



MAHARAJA
Starnberg

Speisekarte



Herzlich Willkommen

Aperitifs

130. Hauscocktail alkoholfrei	0,20 l	6,50 €
132. Glas Prosecco	0,10 l	4,90 €
133. Prosecco mit Mangosaft	0,10 l	4,90 €
134. Hugo Prosecco, Holunderblütensirup	0,20 l	6,50 €
136. Aperol-Sprizz ⁽¹⁾	0,20 l	6,50 €
137. Campari Soda ⁽¹⁾	5 cl	6,50 €
138. Campari Orangensaft ⁽¹⁾	5 cl	6,50 €
139. Wodka mit Mangosaft	5 cl	6,50 €
140. Martini (Bianco, Roso)	5 cl	4,30 €
141. Sherry (Dry, Medium, Cream)	5 cl	4,30 €
142. Mango-Sprizz ⁽¹⁾	0,20 l	7,50 €
143. Bacardi Cola	5 cl	8,50 €
144. Gin-Tonic	5 cl	8,50 €

(1) mit Farbstoff

 leicht scharf

 scharf

 sehr scharf

Allergene Stoffe können beim Personal erfragt oder in einer eigenen Karte eingesehen werden.

Mittagsgerichte

Mo.-Fr. von 11:30 - 14:30 Uhr
(außer Feiertags)




Alle Mittagsgerichte werden mit
Tagessuppe sowie Basmatireis
serviert.



Vegetarische Gerichte

500. Dal Makhni	10,50 €
Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter	
501. Alu Channa	10,50 €
Kartoffeln mit Kichererbsen und Ingwer in Curry-Sauce	
502. Sabji Koftas	10,90 €
Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce	
503. Shahi Sabji	10,90 €
Gemischtes Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce	
504. Mango Sabji	10,90 €
Gemischtes Gemüse in Mandel-Mango-Sahne-Sauce	
505. Palak Paneer	10,90 €
Rahm-Spinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer	
506. Paneer Masala	11,50 €
Hausgemachter indischer Käse in würziger Masala-Sahne-Sauce	




Huhn-Gerichte

512. Chicken Curry	10,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer würziger Curry-Sauce	
513. Chili Chicken 	10,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Süß-Sauer-Sauce	
514. Chicken Sabji	11,50 €
Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer	
515. Mango Chicken	11,50 €
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel-, Mango-Sahne-Sauce	
516. Chicken Jhalfrezi  	11,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer (mittelscharf)	

Enten-Gerichte

520. Mango Ente 13,90 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahne-Sauce
521. Ente Sabji 13,90 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in Kokosnussmilch und verschiedenen feinen Gewürzen

Lammfleisch-Gerichte

530. Lamm Curry 12,90 €
Lammfleisch in würziger Curry-Sauce
531. Lamm Alu  12,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer Curry-Sauce
534. Lamm Korma 13,90 €
Lammfleisch zubereitet in einer Nuss-Sahne-Sauce
535. Lamm Jalfrezi   13,90 €
Lammfleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Sauce

Fisch-Gerichte

510. Fisch Bengali 14,90 €
Zanderfilet mit Zitrone, frischem Koriander und Ingwer in Curry-Sauce
511. Jheenga Masala 16,50 €
Riesengarnelen in würziger Mandel-Sahne-Sauce

Rind-Gerichte

536. Beef Sabji 13,50 €
Rindfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
537. Beef Korma 13,90 €
Rindfleisch in einer Nuss-Sahne-Sauce

Beilagen

540. Nan Ovaleförmiges Hefebrot 3,50 €
541. Lissan Nan Hefebrot mit Knoblauch 3,90 €
542. Raita Gurken Joghurt mit Gurken und Kümmel 4,50 €

Suppen

Soups

1. **Dal Suppe** Linsensuppe / Lentil soup 5,50 €
2. **Sabji Suppe** Gemüsesuppe / Vegetable soup 5,50 €
3. **Tomatar Suppe** Tomatensuppe / Tomato soup 5,50 €
4. **Chicken Creme Soup** Hühnercremesuppe / Chicken creme soup 6,50 €
5. **Malkatani Suppe** 🌶️ Linsen, Reis und Hühnerfleisch / Lentils, rice and chicken 5,90 €

Salat

Salad

6. **Channa Chat** 5,90 €
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt
Chickpeas with potatoes, tomatoes, onions and yogurt
7. **Gemischter Salat** 7,00 €
Gemischter Salat
Mixed salad
8. **Gemischter Salat – Mango** 8,50 €
Gemischter Salat mit indischem Käse und Mangostücken
Mixed salad with Indian cheese and mango slices
9. **Maharaja Salat** 10,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenstücken
Mix Salat with grilled chicken pieces



Warme Vorspeisen Starters



- 10. Gemüse Pakoras** 6,50 €
In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse
Fresh vegetable fried in chickpea flour
- 11. Paneer Pakoras** 6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse
Home made cheese fried in chickpea flour
- 12. Onions Bhajia** 6,50 €
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebeln
Onion rings fried in chickpea flour
- 13. Chicken Pakoras** 6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstreifen
Chicken filet pieces fried in chickpea flour
- 14. Vegetable Samosa 2 Stück** 6,90 €
Pastetchen mit frischen Gemüse gefüllt
Patties filled with fresh vegetable
- 15. Gemischte Vorspeise (2 Personen)** 15,90 €
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(auf Wunsch vegetarisch)
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(also just vegetable)
- 16. Tandoori Vorspeise (2 Personen)** 16,90 €
Dreierlei Hühnerfilet gegrillt aus dem Lehmofen mit Nan
Three kinds of chicken grilled in the clay oven with Nan
- 17. 2 Papadam** 3,50 €
Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen
Thin crispy lentils bread
- 18. Chilli Chicken Dry**  9,50 €
Nordindische Hühnchenspezialität
North Indian chicken specialty

Beilagen

Supplements

- 20. Paneer Nan** 5,50 €
Hefebrot gefüllt mit hausgemachten indischem Käse
Leavened bread stuffed with homemade Indian cheese
- 21. Podina Nan** 4,10 €
Hefebrot mit Minze
Yeast bread with mint
- 22. Chappati** 3,50 €
Teigfladen aus Vollkornmehl
Flat bread made of whole wheat flour
- 23. Keema Nan** 5,90 €
Hefebrot gefüllt mit Lammhack
Leavened bread stuffed with minced lamb
- 24. Nan** 3,50 €
Ovalförmiges Hefebrot
Oval-shaped yeast bread
- 25. Peschawari Nan** 5,90 €
Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse
Leavened bread stuffed with nuts and Indian cheese
- 26. Raita Gurken** 4,20 €
Joghurt mit Gurken und Kümmel
Yogurt with cucumber and cumin
- 27. Lissan Nan** 4,20 €
Hefebrot mit Knoblauch
Leavened bread with garlic
- 29. Butter Nan** 4,50 €
Hefebrot mit Butter
Leavened bread with butter



Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

Alle Grillgerichte werden mit Gemüse in einer heißen Pfanne serviert.



Spezialitäten aus dem Tandoor

Specialties From the Tandoor

- 30. Pahari Tikka** 🌶️🌶️ 18,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischem Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly, fresh coriander and spinach
- 31. Murgh Tikka** 18,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken Breast filet marinated in yogurt and spices
- 32. Lamm Tikka** 23,50 €
Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Lammfilet filet marinated in yogurt and spices
- 33. Jheenga Tandoori** 25,90 €
Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen
Prawns marinated in yogurt and spices
- 34. Malai Tikka** 18,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen
Chicken Breast filet marinated in yogurt and with cheese and spices
- 35. Ente Tikka** 20,90 €
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck Breast filet marinated in yogurt and spices
- 36. Mix Grill Platte** 23,90 €
Etwas von Allem (ohne 37, 33)
Little bit of everything (without 37, 33)
- 37. Paneer Tikka** 18,50 €
Herzhaft gegrillter Hausgemachter Käse
Grilled housemade cheese
- 38. Tandoori Chicken** 18,50 €
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten indischen Rezept
2 Chicken legs in one of famous Indian recipe

Huhn- Spezialitäten

Chicken specialties



- 40. Chicken Curry** 15,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Curry-Sauce
Chicken breast fillet in a curry sauce
- 41. Chicken Kashmiri** 🌶️🌶️🌶️ 16,90 €
Hähnchenbrustfilet zubereitet in Kashmirigewürzen und Mandeln in sehr scharfer Curry Sauce
Chicken breast prepared in Kashmiri spices and almonds in very hot curry sauce
- 42. Chicken Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Curry-Sauce
Chicken breast fillet potatoes in an very spicy curry sauce
- 43. Chicken Korma** 16,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer Nuss-Sahne-Sauce
Chicken breast fillet prepared in nut cream milk sauce
- 44. Chili Chicken** 🌶️🌶️ 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Süß-Sauer-Sauce
Chicken breast fillet with paprika, onions and spicy sweet-sour sauce
- 45. Chicken Sabji** 🌶️ 16,50 €
Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Chicken breast and fresh vegetables, coconut milk and ginger
- 46. Chicken Palak** 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Spinatcreation
Chicken breast fillet with spinach creation
- 47. Butter Chicken** 17,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercreme-Sauce
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato cream sauce Butter
- 48. Mango Chicken** 17,50 €
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel-, Mango-Sahne-Sauce
Chicken breast fillet prepared in almond-mango cream sauce



49. Murgh Tikka Masala

Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahne-Sauce
Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce

17,50 €

50. Murg Tikka Jhalfrezi

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Grilled Chicken filet with onions, capsicum and ginger

17,50 €

51. Murg Nilgiri

Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilch-Sauce
Chicken breast fillet with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce

17,50 €

Enten-Spezialitäten

Duck specialties

60. Ente Nilgiri

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch-Sauce
Duck filet marinated and grilled in mint, spinach and ginger in a coconut-milk sauce

20,50 €

61. Mango Ente

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahne-Sauce
Duck filet marinated and grilled prepared in almond-mango cream sauce

20,50 €

62. Ente Kashmiri

Entenbrustfilet zubereitet in Kashmirigewürzen und Mandeln in sehr scharfer Curry Sauce
Duck breast prepared in Kashmiri spices and almonds in very hot curry sauce

20,50 €

63. Maharaja Ente

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-, Mandel-Sahne-Sauce
Duck filet marinated and grilled prepared in a tomato and almond cream sauce

20,90 €

64. Ente Sabji

Entenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Duck filet and fresh vegetables, coconut milk and ginger

20,50 €

Lamm- Spezialitäten

Lamb specialties

70. Lamm Curry 17,90 €

Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce

Lamb in a spicy curry sauce

71. Lamm Kashmiri 🌶️🌶️🌶️ 18,50 €

Lammfleisch zubereitet in Kashmirigewürzen und Mandeln in sehr scharfer Curry Sauce

Lamb prepared in Kashmiri spices and almonds in very hot curry sauce

72. Lamm Jhalfrezi 🌶️🌶️ 18,50 €

Lammfleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Sauce

Lamb prepared with onions, capsicum and ginger in curry sauce

73. Lamm Korma 18,90 €

Lammfleisch zubereitet in einer Nuss-Sahne-Sauce

Lamb in nut cream milk sauce

74. Lamm Palak 18,90 €

Lammfleisch mit Spinatkreation

Lamb with spinach creation

75. Maharaja Lamm 21,50 €

Lammfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-, Mandeln-Sahne-Sauce

Lamb marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

76. Lamm Nilgiri 18,50 €

Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilch-Sauce

Lamb with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce

77. Lamm Mango 18,90 €

Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahne-Sauce

Lamb in almond mango cream sauce



Fisch- Spezialitäten

Fish specialties



- 80. Fisch Masala** 19,90 €
Zanderfilet zubereitet in würziger Curry Sauce
Zander fillet in curry sauce
- 81. Fisch Mango** 20,90 €
Zanderfilet in Mandel-Mango-Sahne-Sauce
Zander fillet in almond mango cream sauce
- 82. Maharaja Jheenga** 25,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Sauce
Triggered king prawns in a tomato cream sauce almonds
- 83. Mango Jheenga** 25,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahne-Sauce
Triggered king prawns in almond mango cream sauce
- 84. Jheenga Kashmiri** 🌶️🌶️🌶️ 25,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen zubereitet in Kashmirigewürzen und Mandeln in sehr scharfer Curry Sauce
Triggered king prawns prepared in Kashmiri spices and almonds in very hot curry sauce

Rind-Spezialitäten

Beef specialties

- 86. Beef Kashmiri** 🌶️🌶️🌶️ 18,50 €
Rindfleisch zubereitet in Kashmirigewürzen und Mandeln in sehr scharfer Curry Sauce
Beef prepared in Kashmiri spices and almonds in very hot curry sauce
- 87. Beef Mango** 18,90 €
Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Sauce / Beef in mango and almond cream sauce
- 88. Beef Jhalfrezi** 🌶️🌶️ 18,50 €
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Curry-Sauce
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce
- 89. Beef Nilgiri** 18,50 €
Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce
Beef with mint, coriander and spinach in coconut milk sauce

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialties



- 90. Dal Makhni** 15,50 €
Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter
Indian mixed lentils with spices, ginger and butter
- 91. Navratan Korma** 15,90 €
Frisches Gemüse zubereitet in einer Nuss-Sahne-Sauce
Fresh vegetables with nut cream milk sauce
- 92. Malai Koftas** 15,90 €
Klößchen aus Gemüse, Käse und Nüssen in einer Nuss-Sahne-Sauce
Dumplings made from vegetables, cheese and nuts in nut cream sauce
- 93. Sabji Jalfrezi** 15,90 €
Frisches Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Fresh vegetables with onions, capsicum and ginger
- 94. Palak Paneer** 15,90 €
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer
Homemade cheese with spinach and ginger
- 95. Shahi Paneer** 15,90 €
Hausgemachter indischer Käse in Tomaten-Nusssahne-Sauce
Homemade Indian cheese with nuts in tomato nut cream sauce
- 96. Channa Masala** vegan 15,50 €
Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chickpeas curry with potatoes, tomatoes and ginger
- 97. Karahi Paneer** 16,50 €
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions
- 98. Mixed Vegetables** vegan 15,90 €
Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger



- 99. Bhindy Masala** vegan 16,50 €
Indische Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian Okra with fresh tomatoes, onions and ginger
- 100. Mango Sabji** 15,90 €
Gemischtes Gemüse in Mandel-Mango-Sahne-Sauce
Mixed vegetables with almond-mango cream sauce
- 101. Bengan Bhartha** vegan 16,50 €
Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Grilled aubergines chopped and prepared with tomatoes, onions, ginger
- 102. Shahi Bengan** 16,50 €
Auberginen in Tomaten-Nussahne-Sauce
Eggplants in tomato nut cream sauce
- 103. Alu Gobi** 15,90 €
Kartoffeln und Blumenkohl in kräftiger Curry-Sauce
Potatoes and cauliflower in a strong curry sauce
- 104. Matar Paneer** 16,50 €
Hausgemachter Käse mit Erbsen in Curry-Sauce
Homemade cheese with peas in curry sauce

Feiern Sie im Maharaja Starnberg

Wollten Sie schon immer einmal exklusiv in indischer Atmosphäre feiern?
Bei uns finden Sie den Idealen Ort für Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeste
oder Hochzeiten.

Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Planung und Menüzusammenstellung.



Thali

(Gemischte Platte)

Thalis-Mixed plates

111. Thali für 2 Personen vegetarisch

42,50 €

Drei vegetarische Gerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Three vegetable dishes, Raita cucumber, salad, Rice and Nan

113. Thali für 2 Personen

44,90 €

Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Two meat dishes, one vegetable dish, Raita cucumber, salad, Rice and Nan

Biryanis (Reisgerichte)

Biryanis (Rice dishes)

115. Lamm Biryani

18,90 €

Reis zubereitet mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with lamb, almonds and raisins

116. Chicken Biryani

17,50 €

Reis zubereitet mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with chicken breast, almonds and raisins

117. Gemüse Briyani

17,50 €

Reis zubereitet mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with fresh vegetables, almonds and raisins

118. Jheenga Biryani

25,90 €

Reis zubereitet mit ausgelösten Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with king prawns, almonds and raisins





Nachspeisen

Desserts

- 120. Gulab Jamon** 5,90 €
Bällchen aus Milch, in Honig gebacken (sehr süß – typisch indisch)
Balls of milk, baked in honey (very sweet – typically Indian)
- 121. Mangocreme mit Vanilleeis** 6,90 €
„hausgemacht“
Mango cream with vanilla ice cream „home made“
- 122. Gajarda Halwa** 6,90 €
Geriebene Karotten in Milch mit Cashewnüssen
Grated carrots in milk with cashew nuts
- 123. Kulfi** 6,90 €
„Hausgemachte Eiscreme“
“Homemade ice cream”





Joghurt Getränke

150. Maracuja Lassi / Lassi	0,4 l	5,90 €
151. Süßes Lassi / Sweet Lassi	0,4 l	4,90 €
152. Salziges Lassi / Salty Lassi	0,4 l	4,90 €
153. Mango Lassi	0,4 l	5,90 €
154. Granatapfel Lassi	0,4 l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

160. Tafelwasser	0,4 l	3,50 €
161. Adelholzener klein	0,25 l	2,90 €
162. Adelholzener mittel	0,50 l	4,90 €
163. Adelholzener groß	0,75 l	5,90 €
164. Adelholzener still klein	0,20 l	2,90 €
165. Adelholzener still mittel	0,50 l	4,90 €
166. Adelholzener still groß	0,75 l	5,90 €
167. Cola ⁽¹¹⁾	0,40 l	4,50 €
168. Fanta ⁽¹¹⁾	0,40 l	4,50 €
169. Sprite	0,40 l	4,50 €
170. Spezi ⁽¹¹⁾	0,40 l	4,50 €
171. Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
172. Apfelsaft Schorle	0,40 l	4,50 €
173. Bitter Lemon ⁽¹²⁾	0,25 l	3,90 €
174. Tonic Water ⁽¹²⁾	0,25 l	3,90 €

(11) koffeinhaltig, (12) chininhaltig



Exotische Getränke

180. Johannisbeernektar	0,20 l	3,50 €
181. Johannisbeernektar Schorle	0,40 l	4,90 €
182. Mangos-Fruchtsaftgetränk ⁽³⁾	0,20 l	3,50 €
183. Mangosaft Schorle ⁽³⁾	0,40 l	4,90 €
184. Maracujasaft	0,20 l	3,50 €
185. Maracujasaft Schorle	0,40 l	4,90 €
186. Guavensaft-Fruchtsaftgetränk ⁽³⁾	0,20 l	3,50 €
187. Guavensaft Schorle ⁽³⁾	0,40 l	4,90 €
188. Lychee-Fruchtsaftgetränk ⁽³⁾	0,20 l	3,50 €
189. Lycheesaft Schorle ⁽³⁾	0,40 l	4,90 €

Warme Getränke

200. Espresso ⁽¹¹⁾		2,90 €
201. Latte Macchiato ⁽¹¹⁾		4,30 €
202. Kaffee ⁽¹¹⁾		3,70 €
203. Cappuccino ⁽¹¹⁾		4,30 €
204. Chai - Indischer Tee Tasse ⁽¹¹⁾		3,50 €
205. Chai - Indischer Tee Kännchen ⁽¹¹⁾		5,50 €
206. Grüner Tee Tropenblüten, Herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack, Kännchen		5,90 €
207. Jasmin Tee in frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet, Kännchen		5,90 €

(3) mit Antioxidationsmittel, (11) koffeinhaltig



Biere

210. Helles vom Faß	0,50 l	4,50 €
211. Hefeweißbier vom Faß	0,50 l	4,50 €
212. Hefeweißbier dunkel	0,50 l	4,50 €
213. Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
214. Weißbier leicht	0,50 l	4,50 €
215. Pils	0,30 l	4,20 €
216. Radler	0,50 l	4,50 €
217. Dunkelbier	0,50 l	4,50 €
218. Indian Beer	0,30 l	4,50 €
219. Alkoholfreie Bier	0,50 l	4,50 €

Weissweine

250. Chardonnay DOC <i>Italien (Piemont) / Michele Chiarlo</i>	0,20 l	7,50 €
strohgelbe Farbe, intensive Noten von Wildkräutern und weißem Pfirsich	0,75 l	24,50 €
251. Lugana DOC <i>Italien (Garda)</i>	0,20 l	7,90 €
Weingut Zenato „San Benedetto“	0,75 l	29,90 €
Bouquet mit einer Note von tropischen Früchten, im Geschmack frisch, samtig		
252. Indischer Wein <i>Indien (Colchagua Valley) / MontGras</i>	0,20 l	7,90 €
trocken, frisch, intensive Aromen von tropischen Früchten	0,75 l	29,90 €
am Gaumen schöne Balance von lebendiger Säure		
253. Sauvignon Blanc <i>Chile</i>	0,20 l	7,50 €
intensiv und frisch, ein Hauch von Pink Grapefruit, Zitrone und Fliederblüte	0,75 l	24,00 €
254. Grüner Veltliner QW <i>Österreich, Weinviertel</i>	0,20 l	7,50 €
Weingut Hugl, trocken, fruchtiger Wein, angenehme Frische mit feurigem Pfeffer	0,75 l	24,00 €
263. Sancerre AOC <i>Frankreich / Chateau de Thauvenay</i>	0,75 l	42,90 €
Ein Komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren,		

Rotweine

255. Montepulciano DOP <i>Italien (Abruzzen) / Cantina Tollo</i>	0,20 l	7,50 €
trocken, rubinrot und fruchtig mild in der Nase, rote Beeren und Veilchen		
256. Shiraz Riverina <i>Australien / Abf. DE Bortoli</i>	0,20 l	7,50 €
trocken, Beerendaroma, dunkle Beeren, Mokka, Zedernholz, Schokotöne	0,75 l	29,50 €
257. Indischer Wein <i>Indien / Kuwe Shiraz</i>	0,75 l	29,50 €
trocken, dunkelrot mit lila Schimmer, Duft nach dunklen Früchten		
258. Cabernet Sauvignon <i>Chile (Maule-Tal) / J. Bouchon, Reserva</i>	0,20 l	7,50 €
trocken, intensive Nase mit Waldbeeren und Cassis, Anklänge von grünem Pfeffer		
259. Zweigelt QW <i>Österreich, Weinviertel</i>	0,20 l	7,50 €
Weingut Hugl	0,75 l	24,00 €
trocken, jugendliche Aromen, sympathischer Fruchtcharme, samtige Tannine		
272. Barolo DOCG <i>Italien (Piemont) / Beni di Batasiolo</i>	0,75 l	48,50 €
trocken, ätherisch, intensiv und angenehm würzig & vollmundig		

Roséweine

280. Cerasuolo Rosé DOC <i>Italien (Abruzzen) / Cantina Tollo</i>	0,20 l	6,00 €
trocken, leuchtend glänzendes rosa, Ein frisches Bukett mit	0,75 l	20,90 €
Tönen junger Trauben		
282. Shiraz Rosé <i>Südafrika (Cape Agulhas) / Strandveld, First Sighting</i>	0,75 l	20,90 €
trocken, In der Nase Erdbeeren, am Gaumen		
knackig frische Aromen von Wassermelone		
245. Weinschorle klein	0,20 l	5,50 €
246. Weinschorle groß	0,50 l	8,90 €

Prosecco & Champagner

733. Prosecco Spumante	0,75 l	29,50 €
231. Moet et Chardon	0,75 l	69,90 €
(Brut imperial) Französischer Champagner		

Liköre und Schnäpse

230. Williamsbirne 40%	2 cl	3,20 €
231. Grappa	2 cl	3,20 €
232. Wodka Absolut	2 cl	3,20 €
233. Mango-Schnaps (Indien)	2 cl	3,20 €
234. Ramazotti 32%	2 cl	3,20 €
235. Fernet Branca 42%	2 cl	3,20 €
236. Averna 34%	2 cl	3,20 €

Rum, Cognac & Whiskey

240. Old Munk (Indischer Rum)	5 cl	7,50 €
241. Remy Martin VSOP	5 cl	7,50 €
242. Hennessy Fine de Cognac	5 cl	7,50 €
243. Johnnie Walker (Black Label) 40%	5 cl	7,50 €

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

Indische Weisheit





Öffnungszeiten

- Montag – Freitag** 11.30 – 14.30 Uhr & 17.00 – 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00
- Samstag & Sonntag** 12.00 – 15.00 Uhr & 17.00 – 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00

MAHARAJA

Achheimstr. 3

82319 Starnberg

Tel: 08151 / 5507280

E-Mail: info@maharaja-starnberg.de

Web: www.maharaja-starnberg.de

