



BUDDHA HAUS

seit 2001

NAMASTE UND TASHI DELEEK!

UNSERE SPEISEN WERDEN NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN MIT FEINEN
GEWÜRZEN SCHONEND IM WOK ZUBEREITET. SO BLEIBT DER VOLLE GESCHMACK
UNSERER FRISCHEN LEBENSMITTEL ERHALTEN. FÜR SIE GESUND UND
WOHLSCHMECKEND ZU KOCHEN IST UNSER GENUSS,

WER RICHTIG ISST, BRAUCHT KEINE MEDIZIN!



AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE
BASIEREN AUF DER ALTEN
GESUNDEITSLEHRE AYUR (LEBEN)
VEDA (WISSEN).

HAUSGEMACHT, NATÜRLICH & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT
VIEL LIEBE ZUBEREITET.
WIR GEHEN GERNE AUCH
AUF INDIVIDUELLE WÜNSCHE EIN.

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse
C - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse
G - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H1** - Cashewnuss sowie daraus
gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus her-
gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

KLEINE SPEISEN

- 1 **GAI SATÉ** 5,50
Hähnchenspieße mit Erdnussauce ^E
- 2 **TARKARI KO BURRY** 5,50 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^{ACE}
- 3 **BHANTA TAREKO** 4,90 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^E
- 4 **SOJA SATÉ** 5,90 **Vegan**
Vegetarische Soyaspieße mit
Erdnussauce ^{EFA}
- 5 **ALU CHOP** 5,50 **Vegan**
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^E

MIXED STARTERS

Eine reiche Zusammenstellung unserer
Vorspeisen mit Saucen und Salat (2 Personen)

6 **vegetarisch** 11,90

7 **non Veg.** 12,90

8 **PAPAD** 2,50 **Vegan**

5 Stück Papadam ^K

9 **SPRING ROLLS** 4,90 **vegetarisch**
vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip

SUPPEN

- 12 **KWATI** 3,90 **Vegan**
Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen
- 13 **TOM YUM TOFU** 4,90 **Vegan**
Würzige Suppe mit Tofu, Limettenblättern,
Zitronengras und Ingwer ^F
- 14 **DAAL** 3,90 **Vegan**
Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya

- 15 **THUKPA** 7,90
Traditionelle tibetische Reisnudelsuppe (große Schale)
mit Gemüse und Tofu ^{AF}
- 16 **TOM KAH SOYA** 4,90 **Vegan**
Gemüse-Kokos-Suppe
mit Soyafleisch ^F

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN – DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT UND HANDGEROLLT
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

- 35 **VEGGIE MOMO** 11,90 **Vegan**
10 Stück gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen & Karotte ^{AE}
- 37 **SPINAT MOMO** 11,90 **Vegetarisch**
10 Stück gefüllt mit Blattspinat & Käse ^{AGE}

- 39 **LAMM MOMO** 12,90
10 Stück gefüllt mit regionalem Lammfleisch ^{AE}
- 41 **MOMO TELLER** 6 Stück 8,90 9 Stück 11,50
Veg. Spinat und Lamm Momo gemischt ^{AGE}



VEGETARISCH UND VEGAN

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHER BRINGEN, SERVIERT MIT SALAT UND REIS,

45 SAG TAREKO 7,50 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

46 SAG PANEER 8,50

Paneer (hausgemachter Käse) in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. ^G
Auf Wunsch auch vegan!

47 MIS MAS TARKARI 8,90 **Vegan**

Frisches Gemüse des Tages leicht im Wok mit Kurkuma angebraten und abgelöscht mit unserem hausgemachten und herzhaften Nepalcurry.

48 SOYA FRY 9,90

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht (pikant). ^{AF}

49 YOGI BHAT 8,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. ^G

50 GREEN CURRY 9,90 **Vegan**

Tofu und Shiitakepilze mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch. ^{F B}

51 TARKARI KAJU NARIWAL 9,90 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Brokoli, Auberginen, Champignons, Kartoffeln, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. ^{HH1}
/mit Sojafleisch + 1,- ^F

52 GAENG PED SOJA 9,90 **Vegan**

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse. (scharf). ^F

53 MATSMAN TOFU 9,90 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. ^{EFH H1H2}

54 ALU BHANTA 8,50 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten und abgelöscht mit unserem herzhaften Nepalcurry.

55 PAD THAI 8,90

Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Gemüse, Ei, Limette und Koriander ^{ACFE}

56 ALU FRY 7,90

Gebratene Kartoffeln im Wok geschwenkt mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili. (scharf) ^A

DAS SALAT DRESSING BEINHÄLTET OLIVENÖL, SESAMÖL, INGWER, HONIG, SOWIE SCHWARZEN UND WEIßEN SESAM.

UNSERE REISMISCHUNG BESTEHT AUS BASMATI REIS UND ROTEM REIS. JEDES GERICHT KANN SCHARF ODER MILD ZUBEREITET WERDEN.

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT REIS UND SALAT.

HÄHNCHEN (KUKHURA)

.....

60 CHICKEN CURRY 9,90

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

61 COCOS CHICKEN 11,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. ^{HH1H2}

62 CHARA FRY 10,90

Wok-geschwenkte Hühnchenspitzen mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras. (scharf) ^{AF}

63 GAENG PED GAI 11,90

Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse und Thai-Basilikum in Kokosmilch. (scharf)

LAMM (KHASI)

.....

67 PAKUWA LEDO BEDO 11,90

Lammgulasch (regional), nach traditioneller Art gebraten mit Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander.

68 KHASI SAG 11,50

Regionales Lammfleisch mit Spinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten. ^G

69 LAMM FRY 13,90

Scharf mariniertes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und roter Chilli. Mit Salat angerichtet. (scharf!) ^{AF}

ENTE (HAANS)

.....

71 HAANS NARIWAL 14,50

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. ^{AHH,}

72 GAENG PED PED 14,50

Kross gebratene Ente auf Gemüse mit rotem Curry in Kokosmilch. (scharf) ^{AF}

73 MATSMAN PED 14,90

Krosse Ente in einer hausgemachten Erdnuss-Kokossauce mit gebratenem Kartoffeln, Zwiebeln, Cashewnüssen und Mandeln. ^{A EFH,H}

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT.

75 CHARA TAREKO 12,90

Gebratenes Hähnchen nepalesischer Art mit Paprika, Champignons und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

76 KHASI KO SESAM 14,90

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. ^{FK}

77 SHIITAKE SIZZLER 11,90 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte

THALI

TRADITIONELLE GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

80 CHICKEN THALI 15,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,
gebratene Kartoffeln, Daal-Linsensuppe,
Reis, Erdnussauce, Salat & Papadam. GK

84 KHASI THALI 16,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,
gebratene Kartoffeln, Daal-Linsensuppe,
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam. K

82 DAAL BHAT 13,90 **Vegan**

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und
Champignons in unserem hausgemachtem Nepalcurry.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,
Daal-Linsensauce, gebratene Kartoffeln,
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. K

86 VEG THALI 13,90 **Vegan**

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,
Daal-Linsensauce, gebratene Kartoffeln,
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis. HH, K

89 BUDDHA HAUS THALI 34,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalís.
(für 2 Personen) HH, K

BEILAGEN

24 **ROTI** 2,50 **Vegan**
Hausgemachtes Fladenbrot A

26 **BHAT** 2,50 **Vegan**
Portion Basmati Reis

25 **BHATURA** 2,50
Frittiertes Fladenbrot nepalesischer Art AG

27 **GEMISCHTER SALAT** 3,90

DESSERTS

90 **SHIKARNI** 4,90
Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, bestreut
mit Mandeln und Cashewnüssen GH, H

91 **HIMALAYA IN A BLANKET** 5,50
hausgemachter Crêpe mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

92 **MYSTIC MOUNTAIN** 5,50
Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies
AG, HH, H

93 **PANNA COTTA** **Vegan & Glutenfrei** 4,90
vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



TEA SELECTION

| | | | |
|--|---------------------------------|--|------|
| Nepalesischer Hochlandtee (Bio) | 3,90 | Grüner Tee | 3,90 |
| schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken ³ | | maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Teegenuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter | |
| Sherpa Tee | Tasse / Kännchen 2,00 3,90 | Minze-Ingwer-Zitrone | 4,50 |
| hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept. (enthält Milch & Zucker) ^{G 3} | | frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein | |
| Jasmintee | 3,90 | White Monkey (bio) | 3,90 |
| Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten | | der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar. | |
| Bio-Kamille | 3,90 | Citronella Kräutermischung | 3,90 |
| getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung. | | 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen. | |
| Minztee | 3,90 | Ingwertee | 3,90 |
| mit frischer Minze | | mit frischem Ingwer | |
| Raab-Ga-Yangzin Tee | 4,50 | Nepal Kanchanjunga | 3,90 |
| Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, pur, mit Zucker oder Salz | | Grüner Tee (Bio) aus dem höchsten Anbauggebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern. | |

DRINKS

| | |
|--|---------------|
| Mineralwasser | 2,20 / 0,2l |
| Still / mit Kohlensäure | 3,50 / 0,4l |
| L'eau Sans Souci Mineralwasser | 5,90 / 0,75Fl |
| Naturell / Classic | |
| Coca Cola | 2,40 / 0,2l |
| Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite | 4,20 / 0,4l |
| Schweppes | 2,70 / 0,2l |
| Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon | 4,50 / 0,4l |
| Säfte ⁶ | 2,50 / 0,2l |
| Apfel / Mango ⁵ / Orange / Ananas / Guave | 4,50 / 0,4l |
| Apfelschorle & Saftschorlen | 2,50 / 0,2l |
| Mango ⁵ / Orange / Ananas / Guave | 4,50 / 0,4l |
| Bio-Rhababerschorle | 3,90 / 0,33l |

KAFFEE

| | |
|---------------------------|-------------|
| Tasse Kaffee | 2,20 |
| Espresso doppelt | 2,00 2,90 |
| Cappuccino | 2,70 |
| Milchkaffee | 3,20 |
| Latte Macchiato | 3,50 |

BIER

| | |
|--|---------------------------|
| Warsteiner | 3,00 / 0,3l 4,50 / 0,5l |
| Pils vom Fass ^A | |
| Jogi Bier | 3,20 / 0,3l 4,70 / 0,5l |
| vom Fass ^A | |
| Erdinger Hefe Weizenbier ^A | 4,20 / 0,5l |
| Helles / Dunkles / Kristall / Alkoholfrei | |
| Warsteiner Alkoholfrei ^A | 3,50 / 0,33 Fl |
| Radler | 3,00 / 0,3l 4,50 / 0,5l |
| Pils vom Fass mit Sprite ^A | |

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

| | |
|--|---------------------------|
| LASSI ^G | 2,50 / 0,2l 4,50 / 0,4l |
| Mango / Süß / Salz / Plain | |
| ICED TEA | 4,90 |
| Minze-Limette-Ingwer Eistee | |
| HIMBEER LIMONADE | 4,90 |
| Himbeersyrup, Limetten, Zucker, Soda | |
| DETOX LIME SODA | 4,90 |
| Limetten und Soda (zuckerfrei) | |
| SUPER LEMONADE | 5,90 |
| Bio-Zuckerrohrsaft, Limetten, Minze (saisonal verfügbar) | |

1 koffeinhaltig (erhöhter koffeingehalt 25mg/100ml) 2 mit Süßungsmitteln
3 koffeinhaltig 4 mit Farbstoff 5 mit Antioxidationsmittel 6 mit Zucker und Süßungsmittel

COCKTAILS

| | | | |
|--|------|--|------|
| Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft | 7,90 | Moskow Mule Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke | 8,90 |
| Mojito Havana 3J., Minze, Rohrzucker | 7,90 | Mitho Cha Wodka, Mandelsirup, Zitronensaft, Blue Curaçao, Orangensaft | 7,90 |
| Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette | 7,90 | Mai Tai Havana 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft | 8,90 |
| Summer in Lhasa <small>©mithocha</small> Minze, Absolut Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda | 8,90 | Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda | 7,90 |
| Kathmandu Mule <small>©mithocha</small> Absolut Vodka, Minze-Zitrone-Icetea, Ginger Beer, Limetten und Ingwer | 8,90 | Raspberry Mojito Havana 3J, Himbeersirup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda | 7,90 |
| Sugar Cane Spritz Bio Zuckerrohrsaft, Minze, Soda, Prosecco (saisonal verfügbar) | 8,90 | Ipanema Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale | 6,50 |
| Sugar Cane Gin Tanqueray Sevilla Gin, Minze, Bio Zuckerrohrsaft (saisonal verfügbar) | 8,90 | Coconut Kiss Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup | 6,50 |

WEINE

| | | | |
|--|----------------------------|---|----------------------------|
| Hausmarke Rot trocken | 3,90 / 0,2l 8,90 / 0,5l | Hausmarke Weiß trocken | 3,90 / 0,2l 8,90 / 0,5l |
| Merlot trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch. | 4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l | Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend. | 4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l |
| Cabernet Sauvignon IGP trocken 2018 Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon. | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l | Grüner Veltliner trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen. | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l |
| Montepulciano D'Abruzzo DOC trocken 2017 - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze. | 5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l | Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue. | 5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l |
| Nero d'Avola DOC trocken 2017 - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale. | 5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l | Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch, jedoch keineswegs langweilig. Gut geeignet zu Hühnchen sowie vegetarischem. | 5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l |
| Rosé Vin de Pays trocken 2018 - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne | 4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l | Weißweinschorle | 3,90 / 0,2l |

LONGDRINKS

| | |
|-----------------------------|------|
| Campari Soda /Orange | 6,90 |
| Whisky Cola | 7,90 |
| Bombay Gin Tonic | 7,90 |
| Wodka Lemon | 7,90 |

DIGESTIF

| | |
|---|------------|
| Wodka | 3,00 / 2cl |
| Tequila | 3,00 / 2cl |
| Amaretto Disaronno | 3,00 / 2cl |
| Sambuca Molinari | 3,00 / 2cl |
| Metaxa | 3,00 / 2cl |
| Reisschnapps (Tibet. Art) 62% vol. | 3,50 / 2cl |
| Jägermeister | 3,00 / 2cl |
| Grappa | 3,00 / 2cl |

WHISKY

Bitte fragen Sie unser Personal nach Whiskeysorten 4,90 / 4cl

APERITIF

| | |
|---|-------------|
| Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben | 6,90 |
| Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten | 6,90 |
| Hugo Alkoholfrei Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten | 5,90 |
| Prosecco | 3,90 / 0,1l |