

Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Namaskar Willkommen - Welcome

Verehrter Gast,

Wir heißen Sie in unserem Restaurant „Taj Mahal“ herzlich willkommen und möchten Ihnen die kulinarischen Köstlichkeiten der Großmogule nahebringen. Erleben Sie in der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants die indische Gastfreundschaft und die Genüsse unserer Küche.

Auf kulinarischer Ebene war es nämlich der ferne Osten, der den Westen eroberte und das vor vielen hundert Jahren.

Die universelle Popularität des Curry's ist ein Beweis dafür. Columbus wollte ja eigentlich gar nicht Amerika entdecken, vielmehr war er *scharf* auf die indischen Gewürze.

Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen nur scharf ist. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Ernährung und Verdauung nützlich. Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bochshornklee) belebt die Leber. Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung, Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind sehr eng miteinander verbunden.

In unserem Restaurant „Taj Mahal“ benutzen wir nur die feinsten Zutaten, um bekömmliche sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Eine gewisse Grundschärfe gehört zu diesen Gerichten einfach dazu.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen dementsprechend zu.

Wir möchten Sie zu einem gastronomischen Abenteuer einladen – einem Abenteuer, bei dem Sie nichts riskieren, bei dem Sie aber in jedem Fall viel Neues entdecken.

SCHOPPERPLATZ 3 | 93059 REGENSBURG
Telefon 0941 / 56 17 27

Täglich geöffnet mittags von 11.30 bis 14.00 Uhr und abends 17.30 bis 23.30 Uhr
(Montag und Samstag Mittag geschlossen)



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Shorba Suppen - Soups

Jedes Mahl sollte mit einer guten Suppe oder einer kleinen Vorspeise beginnen.

Start your meal with a delicious soup or a little horsd'oeuvre.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. Yakhni Shorba | 4.5 |
| Täglich frisch zubereitete Hühnersuppe
<i>Chicken soup freshly prepared daily</i> | |
| 2. Dahi Shorba | 4.5 |
| Joghurtsuppe, zubereitet mit Ingwer und Tomaten, mit Koriander garniert
<i>Yoghurt soup prepared with ginger and tomatoes, garnished with coriander</i> | |
| 3. Sabji Shorba | 4.5 |
| Vegetarische Suppe, zubereitet aus Blumenkohl, Erbsen und Karotten, mit Koriander garniert
<i>Vegetarian soup prepared from cauliflower, peas and carrots, garnished with coriander</i> | |

Auf Wunsch kann Nr.3 auch vegan zubereitet werden.

„Die Meinung, die ich mir gebildet habe,
und die Folgerungen, zu denen ich gekommen bin,
sind nicht endgültig.“

Mahatma Gandhi



Thandi Shurruaaten

Kalte Vorspeisen - Cold horsd'oeuvres

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 4. | Kachumber Salad
Gemischter Salat mit feinem Joghurt-Dressing
<i>Mixed Salad with light yoghurt dressing</i> | 4,50 |
| 5. | Murgh Salad
Geröstete Hähnchenstreifen auf Saisonsalat,
mit Cashew-Nüssen garniert und Curry-Dressing serviert
<i>Slices of roast chicken on seasonal salad garnished with
cashew-nuts and served with curry dressing</i> | 6,50 |
| 6. | Murgh Salad groß | 10,50 |
| 7. | Jhinga Salad
Shrimps, zubereitet mit Curry-Dressing und serviert auf einem Salat der Saison
<i>Shrimps prepared with curry dressing and served on a seasonal salad</i> | 7,80 |

Garam Shurruaaten

Warme Vorspeisen - Hot horsd'oeuvres

- | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 10. | Murgh Pakora
Hähnchenfleisch, mariniert in gewürztem Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Chicken pieces marinated in spiced chick-pea flour and fried</i> | 6,80 |
| 11. | Sabji Pakoras
Blumenkohl, Zwiebelringe, Auberginen und Kartoffelscheiben,
mariniert in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Cauliflower, onion-rings, aubergines and slices of potatoe,
marinated with chick-pea flour and fried</i> | 5,80 |
| 12. | Sabji Samosas
Teigpasteten, gefüllt mit würzigen Kartoffelstückchen
und Erbsen, anschließend gebraten
<i>Patties filled with spicy potatoe and peas, served fried</i> | 6,50 |

Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Tandoori Khazaane Tonofen-Spezialitäten - Specialities from the clay oven

Der Tandoor ist eines der Geheimnisse, warum unsere Fleischgerichte so zart und aromatisch sind. Er ist der typisch indische Ofen, ein trichterförmiger, bauchiger Lehmofen, der mit Kohle oder Holz betrieben wird. Es werden Brot, Fisch, Fleisch und Geflügelgerichte darin und darauf gegart. Natürlich wird unser Fleisch vorher mindestens 12 Stunden ohne Haut in einer Marinade eingelegt.

The Tandoor is one of the secrets, why our meat dishes are so tender and have so much flavour. The Tandoor is a typical Indian oven - a funnel-shaped loam oven, which is fuelled by coal or wood. Bread, fish, meat and poultry dishes are prepared in and on it. All our meat is marinated for a minimum of 12 hours.

- 20. Kalmi Kebab** **14**
Hähnchenkeule in Joghurt- und Kräutersauce, gegrillt,
serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Naan Brot
*Grilled chicken leg in yoghurt and herb sauce and served
in a sizzling pan with side salad and Naan bread*
- 21. Tandoori Murgh** **14**
Hähnchenkeule und -brust, eingelegt in würziger Joghurtpanade, gegrillt,
serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Naan Brot
*Chicken leg and -breast, marinated in spicy yoghurt sauce and grilled,
served in a sizzling pan with side salad and Naan bread*
- 22. Murgh Tikka** **14**
Entbeinte Hähnchenstücke, eingelegt in Zitronensauce und verschiedenen Gewürzen,
und gegrillt, serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Naan Brot
*Boneless chicken pieces, marinated in lemon sauce, various spices and cream,
served grilled with side salad and Naan bread*

„Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,
der Lärm nicht auf den Märkten der Städte,
beides ist in den Herzen der Menschen.“

Sri Aurobindo



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Tandoori Khazaane Tonofen-Spezialitäten - Specialities from the clay oven

- 23. Sheekh Kebab Anarkali** **14.5**
Frisch gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit frischen Gewürzen
und am Spieß gegrillt, serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Naan Brot
... Lamm, wie Sie es wahrscheinlich noch nie gegessen haben
*Freshly chopped lamb, prepared with fresh spices and barbecued, served in a sizzling pan
with side salad and Naan bread*
... lamb, like you have never tasted before
- 24. Adrak Ke Panje** **16.5**
Lammkotletts, eingelegt in würziger Marinade, gegrillt,
serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Naan Brot
*Lamb cutlets, marinated in a spicy sauce and grilled,
served in a sizzling pan with side salad and Naan bread*
- 25. Tandoori Khazzane Taj Mahal (Mixgrill)** **18**
aus Nr. 20, 21, 22, 23 gemischt
mixed from No. 20, 21, 22 and 23

„Gewaltlosigkeit ist das sicherste Mittel gegen Diktatur
und der Gipfel der Tapferkeit.
Die Welt wird nur dann in Frieden leben,
wenn die Individuen in ihr sich entschließen,
dies zu tun.“

Mahatma Gandhi, 1946



Dahi-Joghurt Beilagen - Various side dishes

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 30. Dahi plain | 2,50 |
| <i>Joghurt naturell
Natural yoghurt</i> | |
| 31. Kheera Raita | 3,50 |
| <i>Salatgurken in würzigem Joghurt
Cucumber in spicy yoghurt</i> | |
| 32. Aloo Raita | 3,50 |
| <i>Würzige Kartoffeln in Joghurt
Cut potatoes in spicy yoghurt</i> | |

Rotien Naan Brot - Naan bread

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 33. Pappadum | 1,50 |
| <i>Linsen / Reiswaffeln
Lentils / rice wafers</i> | |
| 34. Poori | 3,50 |
| <i>Gebackenes Weizenbrot (2 Stück)
Baked wheaten bread (2 pcs.)</i> | |
| 35. Tandoori Naan | 2,50 |
| <i>Frisch gebackenes Fladenbrot... unsere beliebteste Beilage
Fresh baked Naan bread... our favorite sidedish</i> | |
| 40. Knoblauch Naan | 3,20 |
| <i>Garlic Naan</i> | |
| 41. Käse Naan | 3,20 |
| <i>Cheese Naan</i> | |
| 42. Chilli Naan | 3,20 |
| <i>Chilli Naan</i> | |
| Schale Reis | 2,50 |
| Curry Sauce | 3,90 |

„Teile Dein Brot und es schmeckt besser,
teile Deine Freude und Sie wird größer.“

Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Beef Nazare Rindfleischspezialitäten - Beef specialities

36. **Beef Vindaloo (mit Lamm Nr. 64, mit Hühnchen Nr. 71)** 14.5
Deftige Rinderstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
Tasty chunks of beef, fried in delicious curry sauce with potatoe, served with Basmati rice and salad
37. **Beef Korma** 17.5
Ausgewählte Filetstückchen, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
Choise filet, with nuts in mild cream sauce, served with Basmati rice and salad
38. **Beef Curry** 14.5
Rinderstückchen, angebraten und zubereitet in einer pikanten Currysauce, dazu Basmati-Reis und kleiner Salat
Beef, lightly fried, then cooked in delicious curry sauce, served with Basmati rice and salad
39. **Beef Chasnidarh** 19.9
Ausgewählte, zarte Filetstückchen, angebraten und zubereitet in pikanter Sauce. Dazu servieren wir unseren Basmati-Reis und Salat, auf Wunsch mittelscharf bis scharf
Selected tender filet, lightly fried and then cooked in a delicious sauce, served with Basmati rice and salad, individually flavoured medium hot or very hot

„Alle Welt sehnt sich nach Freiheit,
und doch ist jedes Geschöpf in seine Ketten verliebt;
das ist der Urwiderspruch,
der unentwirrbare Knoten unserer Natur.“

Sri Aurobindo



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Sabjien Vegetarische Speisen - Vegetarian dishes

Man muss kein ausgesprochener Vegetarier sein, um Gefallen an der indischen, vegetarischen Küche zu finden. Oft erweisen sich gerade die einfachsten Volksspeisen als die Spezialitäten von morgen.

*You don't have to be a vegetarian to enjoy the Indian vegetarian cuisine.
Often, it is the simplest food that becomes the speciality of tomorrow.*

Vegane Zubereitung möglich (außer Nr.46, Nr.48, Nr.53)

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 44. Channa Masala | 12.5 |
| Kichererbsen mit indischen Gewürzen in Masala Sauce,
serviert mit Basmati-Reis und Salat
<i>Chickpeas with selected exquisite spices in masala sauce,
served with Basmati rice and salad</i> | |
| 45. Sabji Masala | 12.5 |
| Gemüse der Saison, zubereitet mit ausgewählten Gewürzen,
serviert mit Basmati-Reis und Salat
<i>Seasonal vegetables cooked in selected exquisite spices,
served with Basmati rice and salad</i> | |
| 46. Palak Panir | 12.5 |
| Hausgemachter Käse, zubereitet mit gehacktem Spinat,
erlesenen Gewürzen und mit Basmati-Reis und Salat serviert
<i>Homemade cheese, with chopped spinach and selected exquisite spices,
served with Basmati rice and salad</i> | |
| 47. Navrattan Korma | 12.5 |
| Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet mit Nüssen
in einer Kokos-Currysauce und mit Basmati-Reis und Salat serviert
<i>Peas, carrots, cauliflower and potatoes with nuts in creamy curry sauce,
served with Basmati rice and salad</i> | |
| 48. Malai Kofta | 12.5 |
| Hausgemachte Käsebällchen, gefüllt mit Nüssen, zubereitet in Sahne-Currysauce
und serviert mit Basmati-Reis und Salat
<i>Homemade cheese balls, filled with nuts, in creamy curry sauce,
served with Basmati rice and salad</i> | |



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Sabjien Vegetarische Speisen - Vegetarian dishes

49. **Dal Maharani** **12.5**
Diverse Linsensorten, zubereitet mit frischen indischen Gewürzen
und mit Basmati-Reis und Salat serviert
Assorted lentils, cooked in fresh indian spices, served with Basmati rice and salad
50. **Bhindi-Do-Piaza** **12.5**
Frische Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten,
zubereitet mit erlesenen indischen Gewürzen und serviert mit Basmati-Reis und Salat
*Fresh ladyfinger, with onions and tomatoes, cooked in selected exquisite Indian spices,
served with Basmati rice and salad*
51. **Gobi Kashmiri** **12.5**
Blumenkohl, zubereitet mit Kartoffeln und erlesenen indischen Gewürzen,
serviert mit Basmati-Reis und Salat
Cauliflower and potatoes with choicest Indian spices, served with Basmati rice and salad
52. **Aloo Saag** **12.5**
Kartoffelstücke mit gehacktem Spinat, erlesenen Gewürzen
und mit Basmati-Reis und Salat serviert
*Pieces of Potatoe with chopped spinach and selected exquisite spices,
served with Basmati rice and salad*
53. **Shahi Panier** **12.5**
Hausgemachter Käse mit Cashew-Nuss-Sauce, erlesenen Gewürzen
und mit Basmati-Reis und Salat serviert
*Homemade cheese with cashew-nut-sauce and selected exquisite spices,
served with Basmati rice and salad*

Für Freunde vegetarischer Kost empfehlen wir auch Gericht Nr. 75

„Gewaltlosigkeit kann man nicht lernen,
indem man zu Hause herumsitzt.
Sie verlangt Unternehmungsgeist.“

Mahatma Gandhi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Machli Nazzare Fischspezialitäten - Fish specialities

55. **Machli Masala** 14.5
Verschiedene Fischarten, zubereitet mit ausgesuchten indischen Gewürzen,
in feiner Sauce mit Basmati-Reis und Salat serviert
*Fish selection, cooked in selected Indian spices, in light sauce,
served with Basmati rice and salad*
56. **Jhinga Chilli** 17.9
Garnelen, zubereitet mit Paprika, Zwiebel und erlesenen indischen Gewürzen in einer
süß-scharfen Sauce, serviert mit Basmati-Reis und Salat
*Shrimps, cooked with paprika, onion and best Indian spices in sweet-hot sauce,
served with Basmati rice and salad*
57. **Jhinga Masala** 17.9
Garnelen, gebraten mit erlesenen Gewürzen und zubereitet in Currysauce,
serviert mit Basmati-Reis und Salat
*Shrimps, fried in best Indian spices and cooked in curry sauce,
served with Basmati rice and salad*

Die Geschichte vom Sorgenbaum

Wer die irdischen Qualen nicht mehr ertragen kann,
macht eine Pilgerreise ins Tal der Sorgen.
Dort darf jeder all seinen Kummer an einen Ast
des großen Sorgenbaums hängen.

Wenn jeder einen Zweig gefunden hat,
an dem sein ganzer Jammer baumeln kann,
beginnen sie langsam um den Baum herumzugehen.
Jeder darf sich das Bündel Sorgen herausziehen,
das er seinem eigenen vorziehen würde.

Am Ende nimmt sich jeder lieber das eigene Bündel vom Baum,
als das eines anderen zu tragen und jeder geht weiser als er kam.

Mahatma Gandhi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Ghosht Nazzare Lammspezialitäten - Lamb specialities

- 60. Bhindi Gosht** **14.5**
Zarte Lammfleischstücke in unserer berühmten Sauce,
zubereitet mit Okraschoten und erlesenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
*Tender pieces of lamb, with ladyfinger and choicest spices,
served with Basmati rice and salad*
- 61. Mutton Korma** **14.5**
Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce
und serviert mit Reis und Salat
*Tender pieces of lamb, with nuts in mild cream sauce,
served with Basmati rice and salad*
- 62. Roghan Josh** **14.5**
Zarte Lammfleischstücke in Sauce zubereitet mit Currygewürzen
und serviert mit Reis und Salat
*Tender pieces of lamb, with curry spices, served with Basmati rice
and salad*
- 63. Saag Gosht (alternativ mit Hühnchen erhältlich)** **14.5**
Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit gehacktem Spinat
und serviert mit Reis und Salat
Die Kombination unserer Currysauce mit Spinat ergibt eine besondere Komposition,
die nicht vergleichbar ist mit herkömmlichen Spinatgerichten
*Tender pieces of lamb, with chopped spinach, served with Basmati rice and salad
(also with chicken)*
- 64. Lamm Vindaloo** **14.5**
Zarte Lammfleischstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce
mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
*Tender chunks of lamb, fried in a delicious curry sauce with potatoe,
served with Basmati rice and salad*

„Wenn du im Recht bist, kannst du dir leisten,
die Ruhe zu bewahren; und wenn du im Unrecht bist,
kannst du dir nicht leisten, sie zu verlieren.“

Mahatma Gandhi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Murgh Nazzare Hähnchen Spezialitäten - Chicken specialties in sauce

65. **Chicken Tikka Masala** 14.5
Entbeinte, gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in Sahne-Curry-Sauce und serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless, grilled chicken pieces, in a creamy curry sauce, served with Basmati rice and salad
66. **Butter Chicken** 14.5
Entbeinte Hähnchenstücke, zubereitet mit indischen Currygewürzen und serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless chicken pieces, in Indian curry spices, served with Basmati rice and salad
67. **Murgh Korma** 14
Hähnchenstreifen und Filetstückchen, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless chicken pieces, with nuts in a mild creamy sauce, served with Basmati rice and salad
68. **Murgh Do Piazza** 14
Hähnchenstücke, zubereitet mit Zwiebeln und erlesenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Chicken pieces, with onions and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad
69. **Chicken Subji** 14
Hähnchenstücke, zubereitet mit feinem Gemüse und erlesenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Chicken pieces, prepared with vegetables and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad
70. **Mango Chicken** 14
Hähnchenstücke, zubereitet mit erlesenen Gewürzen und Mango, serviert mit Basmati-Reis und Salat (süß-sauer)
Chicken pieces, prepared with vegetables and selected exquisite spices and mango, served with Basmati rice and salad
71. **Chicken Vindaloo** 14
Zarte Hähnchenfleischstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und Salat
Tender chunks of chicken, fried in a delicious curry sauce with potatoe, served with Basmati rice and salad



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Biryani Reisgerichte - Rice dishes

Biryani ist ein indisches Gericht, bei denen bereits alle Zutaten wie Reis, Currysauce usw. miteinander gemischt zubereitet werden.

Biryani is an indian dish, where all ingredients like rice, curry sauce etc. are prepared jointly.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 72. Murgh Biryani | 14 |
| Original indischer Basmati-Reis, zubereitet mit Hähnchenstreifen und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with slices of chicken and nuts</i> | |
| 73. Gosht Biryani | 14.5 |
| Original indischer Basmati-Reis, zubereitet mit Lammfleischstückchen und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with tender lamb and nuts</i> | |
| 74. Shahjahani Biryani | 14.9 |
| Original indischer Basmati-Reis, zubereitet mit Hähnchenstreifen, zarten Lammstückchen, Shrimps und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with slices of chicken, tender lamb, shrimps and nuts</i> | |
| 75. Panchratan Biryani | 12.5 |
| Original indischer Basmati-Reis, zubereitet mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, hausgemachtem Käse und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with carrots, cauliflower, peas, potatoes, homemade cheese and nuts</i> | |

Drei Klosterschüler werden von ihrem Meister beauftragt,
eine Zeitlang zu schweigen.

„Ich werde nicht sprechen“, sagte der Erste.

„Du Narr, Du hast ja bereits etwas gesagt“, reagierte der Zweite.

„Ich habe als einziger nicht gesprochen“, daraufhin der Dritte.



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Mitha Dessert - Desserts

-
- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 76. Gulab Jamun | 4.5 |
| Süße Milchbällchen – die Spezialität unseres Hauses
<i>Sweet milk balls – the speciality of the house</i> | |
| 77. Kleiner Eisbecher | 3.5 |
| <i>Small ice cup</i> | |
| 78. Sizzling Lava Cake | 5.9 |
| Schokoladen Cake mit einer Vanille Eiskugel auf
einem heißem Sizzler Teller
<i>Chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream on
a hot sizzler plate</i> | |

„Das Ergebnis all dessen ist,
dass die Erscheinungen der Welt real sind,
wenn sie als das Selbst erfahren werden und illusionär,
wenn sie als getrennt vom Selbst wahrgenommen werden.“

Ramana Maharshi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Indische alkoholfreie Getränke Indian nonalcoholic drinks

80. Nimbu Pani Frisch gepresster Zitronensaft, gemixt mit Sodawasser und Gewürzen <i>Freshly pressed lemon juice mixed with soda water and spices</i>	0,3 l	3.8
81. Lassi Namkin Gesalzenes Joghurtgetränk <i>Salted yoghurt drink</i>	0,3 l	3.8
82. Lassi Meethi Süßes Joghurtgetränk <i>Sweet yoghurt drink</i>	0,3 l	3.8
83. Mango Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Mango <i>Yoghurt drink with mango</i>	0,3 l	3.8
84. Kokos Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Kokosnuss <i>Yoghurt drink with coconut</i>	0,3 l	3.8
85. Maracuja Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Maracuja <i>Yoghurt drink with maracuja</i>	0,3 l	3.8
86. Bananen Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Bananen <i>Yoghurt drink with banana</i>	0,3 l	3.8
88. Erdbeer Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Erdbeeren <i>Yoghurt drink with strawberry</i>	0,3 l	3.8



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Aperitifs

90.	Aperol Spritz	0,2 l	6
91.	Campari Orange ²	4 cl & 0,2 l	5.8
92.	Campari Soda ²	4 cl & 0,2 l	5.5
93.	Martini	4 cl	3.5
94.	Ramazotti	4 cl	3.5
95.	Mango Sekt	0,1 l	4.5
96.	Glas Sekt – Hausmarke	0,1 l	3.5

Biere - Beer

100.	Indisches Bier	0,3 l	3.5
101.	Radler	0,5 l	4
102.	Bischofshof Hell vom Fass	0,5 l	4
103.	Bischofshof Pils	0,33 l	3.5
104.	Weltenburger Barock Dunkel	0,5 l	4
105.	Bischofshof Alkoholfreies Bier	0,5 l	4
106.	Bischofshof Weißbier vom Fass	0,5 l	4
107.	Bischofshof Leichtes Weizen	0,5 l	4
108.	Weltenburger Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4

1: koffeinhaltig / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel / 4: chininhaltig / 5: enthält eine Phenylalaninquelle



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Alkoholfreie Getränke Nonalcoholic drinks

115.	Coca Cola ^{1,2}	0,33 l	3.5
116.	Coca Cola light ^{1,2}	0,33 l	3.5
117.	Weißer Limo ³	0,2 l	2.8
118.	Weißer Limo groß ³	0,4 l	3.5
119.	Fanta ²	0,33 l	3.5
120.	Stilles Wasser	0,4 l	3.2
121.	Tafelwasser	0,2 l	2.5
122.	Tafelwasser groß	0,4 l	3.2
123.	Labertaler Mineralwasser Gourmet classic/naturell	0,75 l	5.9
124.	Spezi ^{1,2}	0,4 l	3.5
125.	Apfelschorle süß oder sauer *	0,4 l	4
126.	Orangenschorle **	0,4 l	4
127.	Mangoschorle **	0,4 l	4
128.	Traubenschorle *	0,4 l	4
129.	Maracujaschorle **	0,4 l	4
130.	Johannisbeerschorle **	0,4 l	4
131.	Litchischorle **	0,4 l	4

„Durch die unaufhörliche innere Nachforschung,
die fragt «Wer bin ich?», wirst du dich selbst erkennen
und dadurch Befreiung erlangen.“

Ramana Maharshi

1: koffeinhaltig / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel / *: 100 % Fruchtsaft aus Konzentrat / **: 100 % Direktsaft



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Fruchtsäfte Fruit juices

135.	Mangosaft *	0,2 l	3
136.	Mangosaft groß *	0,4 l	4.5
137.	Litchisaft **	0,2 l	3
138.	Litchisaft groß **	0,4 l	4.5
139.	Maracujasaft *	0,2 l	3
140.	Maracujasaft groß *	0,4 l	4.5
141.	Orangensaft *	0,2 l	3
142.	Orangensaft groß *	0,4 l	4.5
143.	Apfelsaft **	0,2 l	3
144.	Apfelsaft groß **	0,4 l	4.5
145.	Traubensaft **	0,2 l	3
146.	Traubensaft groß **	0,4 l	4.5

„Wer einen guten Freund hat,
braucht keinen Spiegel.“

Unbekannt

*: 100 % Fruchtsaft aus Konzentrat / **: 100 % Direktsaft



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Offene Weißweine Glass of white wine

150. Franken Volkacher Kirchberg Silvaner, trocken mit Aromen von Birne mit spritziger Frische	0,2 l	5.5
151. Blanc de Blanc Württemberg, trockener Weißwein aus den roten Rebsorten Trollinger und Schwarzriesling mit mild, fruchtiger Aromatik	0,2 l	5.5
152. Muscadet Sevre et Maine Trockener, leichter und frischer Loire-Wein	0,2 l	5.5
153. Württembergischer Riesling Lieblicher Riesling mit tollem Süße-Säure-Spiel und der klassischen Pfirsichnote	0,2 l	5.5
154. Kalkstein Riesling Trockener Riesling aus der Pfalz mit viel Mineralik	0,2 l	5.5
155. Weißer Hauswein in der Karaffe	0,5 l	11
156. Weinschorle weiß süß oder sauer	0,2 l	5.2

Glass of red wine

160. Indischer Rotwein Grover Cabernet Shiraz Trockener, dunkler und intensiv vollmundiger Rotwein mit zarten Gewürzaromen aus Kirsche, Veilchen und Kakao	0,2 l	6
161. Dornfelder Trockener, säuremilder und fruchtbetonter Wein aus der Pfalz, passt ideal zu vielen indischen Speisen	0,2 l	5.5
163. Merlot Grand Sud Trocken, samt mit Aromen aus Schwarzkirschen und Beeren	0,2 l	5.5
164. Roter Hauswein in der Karaffe	0,5 l	11
165. Weinschorle rot	0,2 l	5.2



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Offene Roséweine Glass of rosé wine

170. La Tourelle de Pigoudet	0,2 l	5.5
Coteaux d'Aix-en Provence Trockener und körperreicher Rosé		
171. Portugieser Weißherbst	0,2 l	5.5
Lieblich leichter und fruchtiger Rosé aus Rheinhessen		

Weißwein Flasche Bottle of white wine

180. Muschelkalk Silvaner	0,75 l	24
Franken Kabinett Trockener, körperreicher und säurearmer Silvaner		
181. Margherita Bidoli Sauvignon blanc D.O.C.	0,75 l	22
Trockener, frischer Weißwein mit kräftiger Fruchtnote nach Cassis und Stachelbeere und einem Hauch Grapefruit		
182. Margherita Bidoli Pinot Grigio D.O.C.	0,75 l	22
Trockener und fruchtbetonter Weißwein mit exotischen Fruchtklängen		
183. Chablis 1er Cru A.O.C.	0,75 l	29.9
Trockener Chardonnay aus besten burgunder Lagen mit viel Mineralik		

„Jeden Augenblick meines Lebens fühle ich,
dass Gott mich auf die Probe stellt.“

Muhatma Gandhi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Rotwein Flasche Bottle of red wine

-
- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| 190. Indischer Rotwein Grover Cabernet Shiraz | 0,75 l | 23.5 |
| Trockener, dunkler und intensiv vollmundiger Rotwein mit zarten Gewürzaromen aus Kirsche, Veilchen und Kakao | | |
| 191. Dornfelder | 0,75 l | 20 |
| Trockener, säuremilder, fruchtbetonter Wein aus der Pfalz | | |
| 192. Scudieri Chianti Classico Riserva D.O.C.G. | 0,75 l | 22 |
| Gallo Nero, trocken gereifter Toscana-Wein mit dezenter Fassnote und der typischen Chianti-Frucht | | |

Roséwein Flasche Bottle of rosé wine

-
- | | | |
|--------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| 200. Württembergischer Trollinger | 0,75 l | 20 |
| Fruchtiges Spiel aus Erdbeer-, Kirsch- und Cassisnoten | | |
| 201. Zenato Bardolino Chiaretto D.O.C. | 0,75 l | 20 |
| Trockener leichter und frischer Rosé, leicht spritzig | | |

Sekt & Champagner Sparkling wine & Champagne

-
- | | | |
|----------------------------------------|---------------|-------------|
| 210. Valdo Prosecco | 0,1 l | 4.5 |
| 211. Flasche Valdo Prosecco | 0,75 l | 24 |
| 212. Hausmarke-Sekt <i>Weiß</i> | 0,75 l | 14.9 |
| 213. Glas Mango-Sekt | 0,1 l | 4.5 |
| 214. Glas Sekt | 0,1 l | 3.5 |

Sekt und Wein enthalten Sulfite



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Spirituosen Spirits

• Cognac •

220. Rémy Martin	2 cl	3.3
221. Hennessy	2 cl	3.3
222. Indischer Rum	2 cl	3

• Whiskey •

223. Jim Beam	2 cl	3
224. Chivas Regal 12 years	2 cl	3.6

• Liköre •

225. Amaretto <i>Mandellikör</i>	2 cl	3
226. Kokoslikör	2 cl	3
227. Mangolikör	2 cl	3

• Schnäpse •

228. Mangoschnaps	2 cl	3
229. Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	3
230. Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	3
231. Wodka	2 cl	3



• Magenbitter •

236. Underberg	2 cl	3,00
237. Jägermeister	2 cl	3,00

• Edelobstbrände •

240. Eau-de-Vie de Mirabelle Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	45 % / 2 cl	3,00
241. Eau-de-Vie de William Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	43 % / 2 cl	3,00

Warme Getränke Hot drinks

250. Indian Chai – Kännchen Eine Spezialität, fein abgestimmt mit Zimt, Nelken, Kardamom, Schwarztee, Zucker, Milch gekocht	4,50
251. Grüner Tee – Kännchen	4,20
252. Tasse Kaffee	2,50
253. Espresso	2,20
254. Kaffee Creme	2,80
255. Cappucino	2,90

„Wenn ein niedrig Geborener Reichtum erlangt,
trägt er einen Sonnenschirm um Mitternacht.“

Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Die Geschenkidee

Unser Taj Mahal Gutschein ist das perfekte Geschenk zu jeder Jahreszeit.
Sie bestimmen den Wert!



„Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu Dir zurück.“

Indische Weisheit

