



Authentische nepalesische Küche

ESSEN - TRINKEN - TAKEAWAY

VEGI. VEGAN. CLASSIC.

www.Nepalhaus-Muenchen.de

Weißburger Straße 39 . 81667 München . Tel. 089 18912923
www.Nepalhaus-Muenchen.de . mail: info@Nepalhaus-Muenchen.de
facebook: [nepalhaus.muenchen](https://www.facebook.com/nepalhaus.muenchen) . täglich von 10h bis 22h geöffnet

HERZLICH WILLKOMMEN IM NEPAL-HAUS

Die Küche Nepals ist multikulturell: Einflüsse aus Indien, China und Tibet prägen die Gerichte des Himalayalandes. Linsen, Gemüse, Reis und scharf-saure Pickles bilden die Zutaten des Nationalgerichts „Dal Bhat“. Der Reis kommt in der nepalesischen Küche ungewürzt auf den Tisch und bietet die Grundlage für ausgewählte vegetarische und vegane Gerichte, aber auch für Fisch- und Fleischkreationen. Unsere Speisen werden stets mit frischen Zutaten und exotischen Gewürzen - wie sie typisch für Nepal sind - zubereitet. Viele der ungewöhnlichen Gewürze bezieht unser erfahrener Küchenchef direkt aus Nepal. Welche Geschmacksnuance man bevorzugt, darf der Gast selbst bestimmen: von (sehr) scharf bis mild. Klassiker der nepalesischen Küche sind: „Momo“ Gedämpfte, mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen. „Sekuwa“ ist mariniertes, gebratenes Fleisch. Entdecken Sie die Geschmäcker Nepals!

NEPAL-HAUS: AYURVEDISCHE KÜCHE

Im Nepal-Haus kochen wir überwiegend nach ayurvedischen Rezepten. Wir verwenden ausschließlich pflanzliche Gewürze, die auf einer Höhe von mehr als 2500 Metern über dem Meeresspiegel wachsen. Das ayurvedische Prinzip vertraut auch auf die Wirkungen der naturbelassenen Gewürze, von appetitanregend bis verdauungsfördernd.

NEPAL-HAUS: VEGETARISCH UND VEGAN

Nepal ist ein Paradies für Vegetarier und Veganer. Viele Speisen werden traditionell ohne Fleisch zubereitet. Die von Tibet beeinflusste Landesküche bietet eine große Auswahl an veganen Speisen. Wir haben zahlreiche Tofu-Gerichte im Angebot für alle diejenigen, die auf tierische Proteine verzichten wollen. Essen nach nepalesischer Art versorgt den Körper mit wichtigen Nährstoffen.

Zum leichteren Auffinden haben wir diese Gerichte extra gekennzeichnet.

☀ = vegan 🌿 = vegetarisch

NEPAL-HAUS: CLASSIC. FLEISCH UND FISCH

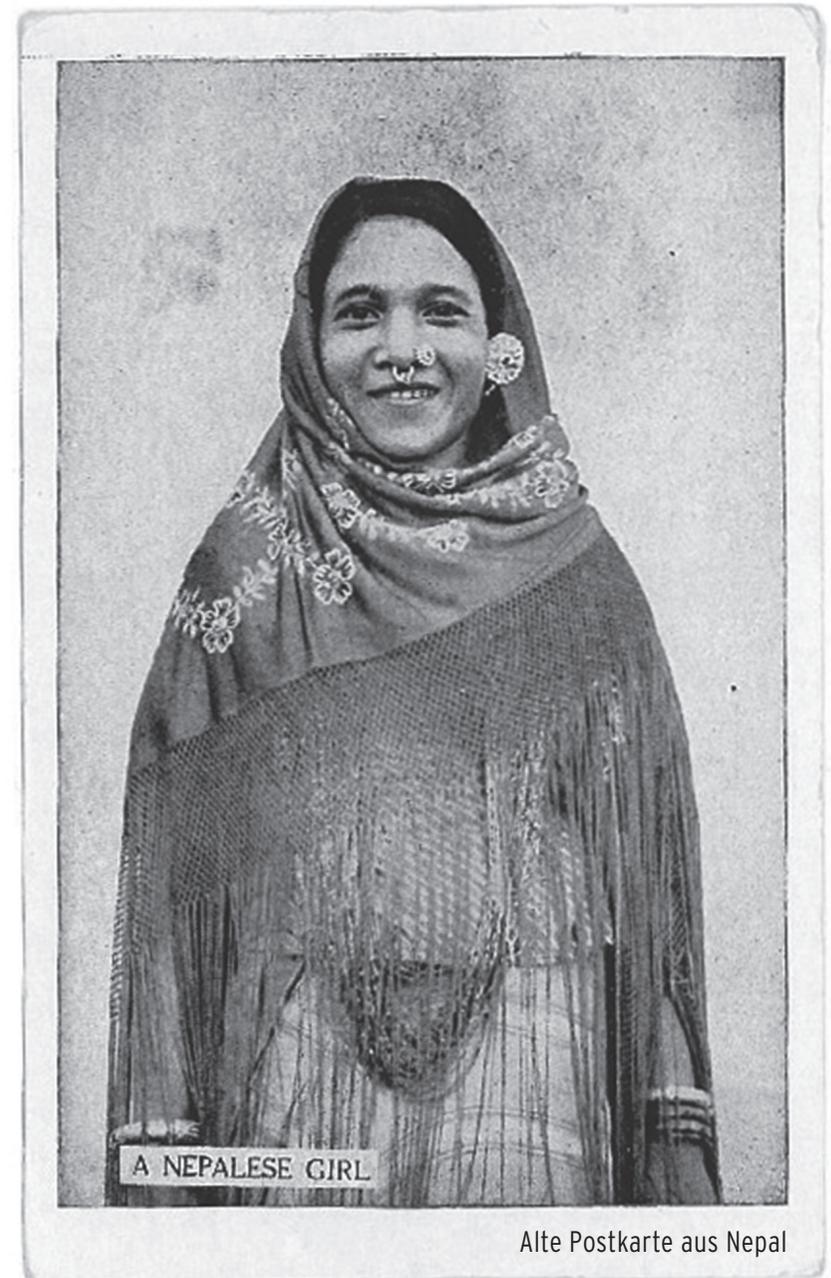
Die nepalesische Küche hat auch eine reichhaltige Auswahl an Gerichten mit Fleisch und Fisch zu bieten. Wir bezeichnen auf alle Gerichte mit Fisch oder Fleisch als Variante classic. Unsere classic Gerichte werden mit einer speziellen Gewürzmischung, dem Jira Masala, zubereitet und mit Kräutern mariniert.

MITTAGSBUFFET MO. - FR. 11h BIS 15h

Täglich wechselndes Mittagsbuffet.

TAKEAWAY! Alle unsere Speisen incl. Buffet können Sie auch mitnehmen!

Guten Appetit
wünscht NEPAL-HAUS



Alte Postkarte aus Nepal

WASSER

SAN PELLEGRINO	0.25	2.60
Flasche	0.75	6.40
AQUA PANNA	0.25	2.60
Flasche	0.75	6.40

SÄFTE & NEKTARE

ORANGEN-, APFEL-, MARACUJA-, MANGO-, LITSCHI-, JOHANNISBEERSAFT	0.2	2.80
--	-----	------

SCHORLE: APFEL, MARACUJA, MANGO, LITSCHI, JOHANNISBEERE	0.4	3.50
--	-----	------

COLA 1,3,9 COLA light 1,3,9,12 FANTA 1,3 SPRITE 1,3 MEZZO MIX 1,3,9	0.4	3.50
COLA 1,3,9 COLA light 1,3,9,12 FANTA 1,3 SPRITE 1,3 MEZZO MIX 1,3,9	0.2	2.60

MOHI leicht salziges Joghurtgetränk	0.4	3.50
MANGO LASSI g	0.4	3.80

HEISSE GETRÄNKE

SCHWARZER TEE, GRÜNER TEE, PFEFFERMINZE, KAMILLE, KRÄUTERTEE, JASMINTEE	2.60
--	------

KAFFEE 9	2.40
CAPPUCCINO 8,g	2.80
ESPRESSO 9	2.00

CHIYA (Schwarzer Tee mit Milch und Zucker) g	2.50
---	------

ZEICHENERKLÄRUNG

1.) ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Natripökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) ALLERGENE

Bitte fragen Sie unser Personal nach etwaigen Allergenen in unseren Speisen. Danke.

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

SURUWAT - SUPPEN UND VORSPEISEN

- ☀️ **1. DAL** - (vegan) Linsensuppe mit frischem Koriander 3.80
- 2. KUKHURAKO-SUPPE** - Suppe mit Hühnerfleisch und frischem Koriander 4.80
- ☀️ **3. GAJAR KO-SUPPE** - (vegan) feine hausgemachte Karotten-Kokoscremesuppe mit frischem Ingwer 4.80

KHAJA SET - KLEINE MAHLZEITEN

Alle Khaja Sets werden mit Brot oder Reisflocken und Achar serviert

- ☀️ **4. BADAM SADEKO** - (vegan) Kartoffeln mit Tomaten, Erdnüssen, Koriander und Ingwer, pikant e 🍴 8.90
- ☀️ **5. ALOO JIRA** - (vegan) Kartoffeln mit Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer, leicht scharf 🍴 8.60
- 6. MASU SADEKO** - mariniertes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander & Himalaya-Gewürzen d 9.80

HARIYO-PARIYO - SALATE

Alle Hariyo-Pariyos werden mit Brot serviert

- ☀️ **19. SAKAHARI** - (vegan) gemischter Salat mit Avocado, Paprika, Champignons, Zucchini und gebratenem Tofu in Zitronenvinaigrette f 12.65
- 🌿 **20. KATHMANDU** - (vegi) Warmer Ziegenkäse mit Honig und Sonnenblumenkernen auf einer Salatvariation mit einem feinem hausgemachten Dressing g,k 12.50
- 21. NEPAL-HAUS** - Gemischter Salat mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, Koriander, in Tandoori Masala marinierten Hähnchenbruststreifen in Zitronengras-Mango-Chilidressing e 12.60
- 🌿 **22. AMILO PIRO** - (vegi) gemischtes Gemüse, Oliven, Peperoni mit gegrilltem Ziegenkäse, Oliven-Zitronen-Vinaigrette nach nepalesischer Art, scharf g 🍴 12.90

MOMO - NEPALESISCHE TEIGTASCHEN

Momo sind nepalesische, gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch oder Gemüse.

Sie können zwischen verschiedenen Dips wählen:

Tomaten-Koriander-Dip oder Sesam-Tomaten-Koriander-Dip.

Dazu wird eine kleine Suppe serviert.

- 🌿 **28. MOMO** - (vegi) Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung i 10.80
- 30. CHICKEN-MOMO** - Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Füllung i,d 12.60
- 32. NEPAL-HAUS MOMO** nach Wahl Nr.28 oder Nr.30 in pikanter Paprika-Zwiebel-Tomatensoße i,d 13.20

THUKPA - KRÄFTIGER NUDELEINTOPF

- 🌿 **35. THUKPA** - (vegi) Nudeln in kräftiger Gemüsebrühe mit frischem Gemüse und Kräutern 8.90
- 36. MASU KOTHUKPA** - Nudel in kräftiger Brühe mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse und Kräutern d 9.90
- 37. MOUNTAIN THUKPA** - Nudeln in kräftiger Brühe mit Schweinefleisch, Gemüse, Koriander d 10.80

BHUTEKO BHAT - GEBRATENER REIS

- ☀ **41. BHUTEKO TARKARI BHAT** - (vegan) Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen und Koriander c 9.90
- 42. BHUTEKO BHAT MASU** - Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Gemüse, Ei, Sojasprossen und Kräutern c,d 10.70
- 42. BHUTEKO BHAT MIS MASS** - Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Gemüse, Ei, Sojasprossen c,d,f 10.70

BHUTEKO CHOWMIN - GEBRATENE NUDELN

- ☀ **46. BHUTEKO TARKARI CHOWMIN** - (vegan) Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen und Koriander f,c 9.80
- 47. BHUTEKO CHOWMIN MASU** - Gebratene Nudeln mit Hühnchenfleisch, Gemüse, Ei, Sojasprossen c,d,f 10.70
- 48. BHUTEKO CHOWMIN MIS MASS** - Gebratene Nudeln, Gemüse, Ei, Sojasprossen und gemischtem Fleisch c,d,f 11.70

DAL BHAT

Dal Bhat kann als das Nationalgericht Nepals bezeichnet werden. In vielen Familien wird täglich zweimal Dal Bhat gegessen, immer mit Reis, Linsensuppe, sauer eingelegtem Gemüse und pikanter oder scharfer Sauce. Die genaue Zusammensetzung unterscheidet sich je nach Jahreszeit und Region.

- ☀ **50. VEGETARISCHES DAL BHAT** - (vegan) Linsensuppe mit Gemüse, Achar und Basmatireis 11.70
- 51. MASU BHAT** - Hähnchenfleisch, Linsensuppe mit Gemüse, Achar und Basmatireis d 12.90
- 52. NEPAL HAUS KHANA SET** - Lammfleisch, Linsensuppe mit Gemüse, Achar und Basmatireis d 14.50

DAL BHAT MENÜ

- ☀ **53. NEPAL-HAUS SPEZIAL** - Dal Bhat mit Hühner- oder Lammfleisch (oder vegan) auf einem traditionellen nepalesischen Teller serviert, dazu wahlweise kleine Suppe, eine Nachspeise oder Kaffee d,g 17.60
- 54. ROASTED LEMON CHICKEN** - Mariniertes Hähnchen aus dem Ofen in Zitrone, Kräutern, Cucuma-Sauce, serviert mit Kokosreis nach Nepalesischer Art d 15.60
- 55. MEAT AND VEGETABLE SKEWERS** - Jeweils ein Puten- und Gemüse-Spieß vom Grill, serviert mit Basmatireis und dreierlei Dips (pikanter Achar, Mango-Chili und Tomaten-Koriander) d 16.50

GULIYO MITHO - NACHSPEISEN

- 60. MITHO ROTI** - Kokos-Crepe mit Vanille-Eis c,g 5.00
- 61. KHEER** - Reis-Pudding nach nepalesischer Art g,h 5.00

BIERE

- AUGUSTINER** Hell 0.5 3.50
- BECKS** Pils 0.33 3.50
- ERDINGER** Weißbier hell 0.5 3.50
- ERDINGER** Weißbier Urweiß 0.5 3.50
- ERDINGER** Weißbier alkoholfrei 0.5 3.50
- LÖWENBRÄU** hell alkoholfrei 0.5 3.50

RADLER

0.5 3.50

INDISCHES BIER

0.33 3.50

WEINE

WEISS

- GRÜNER VELTLINER** - Drei junge Wilde, Österreich 0.2 4.90
Flasche 0.75 23.90
- SAUVIGNON BLANC** - Cuvé e Marine, Frankreich 0.2 4.90
Flasche 0.75 23.90

ROSE

- MONTEPULCIANO** d'Abruzzo, Italien 0.2 4.90
Flasche 0.75 23.90

ROT

- CABERNET Sauvignon** - „Original“ Domanie Anne de Joyeuse, Frankreich 0.2 4.90
Flasche 0.75 23.90
- MERLOT** - Domaine Marrenon, Südfrankreich 0.2 4.90
Flasche 0.75 23.90

PROSECCO

- PROSECCO** Spumante 0.2 5.30
Flasche 0.75 25.00

LIKÖRE & BITTERS

- AANPKO RAXI** - Mangoschnaps 38% 0.2cl 2.50
- MEI KEU LU** - Rosenschnaps 52 % 0.2cl 2.50