



Maharani

Indisches Restaurant

Speisekarte

„Um Vergangenes soll man nicht trauern, an Zukünftiges nicht denken. Die Weisen leben in der Gegenwart.“

Wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und freuen uns, Ihnen heute die traditionelle indische “Mughl”-Küche näherbringen zu dürfen. Gerne möchten wir Sie zunächst mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse sowie über 36 ausgewählte Gewürze, die unseren Speisen ihr unverwechselbares Aroma verleihen. Alle Speisen werden von unserem Koch sorgfältig auf den europäischen Geschmack abgestimmt – pikant und bekömmlich. Wenn Sie es gerne schärfer mögen, zögern Sie bitte nicht, Ihr Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Maharani und einen guten Appetit.



“Food is the ingredient that binds us together.” We warmly welcome you to our traditional Indian “Mughal” cuisine.

*Our dishes are prepared by our chef according to authentic Indian recipes and thoughtfully adapted to the European palate—flavorful, balanced, and wholesome. All dishes are freshly prepared daily using fresh vegetables and over 36 exotic Indian spices, enhancing both taste and aroma. If you enjoy food that is hot and spicy, please do not hesitate to let us know. We strive to prepare every dish to your complete satisfaction. Feel free to share any special requests or let us know if something does not meet your expectations. We wish you an enjoyable dining experience.
bon appétit! Eat good. Feel good.*

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergenen haben, fragen Sie gerne unsere Service-Mitarbeiter

-

If you have any questions about the additives or allergens, please feel free to ask our service staff.

Kalte Vorspeisen

Cold Appetizers

- | | |
|---|---------------|
| 1. Gemischter Salat mit Joghurt Soße^f | 7,90€ |
| gemischter Salat mit Joghurt-Dressing oder Essig-Öl
<i>Mixed salad with vegan dressing / vinegar-oil</i> | |
| 2. Maharani Salat^g | 9,90€ |
| gemischter Salat mit indischem Käse
<i>Mixed salad with indian cheese</i> | |
| 3. Chicken Tikka Salat^g | 10,90€ |
| gegrillte Hähnchenfiletwürfel auf gemischtem Salat mit Soße
<i>Grilled chicken pieces on mixed salad with dressing</i> | |

Suppen

Soups

- | | |
|---|--------------|
| 11. Daal-Shorba  | 7,90€ |
| indische Linsensuppe
<i>Indien Lentil Soup</i> | |
| 13. Chicken Shorba | 8,90€ |
| indische Hühnerfleischsuppe
<i>Indian chicken soup</i> | |
| 14. Mango Shorba  | 7,90€ |
| Mangosuppe mit Kokosmilch
<i>Mango soup with coconut milk</i> | |
| 15. Tomaten-Madras-Suppe  | 7,90€ |
| Tomatensuppe mit Kokosmilch
<i>Tomato soup with coconut milk</i> | |



Warme Vorpseise

Warm starters

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen, schmackhaften Soßen serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet

All warm appetizers are served with three different flavor ful dips. All pakoras are coated in chickpea flour

- | | |
|---|-------------------------------|
| 20. Mix Pakora  | 8,90€ |
| frisches gemischtes Gemüse
<i>Fresh mixed vegetables</i> | |
| 21. Onions Bhaji  | 7,90€ |
| Zwiebelringe kräftig gewürzt
<i>Spicy onions rings</i> | |
| 22. Chicken Pakora | 9,90€ |
| zartes Hühnerfleisch im Kichererbsenteig frittiert
<i>Tender chicken fried in chickpeas flour</i> | |
| 23. Vegetable Samosa | 8,90€ |
| zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
<i>Two pastries filled with potatoes and green peas</i> | |
| 24. Samosa Chat | 10,90€ |
| Samosa mit Kichererbsen, Jogurt-, Minz- und Tamarind-Soße
<i>Samosa with chickpeas, yogurt sauce, mint sauce, tamarind chutney</i> | |
| 25. Paneer Pakora ⁹ | 9,90€ |
| hausgemachter Rahmkäse im Kichererbsenteig frittiert
<i>Homemade cheese fried in chickpesa flour</i> | |
| 26. Maharani Platte | 22,90€ |
| Maharani-Vorspeisenplatte für zwei Personen
<i>Maharani appetizer platter for two persons</i> | |
| 27. Maharani Platte (3 Personen) | 25,90€ |
| Maharani-Vorspeisenplatte für drei Personen
<i>Maharani appetizer platter for three persons</i> | |
| 28. Spring Roll gefüllt mit Karotten, Kohl und Bohnen
filled with carrots, cabbage and beans | 9,90€
10,90€ |
| 29. Aloo Tikki Chat | |
| goldgelber Bratkartoffelfladen mit Kichererbsen, süßem Jogurt, Minz-, Tamarind-Soße
<i>Golden-fried potato patties with chickpeas, sweet yogurt, mint chutney and tamarind chutney</i> | |



Beilagen

- 33. Gurken Raita** 3,90€
Gurken, Jogurth, Gewürze
Cucumber, yogurt, spices
- 34. Boondi Raita** 4,50€
Jogurth mit knusprigen frittierten Boondi und Gewürzen
Yogurt crispy fried Boondi and spices
- 35. Mixed Pickels**  2,50€
Raffiniert eingelegtes Gemüse
- 36. Mango Chutney**  2,50€

Tandoori Brot Spezialitäten

- 40. Roti^a**  3,50€
flaches Vollkornfladenbrot
Flat whole-meal bread
- 41. Naan^{a,g}** 3,80€
ovales Hefeteigbrot
Oval yeast dough bread
- 42. Butter Naan^{a,g}** 4,50€
ovales Hefeteigbrot mit Butter
Oval yeast dough bread with butter
- 43. Garlic Naan^{a,g}** 4,80€
ovales Hefeteigbrot mit Knoblauch
Oval yeastdough bread withgarlic
- 44. Aloo Paratha^{a,g}** 6,20€
gefüllt mit frischen Kartoffeln und Gewürzen
Filled with fresh potatoes and spices
- 45. Paneer Kulcha^{a,g}** 6,90€
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
Yeastdoughbreadfilledwithhomemadecheese
- 46. Chili Cheese Naana^{a,g}**  6,90€
Hefeteigbrot gefüllt mit Mozzarella Käse und grün Chili
Yeast dough bread with mozzarella cheese and green chili



47. Maharani Naan ^{a,g} 
Hefeteigbrot mit Minz, Zwiebel, Chilli und Ingwer
Yeast dough bread filled with mint, onion, chili and ginger **6,90€**

50. Pappad 
drei knusprige Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Soßen
Three crispy lentil wafers served with three different sauces **4,00€**

Tandoori-Khajana

Clay oven dishes- Serviert mit Naan Brot

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India

51. Chicken Tikka ⁵ **19,90€**
zart marinierte Hähnchenfiletstücke, gegrillt und gebratene Gemüse
Tender marinated chicken fillet pieces, grilled and sautéed vegetables

52. Pudina Tikka ^{h,5} **19,90€**
zart mariniertes Hähnchenfleisch mit Koriander, verschiedenen Kräutern und Nüssen, serviert mit gebratene Gemüse
Tender marinated chicken with mint, coriander, peanuts and various herbs, served with sautéed vegetables

53. Malai Tikka ^{h,g} **20,90€**
zart mariniertes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen, Kardamom, Sahne und verschiedenen Kräutern, serviert mit gebratene Gemüse
Tender marinated chicken with cashews, cardamom, cream and various herbs, served with sautéed vegetables

54. Chicken Angari (scharf) ^h  **19,90€**
zart mariniertes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen, Knoblauch und ausgewählten Gewürzen scharf zubereitet. Dazu gebratene Gemüse
Tender marinated chicken with cashews, garlic and selected spices, spicy and sautéed vegetables

55. Jheenga Tandoori ^{n,5} **23,90€**
Garnelen mariniert nach berühmter nordindischer Art mit gebratene Gemüse *Tandoori*
king prawns marinated in an exquisite north indian style with sautéed vegetables



- 56. Fisch Tikka** ^{h,5} **22,90€**
 zart mariniertes Lachsfilet mit Kardamom und verschiedenen Kräutern, serviert mit gebratene Gemüse
Tender marinated salmon fillet with cardamom and various herbs, served with sautéed vegetables
- 58. Chicken Mix** ^{h,5} 🌶️ **23,90€**
 Auswahl von drei verschiedenen zart marinierten Hähnchengerichten mit gebratene Gemüse
Selection of three different tender marinated chicken dishes and sautéed vegetables
- 59. Paneer Tikka** ^{g,h} **20,90€**
 hausgemachte Hüttenkäse nach nordindischer Art zubereitet
 Homemade cottage cheese prepared in north indian style

Chicken-Spezialitäten

Zu allen Currygerichten servieren wir mit Safran-Basmatireis
All curry dishes are served with saffron basmati rice

- 60. Chicken Curry** ^h **17,90€**
 Hähnchenfilet in nordindischer Curry-Nusssoße
Tender chickenfillet in north indian style curry nut sauce
- 61. Chicken Korma** ^h **18,90€**
 Hähnchenfleisch in milder Nusssoße mit Kokosflocken und Mandeln
Tender chicken in mild nut sauce with coconut flakes and almonds
- 62. Murgh Channai** ^h **17,90€**
 zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Erdnuss und Cashew
Tender chicken with various fresh vegetables, peanuts and cashew
- 64. Chicken Vindaloo** 🌶️🌶️ **17,90€**
 Hähnchenfleisch mit pikanten spezial Gewürzen aus Goa und Kartoffel
Boneless chicken in a spicy blend of traditional Goan spices and potato
- 65. Butter Chicken** ^{g,h} **18,90€**
 zart gebratenes Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße
Tender grilled chicken in a butter tomato sauce
- 66. Chicken Saag** **17,90€**
 Hähnchenfleisch mit indischem Spinat nach nordindischer Art
Tender chicken cooked with Indian spinach in north indian style



- 67. Chicken Tikka Masala** ^{g,h} **18,90€**
 zart gebratenes Hähnchenfleisch in aromatischer Masala-Soße
Tender grilled chicken in masala sauce
- 68. Chicken Madras** ^h  **17,90€**
 zartes Hähnchenfleisch in würziger Kokosnuss-Currysoße
Tender chicken in spicy coconut curry sauce
- 69. Chicken Mango** ^{g,h} **18,90€**
 zartes Hähnchenfleisch in spezieller Mangosoße
Tender chicken in a special mango sauce
- 70. Kadai Chicken** ^{g,h}  **17,90€**
 gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen
Chicken pieces stir-fried with onions, bell peppers, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices
- 71. Maharani Chicken** ^{g,h} **17,90€**
 gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Jogurth, Cashew und knusprigen Röstzwiebeln
Chicken pieces cooked with tomatoes, yogurt, cashew and crispy roasted onions
- 72. Chicken Chatniwala** ^h **18,90€**
 Hähnchenfleisch mit Minze und Cashewnüssen zubereitet
Chicken pieces prepared with mint and cashew nuts
- 73. Garlich Ckicken** **18,90€**
 Hähnchenfleisch mit Knoblauch und Cashewnüssen zubereitet
Chicken pieces prepared with garlic and cashew nuts

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Currygerichten servieren wir Safran-Basmatireis
All curry dishes are served with saffron basmati rice

- 75. Lamm Curry** ^h **18,90€**
 Lammfleisch in milder Nusssoße mit Kokosflocken und Mandeln
Tender lamb in mild nut sauce with coconut flakes and almonds
- 76. Mutton Vindaloo** ^h   **18,90€**
 zartes Lammfleisch mit pikanten Gewürzen aus Goa mit Kartoffel, sehr scharf
Tender lamb with potato in the hot and spicy Goan tradition



- 77. Bhunna Gosht** 🌶️ **18,90€**
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
Tender lamb cooked with tomatoes and roasted onions in a rich, spicy sauce
- 78. Mango Lamm**^h **19,90€**
zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewsoße
Tender lamb in mango, saffron and cashew sauce
- 79. Mutton Channai**^h **18,90€**
zartes Lammfleisch in spezial Erdnuss-, Kokos- und Cashewsoße
Tender lamb in a special peanut, coconut, and cashew sauce
- 80. Lamm Rogan Josh**^h **18,90€**
In Öl geröstetes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und schwarzem Pfeffer
Lamb roasted in oil with tomatoes, onions, bell peppers and black pepper
- 81. Lamm Saag**^h **18,90€**
Lammfleisch mit indischem Spinat nach nordindischer Art
Tender lamb cooked with indian spinach in northindian style
- 82. Lamm Madras**^{g,h} 🌶️ **18,90€**
zartes Lammfleisch in würziger Kokosnuss-Currysoße
Tender lamb in spicy coconut curry sauce
- 83. Lamm Korma**^h **19,90€**
Lammfleisch in milder Nusssoße mit Kokosflocken und Mandeln
Tender lamb in mild nut sauce with coconut flakes and almonds
- 84. Lamm Masala**^h **18,90€**
zartes Lammfleisch in spezieller Masalasoße mit verschiedenen Gewürzen
Tender lamb in a special masala sauce with selected spices
- 86. Lamm Sabzi**^g **18,90€**
zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Tender lamb with fresh vegetables in masala sauce
- 87. Lamm Bhindi Gosht**^{g,t} **19,90€**
Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Tender lamb cooked with okra, onions, ginger and garlic



knusprige Thai-Ente-Spezialitäten

Zu allen Currygerichten servieren wir Safran-Basmatireis
All curry dishes are served with saffron basmati rice

- 91. Ente Mango^h** **20,90€**
knuspriges Entenfleisch in spezieller Mangosoße mit Gemüse
Crunchy duck in special mango sauce and veggies
- 92. Maharani Ente^h** **20,90€**
knuspriges Entenfleisch in spezial Erdnuss-, Kokos und Cashewsoße mit Gemüse
Crunchy duck in a special peanut, coconut and cashew sauce with veggies
- 93. Ente Madras^{g,h}** **19,90€**
knuspriges Entenfleisch in Kokos-Currysoße mit Gemüse
Crunchy duck in coconut curry sauce with veggies
- 94. Ente green Curry spicy^h** 🌶️ **19,90€**
knuspriges Entenfleisch in Thai - Grünsoße
Crunchy duck in spicy green Thai sauce
- 95. Ente Korma^{g,h}** **20,90€**
knuspriges Entenfleisch in Nussauce mit Kokosflocken und Mandeln
Crunchy duck in nut sauce with coconut flakes and almonds
- 96. Ente Sabzi^g** **19,90€**
zartes Entenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Tender duck with fresh vegetables in masala sauce
- 97. Ente Vindaloo^g** 🌶️🌶️ **19,90€**
knuspriges Entenfleisch mit pikanten spezial Gewürzen aus Goa und Kartoffel
Crunchy duck in a spicy blend of traditional Goan spices and potato

Reis Spezialitäten

serviert mit Gurken-Raita / served with cucumber raita

- 100. Vegetable Biryani^h** **16,90€**
mit frischem Gemüse
Biryani with a variety of fresh vegetables
- 101. Chicken Biryani^h** **17,90€**
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
Chicken biryani with almonds and raisins



102. Mutton Hyderabadi Biryani^h

18,90€

Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

Hyderabadi mutton biryani with almonds and raisins

Fisch Spezialitäten

Zu allen Currygerichten servieren wir Safran-Basmatireis

All curry dishes are served with saffron basmati rice

105. Fisch Curry^{h,d}

20,90 €

Lachsfilet in Nusssoße mit Kokosnussflocken und Mandeln

Salmon fillet in nut sauce with coconut flakes and almonds

106. Fisch Masala^d

20,90 €

Lachs nach Ost-indischer Art zubereitet

Salmon prepared in east indian style

107. Fisch Goa^{d,h}

20,90 €

Lachs mit Curryblättern, Senfsamen, Kokosnuss und Cashewnüssen in Zwiebelsoße

Salmon with curry leaves, mustard seeds, coconut and cashews in onion sauce

108. Fisch Vindaloo^d 🌶️🌶️

20,90 €

gebratener Fisch in Currysoße mit pikanten spezial Gewürzen aus Goa und Kartoffel

Fried fish in curry sauce with Goan spices and potatoes

109. Jheenga Curry^{b,d,n}

21,90 €

Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen

King prawns in curry sauce with delicate spices

110. Jheenga Masala^{b,d,n}

21,90 €

Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße

King prawns in spicy masala sauce

111. Jheenga Madras^{b,h,n} 🌶️

21,90 €

zarte Riesengarnelen in Kokosnuss-Currysoße

Tender king prawns in coconut curry sauce

112. Jheenga Mango^{b,h,n}

22,90 €

zarte Riesengarnelen in spezieller Mangosoße

Tender king prawns in special mango sauce



Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Currygerichten servieren wir Safran-Basmati-Reis
All dishes are served with saffron Basmati

- 120. Dhaba Dal**  **15,90 €**
indisches Nationalgericht: Gelbelinsen
National dish of India: Yellow lentils
- 121. Dal Makhani^g** **16,90 €**
schwarze Linsen mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen
Black lentils cooked with butter, cream, tomato purée and spices
- 122. Dal Palak^m**  **15,90 €**
Linsen mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Lentils with spinach, onions, tomatoes and spices
- 123. Mixed Vegetables^g**  **16,90 €**
gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables, mildly spiced
- 124. Chana Masala**  **15,90 €**
Kichererbsen in Currysauce mit Tomaten und Ingwer
Chickpeas in curry sauce with tomatoes and ginger
- 125. Bhindi Masala**  **16,50 €**
Okra-Gemüse mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet
Okra cooked with onions and tomatoes in curry sauce
- 126. Kadai Paneer^g** **17,50 €**
gebratener hausgemachter Käse mit Paprika in Currysoße
Fried homemade cheese with capsicum in curry sauce
- 127. Paneer Butter Masala** **17,50 €**
hausgemachter Käse in milder Butter-Masala-Soße
Homemade cheese in mild butter masala sauce
- 128. Palak Paneer^g** **17,50 €**
Spinat mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Spinach with homemade cheese, onions, tomatoes and spices
- 129. Paneer Khurchan^g**  **17,50 €**
hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten (scharf)
Homemade cheese with capsicum, onions and tomatoes (spicy)



- 130. Aloo Gobhi Masala**  **15,90 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Potatoes and cauliflower with onions, ginger and garlic
- 131. Bharta**  **16,50 €**
gegrillte Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Grilled eggplant with onions, ginger and garlic
- 132. Navrattan Korma**^{h,g} **16,90 €**
verschiedenes Gemüse in milder Cashew-Sahnesoße
Mixed vegetables in mild cashew cream sauce
- 133. Kofta Curry Maharani**^{a,h} **16,50 €**
Gemüse- und Käsebällchen mit Weizenmehl, Cashewnüssen und Kartoffeln in Currysoße
Dumplings with wheat flour, cashew nuts, potatoes and cheese in curry sauce
- 134. Aloo Baingan**^a  **15,90 €**
Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Potatoes and eggplant with onions, ginger and garlic
- 135. Tofu**^g **16,90 €**
Bitte wählen Sie eine Sauce nach Wahl: Masala, Mango, Madras, Vindaloo oder Korma
Please choose sauce of your choice: Masala, Mango, Madras, Vindaloo or Korma sauce
- 136. Paneer Rajwadi**^{g,h} **17,50 €**
hausgemachter Käse mit Minze, Cashewnüssen, Zwiebeln und Koriander
Homemade cheese with mint, cashewnuts, onions and coriander
- 138. Shahi Paneer**^{g,h} **18,50 €**
hausgemachtem Käse mit Mandeln-, Cashew- und Pistaziensoße
Homemade Fresh Cheese with Almond, Cashew and Pistachio Sauce

Kindergerichte

- 146. Chicken Nuggets mit Pommes** **9,90 €**
147. Pommes **4,90 €**



Alkoholfreie Getränke

Non alcoholic drinks

	0,2l	0,25l	0,3l	0,5l	0,75l
Tafelwasser	3,20€			4,80€	6,20€
Randegger Naturell		3,30€			
Leitungswasser (Tapwater)				3,00€	
Coca-Cola/ Zero ^{5,7,8,10,13}			3,60€		
Fanta ^{5,8}			3,60€		
Sprite ^{5,8}			3,60€		
Spezi			3,60€		
Soft / Nektar ⁵			4,00€		
(Apfel, Johannisbeere Nektar, Orangen, Maracuja, Mango, Granatapfel Nektar)					
Saftschorle			3,50€		
(Apfel, Johannisbeere Nektar, Orangen, Maracuja, Mango Nektar)					
Bitter Lemon ¹¹	3,00€				
Tonic Water ¹¹	3,00€				
Ginger Ale ^{5,7,10}	3,00€				

Aperitif

	5cl	0,1L
Campari Soda ⁵	8,50€	
Campari Orange ⁵	8,50€	
Aperol Spritz ⁵	8,50€	
Lilet Berry ⁵	8,50€	
Glas Sekt ^L		4,90€
Glas Prosecco ^L		5,90€
Kir Royal ⁵		4,90€

Biere vom Fass^A

	0,30l	0,50l
Fürstenberg Pils	3,60€	4,60€
Fürstenberg Export	3,60€	4,60€
Fürstenberg Radler	3,60€	4,60€

Flaschen Bier^A

	0,33l	0,50l
Fürstenberg Hefeweizen		4,60€
Fürstenberg Kristallweizen		4,60€
Paulaner Hefe (Alkoholfrei)		4,60€
Fürstenberg Pils (alkoholfrei)	3,60€	
Indisches Bier	4,50€	

Offene Rotweine^L

	0,2l	0,5l
Spätburgunder Rotwein	6,80€	17,00€
Montepulciano trocken	6,80€	17,00€
Indischer Rotwein trocken	6,80€	17,00€

Offene Weißweine^L

	0,2l	0,5l
Grauburgunder trocken, Bodensee	6,80€	17,00€
Chardonay trocken Indischer	6,80€	17,00€
Weißwein trocken	6,80€	17,00€

Offene Roséweine^L

	0,2l	0,5l
Spätburgunder Rose feinherb, Bodensee	6,80€	17,00€
Grover Shiraz Rose, Indien	6,80€	17,00€

Weinschorle^L

Weiß, Rot oder Rosé	5,50€
---------------------	-------

Flaschen Rotweine^L

	0,5l
Spätburgunder Rotwein trocken	32,50€
Montepulciano Borgo trocken, Mastro Toskana	27,50€
Grover Carvanet Shiraz trocken, Indien	28,50€



Flaschen Weißweine^L

Grauburgunder trocken
Chardonay trocken, Frankreich
Grover Sauvignon Blanc, Indien

0,5l
20,50€
26,00€
28,50€

Flaschen Roséweine^L

Spätburgunder Rose trocken
Grover Shiraz Rose, Indien

0,5l
27,50€
29,50€

Indische Joghurt Getränke

Indian fresh yogurt drinks

Rosé Lassi (süß)

hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Rosensirup
Homemade sweet Indian yogurt drink with rosesyrup

0,40l
4,80€

Lassi salzig

hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Salz
Homemade indian yogurt drink with salt

4,80€

Mango Lassi

hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Mango
Homemade Indian yogurt drink with mango

4,80€

Koko-Ananas Lassi

hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Kokonussmilch und Ananas
Homemade Indian yogurt drink with coconutmilk, ananas

4,80€

Heiße Getränke

Hot drinks

Espresso

Espresso Doble

Tasse Kaffee

Cappuccino^{8,9}

Latte Machiato^{8,9}

2,80€

3,80€

3,80€

4,20€

4,20€

TEE

In Teekanne serviert

Maharani Tee (Gewürze und trockenen Rosen)

Assam Mokalbari (schwarz Tee)

Ayurved Masala (Yogi Tee Kräuter)

Marokkanische Minze

Jasmin Royal

Pfefferminz

Bio Lung Ching (grünTee)

6,90€

5,50€

5,50€

5,50€

5,50€

5,50€

5,90€

Spirituosen

Ramazotti 30%

Grappa 40%

Mangoschnaps 38%

Indische Rum 42,8%

4cl 5,80€

2cl 5,40€

2cl 5,80€

2cl 5,80€

Whisky

Jack Daniel 40%

Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%

Johnnie Walker Red Label 40%

4cl 6,90€

4cl 6,90€

4cl 5,90€

Longdrinks

Jacky Cola^{5, 8}

Wodka Lemon

Wodka Orange⁵

Wodka Maracuja⁵

Gin Tonic¹¹

Rum Cola

8,50€

8,50€

8,50€

8,50€

8,50 €

8,50€

Desserts

140 Mangocreame mit Vanilleeis^g 5,50 €

Mango cream with vanilla ice

142 Gulab Jamun^{a,g} 6,90 €

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken

Dumplings made of milk and cheese, fried and soaked in honey syrup

143 Kulfi Maharani^{g,h} 8,90 €

hausgemachtes indisches Eis mit Pistazien, Mandeln und Sahne

Homemade indian ice cream with pistachio, almond and cream 7,90 €

144 Gulab Jamun mit Vanilleeis^{a,g,h}

Milch-und Quarkbällchen in Honig mit hausgemachtem

indischem Eis aus Pistazien, Mandeln und Sahne

Milk and cheese dumplings in honey syrup served with

homemade Indian ice cream with pistachio, almond and cream

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsmittel · 2 Geschmacksverstärker · 3 Antioxidationsmittel ·
4 Nitritpökelsalz · 5 Farbstoff · 6 Geschwärzt · 7 Säuerungsmittel
· 8 Koffeinhaltig · 9 Phosphat · 10 Süßungsmittel · 11 Chininhaltig · 12 Taurin

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

· a glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Kicherbsenmehl) · b Krebstiere · c Eier
· d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Laktose · h Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse) · i Sellerie · j Senf · k Sesamsamen
· l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) · m Süßlupinen
· n Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln)

Sämtliche Preisangaben in € · Druckfehler · Irrtümer vorbehalten.

Alle Speisen und Getränke inkl. Mehrwertsteuer

Für Informationen zu Allergenen und Farbstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



NEUES MITTAGSMENÜ



AB
13,90 €

ENTDECKEN SIE UNSER NEUES MITTAGSTHALI-ANGEBOT
MONTAG - FREITAG
11:30 - 14:30 UHR
AUSSER AN FEIERTAGEN UND AM WOCHENENDE

Feiern Sie besondere Anlässe bei uns!

Ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder ein anderes besonderes Ereignis – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung.
Wir stellen Ihnen gerne unseren gemütlichen Gastraum mit einer Kapazität von bis zu 40 Personen zur Verfügung.

Catering-Service:

Wenn Sie lieber in Ihrer eigenen Location feiern möchten, bieten wir Ihnen auch professionelles Catering an. Kontaktieren Sie uns einfach – wir beraten Sie gerne und erstellen ein passendes Angebot.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier unvergesslich zu machen!

Celebrate Your Special Occasions with Us!

Whether it's a birthday, anniversary, company event, or any other special celebration – our restaurant offers the perfect setting for your occasion.

We are happy to provide our cozy dining area with a capacity of up to 40 guests.

Catering Service:

If you prefer to celebrate at your own location, we also offer professional catering. Simply get in touch with us – we are happy to advise you and create a tailored offer.

We look forward to making your event unforgettable!



Maharani

Indisches Restaurant

Öffnungszeiten

Von Montag - Bis Sonntag
11:30-14:00 und 17:00-22:00
Samstag
11:30 - 22:00

 **07531/8912211**

 **015210802910**

 **RESTAURANTMAHARANI01@GMAIL.COM**

 **KONRADIGASSE 1, KONSTNAZ-78462**