



# PUNJAB GRILL & BAR

INDISCHE ESSKULTUR



*Weihenstephan*

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

WWW.PUNJAB-GRILL.DE

# VORSPESIEN

Serviert mit drei verschiedenen Dips  
Served with three different dips

- 1 PAPADAMS <sup>H, VEGAN</sup> ..... 3,50 €  
Zwei hauchdünne Linsenmehlcracker  
Two pieces of crispy lentil crackers
- 2 VEGETABLE PAKORAS <sup>H, A, VEGAN</sup> ..... 5,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse  
Vegetables dipped in chickpea flour
- 3 SAMOSA <sup>H, A, VEGAN</sup> ..... 5,90 €  
Vegetarische Blätterteigtaschen  
Vegetable filled pastries
- 4 PANEER PAKORAS <sup>H, A, G</sup> ..... 6,90 €  
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken  
Self-made cheese dipped in chickpea flour
- 5 CHICKEN PAKORAS <sup>H, A,</sup> ..... 6,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet  
Chicken dipped in chickpea flour
- 6 GEMISCHTER VORSPESIENTELLER (2 PERSONEN) <sup>H, A</sup> ..... 11,50 €  
Eine Mischung aus Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa und Papadams  
A mix of Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa and Papadams
- 7 FISCH PAKORAS <sup>H, A, G</sup> ..... 6,90 €  
In Kichererbsen gebackenes Fischfilet  
Fish baked with chickpea flour
- 8 MIXED VEG. PAKORAS <sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Verschiedenes, gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken, spezielle nordindisches Vorspeisen-Spezialität.  
Various mixed vegetables baked in chickpea flour, special North Indian appetizer.

# SUPPEN

Nach nordindischer Art. Alle Suppen werden mit frisch gebackenem Tandoori Brot serviert  
All soups served with fresh baked bread from the Tandoor

- 10 HÜHNERSUPPE <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Chicken soup
- 11 LINSENSUPPE <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Lentil soup
- 12 GEMÜSESUPPE <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Mixed vegetable soup
- 13 TOMATENSUPPE <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Tomato soup

# BEILAGEN & SALATE

Serviert mit drei verschiedenen Dips  
Served with three different dips

- 15 PORTION BASMATI REIS <sup>VEGAN</sup> ..... 2,90 €  
Portion basmati rice
- 16 KHEERA RAITA <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Joghurt mit Gurken  
Yogurt with grated cucumber
- 17 ALOO RAITA <sup>G</sup> ..... 3,90 €  
Joghurt mit Kartoffelstücken  
Yogurt with potato pieces
- 18 PORTION POMMES <sup>G,F,VEGAN</sup> ..... 4,90 €  
Portion Pommes serviert mit drei verschiedenen Dips  
French fries served with three different dips
- 19 GEMISCHTER SALAT ..... 6,50 €  
Mixed salad
- 20 PUNJABI SALAT ..... 6,90 €  
Rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten in Zitronen-Masala-Dressing  
Red onions, cucumber, tomatoes, carrots with lime-masala-dressing
- 21 CHICKEN TIKKA SALAT <sup>G,H</sup> ..... 8,50 €  
Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt  
Mixed salad with chicken breast fillet tandoori style
- 22 CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN <sup>G</sup> ..... 8,90 €  
Römersalat, Croutons, Parmesan und gegrillte Hähnchenstreifen mit Caesar-Dressing  
Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and grilled chickenstrips with  
Caesar-Dressing
- 23 SALAD TUNA<sup>G</sup> ..... 9,90 €  
Gemischter Salat mit Tunfisch, Rote Zwiebeln, gekochter Ei, Oliven mit Basilikumdressing  
Mixed Salad with Tuna, red onions, boiled egg, olives and balsamicodressing



# TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Brot aus dem Tandoori Lehmofen

Fresh baked bread from the tandoor clay oven

- 25 **ROTI** <sup>A,VEGAN</sup> ..... 2,90 €  
Vollkorn Fladenbrot  
Full grain bread
- 26 **PRANTHA** <sup>A,G</sup> ..... 3,50 €  
Mehrschichtiges mit Butter zubereitetes Vollkornfladenbrot  
Full grain bread, multilayered, prepared with butter
- 27 **MINT PRANTHA** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Mehrschichtiges mit Butter und Minze zubereitetes Vollkornfladenbrot  
Full grain bread, multilayered, prepared with butter and min
- 28 **NAAN** <sup>A,VEGAN</sup> ..... 3,50 €  
Blattförmiges Fladenbrot  
Leaf shaped flatbread
- 29 **KNOBLAUCH NAAN** <sup>A</sup> ..... 3,90 €  
Mit Knoblauch zubereitetes Naan  
Naan prepared with garlic
- 30 **BUTTER NAAN** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Mit Butter zubereitetes Naan  
Naan prepared with butter
- 31 **CHEESE NAAN** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Mit Käse gefülltes Naan  
Cheese stuffed Naan
- 32 **CHICKEN TIKKA NAAN** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Mit gehacktem Chicken Tikka gefüllt  
Chicken Tikka stuffed naan
- 33 **PUNJAB KULCHA NAAN** <sup>A,G</sup> ..... 4,50 €  
Mit Kartoffeln und Zwiebel gefülltes Naan  
With potatoes and onions stuffed Naan



# HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert  
All dishes are served with basmati rice

## CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- 35 CHICKEN CURRY <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysoße  
Chicken breast fillet in curry sauce
- 36 CHICKEN VINDALOO <sup>G</sup> ..... 13,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße  
Chicken breast fillet with potatoes in spicy sauce
- 37 CHILI CHICKEN <sup>G</sup> 🌶️ ..... 13,50 €  
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisoße  
Chicken breast fillet in indian chili sauce
- 38 CHICKEN PALAK <sup>G</sup> ..... 13,50 €  
Hühnerbrustfilet in Spinatcreation  
Chicken breast fillet in spinach sauce
- 39 CHICKEN BADAM PASANDA <sup>G,H</sup> ..... 13,90 €  
Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt in Joghurt-Cashew-Crème-Soße  
Chicken breast fillet from the tandoori clay oven in yogurt-cashew-cream-sauce
- 40 CHICKEN SABZI <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Zartes Hühnerbrustfilet vom Tandoor mit verschiedenem Gemüse  
Tender chicken breast fillet from the tandoor clay oven with vegetables
- 41 MANGO CHICKEN <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Hühnerbrustfilet in feiner Mangosoße  
Chicken breast fillet in fine mango sauce
- 43 BUTTER CHICKEN <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesoße  
Grilled chicken breast fillet in tomato-buttercream sauce
- 44 CHICKEN TIKKA MASALA (SPEZIALITÄT DES HAUSES) <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße  
Tandoori grilled chicken breast fillet with masala sauce
- 45 COCONUT CHICKEN <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Hühnerbrustfilet & verschiedenes Gemüse in würziger Curry-Sauce, mit Kokosmilch verfeinert.  
Chicken breast fillet & various vegetables in spicy curry sauce, refined with coconut milk.

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 50 **DAL MAKHNI** <sup>G,H</sup> ..... 11,50 €  
 Schwarze Linsen mit Butter zubereitet  
 Black lentils punjab style
- 51 **DAL TADKA** <sup>G,H</sup> <sup>VEGAN</sup> ..... 11,50 €  
 Gelbe Linsen nach Punjabi Art  
 Yellow lentils punjab style
- 52 **MIXED VEGETABLES** <sup>G</sup> ..... 11,50 €  
 Gemischtes Gemüse in Currysoße  
 Mixed vegetables in curry sauce
- 53 **BHARTA** <sup>G</sup> <sup>VEGAN</sup> ..... 12,90 €  
 Auberginen püriert mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer  
 Pureed aubergines with onions, tomatoes, coriander and ginger
- 54 **PALAK PANEER** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
 Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse  
 Fresh spinach with self-made cheese
- 55 **CHILI PANEER** <sup>G</sup>  ..... 12,90 €  
 Hausgemachter Käse in scharfer indischer Chilisauce  
 Self-made cheese in hot indian chili sauce
- 56 **PANEER MASALA** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
 Hausgemachter Grillkäse in Masalasoße  
 Fresh self-made cheese in masala sauce
- 57 **MALAI KOFTA** <sup>A,E,G</sup> ..... 12,90 €  
 Hausgemachte Bällchen aus frischem Gemüse, Käse und Kartoffeln  
 Self-made veggie-balls made of vegetables, cheese and potatoes in a curry sauce
- 58 **NAVRATTAN KORMA** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
 Verschiedenes Gemüse in einer Nussahnesauce mit Mandeln und Rosinen  
 Mixed vegetables in a nutcream sauce with almonds and raisins
- 59 **MUSHROOM MATTAR MASALA** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
 Frische Champignons und Erbsen gebraten in Masalasoße  
 Fresh mushrooms and peas in masala sauce
- 60 **CHOLLE BATHURE (INDISCHES NATIONALGERICHT)** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
 Kichererbsen nach Punjabi Art  
 Punjab style chickpeas
- 61 **PALAK TOFU** ..... 12,90 €  
 Spinat mit Tofu nach Art des Hauses  
 Spinach with tofu „house style“
- 62 **PUNJAB KADHI PAKORA** ..... 13,90 €  
 Hausgemachte veg. Pakoras in feiner Curry-Sauce - Empfehlung des Chefkochs.  
 Homemade veg. pakoras in fine curry sauce - Chef's recommendation.



# TANDOORI GRILL SPEZIALITÄTEN CHICKEN

**Alle Tandoori Gerichte werden auf einer heißen Grillplatte mit Basmati Reis und würziger Tandoorisoße serviert.  
All Tandoor dishes are served on a hot plate with basmati rice and a spicy tandoori sauce.**

- 65 CHICKEN TIKKA <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet  
Tandoori grilled marinated chicken breast fillet
- 66 PANEER TIKKA <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
Gegrillter Käse nach Punjabi Art  
Punjab style grilled cheese
- 67 PHARI CHICKEN TIKKA <sup>G</sup> ..... 14,90 €  
In frischer Minze und Spinat mariniertes Hühnerbrustfilet  
Roasted boneless chicken pieces marinated in fresh mint and spinach leaves
- 68 FISCH TIKKA <sup>G,D</sup> ..... 14,90 €  
Mariniertes Fischfilet  
Marinated fish pieces
- 69 LAMM TIKKA <sup>G</sup> ..... 18,90 €  
Mariniertes Lammfilet  
Marinated lamb filet pieces
- 70 TANDOORI CHICKEN <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
In besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hühnchen  
Chicken seasoned with special herbs and yogurt
- 71 RASHIMI KEBAP <sup>G</sup> ..... 14,90 €  
In Joghurt und Cashewnüssen mariniertes Hühnerbrustfilet  
Chicken breast fillet marinated in an nut-cream-sauce

**Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus dem traditionellen Tandoor Lehmofen, die vor dem Grillen bis zu zwölf Stunden in speziellen Gewürzmischungen eingelegt werden. Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Tandoori Sauce.**

**Enjoy our delicious dishes grilled in the Tandoor clay oven. Marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with basmati rice and sauce.**





## TANDOORI GRILL SPEZIALITÄTEN

- 75 LAMM SHEEKH KEBAP <sup>6</sup> ..... 15,90 €  
Frisch gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander  
Minced lamb prepared with garlic ginger and coriander
- 76 CHICKEN GARLIC TIKKA <sup>6</sup> ..... 14,90 €  
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch  
Tandoori grilled marinated chicken breast fillet with garlic
- 77 HARIYALI TIKKA <sup>6</sup> ..... 15,90 €  
In frischer Minze und Spinat mariniertes Lammfilet  
Lamb filet marinated in fresh mint and spinach
- 78 PUNJAB MIXED GRILL <sup>6</sup> ..... 16,90 €  
Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor  
Mixed barbecue from the tandoor
- 79 TANDOORI JHEENGA <sup>6,8</sup> ..... 19,90 €  
Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt  
Grilled king praws punjab style







## FISCH SPEZIALITÄTEN


- 82 **FISCH CURRY** <sup>G,D</sup> ..... 12,90 €  
Fischfilet in kräftiger Currysoße  
Fish fillet in curry sauce
- 83 **MANGO JHEENGA** <sup>B,G</sup> ..... 16,90 €  
Gebratene Garnelen in einer fein gewürzten Mangosoße  
Prawns cooked in a fine mango sauce
- 84 **COCONUT JHEENGA MASALA** <sup>B,G</sup> ..... 16,90 €  
Gebratene Garnelen in spezieller Kokosmilch-Masalasauce  
Prawns cooked in special Coconut-masala sauce

## LAMM SPEZIALITÄTEN

- 85 **LAMM CURRY** <sup>G</sup> ..... 14,50 €  
Lammfleisch in kräftiger Currysoße  
Lamb in curry sauce
- 86 **LAMM VINDALOO** <sup>G</sup>  ..... 14,90 €  
Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße  
Lamb with potatoes in a spicy sauce
- 87 **LAMM PALAK** <sup>G</sup> ..... 14,90 €  
Lamm in Spinatkreation  
Lamb in spinach sauce
- 88 **DAHI GOSHT** <sup>G</sup> ..... 14,90 €  
Lammfleisch in würziger Joghurtsoße  
Lamb in spicy yogurt sauce
- 89 **LAMM TIKKA MASALA** <sup>G</sup> ..... 15,90 €  
Im Tandoor gegrilltes Lammfilet in Masalasoße  
Tandoori grilled lamb with masala sauce
- 90 **BHINDI GOSHT** <sup>G</sup> ..... 15,90 €  
Frische Okraschoten mit Lammfleisch in fein gewürzter Masalasoße  
Ladyfinger beans with lamb in masala sauce



## BEEF SPEZIALITÄTEN

- 92 BEEF CURRY <sup>G</sup> ..... 13,50 €  
 Rindfleisch in kräftiger Currysoße  
 Beef in curry sauce
- 93 BEEF VINDALU <sup>G</sup>  ..... 13,50 €  
 Rindfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße  
 Beef with potatoes in a spicy sauce
- 94 BEEF PALAK <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
 Rindfleisch in Spinatkreation  
 Beef in spinach sauce
- 95 COCONUT BEEF SABZI <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
 Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch-Currysoße  
 Beef with vegetables in coconut-curry sauce
- 96 BEEF BHUNA <sup>G</sup> ..... 13,90 €  
 Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße  
 Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce

## HYDERABAD BIRYANIS

**Gebratener Reis mit Rosinen, Mandeln & exotischen Gewürzen zubereitet, serviert mit Gurken-Joghurt.  
 Fried rice prepared with raisins, almonds & exotic spices, served with cucumber yogurt.**

**Wahlweise mit / Optionally with:**

- 100 VEGETARIAN BIRYANI <sup>G,H</sup> ..... 12,90 €
- 101 CHICKEN BIRYANI <sup>G,H</sup> ..... 13,90 €
- 102 LAMM BIRYANI <sup>G,H</sup> ..... 14,90 €
- 103 BEEF BIRYANI <sup>G,H,B</sup> ..... 14,90 €
- 104 JHEENGA BIRYANI <sup>G,H,B</sup> ..... 15,90 €



# ENTEN SPEZIALITÄTEN

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 106 | <b>SABZI ENTE <sup>G</sup></b> .....<br>Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse<br>Crispy duck with vegetables                   | 14,50 € |
| 107 | <b>CHILI ENTE <sup>G</sup></b> .....<br>Knusprige Ente in indischer Chilisoße<br>Crispy duck in indian chili sauce               | 14,90 € |
| 108 | <b>MANGO ENTE <sup>G</sup></b> .....<br>Knusprige Ente in süßer Mangosoße<br>Crispy duck in sweet mango sauce                    | 14,90 € |
| 109 | <b>ENTE PUNJABI <sup>G</sup></b> .....<br>Knusprige Ente mit Gemüse in Masalasoße<br>Crispy duck with vegetables in masala sauce | 14,90 € |

## THALIS

**Serviert auf einer indischen Thali-Platte | Served on indian Thali plate**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 112 | <b>VEGETARIAN THALI <sup>G,H</sup></b> .....<br>Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Aloo Raita, kleiner Salat und Basmati Reis<br>Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Aloo Raita, salad and basmati rice  | 13,90 € |
| 113 | <b>CHICKEN THALI <sup>G,H</sup></b> .....<br>Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Raita, kleiner Salat und Basmati Reis<br>Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Raita, salad and basmati rice   | 14,90 € |
| 114 | <b>LAMM THALI <sup>G,H</sup></b> .....<br>Lamm Vindalu, Lamm Palak, Papadam, Kheera Raita, kleiner Salat und Basmati Reis<br>Lamm Vindalu, Lamm Palak, Papadam, Kheera Raita, salad and basmati rice  | 15,90 € |
| 115 | <b>PUNJABI THALI <sup>G,H</sup></b> .....<br>Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Raita, kleiner Salat und Basmati Reis<br>Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Raita, salad and basmati rice | 16,90 € |



## DESSERTS

- 120 GULAB JAMUN (SEHR SÜß) <sup>G,H</sup> ..... 4,50 €  
Frittierte Milchteigbällchen in Honig getränkt  
Fried milk pastry balls soaked with honey
- 121 MANGO CRÈME <sup>G,I</sup> ..... 4,50 €  
Mango Cream
- 122 MANGO CRÈME MIT VANILLE EIS <sup>G,I</sup> ..... 4,90 €  
Mango cream with vanilla ice cream <sup>G,I</sup>
- 123 GEMISCHTES EIS <sup>C,G,I</sup> ..... 4,90 €  
Mango, Vanille und Schokolade  
Mixed Ice
- 124 GEBACKENE BANANE <sup>R,G</sup> ..... 4,90 €  
Gebackene Banane mit Honig und Mandeln  
Backed bananas with honey and almonds
- 125 MANGO TIRAMISU <sup>C,G,I,13</sup> ..... 4,90 €  
Indian style tiramisu





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ADELHOLZENER (PRICKELND/NATURAL)	0,25L	2,90 €
ADELHOLZENER (PRICKELND/NATURAL)	0,75L	6,90 €
TAFELWASSER	0,4L	3,50 €
THOMAS HENRY <sup>1,3,14</sup>	0,2L	3,50 €
BITTER LEMON / GINGER ALE / TONIC WATER		
RED BULL <sup>1,9,10,13,15</sup>	0,25L	3,90 €
RED BULL SUGARFREE <sup>1,9,10,13,15</sup>	0,25L	3,90 €
ARIZONA ICED TEA <sup>3</sup>	0,5L	4,50 €
PEACH / GREEN TEA / POMEGRANATE / BLUEBERRY		

## INDISCHE JOGHURT GETRÄNKE

MANGO LASSI <sup>1,8,9</sup>	0,3L	3,90 €
JEERA LASSI (SALZIG)	0,3L	3,50 €

## BIERE VON *Weihenstephan*

HELLES VOM FASS <sup>1,2,A</sup>	0,5L	3,90 €
RADLER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	3,90 €
ALKOHOLFREIES BIER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	3,90 €
DUNKLES BIER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	3,90 €
PILS <sup>3,A</sup>	0,3L	3,50 €
WEIßBIER VOM FASS <sup>1,2,A</sup>	0,5L	4,50 €
DUNKLES WEIßBIER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	4,50 €
LEICHTES WEIßBIER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	4,50 €
ALKOHOLFREIES WEIßBIER <sup>1,2,A</sup>	0,5L	4,50 €
RUSS'N <sup>1,2,A</sup>	0,5L	4,50 €
COLA WEIZEN <sup>1,2,13,A</sup>	0,5L	4,50 €
INDISCHES BIER <sup>1,2,4</sup>	0,3L	3,90 €

## CHAMPAGNER

MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,75L	105,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75L	109,00 €

COCA-COLA <sup>1,13</sup>	0,2L	2,90 €
COCA-COLA ZERO <sup>1,9,10,13</sup>	0,2L	2,90 €
COLA MIX <sup>1,3,13</sup>	0,4L	3,90 €
FANTA <sup>1,3</sup>	0,2L	2,90 €
ZITRONENLIMO <sup>1,3</sup>	0,5L	3,50 €
SÄFTE WOLFRA	0,2L	3,00 €
SAFTSCHORLE	0,4L	3,90 €
APFEL NATURTRÜB / MARACUJA / ORANGE / JOHANNISBEERE / RHABARBER / MANGO / KIRSCH / CRANBERRY / ANANAS / LYCHEE		

## HEIßE GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>13</sup>		2,50 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>13</sup>		3,50 €
KAFFEE <sup>13</sup>		2,90 €
CAPPUCINO <sup>13,6</sup>		3,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>13,6</sup>		3,90 €
HEIßE SCHOKOLADE <sup>1,9,6</sup>		3,90 €
TEE		3,50 €
SCHWARZ / KAMILLE / GRÜNER / PFEFFERMINZ / FRÜCHTE		
INDISCHER MASALA CHAI (KANNE) <sup>13,6</sup>		3,50 €

## WEINSCHORLE & SPRITZ

WEINSCHORLE (WEIß ODER ROT)	0,2L	4,50 €
WEINSCHORLE (WEIß ODER ROT)	0,4L	5,90 €
APEROL SPRITZ <sup>1,14</sup>	0,2L	5,90 €
HUGO <sup>1,14</sup>	0,2L	5,90 €

## PROSECCO

GLAS PROSECCO MIONETTO	0,1L	3,50 €
MIONETTO PROSECCO EXTRA DRY	0,7L	25,00 €
MIONETTO SPUMANTE ROSE EXTRA DRY	0,7L	25,00 €



## WEIß WEINE

PINOT GRIGIO ITALIEN, D.O.C	0,2L	5,90 €
LEICHT SPRITZIGER WEIN MIT FEINER SÄURE. TROCKEN, VOLL UND WEICH IM GAUMEN	0,7L	19,90 €
CHARDONNAY ITALIEN, D.O.C	0,2L	5,90 €
BREITE UND GEFÄLLIGE ART. TROCKEN UND HARMONISCH IM GAUMEN	0,7L	19,90 €
LUGANA ITALIEN, D.O.C	0,2L	6,50 €
FRUCHTIG IM GESCHMACK MIT WENIG SÄURE, AROMATISCH	0,7L	24,00 €

---

## WHISKEY

BALLANTINES	4CL	5,50 €
J. WALKER RED LABEL <sup>1</sup>	4CL	5,50 €
J. WALKER BLACK LABEL <sup>1</sup>	4CL	6,90 €
JACK DANIELS	4CL	6,90 €
CHIVAS REGAL <sup>1</sup>	4CL	6,90 €

---

## RUM

HAVANA CLUB 3 JAHRE	4CL	4,90 €
HAVANA CLUB 7 JAHRE	4CL	6,50 €
OLD MONK	4CL	5,90 €

---

## BITTER

AVERNA	2CL	2,90 €	4CL	4,50 €
JÄGERMEISTER	2CL	2,90 €	4CL	4,50 €
RAMAZZOTTI	2CL	2,90 €	4CL	4,50 €

---

## ROT WEINE

MERLOT ITALIEN, D.O.C	0,2L	5,90 €
VOLLMUNDIGER WEIN MIT INTENSIV ANHALTENDEM GESCHMACK	0,7L	19,90 €
PRIMITIVO ITALIEN, D.O.C	0,2L	6,50 €
RUBINROTER WEIN MIT FRUCHTIGEM AROMA. LEICHT SÜBLICHE NOTE	0,7L	21,90 €
NERO D'AVOLA ITALIEN, D.O.C	0,2L	6,50 €
WEICHER, HARMONISCHER WEIN. REICHES AROMA, SAMTIG UND FRISCH	0,7L	22,00 €

---

## VODKA

ABSOLUT	4CL	5,50 €
GREY GOOSE	4CL	6,90 €
BELVEDERE	4CL	6,90 €

---

## GIN

TANQUERAY	4CL	5,90 €
BOMBAY SAPHIRE	4CL	6,90 €
HENDRICK'S	4CL	7,90 €

---

## KURZE

VODKA	2CL	2,90 €	4CL	4,90 €
MANGO-SCHNAPS	2CL	2,90 €	4CL	4,90 €
TEQUILA (WEIß ODER BRAUN)	2CL	2,90 €	4CL	4,90 €
WILLIAMS BIRNE	2CL	2,90 €	4CL	4,90 €

---

## LIKÖR

SAMBUCA	2CL	3,50 €	4CL	4,90 €
BAILEYS	2CL	3,50 €	4CL	4,90 €
FRANGELICO	2CL	3,50 €	4CL	4,90 €

---

## LONGDRINKS



VODKA RED BULL <sup>1,9,10,13,15</sup>	8,90 €
VODKA LEMON <sup>14</sup>	8,90 €
VODKA CRANBERRY <sup>14</sup>	8,90 €
CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	8,90 €
GIN TONIC <sup>14</sup>	8,90 €
WHISKEY COLA <sup>1,13</sup>	8,90 €

## COCKTAILS



CUBA LIBRE	8,90 €
HAVANA CLUB 3 JAHRE, LIMETTE, COCA COLA <sup>1,13</sup>	
CAIPIRINHA	8,90 €
CAHAÇA, LIMETTE, LIMEJUICE, BRAUNER ROHRZUCKER	
MOJITO	8,90 €
HAVANA CLUB 3 JAHRE, FRISCHE MINZE, LIMETTE, PUDERZUCKER, SODA	
SEX ON THE BEACH	8,90 €
VODKA, APRICOT BRANDY, PEACH TREE, ZITRONENSAFT, ORANGENSAFT, GRENADINE <sup>1,3</sup>	
TOUCH DOWN	8,90 €
VODKA, APRICOT BRANDY, ZITRONENSAFT, MARACUJASAFT, GRENADINE <sup>1,3</sup>	
TEQUILA SUNRISE	8,90 €
TEQUILA, ZITRONENSAFT, ORANGENSAFT, GRENADINE <sup>1,3</sup>	
MANGO COLADA	8,90 €
WEIßER RUM, KOKOSSIRUP, ANANASSAFT, SAHNE, MANGOMARK <sup>1,6</sup>	
MAI TAI	9,50 €
BRAUNER RUM, WEIßER RUM, JAMAICA RUM, APRICOT BRANDY, MANDELSIRUP, LIMEJUICE, ZITRONENSAFT <sup>1</sup>	
LONG ISLAND ICE TEA	9,50 €
WEIßER RUM, VODKA, GIN, TEQUILA, TRIPLE SEC, ZITRONENSAFT, COCA-COLA, LIMETTE <sup>1,13</sup>	
ZOMBIE	9,50 €
BRAUNER RUM, WEISSER RUM, JAMAICA RUM, CHERRY BRANDY, ZITRONENSAFT, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, GRENADINE <sup>1,13</sup>	

## COCKTAILS ALKOHOLFREI



FRUIT PUNCH	7,90 €
FÜNF VERSCHIEDENE EXOTISCHE FRUCHTSÄFTE	
COCONUT KISS	7,90 €
ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, GRENADINE, SAHNE <sup>1,13,6</sup>	
VIRGIN CAIPI	7,90 €
LIMETTEN, LIMEJUICE, PUDERZUCKER, GINGER ALE <sup>1</sup>	

(A) GLUTENHALTIGES GETREIDE (B) KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE (C) EIER UND EIERZEUGNISSE (D) FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE (E) ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE (F) SOJABOHNEN UND SOJAERZEUGNISSE (G) MILCH UND MILCHPRODUKTE (H) SCHALENFRÜCHTE (I) SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE (J) SENF UND SENFERZEUGNISSE (K) SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE (L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE (M) LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE (N) WEICHTIERE UND DARAUSS GEFERTE ERZEUGNISSE

(1) FARBSTOFF (2) KONSERVIERUNGSMITTEL (3) ANTIOXIDATIONSMITTEL (4) GESCHMACKSVERSTÄRKER (5) GESCHWEIFELT (6) GESCHWÄRZT (7) PHOSPHAT (8) MILCHEIWEIß (9) SÜßUNGSMITTEL (10) PHENYLALANINQUELLE (11) GEWACHT (12) NITRIT PÖKELSALZ (13) KOFFEINHALTIG (14) CHININHALTIG (15) TAURIN



**PUNJAB GRILL & BAR**  
INDISCHE ESSKULTUR



# PUNJAB GRILL

INDISCHE ESSKULTUR



LINDWURMSTR. 205 | 80337 MÜNCHEN

089 76 77 22 70

[WWW.PUNJAB-GRILL.DE](http://WWW.PUNJAB-GRILL.DE)

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SONNTAG

11:30 - 23:30 UHR

KEIN RUHETAG



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH