

Mittagsangebote und Mittagslieferservice

(Mo – Fr von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr außer Feiertage)

Salate und Vorspeisen

nur 4,90 €

- Salat Dressing nach Wunsch: Essig und Öl oder Joghurt
- 321 Murgh Chat Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Sauce
- 322 Tomaten Salat Frische Tomaten mit Zwiebeln und indischem Käse in Essig und Öl
- 323 Gurken Salat
- 325 Gemischter Salat mit grünem Salat, Mais, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten und Gurken
- 326 Paneer Salat gemischter Salat mit hausgemachtem Käse
- 327 Tandoori Salat gemischter Salat mit im Lehmofen gegrillten Hühnerkeulen
- 328 Indian Palace Salat gemischter Salat mit Murgh Tikka (im Lehmofen gebratene Hühnerbrust Stücke)
- 329 Sport Salat gemischter Salat mit gekochten Eiern, Käsestücken und gebratener Hühnerbrust
- 330 Sommer Salat gemischter Salat mit Käse, gebratenen Zucchini, Shrimps und Champignons
- 332 Ananas Salat gemischter Salat mit Ananas und gebratener Hühnerbrust
- 337 „King“ Salat gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern

Vegetarische Köstlichkeiten

nur 6,90 €

- 338 Ghar ki Daal Linsengericht speziell nach indischen Rezept zubereitet
- 339 Mixed Vegetable gemischtes Gartengemüse nach nordindischer Art zubereitet
- 340 Vegetable Jalfarezi gemischtes Gartengemüse mit indischem Käse, sehr pikant
- 341 Khumb Masala Champignon in Joghurt, Tomaten, Ingwer mit Garam Masala
- 342 Vegetable Korma Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce
- 343 Chilly Paneer hausgemachter Käse, scharf gewürzt
- 344 Mango Sabzi Gemüse in Mangosauce
- 345 Palak Paneer hausgemachter Fischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

Hühner- und Lamm-Spezialitäten

nur 7,90 €

- 346 Chicken oder Lamm in Curry-Sauce
- 347 Chicken oder Lamm Sabzi mit Gartengemüse
- 348 Chicken oder Lamm Palak mit Blattspinat
- 349 Chicken oder Lamm Korma in Mandel-Sahne-Sauce
- 350 Chilly Chicken Hühnerfleisch in Süß-Chilly-Sauce
- 352 Chicken oder Lamm Dopiaza mit Zwiebeln, Tomaten in Curry-Sauce

Fisch Spezialitäten

nur 7,90 €

- 353 Fisch Chilly Fischfilet scharf gewürzt, eine besondere Empfehlung
- 354 Karahi Fisch Fischfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, im Karahi zubereitet

91 Jheenga Curry ^B Riesengarnelen in Currysauce

nur 9,90 €

93 Shahi Prawn Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen in Mandelsauce

Wir kochen ganz nach Ihrem Geschmack – mild, pikant oder scharf.

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Buffets

Samstag:	Mittagsbuffet	11:30 Uhr – 14:30 Uhr	9,90 €
	Großes Abendbuffet	18:00 Uhr – 22:30 Uhr	15,90 €
Sonntag:	Großes Mittagsbuffet	11:30 Uhr – 14:30 Uhr	13,90 €

Heim & Partyservice

Sonderangebote bei Ihnen in der Firma oder zu Hause:

11.30 Uhr – 14.00 Uhr Montag bis Sonntag (außer Dienstag)

Lieferung in Olching und Umgebung bis 11 km frei Haus, ab 11 km Entfernung nach Vereinbarung / Mindestbestellwert 15 €

Besondere Angebote

4 Gänge Mittagsmenü ab 5,90 €

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr – 14.30 Uhr (außer Feiertag)

Montag – Ladies – Night ab 17.30 Uhr (außer Feiertag)

2 Frauen bestellen 2 Hauptgerichte, bezahlen aber nur 1*

Jeden letzten Samstag im Monat – Weinfest

*Die günstigere Hauptspeise wird nachgelassen

Hauptallergene im Überblick

A = Glutenhaltiges Getreide Dazu gehören: Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut (A6), Emmer (A7), Einkorn (A8), Grünkern (A9) **Beispiele:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B = Krebstiere und Krebszeugnisse Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi **Beispiele:** Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C = Eier und Eierzeugnisse **Beispiele:** Vollei, Vollpulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefriererei, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (E), E 1105 = Lysozym (E)

D = Fisch und Fischerzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten **Beispiele:** Fischgelantine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse Dazu gehören: Alle Erdnussarten **Beispiele:** Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

F = Soja Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen **Beispiele:** Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamar, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyyose, Yuba

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) Dazu gehören: Kuhmilch **Beispiele:** Butter, Buttermilch,

Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenstandnüsse, Cashewnüsse **Beispiele:** gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nussspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I = Sellerie Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie **Beispiele:** Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Öleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J = Senf **Beispiele:** Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam **Beispiele:** Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg Dazu gehören: E 220 – E 228 **Beispiele:** Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M = Lupine **Beispiele:** Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N = Weichtiere Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaries, alle Muscheln, Austern **Beispiele:** Austernsauce

facebook



Kontakt

Indian Palace Olching, Hauptstr. 67, 82140 Olching

Tischreservierung: 08142 - 444 883

Fax: 08142 - 284 28 25

indianpalace-olching@gmx.de

www.indianpalace-olching.de

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag: 11:30 Uhr – 14:30 Uhr und
17:30 Uhr – 23:30 Uhr



Spezialitäten-Restaurant

Indian Palace
Olching

TIPP

Ihr Lieferservice
für indische Köstlichkeiten

sympatisch indisch essen



Shorba – Suppen

1	Dal Shorba ⁶ Kräftige indische Linsensuppe	3,90 €
2	Malkatani Shorba ⁶ Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	3,90 €
3	Yakhni Shorba ⁶ Hühner-Cremesuppe	3,90 €
4	Sabzi Shorba ⁶ Gemüse-Cremesuppe	4,50 €
5	Tomatar Shorba ⁶ Tomaten-Cremesuppe, pikant gewürzt	3,90 €

Shurat – Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	Vegetable Pakoras In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	4,90 €
7	Murgh Pakoras In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke	5,90 €
8	Paneer Pakoras ⁶ In Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse	5,90 €
9	Bengen Pakoras In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen	4,90 €
10	Vegetable Samosa Pastete mit Gemüse gefüllt	5,50 €
11	Onion Bhaji In Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebelbällchen	5,50 €
12	Fisch Pakoras ⁹ In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet	6,90 €
13	Jheenga Pakoras ⁸ In Kichererbsenmehl gebackene Riesengarnelen	9,90 €
14	Gemischte Vorspeisenplatte – vegetarisch ^{A, G} In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse, hausgem. Käse, Auberginen und Zwiebelbällchen für zwei Personen	9,90 €
15	Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, G} Murgh-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras, Onion Bhaji für zwei Personen	10,90 €

Extra Beilagen

22	Basmati Reis Spezieller indischer Reis mit Safran	2,90 €
23	Pilao Reis Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	3,40 €
24	Bombay – Potatoes Kartoffel-Curry mit Kümmel	3,90 €
160	Jeera Sabzi Gemischtes Gartengemüse mit Kümmel	3,90 €
161	Okra Schoten	5,90 €

Indische Brote

25	Chapati ^{A1} Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,30 €
26	Naan ^{A1, G, C} Fladenbrot aus Hefeteig	2,30 €
27	Lasan-, Chili-, Pudina-, Adrak Naan ^{A1, G, C} Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Minze, Ingwer	2,90 €
28	Alu-Parantha ^{A1} Fladenbrot mit Kartoffeln	2,90 €
29	Paneer Naan ^{A1, G, C} Fladenbrot aus Hefeteig mit Hausgemachtem Käse gefüllt	3,90 €
30	Pappadams Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln	2,00 €

Vegetarische Gerichte

31	Chana Masala Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer	10,90 €
32	Tarka Daal ⁶ Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet	10,90 €
33	Karahi Mushrooms ⁶ In heißer Karahi servierte Champignon mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, fein gewürzt	11,90 €
34	Karahi Paneer ⁶ Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Karahi serviert	12,50 €
35	Malai Koftas ^{6, H} Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Creme-Sauce mit Mandeln und Kokosnuss	11,50 €
36	Mixed Vegetables ⁶ Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse	11,50 €
37	Navrattan Korma ^{6, H} Eine Mischung frischer Gartengemüse, Mandeln, Cashew und Rosinen in Sahne-Sauce	12,50 €
38	Palak Paneer ⁶ Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten	11,50 €
39	Paneer Pasanda ^{6, H} Hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten-Sahne-Sauce	12,50 €

40	Vegetable Jalfarezi ⁶ Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und indischem Käse, sehr pikant	11,50 €
121	Bengen ka Bhartha Aubergine in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	12,90 €
122	Bhindi Bhujia Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	12,90 €


Thalis – Gemischte Platten

42	Punjabi Thali – Vegetarisch ^{A1, G} Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat	14,50 €
43	Punjabi Thali – für zwei Personen ^{A1, G} Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat	26,90 €
44	Moghul Thali ^{A1, G} Chicken Tikka Masala – ein Gemüsegericht, Linsen, Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat	14,90 €
45	Moghul Thali – für zwei Personen ^{A1, G} Drei Fleischcurrys, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat	27,90 €
46	Fisch Thali ^{A1, B, D, G} Fischcurry, Scampi, Gemüse, Raita, Naan und Basmati-Reis	17,50 €

Tandoori Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

51	Reshmi-Kebab ^{6, H} Hühnerfleisch – Spezialität mit Basmati-Reis und Salatbeilage	12,90 €
52	Tandoori-Chicken ^{6, H} Hühnerkeule, speziell gewürzt, mit Basmati-Reis und Salatbeilage	12,50 €
53	Murgh Tikka ^{6, H} Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit Basmati-Reis und Salatbeilage	12,90 €
54	Botti Kebab ^{6, H} Zart mariniertes Lammfilet vom Spieß mit Gemüse mit Basmati-Reis und Salatbeilage	14,90 €
55	Tandoori-Mix ^{6, H} Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten mit Salatbeilage und Basmati-Reis	14,90 €
56	Tandoori-Mix für zwei Personen ^{6, H} Nr. 55 + Naanbrot	28,90 €
57	Jhinga Shahi ^{B, G, H} Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten des Indus-Tales bekannt, mit Basmati-Reis und Salatbeilage	17,90 €
58	Fisch Tikka ^{D, G, H} Lachsfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart mit Basmati-Reis und Salatbeilage	16,90 €
059	Paneer Tikka – Vegetarisch ^{6, H} Mariniertes, hausgemachter Käse mit Basmati-Reis und Salatbeilage	12,90 €
124	Achari Tikka ^{6, H} Hühnerbrustfilet mit Pickle, Gewürzen, in Joghurt mariniert mit Basmati-Reis und Salatbeilage	12,90 €

Huhn – Murgh

60	Chicken-Curry Hühnerfleisch in feiner Currysauce	11,90 €
61	Chicken Tikka Masala ^{6, H} Hühnerbrustfilet in Mandelsauce	12,90 €
62	Chilly Chicken ^C Hühnerfleisch in Süß-Chilly-Sauce	12,90 €
63	Chicken Jalfarezi ⁶ Gebratenes Hühnerfleisch, sehr pikant gewürzt	11,90 €
64	Palak Murgh ⁶ zartes Huhn in Spinat	11,90 €
65	Murgh Vindalu Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart (sehr scharf) 	11,90 €
66	Butter Chicken ^{6, H} Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen in Buttersahne-Sauce	12,90 €
67	Chicken Botti Masala ⁶ Gegrilltes Hähnchen Filet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala	12,50 €
68	Murgh Korma ^{6, H} Hähnchen in Safran-Mandel-Sauce	12,90 €
69	Chicken Badam Pasanda ^{6, H} Zartes Hühnerfleisch in Mandelsauce mit Kokosnussflocken	12,90 €
70	Chicken Bhuna Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Sauce, kräftig gewürzt	11,90 €

71	Karahi Murgh ^H Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, im Karahi zubereitet	12,50 €
123	Chicken Mango ^{6, H} Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer Mango, in einer süß-sauren Sauce zubereitet	12,50 €
130	Chicken Sabziwala Hähnchenfleisch mit Gartengemüse in Curry Sauce	12,90 €

Lamm – Spezialitäten

72	Karahi Gosht Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi zubereitet	12,90 €
73	Mutton Korma ^{6, H} Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce	12,90 €
74	Palak Gosht ⁶ Zartes Lammfleisch in Blattspinat	12,90 €
75	Bhuna Gosht Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer und Curry-Sauce	12,90 €
76	Mutton Vindalu Lammfleisch und Kartoffeln mit frischen Peperoni, scharf gewürzt	12,90 €
77	Lamm Curry Lammfleisch in würziger Currysauce	12,50 €
78	Tandoori Tikka Masala ^{6, H} Lammrückenfiletstücke in Tandoor gebacken, orientalisch gewürzt mit Spezialsauce gebraten	14,90 €

Fisch – Spezialitäten

90	Machi Masala (Fisch-Curry) ^D Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten	12,90 €
91	Jheenga Curry ^B Riesengarnelen in Currysauce	14,50 €
92	Jheenga Palak ^{B, G} Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Tomaten mit Blattspinat, in einer aromatischen Gewürzmischung gegart	14,90 €
93	Shahi Prawn Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen in Mandelsauce	14,90 €
162	Jeenga Khumb Masala ^B Riesengarnelen mit Champignon, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce	14,90 €

Biryani – Reisgerichte

95	Murgh Biryani ^H Gebratenes Hühnerbrustfilet in Safranreis	12,50 €
96	Lamm Biryani ^H Lammfleisch in Safranreis, mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	12,90 €
97	Jheenga Biryani ^B Riesengarnelen in Safranreis, fein gewürzt	14,90 €
98	Shahi Biryani ^{B, C, H} Reis mit Eiern, Lamm-, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen	14,90 €
99	Vegetable Biryani ^H Safranreis mit frischen Gartengemüse, fein gewürzt	11,90 €

Ente – Spezialitäten

253	Battakh Tikka Masala ^{6, H} Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsauce zubereitet	14,90 €
255	Battakh Jalfarezi ⁶ gebratenes Entenfleisch, sehr pikant gewürzt	14,50 €
256	Battakh Palak ⁶ Zartes Entenfleisch in Spinat	14,50 €
260	Battakh Korma ^{6, H} Ente in Safran-Mandel-Sauce	14,90 €
262	Punjabi Battakh Entenfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry Sauce, kräftig gewürzt	14,50 €
263	Karahi Battakh Entenbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, fein gewürzt	14,50 €
264	Battakh Khumb Masala Entenbrustfilet mit Champignon, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce	14,90 €

Nachspeisen

111	Frische Mango mit Eis ^G	4,50 €
112	Mango Creme ^{6, H} Frische Mangosahne mit Eis	4,20 €
113	Gulab Jamun ^G Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup	4,20 €
114	Gemischtes Eis mit Sahne ^G	4,20 €
115	Firni ^{6, H} Honigmilch mit Mandeln, Pistazien und Vanilleeis zubereitet	4,20 €