MITTAGSMENÜ

Montag, Mittwoch bis Samstag 11 – 14.30 Uhr

VEGETARISCHE GERICHTE

		€
420	Palak Paneer [7, 8.4] Käse in Rahmspinat mit Ingwer	9,90
421	Punjabi Gemüse [7] gem. Gemüse in Currysauce, mit Ingwer und Koriander	9,90
422	MAHARAJA Dal [7, 8.4] Indische Linsen in Currysauce, mit feinen Gewürzen	8,90
455	Malai Kofta [7, 8.4] Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Cashewnusssauce	10,90
481	Bhindi Chana [7, 8.4] Okra Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gut gewürzt	10,90
601	Chana Masala [7, 8.4] Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	9,90
701	Sabji Masala [7] gem. Gemüse in Kokosmilch-Sahnesauce, m. Ingwer u. Koriander	10,90

HÜHNCHEN GERICHTE

400	Butter Chicken [7, 8.4, A] Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce	10,90
440	Chicken Kashmiri [7, 8.4] Hühnerbrust, fein gewürzt, Ingwer, Knoblauch, scharf	10,90
441	Mango Chicken [7, 8.1] Hühnerbrustfilet mit Mangosauce und indischen Feingewürzen	10,90
465	Chicken Vindalu [7] Hühnerbrustfilet in kräftiger nordindischer Sauce, gebratene Kartoffeln, mit Koriander und Ingwer, scharf	10,90
466	Chicken Jaipuri [7, 8.4, 11] Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Tomatensauce und Kokosnuss, sehr fein gewürzt	10,90
487	Crispy Chicken [1.1, 7] Hühnerbrustfilet paniert, mit Paprika, Zwiebeln, pikant gewürzt	10,90
615	Chicken Tikka Masala [7, 8.1] gegr. Hühnerbrustfilet mit Mandelsahnesauce	11,90
640	Chicken Tikka [1.1, 7] im TANDOORI gegr., mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot	11,90

LAMM GERICHTE

406	Lamm Masala [7, 8.1] Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt	11,90
445	Rogan Josh [7] Lammfleisch in pikanter Currysauce, mit Ingwer und Koriander	11,90
446	Chana Ghost [7, 8.4] gebr. Lammfl. mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Koriander	11,90
491	Lamm Koko [7] Lammfleisch in Kokosmilch-Sahnesauce, gut gewürzt	11,90
623	Lamm Tokku zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Curry und Kokosmilch	11,90
715	Buhna Gosht [7] Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika	11,90

ENTEN GERICHTE

425	Ente Malappuram [7] zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem „geheimen", südindischem Rezept unseres Chefkochs	12,50
485	Mango Ente [7, 8.1] Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander	12,50
500	Ente Tikka Masala [7, 8.1] Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce	12,50

FISCH GERICHTE

410	Fisch Mango [4, 7, 8.4] Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	11,90
451	Shrimps Curry [2, 7] Shrimps in pikanter Currysauce, Koriander, Ingwer, scharf	11,90
495	GOA Fisch Curry [4, 7, 8.1, 8.4] Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnussmilch mit Minze, Koriander und Ingwer	11,90
496	Fisch Jaipuri [4, 7, 8.4] Fischfilet (Seelachs) in Tomatensahnesauce, mit Cashewnusssauce, fein gewürzt	11,90

BIRYANI-GERICHTE

		€
128	Murg Biryani [7, 8.1, 8.4] Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	15,90
129	Lamm Biryani [7, 8.1, 8.4] Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	16,90
130	Jhinga Biryani [2, 7, 8.1, 8.4] Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	20,50
131	Vegetarisches Biryani [7, 8.1, 8.4] gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt	15,90

BEILAGEN

136	PAPADAM hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	3,00
137	Naan [1.1] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	3,00
138	Roti [1.2] Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	3,00
139	Butter Naan [1.1, 7] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,90
140	Gefülltes Naan [1.1, 7] Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln	4,20
141	Peshwari Naan [1.1, 7] Hefeteigfladen mit Rosinen, Käse, Kokos, fein gewürzt, süß	4,20
142	Keema Naan [1.1, 7] Naan-Brot gefüllt mit Lamm-Hackfleisch	4,90
143	Tandoori Prantha [1.2] gewürzter Vollkornteigfladen	3,90
144	Pudina Prantha [1.2] gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze	3,90
145	Raita [7] Indischer Joghurt mit Gurken	4,90

DESSERT

116	Mango Cream [7, 8.1]	5,90
117	Gulab Jamun [1.1, 7] frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	5,90

GETRÄNKE – ABHOLUNG – LIEFERUNG

Biere

809	Weiß, Dunkel, Helles [1.3]	0,5l	3,00
810	Indisches Bier [1.1, 1.3]	0,33l	3,00

Lassi – Joghurtgetränk

801	Lassi (süß o. sauer) [7]	0,5l	3,50
802	Mango Lassi [7, A]	0,5l	4,20
804	Bananen Lassi [7]	0,5l	4,20
819	Erdbeer Lassi [7, A]	0,5l	4,20

Flaschenweine

813	Indischer Wein [S]	0,7l	14,50

Alkoholfreie Getränke

805	Fanta, Cola, Spezi	1,0l	3,50
808	Säfte Mango, Maracuja, Litschi, Guave	1,0l	4,50

Zusatzstoffe:

A mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
B mit Konservierungsstoff
C mit Nitritpökelsalz
D mit Antioxidationsmittel
E mit Geschmacksverstärker
F geschwefelt
G geschwärzt
H gewachst
I mit Phosphat
J mit Milcheiweiß
K mit Süßungsmittel (Enthält Aspartam, eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)
L mit einer Zuckerart
M künstliche Aromastoffe
N koffeinhaltig
O chininhaltig
S enthält Sulfite

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide 1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel
2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse 8.1 Mandeln, 8.2 Haselnüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Cashewnüsse, 8.5 Pekannüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pistazien, 8.8 Macadamianüsse
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Haftungsausschluss:
Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen von Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichneter Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

FÜRSTLICH INDISCH SPEISEN!

Maharaja

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



BIS ZU 10% RABATT*

BEI BESTELLUNG ÜBER UNSERE WEBSITE 7 % RABATT*, MIT SELBSTABHOLUNG ERHÖHEN WIR AUF 10% RABATT*

*Ausgenommen sind Mittagsmenü, Angebote, Beilagen, Vorspeisen, Suppen, Salate, Desserts und Getränke.

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Luitpoldstraße 19 | 85072 Eichstätt

Bestell-Tel. 08421-93 45 562

info@eichstaett-maharaja.de

HIER BESTELLEN!

LIEFERZEITEN:

Mo – Fr: 17 – 22 Uhr
Sa + So: 11 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

Mo, Mi – So: 11 – 14.30 Uhr und 17 – 22.45 Uhr
Di: 17 – 22.45 Uhr

www.eichstaett-maharaja.de

Wie hat's geschmeckt?
Google Bewertung
★★★★★

SUPPEN

		€
1	Dal Shorba [7, 9] Linsensuppe	6,50
2	Sabji Shorba [7, 9, E] Gemüsesuppe	6,50
3	Malkatani Shorba [7, 9, E] würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	6,90
4	Tomatar Shorba [7, 9] Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen	6,90

WARME VORSPEISEN

8	Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	6,90
9	Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet	6,90
10	Paneer Pakora [7] Käse, gebacken in Kichererbsenmehl	6,90
11	Onion Bhaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe	6,90
12	Samosa [1.1] Pastete mit Gemüse gefüllt	6,90
13	Vegetarische Vorspeise für 2 Personen [7] verschiedene Gemüsesorten und Käse in Kichererbsenmehl gebacken	15,50
14	MAHARAJA Vorspeise für 2 Personen [4, E] verschiedene gegrillte Fleischsorten, gebraten, mit Zwiebeln und Ingwer, in Chilisauce	15,50

KALTE VORSPEISEN

18	Chana Chat [7] fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	6,90
19	Shrimps Chat [2, 7] Shrimps, frische Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer	6,90
20	Chicken Chat [7, 1.1] gegrilltes Hühnchenfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer	6,90

SALATE

25	Gemischter Salat [7] Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais	5,90
26	MAHARAJA Salat [2, 3, 7] Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Shrimps, gekochte Eier	6,90
27	Punjabi Salat [7] Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika, gegrillte Hühnerbrust	6,90
28	Griechischer Salat [7] Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse	6,90

VEGETARISCHE GERICHTE

35	Dal Tarka [7, 8.4] Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	14,50
36	Palak Paneer [7, 8.4] Käse in Rahmspinat mit Ingwer	14,90
37	Punjabi Chana Masala [7, 8.4] gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, gut gewürzt, leicht scharf	14,90
38	Malai Kofta [7, 8.1] Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	14,90
39	Kadhai Paneer [7, 8.4] Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	15,90
40	Shahi Paneer [7, 8.4] gebratener Käse mit Kokosnusssauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art	14,90
41	MAHARAJA Shahi Korma [7, 8.4, 11] verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsauce	14,90
42	Chili Paneer [1.1, 7] Käse, in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander, eine Spezialität des Chefkochs, süß-sauer	14,90

Zutaten Vorspeisen-Dips:
Minz-Soße: Joghurt, Salz, Minze, rotes Chilipulver [7]
Mango-Soße: Mango-Mus
Tamarinde-Soße: Tamarinde, Jaggery (Rohrzucker), Anis, rotes Chilipulver

43	Vegetable Jalfraezie [1.1, 7] gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf	14,90
44	Bengen ka Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	14,90
45	Kaikari Kerala [7] gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf	14,90

HÜHNCHEN GERICHTE

50	Chicken Curry [7] Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce	15,50
51	Butter Tikka Chicken [7, 8.4, A (E102)] Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce	16,50
52	Chicken Tikka Masala [7, 8.1] Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce	16,50
53	Chicken Tikka Mango [7, 8.1] Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen	16,50
54	Chicken Tikka Jaipuri [7, 8.4, 11] gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	16,50
55	Kadhai Chicken [7] Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in der Pfanne	16,50
56	Chili Chicken [7, 1.1, E] Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, eine Spezialität des Chefkochs, süß-sauer	15,90
57	Chicken Tikka Jalfraezie [7] Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf	15,90
58	Kashmiri Murg [7, 8.4] Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf	15,90
59	Murg Tikka Lababdar [7, 8.4] gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüsse, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art	15,90
60	Murg Vindalu [7] Hühnerbrustfilet in kräftiger nordindischer Sauce und gebratene Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf	15,90
61	Chicken Kerala [7] Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach südindischer Art, scharf	15,90
62	Chicken Pondichery [7] mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach südindischer Art, scharf	15,90

LAMM GERICHTE

70	Rogan Josh [7] Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander	16,50
71	Kashmiri Ghost [7, 8.4] Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, eine Spezialität des Hauses	16,90
72	Karahi Ghost [7] gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert	16,90
73	Lamm Kerala [7] zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf	16,90
74	Lamm Masala [7, 8.1] gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	16,90
75	Lamm Tokku zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	16,90
76	Palak Ghost [7] zartes Lammfleisch in Rahmspinat mit Ingwer	16,90
77	Lamm Jaipuri [8.4, 11] Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	16,90
78	Lamm Vindalu [7] gebratenes Lammfleisch mit „Spezial"-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf	16,90
79	Lamm Shahi Korma [7] gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnusssauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art	16,90

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis
Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

ENTEN GERICHTE

		€
85	Ente Tikka Jalfraezie [7] Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, Koriander, leicht scharf	17,50
86	Ente Tikka Mango [7, 8.1] Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce Ingwer, Knoblauch, Koriander	17,50
87	Ente Tikka Kashmiri [7] Entenbrustfilet gegrillt, in würziger Kashmiri Masala, scharf	17,50
88	Ente Tikka Masala [7, 8.1] Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce	17,50
89	Ente Tikka Jaipuri [7, 8.4, 11] gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	17,50

TANDOORI-GERICHTE

95	Chicken Tikka [7] Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gegrillt im Lehmofen	16,90
96	Chicken Malai Kebab [7, 8.4] Hühnerbrustfilet fein gewürzt, gegrillt im Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce	16,90
97	Haryali Kebab [7] Hühnerbrustfilet mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander und gegrillt im Lehmofen	16,90
98	Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen [2, 7, 1.1] Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegart mit Naan-Brot	23,90
100	Tandoori Ente [7] Entenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Paprika und Zwiebeln, gegrillt im Lehmofen, serviert in der Pfanne	21,90
101	Tandoori Mixed Grill [1.1, 7, 8.4] verschiedene Tandoori-Spezialitäten mit Naan-Brot, in heißer Pfanne serviert	22,90
103	Chicken G-Sohaly [7, E, J] mariniertes Hühnerbrustfilet, mit Zwiebelpüree, Joghurt, Koriander und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Bombay Art	16,90
104	Chilly-Milly Kebab [7, E] mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art	16,90

THALIS – GEMISCHTE PLATTEN

110	Punjab Thali Vegetarisch [1.1, 7, 8.1, 8.4] drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Chapati, Reis und Dessert	20,90
111	Moghul Thali [1.1, 7, 8.1, 8.4] zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Chapati, Reis und Dessert	21,90

FISCH GERICHTE

120	Goa Fisch Curry [4, 7, 8.1, 8.4] Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnusssauce, Minze, Koriander und Ingwer	15,90
121	Fisch Mango [4, 7, 8.4] Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	15,90
122	Prawn Masala [2, 7, 8.4] Riesengarnelen, gebraten, in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce, eine Spezialität des Hauses	19,90
123	Jhinga Curry [2, 7] Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce	19,90
124	Jhinga Mango [2, 7] Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	19,90

WIE SCHARF DARF'S SEIN?

Unsere Gerichte haben eine meist milde, an den deutschen Geschmack angepasste Grundschärfe.

Teilen Sie uns bei der Bestellung einfach Ihren Wunsch mit:
NICHT SCHARF oder WENIGER SCHARF oder INDISCH-HOT?