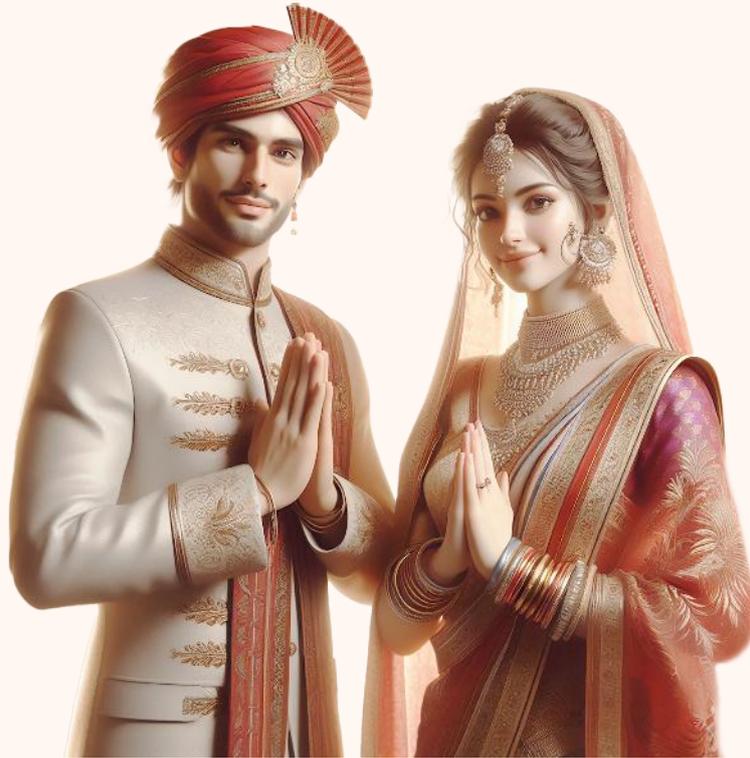


Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Willkommen im



Restaurant Shiraz



SPEISEKARTE

Siedlungsstraße 1 · 85435 Erding · 08122 10351 · shiraz-erding.de
Montag bis Sonntag ab 17:30 · Kein Ruhetag

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten



Indien auf einer Karte von 1806

„Wenn es einen Ort auf der Erde gibt,
an dem alle Träume lebender Menschen
seit den frühesten Tagen
ein Zuhause gefunden haben,
dann ist es Indien.“

Romain Rolland (1866-1944)

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Suppen (Soups)

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Murgh Soup
<i>Hühnersuppe mit pikanten indischen Gewürzen^G</i> | 6,40 |
| 2 | Sabsi Soup
<i>Gemüsesuppe^G</i> | 5,40 |
| 3 | Dal Soup
<i>Kräftige indische Linsensuppe^G</i> | 6,40 |

Joghurtspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Dahi
<i>Naturjoghurt^G</i> | 3,70 |
| 16 | Kheere Ka Raita
<i>Gurken-Joghurtspeise^{G,O}</i> | 4,80 |
| 17 | Alu Raita
<i>Gewürfelte Kartoffeln in Joghurt^G</i> | 4,80 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-------|
| 18 | Piyaz-Pakora
<i>Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken</i> | 6,40 |
| 19 | Spezial Chicken Pakora
<i>Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen</i> | 9,70 |
| 4 | Mixed Vegetable Pakora
<i>Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig</i> | 6,60 |
| 5 | Murgh Pakora
<i>Hühnerfleisch in Kichererbsenteig gebacken</i> | 7,50 |
| 6 | Machi Pakora
<i>Fisch im Kichererbsenteig gebacken^D</i> | 7,50 |
| 7 | Sabsi Samosa
<i>2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt^O</i> | 6,30 |
| 8 | Paneer Samosa
<i>2 Teigtaschen mit Käsefüllung^G</i> | 6,80 |
| 9 | Gemischter Vorspeisenteller
<i>für 2 Personen^{D,G,O}</i> | 14,40 |

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 10 | Punjabi Papper
<i>Dünne Fladen aus Linsenteig</i> | 4,80 |
| 22 | Onions Bhajia
<i>Gehackte Zwiebeln, kräftig gewürzt</i> | 8,70 |
| 26 | Paneer Pakora
<i>Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig ^G</i> | 12,50 |
| 27 | Chicken Bhajia
<i>Geb. Hühnerfleisch in Kichererbsenteig m. Tomatensauce</i> | 14,50 |

Salat-Variationen

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 11 | Murgh-Salat
<i>Gartenfrische Salate mit Hähnchenfleisch ^{G,O}</i> | 9,40 |
| 12 | Jheenga-Salat
<i>5 verschiedene Saisonsalate mit Grönländer Crevette ^{G,O}</i> | 10,40 |
| 13 | Beef-Salat
<i>Verschiedene knackige Salate mit gekochtem Rindfleisch ^{G,O}</i> | 9,90 |
| 14 | Thunfisch-Salat
<i>Verschiedene Salate mit Thunfisch ^{D,G}</i> | 8,40 |

Tandoori -Spezialitäten

Aus dem indischen Lehmofen

zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Fladenbrot

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 20 | Tandoori Murgh
<i>1/2 Hähnchen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt, im Lehmofen gegart, mit Beilagen ^{G,O}</i> | 14,00 |
| 21 | Murgh Tikka
<i>Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt, Safran, Gewürze, mit Beilagen ^G</i> | 14,80 |
| 23 | Chicken Tikka
<i>mit Mango-Sauce ^G</i> | 17,90 |
| 24 | Boti Kabab Bakra
<i>Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß, mit Beilagen ^G</i> | 18,00 |
| 25 | Shiraz Grillplatte
<i>Tandoori-Cocktail, Hähnchenfleisch, Lamm, Fisch, serviert auf einer Platte, nach königlichem Geheimrezept ^{D,G}</i> | 21,40 |

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Spezialitäten unseres Chefkochs

Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Nan

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 401 | Vegetable Karahi
<i>Frisches Gemüse der Saison, zubereitet in der Pfanne, eine Empfehlung des Chefkochs (scharf oder mild)^O</i> | 12,40 |
| 402 | Shahi Paneer
<i>Hausgemachter Käse, zubereitet in frischen Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, in Sahne-Curry-Sauce (nicht scharf)^{G,O}</i> | 13,80 |
| 403 | Punjabi Chicken
<i>Spezialität nach nordindischer Art</i> | 18,10 |
| 404 | Murgh Vegetable Karahi
<i>Gebrautes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, in der Pfanne serviert mit Salat (scharf oder mild)^O</i> | 14,50 |
| 405 | Murgh Malai
<i>Entbeintes Huhn mit Mandeln und Sahne-Curry-Sauce mit Reis und Salat^{G,H}</i> | 15,00 |
| 406 | Murgh Malai Tikka
<i>Spezialität des Chefkochs, dazu servieren wir Reis und Salat auf Wunsch^G</i> | 16,60 |
| 407 | Lamm Karahi
<i>Auf Kashmiri Art gekochte Lammfleischstücke mit feinen Gewürzen, dazu Reis und Salat</i> | 17,00 |
| 408 | Bengali Shrimps Curry
<i>Crevetten-Curry-Spezial in Gewürzsauce mit Reis und Salat (scharf oder mild)^B</i> | 17,00 |
| 409 | Machi Karahi
<i>Frischer Fisch in ausgewählten Gewürzen, zubereitet in der Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit Salat (scharf oder mild)</i> | 15,00 |
| 500 | Butter Chicken Masala
<i>Empfehlung des Hauses, lassen Sie sich überraschen! (nicht scharf)^G</i> | 15,00 |
| 502 | Mixed Tandoori Tikka Spezial
<i>Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt, Safran, gemahlene Mandeln, Mints Marinade, im Lehmofen gegart, mit Reis oder Nan, dazu Salat (scharf oder mild)^{G,H}</i> | 17,20 |
| 503 | Aloo Gosht Biryani
<i>Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln, gewürfelte Kartoffeln und Rosinen, mit Salat (scharf oder mild)^H</i> | 15,00 |
| 504 | Murgh Karahi
<i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika (scharf oder mild)^O</i> | 15,90 |

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 507 Boti Spezial | 17,50 |
| <i>Fein marinierte Lammfleischstücke vom Spieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und grünen Chilies, mit Salat und Reis. Eine Empfehlung des Hauses (scharf oder mild) ^{G,O}</i> | |
| 508 Chicken Tikka Masala | 17,50 |
| <i>Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt, Safran und Tomaten, Zwiebeln, Paprika, mit Reis und Salat (scharf oder mild) ^{G,O}</i> | |
| 509 Murgh Kalmi Kabab | 15,40 |
| <i>Hühnchen mit gemahlenden Mandeln und feinsten Gewürzen aus Nizems Haus, eine Spezialität des Hauses, in der Pfanne serviert (scharf oder mild) ^{G,H}</i> | |
| 510 Chicken Balti | 17,50 |
| <i>Gebackenes Hühnerfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit Sahne-Curry-Sauce, mit Salat (mild) ^{G,O}</i> | |
| 511 Beef Karahi | 17,50 |
| <i>Auf Kashmiri Art gekochtes Rindfleisch mit feinen Gewürzen, dazu Reis und Salat (scharf oder mild)</i> | |
| 512 Jaipuri Chicken | 18,30 |
| <i>Spieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chilis mit Salat und Reis (scharf oder mild) ^{G,O}</i> | |
| 514 Seak Kabab | 19,90 |
| <i>Gehacktes Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln und Gewürzen, mit Salat und Reis (scharf)</i> | |
| 515 Neel Geri Chicken | 19,30 |
| <i>Mint-Joghurt Marinade, Mint-Sahnesauce, mit Salat</i> | |
| 516 Chili Chicken | 20,30 |
| <i>Mit grünen Chilis und Zwiebeln, Paprika-Soja-Sauce, Chili-Sauce, Tomatensauce und Essig, mit Salat (scharf)</i> | |
| 517 Jheenga Karahi | 25,30 |
| <i>Gebratenes Jheenga, frische Tomaten, Zwiebeln und Paprika in der Pfanne serviert, mit Reis und Salat (scharf oder mild) ^{B,O}</i> | |
| 518 Manchuran Chicken | 21,30 |
| <i>mit grünen Chilis und Zwiebeln, Sauce aus frischen Tomaten und Zwiebeln, Tomaten-Soja-Sauce und Essig, mit Salat</i> | |
| 519 Murgh Coriander Ingwer | 19,90 |
| <i>Frisches Chicken, Joghurt und Sahan Curry Sauce, mit Salat (mild)</i> | |
| 520 Lamm Tikka Masala | 20,90 |
| <i>Gegrillte Lammfleischstücke, mariniert in Joghurt, Safran und Tomaten, Zwiebeln, Paprika, mit Reis und Salat</i> | |

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Aus dem orientalischen Topf

Saucengerichte mit Huhn

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 30 | Murgh Mughlai
<i>Entbeintes Huhn zubereitet nach einem Rezept aus der Moghul Küche ^G</i> | 13,70 |
| 31 | Murgh Jalfrezi
<i>Eine Spezialität von unserem Koch ^G</i> | 14,20 |
| 32 | Murgh Korma
<i>Entbeintes Huhn in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet ^G</i> | 14,00 |
| 33 | Murgh Masala
<i>Entbeintes Hähnchenfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Kaschmir Gewürzen ^{G,O}</i> | 14,20 |
| 34 | Murgh Palak
<i>Zartes Huhn mit Blattspinat ^{G,O}</i> | 13,70 |
| 35 | Murgh Tomato Curry
<i>Fein gewürztes Huhn zubereitet mit Tomaten ^{G,O}</i> | 13,50 |
| 36 | Murgh Madrasi
<i>Huhn, sehr scharf mit grünen Chilis ^G</i> | 14,70 |
| 37 | Murgh Badam Pasande
<i>Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnußflocken und Mandeln ^{G,H}</i> | 14,70 |

Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 50 | Beef Curry
<i>Rindfleisch in kräftiger Soße ^G</i> | 14,70 |
| 51 | Beef Palak
<i>Rindfleisch mit Spinat auf orientalisch ^{G,O}</i> | 14,20 |
| 52 | Beef Dal
<i>Ausgewähltes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt ^G</i> | 15,20 |
| 53 | Beef Alu
<i>Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln ^G</i> | 15,00 |
| 54 | Beef Madrasai
<i>Rindfleisch, sehr scharf, mit grünen Chilis</i> | 16,00 |

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Lammfleisch Orientalisch

40	Mutton Curry <i>Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße^G</i>	15,20
41	Mutton Mughlai <i>Lammfleisch in Mughlaisoße^G</i>	16,70
42	Palak Gosht <i>Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation</i>	14,20
43	Dal Gosht <i>Lammfleisch mit orientalischen Hülsenfrüchten</i>	15,20
44	Alu Gosht <i>Zarte Lammfleischstückchen mit Kartoffeln angerichtet in Currysoße^G</i>	14,70
45	Bhindi Gosht <i>Lammfleisch mit frischen Okra^{G,O}</i>	15,30
46	Mutton Madrasi <i>Lammfleisch, sehr scharf, mit grünen Chilis^G</i>	16,20

Pikante Reisgerichte - Biryani

80	Mutton Biryani <i>Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen^{G,H}</i>	16,30
81	Murgh Biryani <i>Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai-Art^G</i>	15,20
82	Prawn Biryani <i>Gebratene und gewürzte Garnelen in Safranreis nach Mughlai-Art^{B,G}</i>	17,80
83	Vegetable Pulao <i>Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten^G</i>	14,10
84	Shiraz Biryani <i>Lammfleisch, Hähnchenstücke, Garnelen in Safranreis mit Mandeln und Rosinen^{B,G,H}</i>	16,90

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Meeres-Spezialitäten

70	Machi-Masala <i>Heilbutt-Filet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße indischer Art ^{D,G}</i>	14,20
71	Jheenga Curry <i>Krabben mit kräftiger Currysoße ^{B,G}</i>	15,80
72	Prawn Curry <i>Riesengarnelen in pikanter Currysoße ^{B,G}</i>	21,40
73	Prawn Süß-Sauer <i>Riesengarnelen mit süß-saurer Soße ^{B,G}</i>	22,90
74	Machi-Palak <i>Fisch mit Spinat in Joghurtsoße ^{D,G,O}</i>	15,20
75	Machi-Malai <i>Seelachs in Sahnesoße mit Mandeln und Safran ^{D,G}</i>	16,80

Vegetarische Spezialitäten

76	Dal Makhni <i>Indische Linsen mit Butter zubereitet ^G</i>	14,90
60	Mixed Sabzi <i>Allerlei Gemüse der Saison gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen, Reis ^O</i>	12,90
61	Alu Matter Curry <i>Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße, Reis ^G</i>	12,40
62	Palak Paneer <i>Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse, dazu Reis ^{G,O}</i>	12,90
63	Alu Chana Masala <i>Kartoffel-Kichererbsen-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer, Reis ^{G,O}</i>	12,40
64	Dal Tarka <i>Indische Linsen in Ingwer-Knoblauchsoße mit Reis od. Nan ^A</i>	13,40
65	Bhindi Masala <i>Frische Okra, mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet, dazu Nan ^{A,O}</i>	14,90
66	Bhartha <i>Gegrillte und gehackte Auberginen in Tomaten-Zwiebelsoße (scharf oder mild) ^{G,O}</i>	12,90
67	Paneer Karahi <i>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und Curry-Sauce (scharf oder mild) ^{G,O}</i>	16,10
69	Matter Paneer <i>Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in kräftiger Masalasaucе ^G</i>	16,90

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Beilagen

90	Nan <i>Fladenbrot aus Hefeteig^A</i>	3,90
91	Roti oder Chapati <i>Einfaches Grobweizenbrot a. d. Tandoor^A</i>	2,90
92	Pratha <i>Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter^A</i>	5,10
93	Vegetable Pratha <i>Grobes Weizenmehlbrot mit frischem Gemüse gefüllt^{A,O}</i>	6,10
94	Butter Nan <i>Brot aus Weizenmehl mit Butter^{A,G}</i>	5,40
95	Basmati-Reis	4,90
96	Gemischter Salat <i>mit frischen Koghurtdressing^O</i>	4,50

Desserts - Nachspeisen

200	Culab Jamun <i>Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken^G</i>	8,50
201	Mango Creme <i>Mango-Creme-Dessert^G</i>	9,00
202	Mango mit Vanilleeis	10,50
203	Gemischtes Eis^G	6,70
204	Gemischtes Eis mit Sahne^G	7,00
995	Firni <i>Honigmehl, Mandeln, Pistazien, Nüsse, Reismehl, zubereitet mit kräftigem Gewar (Geschmackswasser)</i>	8,00
996	Shiraz Dessert-Teller	10,90

Hinweise zu u.U. allergenen Bestandteilen unseres Angebots

A Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, ...)

B Krebstiere (Garnelen, Shrimps, Erzeugnisse aus Krebstieren, ...)

C Ei

D Fisch (sowie Fischerzeugnisse, z.B. Fischsauce, Kaviar, ...)

E Erdnuss und Erdnusserzeugnisse

F Soja (Sojabohnen & -sprossen, ...)

G Laktosehaltige Milch sowie Milchprodukte

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, ...)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

P Lupinen

O Sulfite (z.B. in Wein, Trockenobst, Pilzen, Gemüse, Bier, ...)

R Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, ...)

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

207. Mineralwasser	0,25 l	3,00
208. Cola**, Fanta*, Spezi	0,20 l	2,80
209. Cola**, Fanta*, Spezi**	0,40 l	4,20
210. Wolfra Apfelsaft	0,20 l	4,00
211. Wolfra Orangensaft	0,20 l	4,20
212. Mangosaft	0,20 l	5,90
213. Bitter Lemon***/Tonic Water	0,20 l	3,70
214. Mineralwasser (Flasche)	0,70 l	5,30
222. Fachinger	0,20 l	3,70
223. Apfel-Schorle	0,40 l	4,90
223. Mango-Schorle <i>wahlweise auch mit Lychee-, Trauben-, Maracuja- oder Johannisbeersaft</i>	0,40 l	5,90

* mit Farbstoff **koffeinhaltig ***chininhaltig

JOGHURT·GETRÄNKE

215. Lassi - süß oder salzig	0,33 l	6,50
216. Mango Lassi	0,33 l	7,90

HEISSE GETRÄNKE

217. Tasse Chai (Indischer Tee)		3,80
218. Tasse Kaffee		4,30
220. Espresso		4,00
221. Cappuccino		4,70

APERITIFS

229. Campari* mit Soda	4 cl	5,80
228. Campari* mit Orangensaft	4 cl	7,50
229. Wodka mit Bitter Lemon	2 cl	7,50
230. Cynar mit Soda	4 cl	5,90
231. Cynar mit Orangensaft	4 cl	6,50
232. Sherry medium oder extra dry	5 cl	6,40
233. Martini Bianco oder Rosso	4 cl	7,00

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

BIERE

989. Helles	0,50 l	4,10
990. Pils	0,30 l	4,10
991. Erdinger Weissbier	0,50 l	4,90
992. Erdinger Weissbier dunkel	0,50 l	4,50
993. Radler	0,50 l	3,40
997. Indisches Bier "Cobra"	0,33 l	7,00
998. Indisches Bier "King Fisher"	0,33 l	7,10

SPIRITUOSEN

260. Kirschwasser (Schladerer)	40 Vol.%	2 cl	5,30
261. Obstler (Bodensee)	38 Vol.%	2 cl	5,40
262. Williamsbirne (Schladerer)	40 Vol.%	2 cl	5,60
263. Wodka	40 Vol.%	2 cl	5,50
264. Underberg %	44 Vol.%	2 cl	5,50
265. Fernet Branca	42 Vol.%	2 cl	5,50
266. Scotch Whisky	43 Vol.%	4 cl	10,50
267. Remy Martin V.S.O.P.	40 Vol.%	2 cl	10,50
268. Mango-Likör	18 Vol.%	2 cl	4,50
269. Mango-Spirituose	38 Vol.%	2 cl	7,00
994. Old Monk (Indischer Rum)	40 Vol.%	2 cl	8,50

SEKT UND CHAMPAGNER

330. Henkel Trocken Piccolo	0,20 l	8,90
331. Fürst von Metternich	0,75 l	30,90
332. Pommery Drapeau Sec.	0,75 l	65,60

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

OFFENE WEINE WEISS

- 300. Soave secco Vqrpd Doc** 6,30
Italien, Abf. Fratelli Pasqua, Verona leicht hekömmlich, trocken
- 301. Forster Bischofsgarten** 6,20
*Rheinpfalz, Riesling, Qualitätswein b.A.Erz.-Abf. Winzerverein
Niederkirchen elegant, fruchtig, halbtrocken*
- 302. Blanc de blanc A.C.** 6,50
Frankreich, Apellation Bordeaux Controlee weißer, trockener Bordeaux
- 303. Pinot Blanc** 6,50
*Frankreich/Elsaß, Apellation Alcase Controlee Erzeugerabfüllung,
trocken, feinduftig*
- 304. Pinot grigio** 7,40
Vino da Tavola, Abf. Fortello Pasqua, wenig-frisch
- 305. Weinschorle** 6,00
rot oder weiss

OFFENE WEINE ROSE

- 306. Cotes de Provence rose A.C.** 6,80
Frankreich, Villedfranche - Sur - Saone fruchtig, harmonisch

OFFENE WEINE ROT

- 307. Chianti Docg** 6,50
Italien, Colli Doro, Ab. Da. c. d. B poggi, trocken
- 308. Cotes du Rhone A.C.** 7,50
Frankreich, Rhone-Abfüllung, kräftig, körperreich
- 309. Chateau Gramet A.C.** 8,10
*Frankreich, Apellation Bordeaux Controlle Abf. St. Martin de Lerm,
Gironde charaktervoller Bordeaux*

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

FLASCHENWEINE WEISS 0,75l Flasche

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 321. | Pinot Grigio DOC
<i>Italien/Valdadige, Abf.Fratelli Pasqua, Verona weinig,
harmonisch, trocken</i> | 25,00 |
| 323. | Chardonnay
<i>Frankreich, Vin du Pays du Iardin de la France Mis en bouteille
les Caves de la Loire, trocken</i> | 25,10 |
| 324. | Chablis 1er crue A.C.Frankreich, Grand vin de Chablis, Mis en
bouteille par Lambin&Fils, Malignyles-Chablis | 34,10 |

FLASCHENWEINE ROSE

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 326. | Macon Changris A.C.
<i>Erz.Abf. Patriache PereSils</i> | 23,20 |
|-------------|--|--------------|

FLASCHENWEINE ROT

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 309. | Chateau Lafitte A.C.
<i>Frankreich, Grand Vin, Erz. Abf. J. Mengin PJ. Larregieu,
Spitzenbordeaux, trocken</i> | 30,70 |
| 310. | Soma Reserve
<i>Indischer Wein, trocken, rot oder weiss</i> | 30,90 |



Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

Kleines Speisenlexikon

Atta:

Vollkornweizenmehl

Bhaji:

Angemachte, gebratene, gemischte oder einzelne Gemüsegerichte mit wenig oder ohne Sauce.

Biryani:

Erlesenes kulinarisches Gericht aus gewürztem Safranreis, mit in Würfeln geschnittenem Lamm, Huhn oder Rind oder mit Krabben gekocht.

Dal:

Hülsenfruchte - in Indien kauft man sie als frisches Gemüse oder als getrocknete Bohnen, Erbsen oder Linsen. Sie sind sehr nahrhaft, vitamin- und proteinreich und ersetzen fast das Fleisch. Eine der wichtigsten Bestandteile der vegetarischen Küche.

Garam-Masala:

Eine Mischung aus getrockneten Gewürzen, die zusammen gemahlen werden.

Ingwer:

In frischer Form eine knorrige braune Wurzel. Findet eine breite Verwendung in Grill- und Currygewürzmischungen.

Kardamom:

Getrocknete Kapselgewürzfrucht. Erhältlich als großer, schwarzer oder kleiner, weißer Kardamom. Aromatisches, vielfältig verwendetes Gewürz.

Kichererbsen (Dhal-Chana):

In Indien als eine Art Linsen bekannt, die substantiell und nahrhaft sind und deren Mehl in verschiedenen Vorspeisen Verwendung findet.

Lahsan:

Indischer Name für Knoblauch, findet eine sehr breite Verwendung in der indischen Küche.

Masala:

Gewürze und andere aromatische Zutaten, die man zerkleinert, um die Grundlage für eine indische Sauce oder Gewürzmischung zu erhalten. Diese kann in flüssiger oder halbflüssiger Form verwendet werden.

Mughlai-Rezepte:

Rezepte aus der königlichen Küche des Moghul-Kaiserreiches von Indien.

Nüsse:

Die meisten Nüsse, die in der indischen Küche Verwendung finden, sind auch bei uns bekannt, z.B. Mandeln, Pistazien und Cashew-Nüsse. Diese werden meist in kleingehackter Form den Reis- und Fleischgerichten zugegeben.

Okra:

Eine orientalische Gemüseart. Beliebt in asiatischen und nordafrikanischen Regionen, aber auch in der Türkei und Griechenland. Dieses mehrkantige, einen halben bis einen Finger grosse Gemüse soll durch seinen Zellulosegehalt für die Verdauung besonders gut sein.

Pakora:

Frittiertes Teig-Gemüse-Gebäck, wird als Vorspeise oder Nachmittagssnack gegessen.

Reis:

In Indien gibt es verschieden Reissorten, die fast alle langkörnig sind. Patnareis, der auch in Deutschland bekannt ist, ist die meist verbreitete Reissorte Indiens. Die beste Reisart ist jedoch der Basmatireis. Dieser Reis wächst nur in wenigen Regionen Westindiens, hat ein besonderes Aroma und Geschmack und wird nur in kulinarischen und Festgerichten verwendet.

Safran:

Orangerot getrocknete Faden einer Gewürzblume. Auch in Pulverform verwendbar. Als besonderes Gewürz wird es in Indien hauptsächlich dazu verwendet den kulinarischen und Festspeisen eine goldgelbe Farbe sowie zartbitteres Aroma zu verleihen.

Tandoor:

Traditioneller indischer Holzkohle-Ofen. Dieser zylindrische Lehmofen findet seine Verwendung seit Jahrhunderten und vorwiegend in den Gebieten des Nordens und Westens des indischen Subkontinents.

Zimt:

In Indien als Dalchini bekannt, wird in getrockneter Form als Stange oder Pulver vielseitig verwendet.

Restaurant Shiraz

Indische Spezialitäten

**Laughter is brightest
in the place
where the food is**

**Das Lachen
klingt am hellsten,
wo es das Essen gibt**



www.shiraz-erding.de

Siedlungsstraße 1
85435 Erding
08122-10351

Öffnungszeiten:
Täglich ab 17:30
Kein Ruhetag