisch	10,50
22	Lamb Biryani	Reisgericht mit Lammfleisch	11,90
23	Beef Biryani	Reisgericht mit Rindfleisch	10,50
24	Sabji Biryani	Reisgericht mit Gemüse	9,50
25	Pullao Reis	Reis mit Nüssen, Rosinen und Erbsen	2,50
26	Chawal	gekochter Reis	2,50

Spezialitäten vom Huhn

€

27	Murgh Curry	Huhn in Currysauce	9,50
28	Murgh do Piazza	Huhncurry mit Zwiebel und Tomaten	9,70
29	Murgh Masala	Huhn in Rahmsauce	9,70
30	Murgh Korma Shahi	mildgewürztes Huhn mit Nüssen	9,70
31	Murgh Madras	scharfes Huhngericht	9,70
32	Murgh Newabi	Huhn in Jogurtsauce nach nordindischer Art	9,70
33	Murgh Sabji	Huhn mit Gemüse	9,70
34	Murgh a la Bombay	gegrilltes Huhn in Tomaten-Mandelsauce	9,70
35	Murgh Vindaloo	Huhn mit Kokosnusscreme (scharf!)	9,70
36	Murgh Sag	gebratenes Huhn in Spinat	9,70

Spezialitäten vom Lamm

37	Lamb Curry	Lammfleisch in feingewürzter Sauce	11,50
38	Rogan Josh	in Jogurt mariniertes Lammfleisch mit Gewürzen aus Kashmir	11,90
39	Sagwalla Gosht	Lammfleisch in Spinatcreme	11,90
40	Dhal Lamb	Lammfleisch in Linsensauce	11,90
41	Bhuna Gosht	Lammfleisch mit Zwiebel und Tomaten in Butter geröstet	11,90
42	Lamb Madras	sehr scharfes Lammcurry	11,90
43	Lamb Sabjiwalla	Lammfleisch mit Gemüse	11,90

Spezialitäten vom Rind

44	Beef Curry	Rindfleisch in feingewürzter Sauce	9,50
45	Beef Shahi Korma	Rindfleisch in Rahmsauce mit Mandel	9,70
46	Beef do Piazza	Rindfleisch mit Zwiebel und Tomaten	9,70
47	Beef Pallak	Rindfleisch mit Zwiebel und Spinat	9,70
48	Beef Kashmiri	Rindfleisch in Currysauce mit Obst, Erbsen, Mandeln und Rosinen	9,70

Spezialitäten vom Schwein

€

49	Sur Curry	Schweinefleisch in feingewürzter Sauce	8,90
50	Sur Vindaloo	aus Südindien scharf!	9,20
51	Sur Curry Goa	süßsauer – mit Ananassauce	9,20
52	Sur Korma	Schweinefleisch in Rahmsauce	9,20
53	Sur Sabji	Schweinefleisch mit Gemüse	9,20

Spezialitäten vom Fisch

54	Macchi Curry Bengal	Fischfilet mit Tomaten und Auberginen	9,50
55	Macchi Curry Goa	Fischfilet mit Kokosnuss und Ananas	9,50
56	Talli Macchi	gebratener Dorsch mit Erbsen und Zwiebel	9,50
57	Fish Kofta Curry	Fischbällchen in Kokosnusssauce	9,50
58	Shrimps Bombay	Krabben in Currysauce mit Kokosnuss	21,90

Tandoori – Grillgerichte

60	Sur Chop Curry	Schweinslungenbraten gegrillt mit Gemüsereis und Currysauce	10,90
61	Murgh Tandoori	Hühnerbarbecue mariniert (Keule)	9,90
62	Murgh Sina	Hühnerbrust gegrillt mit Erbsen	11,50
63	Murgh Shashlik	Hähnchen am Spieß garniert mit Gemüsereis	11,50
64	Masala Chop	gegrilltes gut gewürztes Lammkotelett mit Gemüsereis	11,50
65	Lamb Shashlik	gegrilltes Lamm am Spieß garniert mit Gemüsereis	12,90
66	Tandoori Macchi	Fisch mariniert mit Salat	10,90
67	Scampi Kebab	Garnelen am Spieß mit Gemüsereis	21,90
68	Rumpsteak	Beiried mit Gemüsereis	10,90
69	Beef Shashlik	Rind am Spieß, mariniert und garniert mit Gemüsereis	14,90

Spezialitäten mit Gemüse

€

70	Alu Gobi	Karfiol mit Kartoffel	8,90
71	Matar Paneer	indischer Käse in Currysauce mit Erbsen	9,20
72	Baingan Bhaji	Melanzani in Currysauce	8,90
73	Dhal Tarka	indisches Linsengericht	8,90
74	Sag Paneer	indischer Käse mit Spinat	9,20
75	Bhindi Bhaji	Okragemüse	9,90
76	Navratan Bhaji	verschiedene Gemüse	8,90
77	Ram Tori	Zucchini in Rahmsauce	8,90
77a	Kofta Curry	vegetarische Bällchen in Currysauce	8,90
77b	Chana Masala	Kichererbsen in Masalasauc	9,20

Platten

78	Thali	kleine Reistafel nach Wahl vegetarisch oder mit Fleisch (f. 1 Person)	12,90
79	Madras Platte	verschiedene Fleischsorten auf südindischer Art mit Gemüsereis (f. 2 Personen)	26,00
80	Bombay Platte	verschiedene Fleischsorten nach Art des Hauses mit Safranreis (f. 2 Personen)	26,00

Brote

81	Chapati	Vollweizenfladenbrot	2,00
82	Paratha	gebratenes Vollweizenfladenbrot	2,50
83	Alu Paratha	gefüllt mit Kartoffel, Erbsen und Zwiebel	3,50
84	Nan	delikates Weißbrot mit Knoblauch / Butter / Mandel mit Käse	2,50 3,00 4,50
85	Puri	herausgebacken in Weizenmehl	2,50

Salate

86	Punjabi Salat	nordindischer Salat	3,00
87	Kachumar Salat	Jogurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebel	3,00
88	Gemischter Salat	nach Wahl	3,00
89	Salat a la Bombay	Salatplatte mit Käse	4,90

Dessert		€
90	Gulab Jamun süße Spezialität im köstlichen Sirup	3,50
91	Mango-Pista-Eiscreme Mango-Eis mit Pistazien	4,50
92	Koh-I-Noor-Eiscreme Mango-Eis mit indischen Früchten	4,90
93	Badam-Creme Karamellcreme mit Mandeln	3,50
94	Mango-Creme	3,50
95	Fruchtsalat Bombay	4,00
96	Indisches Geheimnis	4,50
97	Mango-Kompott	3,50
98	Litschi-Kompott	3,50
99	Papaya-Kompott	3,50
100	Barfi indische Nussschnitten	4,50

1 Gedeck 0,75 €

Getränke – alkoholfrei

€

Mango Juice	0,2l		2,50
Orangen Juice	0,25l		2,50
Tomaten Juice	0,2l		2,70
Lassi	0,25l	G	2,30
Mango Lassi	0,25l	G	2,50
Pepsi-Cola	0,33l		2,70
7-up	0,33l		2,70
Almdudler	0,35l		2,90
Fanta	0,33l		2,70
Apfelsaft	0,25l		2,00
Mineralwasser	0,25l		2,00
Sodawasser	0,25l		1,50
Tonic Water	0,2l		2,50
Bitter Lemon	0,2l		2,50

Tee

Darjeeling, Assam, Früchtetee, Mangotee			2,90
Indischer "Chay"		G	2,90
Nilgiri, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutertee			2,90

Kaffee

Indischer Kaffee (gewürzt)			2,90
Melange		G	2,50
Irish Coffee		G	6,50

Bier (vom Fass)

Krüge	0,5l	A	3,20
Seidel	0,3l	A	2,80
Goldfassl Flasche	0,5l	A	3,20
Weißbier	0,5l	A	3,90
Kingfisher Premium Bier	0,3l	A	3,20

Weine (offen)			€
Grüner Veltliner – weiß	1/4l	0	3,20
Blaifränkischer – rot	1/4l	0	3,20
 Flaschenweine (0,7l) weiß			
Grüner Veltliner		0	25,00
Pinot Blanc (trocken)		0	25,00
Soave Classico		0	25,00
 Kremser Rosé – zartblumig		0	 25,00
 Flaschenweine (0,7l) rot			
Kremser Schmidt (trocken)		0	25,00
Valpollicella Classico		0	25,00
Beaujolais Calvet		0	27,00
 Indische Weine			
Weißwein – Sula Vineyards 2013 Sauvignon Blanc aus Nashik		0	25,00
 Rotwein – Sula Vineyards 2013 Shiraz aus Nashik		0	 25,00