SWAGAT

RESTAURANT • INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Multani Restaurants

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag | Feiertage

11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

- Montag Ruhetag -

Tischreservierung

07563 / 915 2130

info@swagat-kisslegg.de

RESTAURANT SWAGAT

Familie Multani

Schloßstraße 7 | 88353 Kißlegg

www.swagat-kisslegg.de

Liebe Gäste,

„SWAGAT“

bedeutet nichts anderes als: **Herzlich willkommen!**

Unser Wunsch ist es, dass Sie sich in unserem Lokal wohlfühlen.
Unser Motto: Entdecken Sie den Zauber und die Vielfalt der indischen Küche.

Unsere Mittagsangebote servieren wir werktags von Dienstag bis Freitag, jeweils von 11:30 bis 14:30 Uhr. Sie bestehen aus einem Hauptgericht und einer Tagessuppe (oder in den Sommermonaten wahlweise einem kleinen Salat) als Vorspeise.

Alle weiteren Gerichte unserer Karte servieren wir ganztägig während unserer Öffnungszeiten. Reis als Beilage ist in unserem Haus selbstverständlich.

Bitte sprechen Sie uns gerne an – ob wegen der gewünschten Schärfe oder wenn Sie eine vegane Zubereitung unserer Gemüsegerichte wünschen.

Entdecken Sie unser reichhaltiges Angebot...

Ihre Familie Multani

Multani Restaurants

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1.	Mit Farbstoff	a.	Glutenhaltiges Getreide
2.	Mit Konservierungsstoff	b.	Krebstiere (Scampi)
3.	Mit Antioxidationsmittel	c.	Fisch
4.	Geschwefelt	d.	Milch & Laktose (Joghurt, Sahne, etc.)
5.	Koffeinhaltig	e.	Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse, etc.)
6.	Chininhaltig	f.	Schwefeldioxid & Sulfite
7.	Mit Süßungsmitteln	g.	Ei
8.	Enthält eine Phenylalaninquelle	h.	Soja
9.	Enthält Taurin | Contains Taurine	i.	Weichtiere (Austern)
10.	Enthält Geschmacksverstärker		

Alle Preise in Euro incl. ges. Mwst. / Stand Karte: 13.04.2026

VORSPEISEN

100 **VEGETABLE PAKORA** [Vegan] — **5,90**
Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel

101 **ONION BHAJI** [Vegan] — **5,90**
Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel

102 **VEGETABLE SAMOSA** a,e,f [Vegan] — **5,90**
Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse, Cashewkerne, Erbsen

103 **PAPADAM** [Vegan] — **3,90**
Hauchdünne indische Linsenwaffeln, verfeinert mit Kreuzkümmel

104 **PUNJABI SABJI PAKORA [2 PERS.]** a [Vegan] — **10,50**
Vegetable Samosa (Teigtasche) und Gemüse, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel

105 **PATIALA PAKORA [2 PERS.]** c — **13,50**
Hackfleich Samosa (Teigtasche) und goldbraune Fleisch- und Fischhäppchen im Kichererbsenmantel

106 **CHICKEN PAKORA** — **9,50**
Köstliches Hähnchenfleisch, umhüllt von einer knusprigen Hülle aus Kichererbsenteig

107 **PANEER PAKORA** d — **9,50**
Hausgemachter Paneer (Weichkäse), umhüllt von einem zarten Kichererbsenteigmantel

108 **MADRASI FISH PAKORA** c — **9,50**
Fischfilet umhüllt von einem knusprigen Mantel aus feinem Kichererbsenteig

109 **TANDOORI SEEKH KEBAB** — **11,90**
Delikate Fleischspieße, perfekt mariniert und im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt

SUPPEN

116 **CHICKEN SOUP** d — **5,90**
Indische Geflügelcremésuppe mit aromatischen indischen Gewürzen

117 **VEGETABLE SOUP** d — **5,90**
Indische Gemüsecremésuppe mit erlesenen Gewürzen und frischem Gemüse

118 **DAAL SOUP** [Vegan] — **5,90**
Indische Linsensuppe mit einem Hauch frischer Limette

INDISCHE RAITHAS

(DER JOGHURTDIP ZU IHRER VORSPEISE)

119 **KHEERE KA RAITHA** d — **4,90**
Frischer Joghurt mit fein geraspelten Gurkenstückchen, verfeinert mit Kreuzkümmel

120 **PYAAZ KA RAITHA** d — **4,90**
Frischer Joghurt mit fein gehackten Zwiebeln, verfeinert mit Kreuzkümmel

420 **MIXED RAITHA** d — **4,90**
Frischer Joghurt mit Tomate, Ananas und Kreuzkümmel

421 **ALOO KA RAITHA** d — **4,90**
Frischer Joghurt mit zarten Kartoffeln und würzigem Kreuzkümmel

Multani Restaurants

BROTE AUS DEM TANDOOR OFEN

111 **TRADITIONALES PLAIN NAN** (V) — **3,90**
Traditionelles indisches Hefeteigbrot aus Weizenmehl

111 G **GARLIC NAN** a (V) — **4,90**
Traditionelles Hefeteigbrot, bestrichen mit unserer hausgemachten Knoblauchpaste

111 B **BUTTER NAN** a — **4,90**
Traditionelles Nan-Brot, durchzogen mit einem Hauch von regionaler Butter

112 **PANEER KULCHA** a,d — **5,90**
Traditionelles Nan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit hausgemachtem Paneer und Rosinen

113 **LASSAN KULCHA** a (V) — **5,90**
Traditionelles Naan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit fein gehacktem Knoblauch

114 **AMRITSARI ALOO KULCHA** a — **5,90**
Traditionelles Nan-Brot mit einer köstlichen Kartoffelfüllung und exquisiten Gewürzen

115 **LACHAA PARATHA** a — **4,90**
Knuspriges indisches Brot mit hauchzarten, einzeln mit goldener Butter bestrichenen Lagen

INDISCHE TANDOORI SPEZIALITÄTEN

121 **KASHMIRI LAMB TIKKA** 1 d — **25,90**
Zart mariniertes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und verlockendem Raucharoma

122 **MURGH TIKKA** 1 d — **23,90**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in einer Gewürzmischung aus Joghurt & Kurkuma

123 **TANDOORI CHICKEN** 1 d — **23,90**
Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert

124 **MAHARAJA MIX GRILL** 1 d — **27,90**
Verschiedene Fleischsorten, würzig in Joghurt mariniert

125 **TANDOORI JHEENGA** 1 b d — **27,90**
Saftig, gegrillte Scampis, perfekt mariniert, mit exotischen südindischen Gewürzen
„Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Rosenberg-Süßwassergarnelen mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren".

126 **MUTTON SPEZIAL** 1 d — **25,90**
Saftiges Lammfleisch serviert in unserer hausgemachten, leicht pikanten Curry-Sauce

127 **MAHARANI MIX BOTTI KEBAB** 1 d — **27,90**
Verschiedene Fleischsorten in traditioneller hausgemachter Curry-Sauce

128 **GUJRATI MANGO CHICKEN TIKKA** 1 d e — **22,90**
Saftiges Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße

129 **LAHORI FISH TIKKA** 1 c d — **22,90**
Fischfilet mariniert in Joghurt & ayurvedischen Gewürzen mit einer frischen Zitrusnote

130 **GUJRATI MANGO PANEER TIKKA** 1 d e — **19,90**
Hausgemachter Paneer (Weichkäse) in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

261 **MAHARAJA KINDERTELLER** d e — **12,90**
Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch in milder Mandel-Safransauce mit Basmati-Reis oder Pommes

299 **MAHARANI CHICKEN NUGGETS** a — **12,90**
Nuggets aus Hähnchenfleisch, begleitet von knusprigen Pommes Frites

Alle Preise in Euro incl. ges. Mwst. / Stand Karte: 13.04.2026

Multani Restaurants

INDISCHE HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

131 **CHICKEN CURRY** — **16,90**
Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art

132 **CHICKEN BADAM PASSANDA** d e — **19,90**
Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce

133 **MAHARAJA CHILI CHICKEN** [SCHARF] — **18,90**
Hähnchenfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce

134 **BUTTER CHICKEN** d e — **20,90**
Saftig gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Butter-Honig-Safran-Tomaten-Sauce

147 C **CHICKEN VINDALOO** [SCHARF] — **20,90**
Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit Kartoffeln

137 **CHICKEN PALAK** d — **18,90**
Hähnchenfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen

138 **CHICKEN TIKKA MASALA** [SCHARF] — **20,90**
Hähnchenfleisch aus dem Tandoor in einer pikanten Curry-Sauce mit Raucharoma

139 **CHANA CHICKEN** — **17,90**
Saftiges Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, in einer würzigen Curry-Sauce

140 **PUNJABI CHICKEN** — **19,90**
Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen, traditionellen Curry-Sauce

141 **LASSAN CHICKEN BHUNA** [SCHARF] — **18,90**
Hähnchenfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili

441 **CHICKEN KORMA** d e — **19,90**
Hähnchenfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne

264 **CHICKEN BHINDI** — **18,90**
Hähnchenfleisch und indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer

270 **BANANA CHICKEN** d e — **19,90**
Hähnchenfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce

271 **PINEAPPLE CHICKEN** d e — **19,90**
Hähnchenfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce

INDISCHE BIRIYANI SPEZIALITÄTEN
(INDISCHE REISGERICHTE)

Zu den Biriyani Spezialitäten servieren wir eine leicht würzige Curry Sauce

157 **HYDERABADI BIRIYANI** d e — **20,90**
Hähnchen- oder Lammfleisch in Basmati-Reis mit aromatischen Gewürzen

158 **HYDERABADI MIX BIRIYANI** d e — **21,90**
Hähnchen-, Rind- und Lammfleisch in Basmatireis mit aromatischen Gewürzen

159 **MAHARAJA JHEENGA BIRIYANI** b d e — **23,90**
Saftige Garnelen mit erlesenen Gewürzen in goldgelben Basmati-Reis
„Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Rosenberg-Süßwassergarnelen mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren".

160 **AMRITSARI VEGETABLE BIRIYANI** d e — **17,90**
Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in Basmati-Reis

Maharani Restaurants

INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN

241 **GUJRATI MANGO ENTE** d e — **23,90**
Knusprige Entenbrust in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce

242 **JALFREZI ENTE** d — **23,90**
Knusprige Entenbrust mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer (Weichkäse)

243 **KASHMIRI ENTE** d — **23,90**
Knusprige Entenbrust in einer cremigen Sauce mit den exotischen Aromen aus Kaschmir

244 **KARRAHI ENTE** — **23,90**
Knusprige Entenbrust in einer aromatischen Sauce mit Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika

245 **ENTE VINDALOO** [SCHARF] — **23,90**
Knusprige Entenbrust in einer scharfen Gewürz-Sauce und Kartoffeln

246 **ENTE SABJI** — **23,90**
Knusprige Entenbrust mit gemischtem Gemüse in traditioneller Curry-Sauce

247 **ENTE RED CURRY** [SCHARF] — **23,90**
Knusprige Entenbrust mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce

248 **ENTE BADAM PASSANDA** d e — **23,90**
Knusprige Entenbrust in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce

249 **PINEAPPLE ENTE** d e — **23,90**
Knusprige Entenbrust mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce

250 **MAHARANI CHILI ENTE** [SCHARF] — **23,90**
Knusprige Entenbrust in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce

INDISCHE THALI SPEZIALITÄTEN

(VERSCHIEDENE DELIKATESSEN AUF EINEM TABLETT SERVIERT)

174 **MAHARANI THALI (HÄHNCHEN, RIND)** a d e — **23,90**
Zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, knusprige Gemüsehäppchen und erfrischenden Gurken-Joghurt

175 **AMRITSARI THALI** a d — **21,90**
Drei Gemüsegerichte, begleitet von knusprige Gemüsehäppchen und hausgemachtem Gurken-Joghurt

176 **MAHARAJA THALI (HÄHNCHEN, LAMM, RIND))** a d e — **27,90**
Drei Fleischspezialitäten, begleitet von knusprigen Gemüsehäppchen und erfrischendem hausgemachtem Gurken-Joghurt

177 **JODI THALI [2 PER.]** a d e — **59,90**
Drei exquisite Fleischgerichte und ein köstliches Gemüsegericht, begleitet von knusprigen Gemüsehäppchen, erfrischenden Gurken-Joghurt und einem gemischten Beilagen Salat

178 **SAJJANA DI THALI [4 PER.]** a d e — **129,90**
Ein exklusives Menü, bestehend aus einer köstlichen Vorspeise, vier unserer Beliebtheiten, begleitet von Basmati-Reis, erfrischenden Gurken-Joghurt mit Kreuzkümmel und hausgemachten Chutneys. Verfeinert wird das Erlebnis mit dem traditionellen Nan Brot und frischen Basmatireis sowie einem verlockenden Dessert zum Abschluss – entweder einem erfrischenden Mango Lassi oder einem „The Indian Dream“

Multani Restaurants

INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN

142 **BEEF CURRY MASALA** — **18,90**
Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art

143 **BEEF VINDALOO** [SCHARF] — **20,90**
Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce und Kartoffeln

144 **BEEF BADAM PASSANDA** d e — **20,90**
Rindfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce

145 **LASSAN BEEF BHUNA** [SCHARF] — **20,90**
Rindfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili

446 **BEEF KORMA** d e — **20,90**
Rindfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne

265 **BEEF BHINDI** — **18,90**
Rindfleisch und indischem Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer

268 **MAHARAJA CHILI BEEF** [SCHARF] — **19,90**
Rindfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce

276 **BEEF PALAK** d — **18,90**
Rindfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen

278 **BEEF JALFREZI** d — **19,90**
Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer (Weichkäse)

272 **BANANA BEEF** d e — **20,90**
Rindfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce

INDISCHE FISCH-SPEZALITÄTEN

153 **FISH CURRY MASALA** c — **19,90**
Fischfilet in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art

154 **KARRAHI JHEENGA** b — **25,90**
Saftige Garnelen in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika
„Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Rosenberg-Süßwassergarnelen mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren".

155 **JHEENGA BADAM PASSANDA** b d e — **25,90**
Saftige Garnelen in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce
„Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Rosenberg-Süßwassergarnelen mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren".

156 **LASSAN JHEENGA CURRY MASALA** [SCHARF] b — **25,90**
Saftige Garnelen in einer pikanten Knoblauchsauce mit Zwiebeln & Ingwer

194 **MAHARANI JHEENGA PALAK** b d — **25,90**
Saftige Garnelen in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen
„Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Rosenberg-Süßwassergarnelen mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren".

195 **MAHARAJA CHILI FISH** [SCHARF] c — **21,90**
Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce

94 **FISH VINDALOO** [SCHARF] c — **21,90**
Fischfilet in einer scharfen Gewürz-Sauce und Kartoffeln

95 **GARLIC FISH** [SCHARF] c — **21,90**
Fischfilet in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili

96 **GUJRATI MANGO FISH** c d e — **21,90**
Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce

99 **PINEAPPLE FISH** c d e — **21,90**
Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce

INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN

146	**LAMM CURRY** Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	18,90
147 L	**LAMM VINDALOO** [SCHARF] Lammfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit Kartoffeln	20,90
148	**LAMM PALAK** d Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	19,90
149	**PUNJABI LAMM** Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce	19,90
150	**MADRASI CHILLI LAMM** [SCHARF] Lammfleisch in einer unverwechselbaren und pikanten Madrasi-Curry-Sauce	20,90
151	**LAMM KORMA** d e Lammfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	20,90
152	**LASSAN LAMM BHUNA** [SCHARF] Lammfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	19,90
267	**LAMM BHINDI** Lammfleisch und frisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer	18,90
274	**BANANA LAMM** d e Lammfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	19,90
275	**PINEAPPLE LAMM** d e Lammfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	19,90
279	**LAMM JALFREZI** d Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer (Weichkäse)	18,90
280	**LAMM BADAM PASSANDA** d e Lammfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	19,90

Multani Restaurants

BEILAGEN & SALATE

180	**JHEERA PULLAO RICE** e] Goldener Safran-Reis mit Erbsen, Kreuzkümmel, Mandeln und feinen Gewürzen	4,90
181	**PLAIN BASMATI RICE** (V)	3,90
187	**GEMISCHTER SALAT** d	4,90
230	**GRÜNER SALAT** d	3,50
232	**MAHARANI SALAT** d Hähnchenfleisch arrangiert auf einer Basis unseres großartigen Maharaja Salates	7,90
186	**MAHARAJA SALAT** d Frischer Salat, begleitet von Kichererbsen, hausgemachtem Paneer (Weichkäse) und saftiger Ananas	5,90

INDISCHE VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

162 **DAAL MAKHNI** d — **16,90**
Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen

163 **PALAK PANEER** d — **18,90**
Hausgemachter Paneer (Weichkäse) in unserer cremigen Spinatsauce mit exotischen Gewürzen

164 **MAHARAJA VEGETABLE MIX** [Vegan] — **18,90**
Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art

165 **CHANA MASALA** [Vegan] — **18,90**
Kichererbsen in einer würzigen Curry-Sauce mit frischen Tomaten und Ingwer

166 **ALOO MATTAR GOBI** [Vegan] — **18,90**
Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi (Bockshornklee)

167 **MALAI KOFTA** d e — **19,90**
Handgefertigte Kofta-Bällchen aus Paneer (Weichkäse) & Kartoffeln in einer cremigen Cashewsoße

168 **SHAHI PANEER** d e — **20,90**
Hausgemachter Paneer (Weichkäse) in einer cremigen Sahnesauce

169 **BAINGAN KA BHARTA** — **18,90**
Saftige Auberginen mit frischen Tomaten nach nordindischer Art

171 **JASHAN TINDA CURRY MASALA** [Vegan] — **18,90**
Nordindischer Kürbis mit Ingwer und Knoblauch in einer aromatischen Curry-Sauce

172 **GUJRATI MANGO GEMÜSE** d e — **19,90**
Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce

173 **MUGHLAI VEGETABLE KORMA** d e — **19,90**
Gemischtes Gemüse in einer milden Kokos-Sauce verfeinert mit Joghurt, Sahne und Trockenfrüchten

269 **BHINDI MASALA** [Vegan] — **18,90**
Frische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer

Multani Restaurants

DESSERT

182 **MALAI PISTA KULFI** d e — **5,90**
Hausgemachtes indisches Eis, aus cremiger Milch, süßem Honig, mit Pistazien, Trockenfrüchten und verfeinert mit Kokossraspeln

183 **GULAB JAMUN** d — **5,90**
Goldbraune Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup getränkt. Unwiderstehlich!

184 **THE INDIAN DREAM** d e — **5,90**
Vanilleeis, verfeinert mit unserer hausgemachten Mango-Kokos-Creme

234 A **GEBACKENE ANANAS** e — **5,90**
Gebackene Ananas, mit einem Hauch von süßem Honig

234 B **GEBACKENE BANANE** e — **5,90**
Gebackene Banane, mit einem Hauch von süßem Honig

BIER

Bier [Hell | Dunkel]	0,5 l	4,50
Weizen [Hell | Alkoholfrei]	0,5 l	4,50
Pilsner	0,33 l	3,50
Radler	0,5 l	4,50
King Fisher INDISCHES BIER [4,8 % vol] A	0,33 l	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krumbacher Mineralwasser [Still | Medium]	0,25 l | 0,75 l	2,00	5,90
Coca Cola 1,5	0,2 l | 0,4 l	3,00	3,90
Limonade [Orange, Zitrone] 1, 3, 7, 8	0,2 l | 0,4 l	3,00	3,90
Cola-Mix 1,3,5	0,2 l | 0,4 l	2,50	3,90
Saft [Orange / Apfel / Maracuja]	0,2 l | 0,4 l	3,00	4,50
Saft-Schorle [Orange / Apfel / Maracuja] 3	0,2 l | 0,4 l	2,50	3,90
Schweppes [Bitter Lemon 2,6 | Tonic Water 6, 9]	0,25 l		3,90

INDISCHE GETRÄNKE

Jodhpuri Masala Chai [Tee] 5, D	Portion		4,90
Lassi [süß oder salzig]) D	0,2 l | 0,4 l	3,50	4,90
Lassi [Mango | Banana | Guava | Lychee] D	0,2 l | 0,4 l	3,50	4,90
Saft [Mango | Guava | Lychee]	0,2 l | 0,4 l	3,00	4,50
Saftschorle [Mango | Guava | Lychee]	0,2 l | 0,4 l	2,50	3,50
Fresh Lemon Nimbu Paani [hausgemachte Zitronenlimonade]	0,2 l | 0,4 l	3,50	4,90

WARME GETRÄNKE

Tee schwarzer, grün 5, Minze, Jasmin	Portion	3,90
Espresso 5	Tasse	1,80
Kaffee 5	Tasse	2,50
Cappuccino 5, D	Tasse	3,90

Alle Preise in Euro incl. ges. Mwst. / Stand Karte: 13.04.2026

WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l	Flasche
Chenin Blanc 4, F INDIEN | trocken	5,90		29,90
Grauer Burgunder 4, F Deutschland trocken	5,90	13,90	24,90
Chardonnay 4, F Frankreich | trocken	5,90	13,90	24,90
Pinot Grigio 4, F Italien trocken	5,90	13,90	24,90

ROTWEIN

	0,2 l	0,5 l	Flasche
Shiraz 4, F INDIEN | 14 % vol | trocken	5,90		29,90
Spätburgunder 4, F Deutschland trocken	5,90	15,90	24,90
Côtes du Rhône 4, F Frankreich | trocken	5,90	15,90	24,90
Chianti 4, F Italien trocken	6,90	16,90	29,90

WEIN\| ROSE

	0,2 L	0,5 L	0,75 L
Spätburgunder Weißherbst 4, F DEUTSCHLAND halbtrocken	5,90	15,90	26,90

WEINSCHORLE

	0,5 l
Weinschorle 4, f weiß, rose, rot	5,50

APERITIV

Osborne Sherry 4, F	5 cl	4,50
Choya Silver 4, F	5 cl	3,50
Martini 4, F	5 cl	4,50
Aperol Spritz 1	0,2 l	7,50
Campari 1 Orange | Soda	0,2 l	5,50
Mango Prosecco 4, F	0,2 l	5,50
Maharani Kir Royal 4,F	0,2 l	5,50

BRÄNDE, VODKA, GIN

Williams Christ Birne	37%	2 cl	2,90
Alphonso Himalayan	37%	2 cl	2,90
Metaxa 7 Sterne 1, 4, D, F	40%	2 cl	2,90
Asbach Uralt	36%	2 cl	2,90
Grappa	40%	2 cl	2,90
Bombay Sapphire Gin 4, F	40%	2 cl	2,90
Vodka Absolut	40%	4 cl	4,50

LONDRINKS

Indian Gin Tonic 6	0,2 l	5,50
Rum Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Whisky Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Asbach Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Vodka Mango	0,2 l	5,50
Vodka Lemon 2, 6	0,2 l	5,50

WHISKEY

Johnnie Walker Red 1, 4, F	40%	4 cl	5,50
Johnnie Walker Black 1, 4, F	40%	4 cl	5,50
Dimple Golden Selection 1, 4, F	37%	4 cl	5,50
Chivas Regal 1	40%	4 cl	5,50
Jack Daniels 1	40%	4 cl	5,50

MAGENBITTER & KRÄUTERLIKÖR

Fernet Branca 4, D, F	35%	2 cl	2,90
Ramazzotti Amaro	30%	2 cl	2,90
Jägermeister 4, F	35%	2 cl	2,90

RUM

Old Munk, Indischer Rum Z	42%	2 cl	2,90
Baccardi Carta Blanca 4, F	37%	2 cl	2,90
Malibu Rum-Coconut	18%	2 cl	2,90

Multani Restaurants

SWAGAT SEPAREE

Feiern im Gewölbekeller des Swagat in Isny

Entdecken Sie unseren separaten Bereich im stilvollen Gewölbekeller – der perfekte Ort, um ungestört zu feiern. Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein besonderer Anlass: In gemütlicher Atmosphäre bieten wir Ihnen Platz für bis zu 50 Gäste.

Genießen Sie Ihr Fest ganz nach Wunsch – mit DJ und Tanz oder in entspannter, geselliger Runde. Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier im Swagat unvergesslich wird.

MULTANI EVENT CATERING

Genießen Sie die Leidenschaft traditioneller indischer Küche in jedem Gericht. Unsere erfahrenen Köche kreieren köstliche Currys und Tandoori-Spezialitäten, die für jeden Geschmack – Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer – etwas bieten.

Planen Sie eine private Feier, Hochzeit oder ein Firmenevent?
Unser Catering-Service macht Ihre Veranstaltung unvergesslich.

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Multani Caterings und lassen Sie sich von der einzigartigen Magie Indiens auf Ihrem nächsten Event verzaubern.

Sprechen Sie uns an!

Ihr Multani Catering Team

Multani Restaurants

Entdecken Sie unsere
weiteren Restaurants unter:

www.multani-restaurants.de