

Mango Curry

Mango-Curry (mild), gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer

110 Chicken Mango ^{11,g,h,s} (Hühnchen)	13,90
111 Duck Mango ^{c,11,g,h,s} (Ente)	16,90
112 Jheenga Mango ^{11,b,g,h,s} (Garnelen)	16,90
113 Lamm Mango ^{c,11,g,h,s} (Lamm)	16,50
114 Salmon Mango ^{c,1,11,g,h,s} (Lachsfilet)	16,90

Sabji Curry

Besondere Kombination aus frischem Gemüse der Saison, feinen Gewürzen und grünen Kräutern.

115 Chicken Sabji ^{11,g,h,s} (Hühnchen)	13,90
116 Lamm Sabji ^{c,11,g,h,s} (Lamm)	16,50
117 Salmon Sabji ^{c,1,11,g,h,s} (Lachsfilet)	16,90
118 Duck Sabji ^{c,11,g,h,s} (Ente)	16,90
119 Jheenga Sabji ^{1,11,b,g,h,s} (Garnelen)	16,90

Special Tikka Masala

Genießen Sie dieses reichhaltige, köstliche Gericht. Fleisch, Fisch oder Garnelen zubereitet nach 24-stündiger Marinade im Tandoor gegrillt, mit einer delikaten Masalasoße, gekocht mit grünen Kräutern.

135 Chicken Tikka Masala ^{11,g,h,s} (Hühnchen)	13,90
135a Mixed Vegetable Masala ^{11,g,h,s} (Gemüse)	13,50
135b Paneer Tikka Masala ^{11,c,g,h,s} (Ind. Frischkäse)	13,50
136 Lamm Tikka Masala ^{c,11,g,h,s} (Lamm)	16,50
137 Salmon Tikka Masala ^{c,1,11,g,h,s} (Lachsfilet)	16,90
138 Duck Tikka Masala ^{c,11,g,h,s} (Ente)	16,90
139 Jheenga Tikka Masala ^{1,11,b,g,h,s} (Garnelen)	16,90

Tandoori Grill

Alle Gerichte werden mit Naanbrot, Reis & milder Tandoori-Soße serviert.

120 Maharaja Tandoori Chicken ^{1,g,s}	16,90
The „King of Kebab“ Hähnchenschenkel 24 Stunden in Tandoori Masala & Joghurt mariniert. Im Tandoor-Ofen am Spieß zart und saftig gegrillt	
121 Garlic Chicken Tikka ^{1,g,s} (scharf)	16,90
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbruststücke mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und einer Kombination aus acht gerösteten Gewürzen, serviert auf delikater Knoblauch-Chili Soße mit Knoblauch Naan	

122 Tandoori King Prawns ^{1,b,g,s}	19,90
Riesengarnelen mariniert in einem „Ajwain“ Geschmack: Mischung aus Joghurt, Kashmiri rotes Chili, Kurkuma und Garam Masala. Auf Spießen über dem Tandoor-Ofen geröstet	

123 Haryali Malai Tikka ^{1,g,s,h}	16,90
Cremiger „Kebab“ aus Hühnerbrust ohne Knochen gemischt mit Joghurt-Minze, grünem Kardamom und frischer Spinat-Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor	

124 Paneer Tikka ^{1,g,s,h} (Vegetarisch)	17,90
Frischer indischer Käse (Paneer) mariniert in frischem Yoghurt, Kichererbsenmehl, „Ajwain“ und gelbem Kurkuma, aufgespießt und gegrillt im Tandoor-Ofen	

125 Fisch Tikka ^{1,b,g,s}	17,90
Fisch in Joghurt eingelegt mit Gemüse - im Tandoor-Ofen gegrillt	

126 B29 Tandoori Grill Mix ^{1,b,g,s,h}	21,90
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten: Chicken Tikka, Fisch Tikka und King Prawns Tikka	

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Reis serviert	€
130 Butter Chicken (mild) ^{11,s,g,h}	9,90
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahne-soße	
131 Chicken Korma (mild) ^{11,s,g,h}	9,90
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)	
132 Chicken Nuggets ^{a,c}	7,90
Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	
133 Pommes frites	4,90
Leckere Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	

Desserts / Eis

144 Kheer ^{g,h} Milchreis mit Kardamon, Mandeln & Pistazie	3,90
140 Gulab Jamun ^{g,11} (Käseballchen aus Grieß, Milch in Zuckersirup)	4,50
145 Indian Paradise ^{c,g,h} Mangocreme mit Vanilleeis	4,90
143 Mango Panna Cotta ^{c,f,g,h}	5,90
141 Kokonut Ice Cream ^{c,g,h} Eine halbe Kokosnuss, gefüllt mit Kokoseis	6,90
142 Ras Malai ^{c,e,h,n} (Käseballchen in einer Milchsoße mit Nüssen dekoriert)	6,90
146 Schöller Big Sandwich Eis ^{a,c,f,g,h}	3,00
147 Kaktus Eis ^{a,c,f,g,h}	4,50
148 Nuii Icecream ^{a,c,e,f,g,h}	4,50
149 Oreo Bites Mini Eis ^{a,c,e,f,g,h}	4,50

Alkoholfreie Getränke

300 Selters Mineralwasser (Still)	0,5 l	3,50
301 Selters Mineralwasser (Spritzig)	0,5 l	3,50
302 Selters Mineralwasser (Medium)	0,5 l	3,50
310 Coca-Cola ^{1,2,3,7,11}	1,0 l	3,50
311 Coca-Cola Zero ^{1,2,3,7,11}	1,0 l	3,50
312 Fanta ^{1,2,3,7,11}	1,0 l	3,50
313 Mezzo Mix ^{1,2,3,7,11}	1,0 l	3,50
320 Red Bull ^{1,2,3,10,14}	0,25 l	3,50

Indische Getränke

330 Mango Lassi (Joghurt mit Mangosaft) ^a	0,3 l	3,90
331 Namkeen Lassi (Joghurt süß/salzig) ^a	0,3 l	3,90
332 Kokos Lassi (Joghurt mit Kokossirup) ^{a,1}	0,3 l	3,90

Biere

340 Kristallweizen ^a	0,5 l	3,50
341 Kingfisher Premium Lager ^a	0,33 l	3,50

Stand: 2025-04-v1 • Umsetzung: Werbeagentur Bernd Meyer: www.meyerbernd.com

Prosecco und Weine

Prosecco	€
350 Prosecco Pecol D.O.C. ^o	0,75 l 16,00
Aus Venetien von Cá dei Fiori: Extra Dry, fruchtig, delikat	

Weißweine

360 Pinot Grigio D.O.C. Friuli 921 ^o	0,75 l 12,00
Aus dem Friaul, von Antonutti: trocken, üppig, vollmundig	
361 Diantha I.G.P. Terre Siciliane ^o	0,75 l 13,00
Von Pellegrino aus Sizilien: halbtrocken, elegant, fruchtig, lecker	

Roséwein

370 Rosato Leverano D.O.P. ^o	0,75 l 12,00
aus Apulien von Vecchia Torre: trocken, fruchtig, elegant, weich	

Rotweine

380 Montepulciano D.O.C. ^o	0,75 l 13,00
Von Miglianico aus den Abruzzen: trocken, gehaltvoll, körperreich	
381 Primitivo D.O.C. ^o	0,75 l 14,00
aus Apulien von Vecchia Torre: trocken, warm, ausgewogen	

Spirituosen / Whiskey

390 Wodka	0,7 l 16,00
391 Jack Daniels Whiskey mit Cola ^{1,2,3,7,11}	0,33 l 5,50
392 Jack Daniels Whiskey	0,7 l 25,00
394 Johnny Walker Whiskey Black Label	0,7 l 35,00



Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe	Allergene
1 mit Farbstoff	a glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoffen	b Krebstiere und -erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmitteln	c Eier und -erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch und -erzeugnisse
5 geschwefelt	e Erdnüsse und -erzeugnisse
6 geschwärzt	f Soja und -erzeugnisse
7 mit Phosphat / mit Stabilisator	g Milch und -erzeugnisse, Käse (einschließlich Laktose)
8 mit Milcheiweiß	h Schalenfrüchte und -erzeugnisse
9 koffeinhaltig	i Sellerie und -erzeugnisse
10 chininhaltig	m Senf und -erzeugnisse
11 mit Süßungsmittel	n Sesamsamen und -erzeugnisse
12 enthält eine Phenylalaninquelle	o Schwefeldioxid und Sulfite
13 gewachst	p Lupinen und -erzeugnisse
14 mit Taurin	r Weichtiere und -erzeugnisse
15 mit Nitritpökelsalz	s Unsere eigene Gewürzmischung
16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	
17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
18 mit Nitrat	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen sowie für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Schützenhaus Restaurant

Kellerwiesen 1, 73655 Plüderhausen

Besuchen Sie uns, oder lassen Sie sich beliefern.

**Tel: 07181 885 32 44
und 07181 885 32 45**

Großer Biergarten • 100 Sitzplätze

Kostenlose Parkplätze • Kegelbahn
Catering • Partyservice

**Alle Speisen sind wahlweise:
mild, scharf oder sehr scharf gewürzt**

Jeden Di. & Do.: Indisches Buffett

von 11:30 bis 14:00 Uhr: 11:90 €

und von 14:00 bis 21:00 Uhr: 15:90 €

Vorspeisen, Suppe, Salate, ind. Spezialitäten,
Fleisch, Vegetarisch, Reis, Naan Brot, Dessert

Mittagstisch - auch zum Liefern

Di. - Fr. von 11:30 bis 14:00 Uhr

Viele Gerichte mit Reis und Salat zu je 9,90 €

Öffnungszeiten und Lieferzeiten:

Di. bis Fr.: **11:30 - 21:00 Uhr**

Sa.: **15:00 - 22:00 Uhr**

So. & Feiertage: **11:30 - 21:00 Uhr**

Mo.: **Ruhetag**

Liefergebiete:

Ab 15,00 € nach Plüderhausen

Ab 18,00 € nach Waldhausen, Urbach und Lorch

Ab 20,00 € nach Haubersbronn

Ab 25,00 € nach Schorndorf, Weiler und Winterbach

Bei Lieferungen: Lieferzeit = ca. 40 bis 60 Minuten.



Online bestellen mit

10 % Rabatt:

www.b29indischesrestaurant.de



Mittagstisch - auch zum Liefern

11:30-14:00 Uhr Di.-Fr.

Mittagstisch - Suppen

Chicken soup Hühnersuppe 3,90 €

Vegetable Soup Gemüsesuppe 3,90 €

Dal Soup Linsensuppe 3,90 €

Mittagstisch - Pizza

Pizza Garlic Chicken Tikka (scharf) 9,90 €

Mit Hähnchenfleisch, Knoblauch*

Pizza Indian Style vegetable^a (frisches Gemüse) 9,90 €

Pizza Tonno mit Zwiebeln^{a,d} **NEU!** 9,90 €

Pizza Salami, Schinken, Pilze^{2,3,7,18,a} **NEU!** 9,90 €

Pizza Paneer^{11,a,c,g} (indischer Frischkäse) **NEU!** 9,90 €

Mittagstisch - Indische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert:

Butter Chicken^{1,11,g,h,s} 9,90 €

Hähnchenbrust mit Butter-Currysoße

Chicken Curry^{c,d,g,h,r} 9,90 €

Hähnchenbrust mit indischer Gewürzmischung Currysoße

Mango Chicken^{11,g,h,s} 9,90 €

Hähnchenbrust mit Mangocurry und Safran

Chicken Madras^{c,d,g,h,r} 9,90 €

Südindisches Hähnchengericht mit würziger, scharfer Currysoße

Chilli Paneer vegetarisch^{11,a,s} 9,90 €

Hausgemachter indischer Frischkäse mit Currysoße

Aloo Palak vegetarisch^s 9,90 €

Kartoffeln mit Spinat und feinen Gewürzen

Mix vegetarisch 9,90 €

Frisches Gemüse mit Currysoße

Chicken Korma^{c,g,h} 9,90 €

Hähnchenfleisch mit schmackhafter Sahnesoße

Tarka Dal^{g,s} 9,90 €

Linsen mit Tomaten-Currysoße

Salmon Curry^{c,d,g,h,r} 12,90 €

Fisch-Curry mit Tomaten-Currysoße

B29 Mix Karahi^{c,d,g,h,r} 12,90 €

Fleisch vom Hähnchen, Lamm und Ente mit Curry-Sahnesoße

Duck Curry^{a,c,g,s} **NEU!** 12,90 €

Enten-Curry mit Tomaten-Currysoße

Butter Jhenga^{1,11,c,g,h,s} **NEU!** 12,90 €

Garnelen mit Butter-Currysoße

Salate

Als Dressing gibt es wahlweise das Hausdressing, Joghurtdressing oder ein Balsamicodressing €

1 Gemischter Salat 5,90 €

Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Mais

2 Indischer Green Salat 6,90 €

Frische Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüner Chilli und Zitrone

3 Chicken-Salat (großer Salat mit Naan-Brot) 9,90 €

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen

4 Tiger Prawn-Salat^{1,10,a,g} (großer Salat mit Naan-Brot) 11,90 €

Gemischter Salat mit köstl. Riesengarnelen

(auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen)

5 Salat Schützenhaus^{11,c,g} (mit Naan-Brot) **NEU!** 11,90 €

Gem. Salat mit Avocado Granatapfelkernen und ind. Käse

Indische Vorspeisen

10 Papadam Knuspriges Linsenbrot mit Sauce 3,50 €

18 Samosa Chat^a 5,90 €

Kartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt- Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips

12 Chicken Pakoras Hühnerbrustfilet, mit knusprigem 6,50 €

Kichererbsenmehl paniert

13 Fisch Pakora^d Fischfilet, mit knusprigem 6,50 €

Kichererbsenmehl paniert

14 Vegetable Mix Pakora^s 6,50 €

Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

15 Vegetable Samosa - (2 Stück)^a 6,50 €

Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt

16 Mushroom Pakoras 6,90 €

Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

17 Paneer Pakoras^g 6,90 €

Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Indische Brote

25 Butter Naan^{a,c,g} 3,50 €

26 Knoblauch Naan^{a,c,g} 3,50 €

27 Cheese Naan^{a,c,g} 4,50 €

28 Plain Naan^{a,g} 3,50 €

Knuspriges indisches Fladenbrot, frisch gebacken im Tandoor

29 Peshawari Naan^{a,g,h} 4,50 €

Peshwari Naan ist ein reichhaltiges Mughlai-Rezept, gefüllt mit süßen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Kokosnusssaspeln

30 Garlic Chilli Naan^{a,c,g} 4,00 €

indisches Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli

31 Paneer Naan^{a,c,g} 4,50 €

indisches Fladenbrot mit indischem Frischkäse

Beilagen (Raitas)

35 Portion Reis 4,00 €

37 Plain Dahi^g Naturjoghurt 3,00 €

38 Mixed Raita^g Gewürzte Zwiebeln mit Tomaten 4,00 €

und Gurken in Joghurt

39 Egg Fried Rice^e Gebratener Reis mit Ei **NEU!** 6,50 €

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. €

45 Channa Masala^{c,g} Kichererbsen in einer delikaten Masala-Soße 12,90 €

46 Chili Paneer (Indischer, königlicher Frischkäse)^{11,c,g} Hausgemachter Frischkäse mit Chilli, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in einer süßen und gleichzeitig scharfen Soße 13,50 €

47 Shahi Paneer (Indischer, königlicher Frischkäse)^{11,c,g,h} Hausgemachter Frischkäse mit Cashew-Nüssen und Mandeln in einer Curry-Sahnesoße 13,50 €

48 Mix Vegetable mit gemischtem Gemüse^{g,s} 12,90 €

49 Tarka Dal^{g,s} 12,90 €

Linsen (Tarka) mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräutern

50 Palak Paneer^{g,s} 13,50 €

Hausgemachter Indischer Käse mit Spinat, in einer reichhaltigen, cremigen Soße

51 Karahi Paneer^{g,s} 13,50 €

gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer mit Knoblauch und einer köstlichen, gekochten Curry-Soße

52 Paneer Butter Masala^{g,s} (mild) 13,50 €

Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen

54 Aloo Palak^s 12,90 €

Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art mit Spinat und feinen Gewürzen

Indische Gerichte mit Reis

Vindaloo Curry

Aus Goa in Südindien stammt das „Carne de Vinhad'alhos“. Das Vindaloo-Gericht bereiten wir zu mit Kartoffeln, frischem Ingwer, feinen indischen Gewürzen und kochen dies in einer köstlichen scharfen Currysoße.

60 Chicken Vindaloo^{c,g} (Hähnchen) 13,90 €

64 Paneer Vindalho^{11,c,s} (Indischer Frischkäse) 13,50 €

61 Lamm Vindaloo^{c,g} (Lamm) 16,50 €

62 Jeenga Vidaloo^{c,g} (Garnelen) 16,90 €

63 Duck Vindaloo^{a,c,s} (Ente) 16,90 €

Korma Curry

Das milde Korma Curry ist ein traditionsreiches Gericht der Mongolen, das bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Das Korma basiert auf einer besonders milden und schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashew-Nusspaste und Kokosnuss.

65 Chicken Korma^{c,g,h} (Hähnchen) 13,90 €

65a Paneer Korma^{11,c,s} (Indischer Frischkäse) 13,50 €

66 Lamm Korma^{c,g,h} (Lamm) 16,50 €

67 Salmon Korma^{c,g,h} (Lachsfilet) 16,90 €

68 Jheenga Korma^{11,g,h,o,p,s} (Garnelen) 16,90 €

69 Duck Korma^{11,a,c,d,g,h,s} (Ente) 16,90 €

Madras Curry

Ein tolles Currygericht aus Südindien - köstlich, würzig, duftend und scharf. Kokosnuss und Ingwer werden in einer scharfen Tomaten-Currysoße zubereitet. Ein wahrer traditionell indisch nostalgischer und scharfer Genuss.

71 Chicken Madras^{c,d,g,h,r} (Hähnchen) 13,90 €

70 Lamm Madras^{c,d,g,h,r} (Lamm) 16,50 €

72 Jheenga Madras^{c,d,g,h,r} (Garnelen) 16,90 €

73 Salmon Madras^{s,g,d} (Lachsfilet) 16,90 €

74 Duck Madras^{11,a,c,d,g,h,s} (Ente) 16,90 €

Traditional Curry

Im Tandoori-Verfahren Gegrilltes wird gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashew-Nusspaste und einer milden indischen Gewürzmischung. €

75 Chicken Curry^{c,d,g,h,r} (Hähnchen) 13,90 €

76 Lamm Curry^{c,d,g,h,r} (Lamm) 16,50 €

77 Salmon Curry^{c,d,g,h,r} (Lachsfilet) 16,90 €

78 Duck Curry^{a,c,g,s} (Ente) 16,90 €

79 Jheenga Curry^{a,c,g,h,r,o,b} (Garnelen) 16,90 €

Biryani

Gebratener indischer Basmati-Reis, verfeinert mit Röstzwiebeln, Erbsen, Rosinen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen. Dazu servieren wir wahlweise Currysoße oder Joghurt-Raita

80 Chicken Biryani^{c,g,h} (Hähnchen) 13,90 €

82 Vegi Biryani^{c,g,h} (Vegetarisch) 13,50 €

81 Lamm Biryani^{c,g,h} (Lamm) 16,50 €

83 Prawn Birjani^{a,b,c,g,h,r,o} (Garnelen) 16,90 €

84 B29 Biryani^{a,b,c,g,h,r,o} (Hähnchen, Lamm, Garnelen sowie gem. Gemüse) 18,90 €

Palak

Frisches Spinat-basierendes Currygericht aus Nordindien: Pürierter Spinat wird mehrere Stunden lang mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und indischen Kräutern und Gewürzen gekocht.

85 Chicken Palak (Hähnchen) 13,90 €

86 Lamm Palak (Lamm) 16,50 €

87 Jheenga Palak^{g,o,b} (Garnelen) 16,90 €

88 Duck Palak^{a,c,g,s} (Ente) 16,90 €

Karahi

Karahi bedeutet so ähnlich wie Wok. Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch-Paste in der Pfanne angeröstet, gekocht mit Tomatencurrysoße.

90 Chicken Karahi^{s,g} (Hähnchen) 13,90 €

91 Lamm Karahi^{g,s} (Lamm) 16,50 €

92 Mix Karahi^{g,s} (unterschiedliche Fleischsorten) 16,90 €

93 Jheenga Karahi^{g,s,b} (Garnelen) 16,90 €

94 Duck Karahi^{c,g,s} (Ente) 16,90 €

Makhani/Buttersoße

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs: Mit im Tandoor Gegrilltem, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashewnusspaste und einer milden, speziellen Hausmischung an feinen Gewürzen.

100 Butter Chicken^{1,11,g,h,s} (Hähnchen) 13,90 €

101 Butter Lamm^{1,11,g,h,s} (Lamm) 16,50 €

102 Butter Jheenga^{1,11,g,h,s,o,b} (Garnelen) 16,90 €

103 Butter Duck^{1,11,g,h,s,a,c} (Ente) 16,90 €

Chilli-Curry

Köstlich Mariniertes, zubereitet mit kurz angebratenen frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen-Curry-sauce.

105 Chicken Chilli^{1,a,s} (Hähnchen) 13,90 €

106 Jheenga Chilli^{1,b,s,a} (Garnelen) 16,90 €

107 Lamm Chilli^s (Lamm) 16,50 €

108 Salmon Chilli^{c,g,h,s} (Lachsfilet) 16,90 €

