



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** 6,90
Hähnchenspieße mit Erdnussauce ^E
- 2 **TARKARI KO BURRY** 6,90 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^{ACEK}
- 3 **BHANTA TAREKO** 6,90 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^{EK}
- 4 **SOJA SATÉ** 7,50 **Vegan**
Vegetarische Soyaspieße mit
Erdnussauce ^{EFAK}
- 5 **ALU CHOP** 7,50 **Vegan**
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^{EK}

- 6 **LUCKY PRAWNS** 7,90
Vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney ^E

MIXED STARTERS

Eine reiche Zusammenstellung unserer
Vorspeisen ^{ACEFK}

- 7 **vegetarisch** 15,90
8 **non Veg.** 17,90

- 9 **PAPAD** 3,50 **Vegan**
5 Stück Papadam ^K

- 10 **SPRING ROLLS** 5,50 **vegetarisch**
vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip ^{KAE}

SUPPEN

- 12 **KWATI** 6,50 **Vegan**
Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen
mit nepalesischen Gewürzen
- 13 **TOM YUM TOFU** 6,50 **Vegan**
Würzige Suppe mit Tofu, Limettenblättern,
Zitronengras und Ingwer ^F
- 14 **DAAL** 5,90 **Vegan**
Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya

- 15 **VEGGIE THUKPA** 10,90
Traditionelle tibetische Reismudelsuppe (große Schale)
mit Gemüse und Tofu ^{AF}
- 16 **TOM KAH SOYA** 7,50 **Vegan**
Gemüse-Kokos-Suppe
mit Soyafleisch ^F
- 17 **CHICKEN THUKPA** 11,90
Traditionelle tibetische Reismudelsuppe (große Schale)
mit Gemüse und Hühnchen ^{AF}

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 ^(K).

Dämpfzeit ca. 20 min

bitte beachten Sie, dass bei vollem Haus die Dämpfzeit länger dauern kann

- 35 **VEGGIE MOMO** 14,90 **Vegan**
10 Stück gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen & Karotte ^{AE}
- 37 **SPINAT MOMO** 14,90 **Vegetarisch**
10 Stück gefüllt mit Blattspinat & Käse ^{AGE}
- 39 **LAMM MOMO** 15,90
10 Stück gefüllt mit regionalem Lammfleisch ^{AE}
- 41 **MOMO TELLER** 6 Stück 11,90 9 Stück 14,50
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 BASMATI REIS.

45 SAG TAREKO 10,90 **Vegan**

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

46 SAG PANEER 10,90

Paneer (hausgemachter Käse) in püriertem Spinat
verfeinert mit Himalaya Gewürzen und Ingwer. **G**
Auf Wunsch auch vegan!

47 MIS MAS TARKARI 11,50 **Vegan**

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

48 SOYA FRY 12,90

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons,
und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce.
Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht (pikant). **A**

49 YOGI BHAT 11,90

Gebratener Reis mit Paneer, Paprika,
Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. **G**

50 GREEN CURRY 14,50 **Vegan**

Tofu, Shiitake und frisches Gemüse im
grünem Kokos-Curry geköchelt.
(leicht scharf) **F**

51 TARKARI KAJU NARIWAL 13,90 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Gemüse in
Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. **HHH**
/mit Sojafleisch + 1,- **F**

52 GAENG PED SOJA 14,90 **Vegan**

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

53 MATSMAN TOFU 14,50 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht
angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnusssauce
angerichtet. Anschließend mit Mandeln
und Cashewnüssen bestreut. **EFH H1H2**

54 ALU BHANTA 11,50 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten und abgelöscht
mit unserem herzhaften Nepalcurry.

55 PAD THAI 11,90

Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Gemüse,
Ei, Limette und Koriander **ACFE**

56 ALU FRY 10,90

Gebratene Kartoffeln im Wok geschwenkt mit frischer Pap-
rika, Zwiebeln, Tomaten und Chili. (scharf) **A**

57 ALU KAULI 10,90

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und
Tomaten in hausgemachten Curry.

58 VEG CHAU CHAU 11,90

Gebratene Nudeln mit Tofu und Gemüse. **F**
mit Hühnchen +1,-

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT BASMATI REIS

HÄHNCHEN (KUKHURA)

.....

60 CHICKEN CURRY 13,90

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

62 CHARA FRY 13,50

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

61 COCOS CHICKEN 14,90

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

63 GAENG PED GAI 15,90

Hähnchenbrust mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch. (scharf)

64 MATSMAN GAI 15,90

Hähnchenbrust gebraten mit Kartoffeln und Zwiebeln im hausgemachten Erdnuss-Curry. Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln. (pikant) ^{EFHH1H2}

LAMM (KHASI)

.....

67 PAKUWA LEDO BEDO 14,90

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

ENTE (HAANS)

.....

71 HAANS NARIWAL 16,90

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

68 KHASI SAG 14,90

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

72 GAENG PED PED 16,90

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

69 LAMM FRY 16,50

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

73 MATSMAN PED 16,90

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

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

SERVIERT MIT BASMATI REIS UND SALAT ^(K)

75 CHARA TAREKO 15,90

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

76 KHASI KO SESAM 17,90

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

77 SHIITAKE SIZZLER 15,90 **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 18,90

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

84 KHASI THALI 19,90

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

82 DAAL BHAT 16,90 **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 16,90 **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 38,90

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

BEILAGEN

24 **ROTI** 3,50 **Vegan**
Hausgemachtes Fladenbrot A

26 **BHAT** 3,50 **Vegan**
Portion Basmati Reis

25 **BHATURA** 3,50
Frittiertes Fladenbrot nepalesischer Art AG

27 **GEMISCHTER SALAT** 4,90

DESSERTS

90 **SHIKARNI** 6,50
Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, bestreut
mit Mandeln und Cashewnüssen GH,HH

91 **HIMALAYA IN A BLANKET** 6,50
hausgemachter Crêpe mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AGHH,H

92 **MYSTIC MOUNTAIN** 6,50
Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies
AGHH,H

93 **PANNA COTTA** **Vegan & Glutenfrei** 6,50
Vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



TEA SELECTION

Nepalesischer Hochlandtee (Bio) schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken ³	5,50	Grüner Tee maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	5,50
Sherpa Tee hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept. (enthält Milch & Zucker) ^{G 3}	Tasse / Kännchen 3,50 5,50	Minze-Ingwer-Zitrone frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	5,50
Jasmintee Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten	5,50	White Monkey (bio) der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	5,50
Raab-Ga-Yangzin Tee Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.	5,50	Citronella Kräutermischung 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	5,50
Minztee mit frischer Minze	5,50	Ingwertee mit frischem Ingwer	5,50

DRINKS

Mineralwasser Still / mit Kohlensäure	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Römerquelle Naturell / Classic	7,50 / 0,75Fl
Fritz Kola Cola / Cola Zero / Zitrone / Orange	3,50 / 0,2l 5,40 / 0,4l
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon / TH Spicy Ginger (Ingwerbier)	3,50 / 0,2l 5,40 / 0,4l
Säfte ⁶ Apfel / Mango ⁵ / Orange / Ananas / Guave	3,50 / 0,2l 5,90 / 0,4l
Apfelschorle & Saftschorlen Mango ⁵ / Orange / Ananas / Guave	3,20 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Bio-Rhababerschorle	4,90 / 0,33l
Bionade Ingwer-Orange / Litschi / Kräuter / Johannisbeere- Rosmarin	4,90 / 0,33l

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,90
Espresso doppelt	2,50 3,20
Cappuccino	3,90

BIER

Pils vom Fass ^A	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Augustiner München Bräu vom Fass ^A	4,50 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Erdinger Hefe Weizenbier ^A Helles / Dunkles / Kristall / Alkoholfrei	5,50 / 0,5l
Lammsbräu Alkoholfrei ^A	5,50 / 0,33Fl
Radler Pils vom Fass mit Sprite ^A	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

LASSI ^G Mango / Süß / Salzig / Plain	3,50 / 0,2l 5,90 / 0,4l
ICED TEA Minze-Limette-Ingwer Eistee	6,50
HIMBEER LIMONADE Himbeersyrup, Limetten, Zucker, Soda	6,50
DETOX LIME SODA Limetten und Soda (zuckerfrei)	5,50

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	8,90	Moskow Mule Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	9,90
Mojito Havana 3J, Minze, Rohrzucker	8,90	Mai Tai Havana 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	9,90
Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	8,90	Raspberry Mojito Havana 3J, Himbeersyrup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	9,90
Summer in Lhasa Minze, Absolut Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda	9,90	Resham Firiri hot Sherpa Tea mit Amaretto	6,90
Kathmandu Mule Vodka, hausgemachter Minze-Zitronen Eistee, Spicy Ginger, Limetten und frischer Ingwer	9,90	Coconut Kiss Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup	7,90
Himalayan Honey Bombay Gin, Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	9,90	Ipanema Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	7,90

WINZER WEINE

Hauswein Rot trocken	5,50 / 0,2l 12,90 / 0,5l	Hauswein Weiß trocken	5,50 / 0,2l 12,90 / 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.	5,90 / 0,2l 13,90 / 0,5l	Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	5,90 / 0,2l 13,90 / 0,5l
Cabernet Sauvignon trocken Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	5,90 / 0,2l 13,90 / 0,5l	Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch. Gut geeignet zu Hühnchen- sowie vegetarischen und veganen Gerichten.	6,90 / 0,2l 15,50 / 0,5l
Hauswein Rosé trocken	6,50 / 0,2l 14,50 / 0,5l	Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue.	6,90 / 0,2l 15,50 / 0,5l
Nero d'Avola trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig-beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	7,50 / 0,2l 15,90 / 0,5l	Weißweinschorle	5,50 / 0,2l

LONGDRINKS

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

DIGESTIF

Wodka	3,20 / 2cl
Tequila	3,20 / 2cl
Amaretto Disaronno	3,20 / 2cl
Sambuca Molinari	3,20 / 2cl
Metaxa	3,20 / 2cl
Reisschnapps (Tibet. Art) 62% vol.	3,90 / 2cl
Jägermeister	3,20 / 2cl
Grappa	3,20 / 2cl

WHISKY

Bitte fragen Sie unser Personal nach Whiskeysorten 4,90 / 2cl

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	7,50
Rhabarber Spritz Prosecco, Bio Rhababerschorle, Limetten, Likör43	7,50
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	7,50
Prosecco	3,90 / 0,1l