

# Indisches Restaurant

## GURU

### Tee Spezialitäten

Die Zubereitung erlesener Tees kann in unserer hektischen Zeit zu kleinen Zeremonie werden und den Stress vergessen lassen, der ein wenig hinaushebt aus dem Alltag.

€

- |     |                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 284 | <b>Ein Kännchen Haustee (Chai)</b><br><i>Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unsere indischen Gewürzmischung</i>                                                                                                        | 3,80 |
| 285 | <b>Rotbusch Traumgarten (kein Teein)</b><br><i>Korinthen, Rosenblätter, Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, natürliches Aroma, Rotbusch</i><br><i>Eigenschaften: Fruchtig - nicht anregend.</i>                                   | 3,10 |
| 286 | <b>Tulsi - Mischung (indischer Basilikum)</b><br><i>Lemongras, Süßholz, Ingwer, Zitrone, Rotbusch, Tulsi (indischer Basilikum), Minze, rosa Pfeffer, Sonnenblumen</i><br><i>Eigenschaften: würzig und frische - nicht anregend.</i> | 3,20 |
| 287 | <b>Earl Grey (aromatisierter schwarzer Tee)</b><br><i>Darjeeling TGFOP Autumn zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte.</i><br><i>Zutaten: Tee, Bergamotte-Aroma</i>                                                           | 3,20 |
| 288 | <b>Ceylon (Orange Pekoe)</b><br><i>Ein kräftiger aber nicht nachbitternder Schwarztee - dunkel in der Tasse.</i>                                                                                                                    | 3,20 |
| 289 | <b>Jasmin Gold (aromatisierter Grüner Tee)</b><br><i>Aus China, Sommer frisch gepflückter Jasminblüten verfeinern diesen sanften China Tee eine vollendete Harmonie.</i><br><i>Zutaten: Grüner Tee, Jasminblüten</i>                | 3,20 |

Genieße die Freude,  
die Dir zuteil ward und trage das Leid,  
das Dir zuteil ward;  
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,  
wie der Landmann es mit der Frucht tut.

# Indisches Restaurant

## GURU

### Aperitifs und Cocktails

		€
220	Campari* Orange	2 cl 3,70
221	Wodka Mango	2 cl 3,70
222	Wodka Orange	2 cl 3,70
223	Sherry dry, cream oder medium	4 cl 3,70
224	Martini weiß oder rot	4 cl 3,70
225	Mango Prosecco	4 cl 3,90
226	Gin Toni ***	2 cl 4,50

### Alkoholfreie Getränke

197	Stilles Wasser	0,25 l 2,00
200	Tafelwasser	0,2 l 1,90
201	Tafelwasser	0,4 l 2,50
202	Mineralwasser (Bad Camberger Flasche)	0,75 l 4,90
203	Mineralwasser (Flasche)	1,0 l 5,50
204	Spezi*/**, Cola */**	0,2 l 2,30
205	Spezi*/**, Cola*/**	0,4 l 2,90
206	Saft (Mango, Lychee, Guava)	0,2 l 2,50
207	Schorle (Mango, Lychee, Guava)	0,4 l 3,50
208	Schorle (Apfel, Johannisbeer, Orangen, Maracuja)	0,4 l 2,90
209	Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Johannisbeer)	0,2 l 2,20
210	Tonic Water***, Bitter Lemon***, Ginger Ale*	0,2 l 2,40

### Biere

213	Helles vom Faß	0,5 l 2,80
214	Pils vom Faß	0,3 l 2,50
215	Radler	0,5 l 2,80
216	Weißbier hell/dunkel	0,5 l 2,90
217	Dunkles Bier	0,5 l 2,90
218	Leichtes Weißbier	0,5 l 2,90
219	Alkoholfreies Bier	0,5 l 2,90
199	Indisches Bier*	0,33 l 3,20

mit Farbstoff / \*\* Coffeinhaltig / \*\*\* Chininhaltig / \* Antioxidationsmittel

# Indisches Restaurant

## GURU

### Prosecco und Champagner

		€
256	Prosecco Piccolo	0,20 l 4,50
257	Prosecco	0,75 l 19,90
258	Moet et Chandon Brut	0,20 l 15,20
259	Moet et Chandon Brut	0,75 l 59,90

### Kaffee

261	Tasse Kaffee	2,30
262	Espresso	2,10
263	Cappuccino (mit Milchschaum)	2,40
264	Milchkaffee	2,40

### Indische Getränke

		Tasse
265	Chai, indischer Tee	0,25 l 2,50
266	Mango Lassi	0,25 l 2,70
267	Mango Milchshake	0,25 l 2,70
268	Lassi, süß, salzig oder mit Pfefferminz	0,25 l 2,50
269	Coconut Lassi	0,25 l 2,70
270	Maracuja Lassi	0,25 l 2,70

### Liköre & Schnäpse

271	Fernet Branca	0,2 cl 2,50
272	Ramazotti / Averna	0,2 cl 2,50
273	Obstler	0,2 cl 2,50
274	Williamsbirne	0,2 cl 2,50
275	Wodka	0,2 cl 2,50
276	Grappa	0,2 cl 2,50
277	Remy Martin VS	0,2 cl 2,50
278	Metaxa *****	0,2 cl 2,50,
279	Rum aus Indien	0,2 cl 2,90
280	Scotch Whisky	0,2 cl 2,50
281	Mango Schnaps	0,2 cl 2,70

## Die Geschichte des Weines

Die Geschichte des Weins ist über 100 000 000 Jahre älter als die der Menschheit. Wie Fossile Funde belegen gab es bereits vor 140 000 000 Jahre eine Frühform der Weinrebe.

Ab 5000 v Chr. beginnen die Menschen in Vorderasien mit der Bereitung von "Rebensaft". Auch bei den Ägyptern und Phöniziern wurde ab 3000 v. Chr nachweislich Wein bereitet. Letztere schließlich bringen den Wein nach Griechenland und läuten damit eine neue Ära in der Geschichte des Weinbaus ein. Wein wird zum Volksgetränk. Während den Griechen in der Folge das Verdienst zukommt die Weinkultur durch Veredelung des Rebeguts zu entwickeln, sind es die Römer, die für die Verbreitung des Weines in ganz Westeuropa zuständig sind. Die Geschichte des Weinbaus hat seitdem bedingt durch Kriege, Mißernten, Monopole etc. noch viele Wendungen zum Guten und zum schlechten genommen. Der letzte große und bedeutende Rückschlag war die Verbreitung der Reblaus ausgehend von Amerika fast über die ganze Welt. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts breitet sich dieser Schädling in ganz Europa aus und vernichtet über 80 % des gesamten Rebeguts. Sein sehr komplexer Lebenszyklus lassen jede Form der Bekämpfung fehlschlagen, bis man endlich auf die Idee kommt die verschiedenen Rebsorten auf die Unterlage einiger resistenter amerikanischer Sorten zu pflanzen. Diese ausgesprochen wirkungsvolle, aber auch kostspielige Methode führte letztendlich dazu, daß heute nahezu alle Rebstöcke auf Amerikaner Unterlagen veredelt werden und sich der Siegeszug des Weines relativ ungehindert über die ganze Welt fortsetzen konnte.



## VEREINIGTE WEINKELLEREIEN

### Roseweine

0,20 l      0,75 l

#### Landwein Rose

- trocken, leicht, frisch -  
# passt fast zu allen Speisen

*Frankreich*      3,60 €

#### Weissherbst QbA

WG Vier Jahreszeiten - Spätburgunder  
- halbtrocken, zartes Aroma, frisch,  
feinfruchtig, pikant, mild, harmonisch-  
# passt zu scharfen und süßen Speisen

*Deutschland*      15,90 €  
*Pfalz*

#### Shiraz Rosé,

Simonsvlei  
jugendlich frisch und fruchtig  
subtile Fruchtsüsse, elegant, gefällig -  
# passt zu würzigem Geflügel und kräftigen Fisch

*Südafrika*      18,90 €  
*Western Cape*

## Rotweine

### **Merlot DOC**

De Gras, von Mont Gras

- geschmeidig, saftig, vollmundig, Waldbeerenduft -

# passt zu Rind und Lamm und scharfen Gerichten

*Chile*

*Colchagua Valley*

0,20 l

0,75 l

4,50 €

15,50 €

### **Montepulciano DOC**

Rocca Ventosa, Cantina Tollo, Tollo

- trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, leicht, zart, leichte Tannine im Abgang -

# optimal zu Thalis, Biryanis und kräftige Curries

*Italien*

*Abruzzen*

3,90 €

13,50 €

### **Muriel Rioja DOC**

Bodegas Muriel, S.L. Elciego

- fruchtbetonter, kräftiger Rioja, dunkles, leuchtendes Rot, feine Fruchtaromatik, erinnert an schwarze Kirsche, Brombeeren und hat einen würzigen Charakter -

# passt zu kräftigen Curry Gerichten und würzigen Speisen

*Spanien*

*Rioja*

4,90 €

16,50 €

### **Shiraz**

De Bortoli

- interessante Gewürze, Schokolade und Beerendaromen, komplexe Aromen reifer dunkler Früchte sowie Mokka / Zedernholz, gute Struktur -

# Perfekte Harmonie mit Lamm und sehr scharfen Gerichten

*Australien*

*New South Wales*

5,50 €

18,50 €

### **Dornfelder QbA**

WG Vier Jahreszeiten

- trocken, dunkelrot, ausgeprägte Frucht nach schwarzen Kirschen und roten Beerenfrüchte, kräftig im Geschmack -

# passt zu scharfen und süßlichen Gerichten

*Deutschland*

*Pfalz*

4,90 €

16,50 €

### **Zweigelt Blau QbA**

Salzl, Burgenland

- trocken, rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirsch-aroma, samtig, geschmeidig und harmonisch -

# passt zu Tandoori Spezialitäten und Putengerichten

*Österreich*

*Burgenland*

21,50 €

### **Primitivo IGT**

Mano - Fusione

konzentriert, reichhaltig, elegant,

Aromen von Beeren, Leder, Anis

# passt zu Lamm und Ente, kräftige gewürzte Gerichte

*Italien*

*Apulien*

23,50 €

### **Beatum Malbec**

Dolium, Mendoza

- intensiv rot, Aroma von roten Früchten mit einem Hauch von Holz, eine Idee Kaffee, Tabak und Gewürz starke abgerundete Gerbstoffe, angenehmer Abgang -

# Optimal für Ente

*Argentinien*

*Mendoza*

29,50 €

### **Cabernet Sauvignon Reserva**

J. Bouchon, Santiago

- würzig-wild mit milden Nuancen, junger Cabernet, Aromen von grünem Pfeffer, vermischt mit roter Kirsche, ein Hauch von Cassis, schöne Schokoladentöne -

# Passt zu Ente und Lamm, auch würzige Gerichte

*Chile*

*Maule Tal*

25,90 €

### **Weinschorle rot**

2,90 €

## Weissweine

0,20 l 0,75 l

### **Grüner Veltliner QbA**

Weingut Hugl

- hellgelb, in der Nase spiegelt sich die Veltlinertraube wieder, saftiger Geschmack mit feinem Pfefferl -

# passt zu Fisch, Gemüse, Salat und Thalis

*Österreich  
Weinviertel*

3,60 € 12,50 €

### **Pinot Grigio IGT**

Terre di Romeo, Cantina Montelliana

- trocken, strohgelb, feines Aroma, harmonisch, weich und blumig -

# passt zu Geflügel und leichten vegetarischen Gerichten

*Italien  
Venetien*

3,90 € 13,50 €

### **Riesling QbA**

WG Vier Jahreszeiten

- trocken, frisch, classic -

# Optimaler Begleiter für Fisch und Tandoori - Spezialitäten

*Deutschland  
Pfalz*

4,20 € 14,50 €

### **Chardonnay**

De Bortoli

- Aromen tropischer Früchte vor allem Lychee und Passionsfrucht, gepaart mit zarter Vanille, milde cremige Note, üppiger vollmundiger Geschmack -

# passt zu kräftigen und würzigen Speisen

*Australien  
New South Wales*

4,90 € 16,50 €

### **Lugana DOC**

Visconti SRL, Desenzano del Garda

- trocken, hell, intensives Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln, zart, fruchtig, mit Anklang von Wiesenblumen -

# leichte Gerichte, Hühnchen, vegetarische Gerichte, Fisch

*Italien  
Lombardei*

5,50 € 18,50 €

### **Best of Wagram White QbA**

Anton Bauer

- strohgelb, frische Nase mit Zitrus und Grapefruit, am Gaumen gelungene Symbiose aus Frucht nach Apfel und Bratapfel und Würze nach nussigen Elementen -

# passt zu Fisch und Geflügel - jedoch nicht zu würzig

*Österreich  
Wagram*

24,50 €

### **Trebbiano DOC**

Aldiano, Cantina Tollo

- trocken, intensiv, körperreich

anhaltend und harmonisch, samtig am Gaumen -

# passt zu würzigen, kräftigen Gerichten, Hühnchen und vegetarisch

*Italien  
Abruzzen*

18,90 €

### **Pecorino IGT**

Pietra Majella, Cantina Miglianico

- strohgelb, in der Nase frisch und fruchtig, angenehmes feines Bukett, am Gaumen eleganter und feiner Geschmack im Abgang ein Hauch von Bittermandeln -

# passt zu warmen Vorspeisen, Geflügel und gebratenem Fisch

*Italien  
Abruzzen*

22,50 €

### **Weissweinschorle**

2,90 €