



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

NAMASKAR

Die meisten in aller Welt bekannten indischen Speisen stammen aus der Küche der Moghulen. Diese Küche entwickelte sich seit dem 16. Jahrhundert, als die Moghulen, ein türkisches Herrschergeschlecht aus Mittelasien, welche die persische Kultur verehrten, das Land beherrschten. Monumentale Bauwerke wie das Taj Mahal und die weltberühmten Moghulminiaturen, die das damalige Leben am indischen Kaiserhof darstellen, lassen uns an ihre Zeit erinnern.

Sie ließen sich hauptsächlich im Norden des Landes nieder, wo sie ihren Regierungssitz in Delhi hatten und führten neue Speisen, neue Gewürze und neue Zubereitungsmethoden - wie zum Beispiel das Kochen mit dem Tandoor, einem aus Lehm gebauten Holzkohlenofen - ein, die sie zum Teil aus ihrer eigenen Kultur mitgebracht, größtenteils aber den Persern abgeschaut hatten.

Mit der Zeit fanden auch einheimische Kräuter und Gewürze Eingang in ihre Küche, die mehr und mehr verändert und schließlich zur Moghulenküche (muglai) - der nationalen Küche Nordindiens - wurde.

Die Moghulenküche ist berühmt für ihre köstlichen Fleischgerichte und Reispilaw. Joghurt, Obers, Früchte und Nußbutter werden häufig beigegeben, um die Saucen mild und cremig zu machen. Ein weiteres Geheimnis der indischen Kochkunst liegt in der Zusammenstellung der Gewürze: Das in Europa bekannte Currypulver wird in der indischen Küche nicht verwendet.

Überzeugen Sie sich selbst von der Schmackhaftigkeit dieser orientalischen Küche.

GUTEN APPETIT!

Dayal

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

TYPISCHE INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mango Lassi

Mango Lassi Gespritzt

Rose Lassi

Lassi (salzig oder süß) Joghurtgetränk

Lassi Gespritzt (salzig oder süß)

Spicy Salz Lassi (Grünem Chilli und frischer Minze)

Nimbu Pani-Zitronenlimonade mit Soda, ohne Zucker

INDISCHE APERITIFS

Indischer Hochwertiger Mango oder Kokosschnaps

Indischer Hochwertiger Mango Likör

Mango Gin

Mango Vodka

Mango Sekt

Royal India Cocktail Campari, Mango Juice mit Sekt aufgefüllt

Moghul Cocktail Brandy, Mango Juice mit Sekt aufgefüllt

Mango Whisky

ANDERE APERITIFS/LONGDRINKS

Prosecco

Gin Tonic

Mojito

Bacardi Cola

Campari Soda/Campari Orange

Grappa/ Aversa/ Ramazotti/ Remy Martin/ Jägermeister

Whisky

Gin

Vodka

Bacardi

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

PAPADAM

Hauchdünne, knusprige Fladen aus Linseiteig, Gewürzt

pro Person mit Gedeck = € 1,00

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

NACHSPEISEN / DESSERTS

105. **GULAB JAMUN** (G)
Gebackene Topfenbällchen in Sirup / Cream cheese balls in syrup
106. **GAJAR HALWA** (G,H)
Warmes Dessert-aus Karotten, Milch, Mandeln, Rahm und Butter zubereitet
Warm dessert, prepared with carrots, milk, butter and cream
107. **MANGO MOUSSE CRÈME** (G)
108. **MANGO EIS** Mango Ice-Cream (G)
109. **VANILLE EIS** (G)
110. **GEMISCHTES EIS** Mango und Vanille (G)

TEE

- Chai- Indischer Masala Milchtee** (G)
- Mango Tee**
- Ingwer Tee**
- Yogi Tee** (Coffein frei)
- Darjeeling Tee**
- Grüner Tee**
- Jasmine Tee**
- Früchte Tee**
- Pfefferminz Tee**

KAFFEE

- Indischer Kaffee** mit indischen Gewürzen (G)
- Melange** (G)
- Espresso**
- Doppelter Espresso**
- Großer Brauner** (G)
- Kleiner Brauner** (G)
- Cafe Latte** (G)

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPEISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

GETRÄNKE/BEVERAGES

INDISCHE GETRÄNKE

Mango-Lassi
Mango-Lassi Gespritzt
Rose Lassi
Lassi (salzig oder süss/sweet or salted)
Lassi Gespritzt
Spicy salz Lassi (grünem Chilli und frischer Minze)
Mango Juice
Lychee Juice
Guava Juice
Nimbu Pani frische Zitronenlimonade, ohne Zucker

ALKOHOLFREI

Cola / Cola Light / Fanta / Almdudler / Sprite / Eistee (Pfirsich/Lemon)
Eistee (Pfirsich/Zitrone)
Apfelsaft Naturtrüb
Apfelsaft Naturtrüb Gespritzt
Rauch Schwarze Johannisbeere
Rauch Schwarze Johannisbeere Gespritzt
Rauch Marille
Rauch Marille Gespritzt
Orangensaft
Orangensaft Gespritzt
Schweppes Tonic
Römerquelle Mineralwasser- Prickelnd oder Still
Soda Wasser
Sodazitrone
Himbeersoda
Holundersoda

BIER

Indisches Bier (Cobra/ Kingfisher)
Stiegl (vom Fass)
Stiegl (vom Fass)
Alkoholfrei (Stiegl)
Stiegl Weizengold



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

WEISS WEINE

Hauswein (0)

Grüner Veltliner (0) Biowein

Karo Gut am See

Sauvignon Blanc (0) Biowein

Karo Gut am See

Chardonnay (0) Biowein

Karo Gut am See

Jamek Grüner Veltliner

Stein am See

Rose Fritsch Wagram (0) Biowein

Weiss Gespritzt

Aperol Spritzer

Mango Spritzer

Ingwer Spritzer

Hugo/ Kaiser Spritzer

ROT WEINE

Hauswein (0)

Schneider St. Laurent (0) Biowein

Reh Zweigelt Zweifellos (0)

Glatzer Genesis (0)

Chianti Classic (0)