



AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

'MITHO CHA' SAGT MAN NACH EINEM GUTEN ESSEN.
 ES BEDEUTET WÖRTLICH: *ES IST LECKER!*
 WIR MÖCHTEN EUCH MIT DEN SPEZIALITÄTEN
 AUS NEPAL UND TIBET EIN MITHO CHA ENTLOCKEN!

AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE
 BASIEREN AUF DER ALTEN
 GESUNHEITSLERHRE AYUR (LEBEN)
 VEDA (WISSEN).
 WIR SERVIEREN TRADITIONELL AUF
 EINEM MESSING TELLER (THALI).

HAUSGEMACHT, NATÜRLICH & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT
 VIEL LIEBE ZUBEREITET.
 WIR GEHEN GERNE AUCH
 AUF INDIVIDUELLE WÜNSCHE EIN.

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse
C - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse
G - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H1** - Cashewnuss sowie daraus
 gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus
 her- gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

VORSPEISEN - KLEINE SPEISEN

1 **CHICKEN SATÉ** 5,90
4 Hähnchenspieße mit Erdnussauce E

2 **TARKARI KO BURRY** 5,90 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit
Joghurtraita & Erdnussauce ACFE

3 **BHANTA TAREKO** 5,50 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit
Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

4 **SOYA SATÉ** 5,90 **vegan**
„Veganes Hähnchenfleisch“ mit
Erdnussauce EFA

5 **ALU CHOP** 5,50 **Vegan**
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit
Tomaten-Koriander- & Erdnussauce E

VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit
Saucen und Salat. (min. 2 Personen)

6 **Vegan** 12,90

7 **gemischt** 14,90

8 **PAPAD** 2,50
5 Stück Papadam mit Joghurt Dip KG

SUPPEN

12 **KWATI** 3,90 **Vegan**
Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen

13 **BENDA THANG** 4,90 **Vegetarisch**
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten
mit Gemüse und Büffelkäse. AG

14 **DAAL** 3,90 **Vegan**
Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya

15 **THUKPA** 8,90 (Große Schale) **Vegetarisch**
Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu. AF
mit Huhn oder Lamm + 2€

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND

KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

klein 6 Stück / groß 10 Stück

35 **VEGGIE MOMO** **Vegan**
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte A
klein 8,50 groß 12,50

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch A
klein 8,90 groß 13,50

37 **GREEN MOMO** 7,90 **Veg.**
gefüllt mit Blattspinat & Büffelkäse AG
klein 8,50 groß 12,50

41 **MOMO TELLER**
Veg. Green und Lamb Momo gemischt
klein 8,50 groß 12,90 AG

VEGETARISCHES UND VEGANES

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHERBRINGEN, SERVIERT MIT REIS, SOWIE SALAT UND CHUTNEY.

BEI FAST ALLEN GERICHTEN REIN VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH!

BITTE TEILEN SIE UNS MIT FALLS SIE KEINEN HONIG IM SALAT MÖCHTEN!

45 SAG TAREKO 8,50 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

46 SAG PANEER 10,50

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. **G**
Auf Wunsch auch vegan!

47 MIS MAS TARKARI 9,90 **Vegan**

Frisches Gemüse des Tages leicht im Wok mit Kurkuma angebraten und abgelöscht mit unserem hausgemachten Curry.

48 SOJA FRY 11,90 **Vegan**

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. **A F**

49 JOGI BHAT 8,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. **G**

50 GREEN CURRY 12,50 **Vegan**

Tofu und Shiitakepilze mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch. **F**

51 TARKARI KAJU NARIWAL 11,90 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Champignons, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. **H H1**
/mit Sojafleisch + 2,- **F**

52 RATO MASHORA 12,90 **Vegan**

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. **F**

53 TOFU BADAM 11,50 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. **E F H1 H2**

54 ALU BHANTA 9,90 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten mit unserem hausgemachten Curry.

55 VEG. CHAU CHAU 8,90

Bandnudeln zusammen mit Tofu, Ei und Gemüse im Wok geschwenkt. **A C F**

56 CHANA MASALA 8,90 **Vegan**

Kichererbsen gekocht mit Kurkuma, Tomaten und Koriander in hausgemachtem Curry.

DAS SALAT DRESSING BEINHÄLTET OLIVENÖL, SESAMÖL, INGWER, HONIG, SOWIE SCHWARZEN UND WEIßEN SESAM.
UNSERE REISMISCHUNG BESTEHT AUS BASMATI REIS UND ROTEM REIS.
JEDES GERICHT KANN SCHARF ODER MILD ZUBEREITET WERDEN.

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT UNSERER SPEZIELLEN REISMISCHUNG,
SOWIE SALAT UND CHUTNEY.

HÄHNCHEN (KUKHURA)

60 **CHICKEN CURRY** 11,50

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

61 **COCOS CHICKEN** 12,50

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HHI

62 **CHICKEN CHILLI** 12,50

Wok-geschwenkte Hähnchenstücke mit Zwiebeln und Paprika in Sojasauce. (sehr scharf!) F

LAMM (KHASI)

66 **KHASI ALU** 13,50

Ein typisches Bergbauerngericht. Sautierte Kartoffeln in hausgemachtem Lammgulasch.

67 **PAKUWA LEDO BEDO** 13,90

Das etwas andere Gulasch. Lamm (regional) zubereitet nach traditioneller Art mit Tomaten und frischem Koriander.

68 **KHASI SAG** 13,50

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

ENTE (HAANS)

71 **HAANS NARIWAL** 14,50

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. HHI

72 **RATO HAANS** 14,50

Knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch mit rotem Curry. F

73 **HAANS BADAM** 14,90

Knusprige Ente in hausgemachter Erdnusssauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. EHHI

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT.

75 **LAMM FRY** 14,50

24 Std. mariniertes Lammfleisch, scharf angebraten mit Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln. (scharf) Serviert auf heißer Platte. F

77 **CHICKEN SIZZLER** 13,90

Gebratenes Hähnchen nepalesischer Art mit Paprika, Champignons und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

76 **KHASI KO SESAM** 14,90

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. FK

79 **SHIITAKE SIZZLER** 12,50 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte

THALI GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

80 CHICKEN THALI 15,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Yoghurt-Raita, Salat & Papadam. GK

84 KHASI THALI 16,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam. K

82 DAAL BHAT 13,50 **Vegan**

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und
Champignons in unserem hausgemachtem Curry.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. K

86 VEG THALI 13,90 **Vegan**

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis. HHK

89 MITHO CHA THALI 36,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalıs.
(für 2 Personen) HHK

BEILAGEN

23 RAITA 1,90

Joghurtsauce mit Gurken G

25 BHATURA 2,90

kleines frittiertes Fladenbrot AG

27 GEMISCHTER SALAT 4,90

mit Honig-Sesam Dressing K

24 ROTI 2,90 **Vegan**

hausgemachtes Fladenbrot A

26 BHAT 1,90 **Vegan**

Portion Reis

28 PAPAD

pro Stück 0,50

DESSERTS

90 SHIKARNI 4,50

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GH1H2

92 MYSTIC MOUNTAIN 5,90

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies
AGHH1H2

91 HIMALAYA IN A BLANKET 5,90

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

93 PANNA COTTA **Vegan & Glutenfrei** 4,90

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping

TEA SELECTION

Nepalesischer Hochlandtee (Bio)	3,90	Grüner Tee	3,90
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3		maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	
Sherpa Tee	Tasse / Kännchen 2,00 3,90	Minze-Ingwer-Zitrone	4,50
hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept. (enthält Milch & Zucker) G 3		frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	
Jasmintee	3,90	White Monkey (bio)	3,90
Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten		der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	
Bio-Kamille	3,90	Citronella Kräutermischung	3,90
getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.		38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	
Minztee	3,90	Ingwertee	3,90
mit frischer Minze		mit frischem Ingwer	
Raab-Ga-Yangzin Tee	4,50	Nepal Kanchanjunga	3,90
Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, pur, mit Zucker oder Salz		Grüner Tee (Bio) aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	

SOFTDRINKS

Mineralwasser	2,20 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Still / mit Kohlensäure	
L'eau Sans Souci Mineralwasser	5,50 / 0,75Fl
Naturell / Classic	
Fritz Kola & Limo	2,50 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Cola / Cola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhabarberschorle	
Thomas Henry	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	
Säfte 6	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave	
Apfelschorle / Saftschorle	2,50 / 0,2l 4,50 / 0,4l

KAFFEE

Caffè Crema	2,20
Espresso doppio	1,90 2,90
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,50
	Sojamilch + 1,00

BIER (A)

Warsteiner	3,00 / 0,3l 4,50 / 0,5l
Pils vom Fass	
Radler	3,00 / 0,3l 4,40 / 0,5l
Nepal Ice	4,30 / 0,33 Fl
helles Lagerbier	
Everest Bier	7,40 / 0,65Fl
König Ludwig Weissbier	4,20 / 0,5l
Hell / Dunkel / Alkoholfrei	
Beck's Alkoholfrei	3,20 / 0,33 Fl

FRESH DRINKS

LASSI 6	4,00 / 0,3l
Mango / Süß / Salzig / Plain	
ICED TEA	4,90
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
DETOX LIME SODA	4,90
Limetten und Soda (zuckerfrei)	
HIMBEER LIMONADE	4,90
Himbeersyrup, Zitronen, Zucker	
MANGO / ANANAS SHAKE	4,40
frischer Lassi mit Mango oder Ananassaft	

COCKTAILS

Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	7,90	Summer in Lhasa <small>©mithocha</small> Minze, Absolut Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda	7,90
Mojito Havanna 3J., Minze, Rohrzucker	7,90	Mitho Cha Wodka, Mandelsirup, Zitronensaft, Blue Curaçao, Orangensaft	7,50
Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	7,90	Mai Tai Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	7,90
Moskow Mule Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	8,50	Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	7,90
Himalayan Honey <small>©mithocha</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Passionsfruchtsyrup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	8,90	Raspberry Mojito Havanna 3J, Himbeersyrup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	7,90
Love from Nepal <small>©mithocha</small> Nepalesischer Vodka, Vanille Syrup, Ananassaft, Cardamom, Zimt	8,90	Ipanema Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	5,50
Kathmandu Mule <small>©mithocha</small> Nepalesischer Vodka, Minze-Zitrone-Icetea, Ginger Beer, Limetten und Ingwer	7,90	Coconut Kiss Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup	5,50

WEINE

Merlot trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch.	4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l	Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	4,50 / 0,2l 9,90 / 0,5l
Cabernet Sauvignon IGP trocken 2018 Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l	Grüner Veltliner trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l
Montepulciano D'Abruzzo DOC trocken 2017 - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.	5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l	Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue.	5,50 / 0,2l 11,90 / 0,5l
Nero d'Avola DOC trocken 2017 - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l	Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch, jedoch keineswegs langweilig. Gut geeignet zu Hühnchen sowie vegetarischem.	5,90 / 0,2l 12,90 / 0,5l
Rosé Vin de Pays trocken 2018 - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l	Weißweinschorle	3,90 / 0,2l

DIGESTIF / WHISKEY

Absolut Vodka	3,00 / 2cl
Sierra Tequila Silver	3,00 / 2cl
Sambuca Molinari	3,00 / 2cl
Metaxa	3,00 / 2cl
Ramazotti	3,00 / 2cl
Jägermeister	3,00 / 2cl
Amaretto Disaronno	3,00 / 2cl
Ruslan Nepal. Vodka	3,90 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	3,90 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	3,00 / 2cl
Old Durbar Nepal. Whiskey	6,90 / 4cl
Jack Daniels / Ballentines / Dimple	4,90 / 4cl
weitere Whiskeys auf Anfrage	

APERITIF

Aperol Spritz	6,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	
Hugo	6,50
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	
Hugo Alkoholfrei	4,90
Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten	
Prosecco DOC	2,90 / 0,1l 18,90 / 0,75Fl

LONGDRINKS (4cl)

Campari Soda /Orange	6,90
Whisky Cola	6,90
Bombay Gin Tonic	6,90
<small>(weitere Gins auf Anfrage)</small>	
Wodka Lemon	6,90