

## Mittagskarte

(Montag - Freitag, außer Feiertag 11.30 - 14.30 Uhr)

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat.

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 300 | <b>Fisch Curry Goa</b> <sup>D, G, H</sup> (Fisch nach Goa-Art) Fischfilet in würziger Curry-Masala-Sauce | 8,50 |
| 301 | <b>Chicken Curry</b> <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet in typischer indischer, würziger Curry-Sauce          | 7,90 |
| 302 | <b>Chicken Palak</b> <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation                            | 8,50 |
| 303 | <b>Chicken Korma</b> <sup>G, H</sup> Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce                                 | 8,50 |
| 304 | <b>Lamm Curry</b> <sup>H</sup> Lammfleisch in typischer, indischer, würziger Curry-Sauce                 | 8,50 |
| 305 | <b>Lamm Palak</b> <sup>G</sup> Lammfleisch in Butter Spinat-Sauce  | 8,50 |
| 306 | <b>Mixed Vegetable</b> <sup>H (Vegan)</sup> Gartengemüse in Currysauce und Kokosmilch                    | 7,90 |
| 307 | <b>Fisch Korma</b> <sup>D, G, H</sup> Fisch in Safran-Mandel-Sauce                                       | 8,50 |
| 308 | <b>Vegetable Korma</b> <sup>G, H</sup> Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce        | 8,50 |

## Beilagen

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 312 | <b>Nan</b> <sup>A, G</sup>               | 2,10 |
| 313 | <b>Raita</b> <sup>G</sup> Gurken-Joghurt | 2,50 |

## Getränke

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 320 | <b>Chai</b> <sup>G</sup> Indischer Tee Tasse                                   | 2,30 |
| 321 | <b>Mango Lassi</b> <sup>G, 1, 8, 9</sup> 0,25 l                                | 2,90 |
| 322 | <b>Lassi</b> <sup>G, 1, 8, 9</sup> süß, salzig oder Pfefferminze würzig 0,25 l | 2,90 |

## Mittagsmenü 1

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 400 | <b>Chicken Mushroom</b> <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sauce | 8,50 |
| 401 | <b>Palak Mushroom</b> <sup>G, H</sup> Spinatcreation mit frischen Champignons                                      | 7,90 |
| 402 | <b>Pindi Chana</b> <sup>G, H</sup> Kichererbsen mit frischen Tomaten, Paprika und Pfefferminz                      | 7,90 |
| 404 | <b>Banana Chicken</b> <sup>G, H</sup> Huhn mit Bananen-Nuss-Curry-Sauce  | 8,50 |

## Mittagsmenü 2

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 500 | <b>Daal Tarka</b> <sup>G, H</sup> Indiens Nationalgericht - Linsen in würziger Sauce  | 7,90 |
| 501 | <b>Bartha</b> <sup>G, H</sup> Traditionelles Auberginen-Gericht im Lehmofen gebacken, mit gebratenen Zwiebeln und Tomaten und mit Kokosnuss-Milch | 8,50 |
| 502 | <b>Chicken Daal</b> <sup>G, H</sup> Hühnerfleisch mit Linsen in Tomaten Butter-Curry-Sauce  | 8,50 |
| 503 | <b>Murg Nilgiri</b> <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Kokosnuss, Pfefferminz, grünem Chili und Spinat (scharf)             | 8,50 |
| 504 | <b>Jheenga Masala</b> <sup>B, G, H</sup> Krabben mit frischen Tomaten, Zwiebel und Paprika in scharfer Curry-Creme-Sauce                          | 8,90 |
| 505 | <b>Jheenga Aloo</b> <sup>B, G, H</sup> Krabben mit Kartoffeln in würziger Curry-Sauce (mittel-scharf)   | 8,90 |

## Mittagsmenü 3

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 600 | <b>Alu Gobi</b> <sup>G, H</sup> Typische, indische Kartoffel-Blumenkohl Kombination in würziger Currysauce mit Kümmel | 7,90 |
|-----|---|------|

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 601 | <b>Kadai Paneer / Tofu</b> <sup>G, H</sup> Käsegericht serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typisch indischer Sauce  | 8,50 |
| 602 | <b>Fisch Vindaloo</b> <sup>G, H</sup> Fisch in Kartoffel-Ingwer Curry-Sauce (sehr scharf)                                     | 8,50 |
| 604 | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>G, H</sup> Ein Goa Gericht mit Hühnerfleisch und Kartoffel-Ingwer-Curry-Sauce (sehr scharf)      | 8,50 |
| 605 | <b>Lamm Vindaloo</b> <sup>G, H</sup> Sehr scharfes Goa Gericht mit Lammfleisch und Kartoffel-Ingwer-Curry-Sauce (sehr scharf) | 8,50 |
| 606 | <b>Hariyali Tikka</b> <sup>G</sup> Zartes, mariniertes Hühnerfleisch in Minze-Koriander-Sauce mit würzigem Salat              | 8,50 |

## Mittagsmenü 4

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 700 | <b>Palak Paneer</b> <sup>G, H</sup> Spinatcreation mit hausgemachtem Käse oder Tofu                     | 8,50 |
| 701 | <b>Dahi Meat</b> <sup>G, H</sup> Lammfleisch mit Joghurt-Curry-Sauce                                    | 8,50 |
| 702 | <b>Chicken Masala</b> <sup>G, H</sup> Hühnerfilet mit feinem Paprika, in Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce     | 8,50 |
| 703 | <b>Matar Paneer</b> <sup>G, H</sup> Schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander | 7,90 |
| 704 | <b>Lamm Nilgiri</b> <sup>G, H</sup> Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminz        | 8,50 |
| 705 | <b>Butter Chicken</b> <sup>G, H</sup> Gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomaten-Sauce               | 8,50 |

## Mittagsmenü 5

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 800 | <b>Dal Makhni</b> <sup>G, H</sup> Traditionelles Linsengericht Indiens mit Butter-Kümmel-Curry-Sauce   | 7,90 |
| 801 | <b>Alu Chana Masala</b> <sup>G, H</sup> Kichererbsen und Kartoffeln, Zwiebeln in Curry-Sauce mit frischen Tomaten, Ingwer und Kokosnussmilch | 7,90 |
| 802 | <b>Bhindi Gosht</b> <sup>G, H</sup> Frische Okras mit Lammfleisch  | 8,50 |
| 803 | <b>Bhindi Masala</b> <sup>G, H</sup> Frische Okras in Masala-Sauce   | 8,00 |
| 804 | <b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup> Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert  | 8,50 |
| 805 | <b>Chicken Mango</b> <sup>G, H</sup> Huhn mit Mango-Nuss-Curry-Sauce   | 8,50 |

## Mittagsmenü 6

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 900 | <b>Dal Palak</b> <sup>G, H</sup> Linsen mit Spinatcreation  | 7,90 |
| 901 | <b>Mushroom Do Pyaza</b> <sup>G, H</sup> Champignons mit Zwiebeln, Tomaten-Masala-Sauce                         | 7,90 |
| 902 | <b>Chicken Bhartha</b> <sup>G, H</sup> Hühnerfleisch mit gebackenen Auberginen                                  | 8,50 |
| 903 | <b>Achari Gosht</b> <sup>G, H</sup> Lammfleisch mit Achari-Gewürzen   | 8,50 |
| 904 | <b>Dal Gosht</b> <sup>G, H</sup> Linsen mit Lammfleisch   | 8,50 |
| 905 | <b>Kadai Chicken</b> <sup>G, H</sup> Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce | 8,50 |

## Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milchweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpökelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

## Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide • B - Krebstiere • C - Ei • D - Fisch • E - Erdnuss • F - Soja • G - Milch oder Laktose • H - Schalenfrüchte • L - Sellerie • M - Senf • N - Sesam • P - Lupinen • O - Sulfite • R - Weichtiere

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

# Neueröffnung

Indisches  
Spezialitäten  
Restaurant



# Guru



**Tel.: 0 871 / 96 56 41 79**

[www.guru-landshut.de](http://www.guru-landshut.de)

e-mail: [gururestaurant10@gmail.com](mailto:gururestaurant10@gmail.com)

**Mittagsmenü ab 7,90 €**



## Öffnungszeiten:

**Dienstag - Sonntag**  
11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr  
**Samstag**  
17.30 bis 23.00 Uhr  
**Montag Ruhetag**



Adelmannstr. 26 • 84036 Landshut

## Suppen

2	<b>Dal Soup</b> Indische Linsensuppe	4,50
3	<b>Vegetable Soup</b> <sup>g</sup> Indische Gemüsesuppe	4,50
4	<b>Shrimps Soup</b> <sup>b, g</sup> Krabbensuppe	4,90
6	<b>Tomato Soup</b> <sup>g</sup> Tomatensuppe nach Indischer Art	4,50

## Tandoori Vorspeisen

10	<b>Murg Tikka</b> <sup>g</sup> Zarte, gegrillte Hühnerstücke in Joghurt mariniert	4,90
11	<b>Gemischter Tandoori Vorspeiseteller</b> (für 2 Personen) <sup>a, c, g</sup>	9,50

Diverse Vorspeisen für 2 Personen mit Naan

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	<b>Pappad</b> Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen	2,30
16	<b>Vegetable Pakoras</b> <sup>o</sup> Frisches Gemüse in Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,70
17	<b>Paneer Pakora</b> <sup>g</sup> Hausgemachter Käse in knusprigem Teigmantel	4,90
18	<b>Chicken Pakora</b> Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,90
19	<b>Vegetable Samosa</b> <sup>a, o</sup> 2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	4,90
20	<b>Onion Bhaji</b> (Vegan) Zwiebeln in Kichererbsenmehl	4,70
23	<b>Vorspeise für 2 Personen</b> (vegetarisch-vegetarian) <sup>g, o</sup> Verschiedene Gemüse in Teigmantel (Pakorras) mit Käse	8,50
24	<b>Vorspeise für 2 Personen</b> (gemischt-vegetarian) <sup>d, g, o</sup> Verschiedene Gemüse, Hühnerfleisch und Fischstücke in Teigmantel, hausgemachter Käse (Pakorras)	9,70

## Salate

30	<b>Salat Saison</b>	3,90
32	<b>Salat Spezial</b> <sup>h</sup> mit Hühnerfleischstreifen	6,90

## Joghurtspeisen und Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

25	<b>Plane Dahi</b> <sup>g, h</sup> Einfacher Joghurt	1,90
33	<b>Kheera Ka Raita</b> <sup>g, h</sup> Gurken Joghurt	2,90

## Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.

40	<b>Palak Paneer</b> <sup>g, h, f, o</sup> Spinatkreation mit hausgemachtem Käse	10,90
41	<b>Mushroom Do Pyaza</b> <sup>g, o</sup> Champignons mit Zwiebeln, Tomaten-Masala-Sauce	10,90
42	<b>Matar Paneer</b> <sup>g, h, f, o</sup> Ein geschmackhaftes Erbsen- Gericht mit frischem Käse und frischen Koriander	10,90
43	<b>Mixed Vegetable Masala</b> <sup>o</sup> Frisches Gartengemüse nach indischer Art	10,90

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

44	<b>Vegetable Kofta</b> <sup>g, h</sup> Gemüseklößchen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce	10,90
46	<b>Malai Kofta</b> <sup>g, h</sup> Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce	10,90
47	<b>Dal Makhani</b> <sup>g, h</sup> Indisches National Gericht: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet	10,90
49	<b>Kadai Paneer</b> <sup>g, h, o</sup> (scharf-hot) Hausgemachtes Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in indischer Sauce	10,90
51	<b>Vegetable Korma</b> <sup>g, h, o</sup> Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-Sauce	10,90
52	<b>Bhartha</b> <sup>g, h, o</sup> Traditionelles Auberginen Gericht im Lehmofen gebacken, mit Zwiebeln und Tomaten gebraten	10,90
56	<b>Alu Chanca Masala</b> <sup>o</sup> (scharf-hot) Kichererbsen und Kartoffeln Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer	10,90
57	<b>Vegetable Jalfrezi</b> <sup>g, o</sup> (scharf-hot) Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln	10,90

## Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen zubereitet.

74	<b>Tikka Achari taka tak</b> <sup>g, o</sup> (mittelscharf) Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickels im Lehmofen gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Cocosnuss-Sauce	11,90
75	<b>Tandoori Chicken</b> <sup>g</sup> Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurtmarinade im Lehmofen gegart	11,90
76	<b>Chicken Tikka</b> <sup>g</sup> Zarte, gegrillte Hühnerstücke in Joghurt mariniert	11,90
77	<b>Lamm Tikka</b> <sup>g</sup> Zartes mariniertes Lamm vom Spieß	13,90
78	<b>Jheenga Tandoori</b> <sup>b, g</sup> Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade	18,90
82	<b>Mix Grillplatte</b> <sup>b, g, o</sup> Etwas von allen	13,50
83	<b>Hariyali Tikka</b> <sup>g, o</sup> Zartes, mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce	11,90

## Chicken Curry Spezialitäten

85	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>g, h</sup> (mittelscharf) Spezialität des Hauses	12,50
86	<b>Butter Chicken</b> <sup>g, h</sup> Gegrilltes Tandoori-Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensauce	12,50
88	<b>Chicken Palak</b> <sup>g, h, o</sup> Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation	11,90
89	<b>Chicken Curry</b> <sup>g, h</sup> Hühnerbrustfilet in würziger Curry-Masala-Sauce	11,90
90	<b>Mango Chicken</b> <sup>g, h</sup> Zartes Hühnerfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce	11,90
91	<b>Chicken Korma</b> <sup>g, h</sup> Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce	11,90
93	<b>Kadai Chicken</b> <sup>g, h, o</sup> (mittelscharf) Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce	11,90
94	<b>Garlic Chicken</b> <sup>g, h</sup> (mittelscharf-medium hot) Zartes Hühnchen in würziger Knoblauch-Curry-Sauce	11,90

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

97	<b>Chicken Bhunna</b> <sup>g, h, o</sup> (mittelscharf) Zartes Hühnchen mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Currysauce	11,90
99	<b>Chicken Vindaloo</b> <sup>g, h, l</sup> (sehr scharf-medium hot) Entbeint Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt	11,90

## Lamm Spezialitäten

100	<b>Rogan Josh</b> <sup>g, h</sup> (pikant) Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	12,50
102	<b>Lamm Palak</b> <sup>g, h, o</sup> Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation	12,50
103	<b>Lamm Vindaloo</b> <sup>g, h</sup> (sehr scharf) Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce	12,50
105	<b>Rarha Gosht</b> <sup>g, h</sup> (mittelscharf) Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce	12,50
106	<b>Mutton Do Pyaza</b> <sup>g, h, o</sup> (mittelscharf) Lammfleisch in Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce	12,50
109	<b>Lamb Boti Masala</b> <sup>g, h</sup> (mittelscharf) Zartes Tandoori Lamm in Masala-Sauce – Masala ist eine spezielle Gewürzmischung	12,90

## Fisch Curry Spezialitäten

113	<b>Fisch Curry</b> <sup>d, g, h</sup> Fisch nach Goa-Art	12,90
114	<b>Fisch Masala</b> <sup>d, g, h</sup> (scharf) Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce nach indischer Art	12,90
110	<b>Jheenga Masala</b> <sup>b, g, h</sup> (pikant) Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce	17,90
116	<b>Jheenga Korma</b> <sup>b, g, h</sup> Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce	17,90

## Indisches Brot

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

140	<b>Chapati</b> <sup>a, g</sup> Einfaches Brot aus Vollkornmehl	2,50
141	<b>Naan</b> <sup>a, c, g</sup> Ovale Brot aus Hefeteig	2,50
142	<b>Butter Naan</b> <sup>a, c, g</sup> Ovale Brot aus Hefeteig mit Butter	2,90
143	<b>Garlic Naan / Ginger Naan</b> <sup>a, c, g</sup> Ovale Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90
144	<b>Chicken Naan</b> <sup>a, c, g</sup> Ovale Brot aus Hefeteig mit Hühnerfleischmeat	3,90
145	<b>Keema Naan</b> <sup>a, c, g</sup> Ovale Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch	3,90
146	<b>Pishauri Naan</b> <sup>a, c</sup> Ovale Brot aus Hefeteig mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	3,90
147	<b>Bhatura</b> <sup>a, c, g</sup> Frittiertes Brot aus Hefeteig	3,90
148	<b>Paratha</b> <sup>a, g</sup> Vielschichtiges Brot aus Weizenmehl	3,50

## Desserts

150	<b>Mangocream</b> <sup>g</sup> Mit Vanilleeis	4,50
151	<b>Firni</b> <sup>g, h</sup> Mandel-Reis-Vanillen Pudding	4,50
152	<b>Gulab Jamun</b> <sup>g</sup> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,50
155	<b>Goa Banana Split</b> <sup>g</sup> Frische Banane mit Mangocreme und Vanilleeis	4,50

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis