



AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

'MITHO CHA' SAGT MAN NACH EINEM GUTEN ESSEN.
 ES BEDEUTET WÖRTLICH: *ES IST LECKER!*
 DIE PHILOSOPHIE UNSERES MENÜS IST ES DIE BUDDHISTISCHE
 KÜCHE NEPALS, TIBETS UND THAILANDS MIT DER INDISCHEN
 LEHRE DES AYURVEDA ZU VERBINDEN.



AYURVEDA TRADITION

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

HAUSGEMACHT, AUTHENTISCH NATÜRLICH & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT
 VIEL LIEBE ZUBEREITET.
 WIR IMPORTIEREN VIELE GEWÜRZE,
 TEES UND KRÄUTER SELBST AUS NE-
 PAL. DABEI ACHTEN WIR DIE PRODUKTE
 DIREKT VON DEN BAUERN ZU BEZIEHEN
 UM DIESE ZU UNTERSTÜTZEN.

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 **H•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** 6,90
4 Hähnchenspieße mit Erdnuss-Chutney ^E

6 **VEGAN PRAWNS** 6,90 **Vegan**
vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney ^{A F E}

2 **TARKARI KO BURRY** 6,90 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnuss-Chutney ^{A C F E}

3 **BHANTA TAREKO** 6,90 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^E

4 **SOYA SATÉ** 6,90 **Vegan**
„Vegane Hähnchen“ Spieße mit Zwiebeln & Paprika. Dazu Erdnuss-Chutney ^{E F A}

5 **ALU CHOP** 6,90 **Vegan**
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit Tomaten-Koriander- & Erdnuss-Chutney ^E

VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (ausreichend für 2-4 Personen)

7 **Vegan** 16,50

8 gemischt 18,90

9 **PAPAD** 3,50
5 Stück Papadam mit Joghurt Dip ^{K G}

SUPPEN

13 **BENDA THANG** 5,90 **Vegetarisch**
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Gemüse und Käse ^{A G}

14 **DAAL** 5,50 **Vegan**
Linsensuppe.
Das „Grundnahrungsmittel“ im Himalaya

15 **VEGGIE THUKPA** 10,90 (Große Schale) **Vegan**
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu ^{A F}

16 **LAMM THUKPA** 13,90 (Große Schale)
Traditionelle tibetische Nudelsuppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer ^{A F}

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.

Dämpfzeit ca. 25 Minuten!

(bitte beachten Sie, dass bei vollem Haus die Wartezeit sehr lang sein kann)

klein 6 Stück / groß 10 Stück

35 **VEGGIE MOMO** **Vegan**
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte ^{A E}
klein 9,90 groß 13,90

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch ^{A E}
klein 10,90 groß 15,50

37 **GREEN MOMO** **Vegetarisch**
gefüllt mit Blattspinat & Käse ^{A G E}
klein 9,90 groß 13,90

41 **MOMO TELLER**
Veg. Green und Lamb Momo gemischt
klein 10,50 groß 14,90 ^{A G E}



VEGETARISCHES UND VEGANES

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

45 **SAG TAREKO** 9,50 **Vegan**

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

46 **SAG PANEER** 11,90

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

47 **PANEER CHILI** 14,50

In Kurkuma und Chili eingelegter Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln und Champignons im Wok geschwenkt. Wird mit einem Szechuan-Chili Dip (scharf) serviert. G A F

48 **SOJA FRY** 13,90 **Vegan**

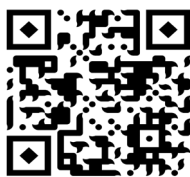
Seitanwürfel, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten in einer milden Ingwer-Soja-Brühe. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. A F

49 **JOGI BHAT** 9,90

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

50 **GREEN CURRY** 14,90 **Vegan**

Tofu, Shiitakepilze, Auberginen, Zucchini, Paprika, Bohnen und Erbsen im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet. (bitter, süß und scharf) F



Benötigen Sie Hilfe bei der Auswahl?
Scannen Sie den QR-Code,
um die Gerichte näher kennen zu lernen!

51 **TARKARI KAJU NARIWAL** 13,50 **Vegan**

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

52 **RATO MASHORA** 14,50 **Vegan**

Sojafleisch und Zitronengras mit in rotem Curry und Kokosmilch eingekochtem Gemüse. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. (scharf) F A

53 **TOFU BADAM** 13,50 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten in unserem hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. E F H1 H2

54 **ALU BHANTA** 11,90 **Vegan**

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry.

55 **VEG. CHAU CHAU** 10,90

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

56 **CHANA MASALA** 10,90 **Vegan**

In Knoblauch, Ingwer und Kurkuma eingekochte Kichererbsen angerichtet mit Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und unserem hausgemachtem Curry.

57 **ALU JIMBU** 11,90 **Vegan**

Kartoffel-Jimbu Curry mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Tomaten. A F

Jimbu ist ein spezielles Knoblauch-Kraut, das ausschließlich in der nepalesischen Himalaya-Region auf über 3000m Höhe vorkommt.

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT UNSERER SPEZIELLEN REISMISCHUNG,
SOWIE SALAT κ UND CHUTNEY.

HÄHNCHEN (KUKHURA)

60 CHICKEN CURRY 13,90

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

61 COCOS CHICKEN 14,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HH1

62 CHICKEN CHILLI 15,50

in Kurkuma und Chili eingelegte Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. Serviert mit Chilli Dip AF

ENTE (HAANS)

71 HAANS NARIWAL 16,50

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. HH1

72 RATO HAANS 16,50

Knusprige Ente mit rotem Curry, Zitronengras, Thai-Basilikum und Gemüse in Kokosmilch E

73 HAANS BADAM 16,90

Knusprige Ente in hausgemachter Erdnussauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. EHH1

LAMM (KHASI)

66 KHASI ALU 16,90

Ein typisches Bergbauerngericht. Hausgemachtes Lamm-Kartoffel-Gulasch.

68 KHASI SAG 16,90

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

67 KUNG PAO LAMM 19,90

Lammfleisch zusammen mit Erdnüssen im Wok sautiert und anschließend mit einer deftigen Soja-Knoblauch-Reduktion abgelöscht. Garniert mit frischen Frühlingszwiebeln, Tomaten und Timur-Szechuan-Pfeffer AFE

Timur ist ein wilder Szechuan-Pfeffer, welcher ausschließlich in der Himalaya-Region Nepals auf über 3000m Höhe zu finden ist. Er ist v.a. bekannt für seinen zitronigen, scharfen und kitzelnden Geschmack. Unser Timur stammt aus der Mustang/Manang Region.

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT κ.

75 LAMM FRY 17,50

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

77 CHICKEN SIZZLER 16,90

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

76 KHASI KO SESAM 17,90

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

79 SHIITAKE SIZZLER 14,90 **Vegan**

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

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 17,90

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

84 KHASI THALI 18,90

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

82 DAAL BHAT 15,50 **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. KF
Nationalgericht Nepals!

86 VEG THALI 15,90 **Vegan**

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

89 MITHO CHA THALI 37,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalis.
(für 2 Personen) HHKEGF

BEILAGEN

23 RAITA 2,90

Joghurt angerührt mit geröstetem Jeera, Gurken,
Koriander, schwarzem Salz und Honig. G

25 NAAN 3,50

AG

27 GARLIC NAAN 3,90

AG

24 ROTI 3,50 **Vegan**

hausgemachtes Weizenvollkorn Fladenbrot A

26 BHAT 2,90 **Vegan**

kleine Schale Reis

28 PAPAD **Vegan**

knuspriger Fladen aus Uridlinsen & Reismehl (glutenfrei)
pro Stück 0,70

DESSERTS

90 SHIKARNI 5,90

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GHHH2

91 HIMALAYA IN A BLANKET 5,90

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

92 MYSTIC MOUNTAIN 5,90

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cas-
hews, Mandeln und Schokoladensauce
AGHHH2

93 PANNA COTTA **Vegan & Glutenfrei** 5,90

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



ॐ ORGANIC TEA SELECTION ॐ

Nepalesischer Hochlandtee schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3	4,50	Grüner Tee maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	4,50
Sherpa Tee Vegan Tasse / Kännchen hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept. (enthält Hafermilch & Zucker) 3	3,50 5,50	Minze-Ingwer-Zitrone frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	4,50
Jasmin Tee Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten	4,50	White Monkey der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	4,50
Bio-Kamille getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.	4,50	Citronella Kräutermischung 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle.	4,50
Minztee mit frischer Minze	4,50	Ingwertee mit frischem Ingwer	4,50
Raab-Ga-Yangzin Tee Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.	4,90	Nepal Kanchanjunga Grüner Tee aus einer der höchsten Anbaugebieten der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	4,50

SOFTDRINKS

Mineralwasser Still / mit Kohlensäure	2,50 / 0,2l 3,70 / 0,4l
L'eau Sans Souci Mineralwasser Naturell / Classic	6,50 / 0,75Fl
Fritz Kola & Limo Kola / Kola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhabarberschorle / Apfel-Kirsch-Holunder	3,00 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Thomas Henry Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	3,50 / 0,2l Fl.
Säfte 6 Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave	3,50 / 0,2l 5,50 / 0,4l
Apfelschorle / Mangoschorle / Guavenschorle	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l

KAFFEE

Caffè Crema	2,90
Espresso doppio	2,50 2,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffee (mit Hafermilch ohne Aufpreis)	3,90

BIER (A)

Warsteiner Pils vom Fass	3,80 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Augustiner Augustiner München Bräu vom Fass	4,20 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Radler	3,80 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Sherpa Bier 'the spirit of Himalaya' Premium Beer	5,50 / 0,33 Fl
India Pale Ale	5,50 / 0,33 Fl
König Ludwig Weissbier Hell / Dunkel / Alkoholfrei	4,90 / 0,5l
Beck's Alkoholfrei	3,70 / 0,33 Fl

FRESH DRINKS 0.35l

MANGO LASSI 6	5,-
DETOX LIME SODA Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	5,5
GINGER-MINT- ICED-TEA Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	5,5
EVEREST ICED TEA 1 frisch gebrühter nepalesischer Hochlandtee (bio), Kardamom, Ingwer, Honig, Limettensaft	6,5
RASPBERRY LEMONADE pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	6,5

COCKTAILS

Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	8,90	Summer in Lhasa <small>©mithocha signature</small> Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Orangen, Sprite, Soda	8,90
Mojito Havanna 3J., Minze, Rohrzucker	8,90	Mai Tai Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	8,90
Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	8,90	Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	8,90
Moskow Mule Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	8,90	Raspberry Mojito Havanna 3J, frische Himbeeren, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	8,90
Himalayan Honey <small>©mithocha signature</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	8,90	Resham Firiri Amaretto und heißer Sherpa Chai-Tee	6,50
Kathmandu Mule <small>©mithocha signature</small> Nepalesischer Vodka, hausgemachter Minze-Zitronen-Iced Tea, Ginger Beer, Limetten & Ingwer	8,90	Mountain Breeze Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale (alkoholfrei)	6,50

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.	5,90 / 0,2l 13,90 / 0,5l	Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	5,90 / 0,2l 13,90 / 0,5l
Cabernet Sauvignon trocken Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	6,90 / 0,2l 16,50 / 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.	6,90 / 0,2l 16,50 / 0,5l
Montepulciano D'Abruzzo trocken - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.	6,90 / 0,2l 16,50 / 0,5l	Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue.	6,90 / 0,2l 16,50 / 0,5l
Nero d'Avola trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	7,90 / 0,2l 17,90 / 0,5l	Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch, gut geeignet zu Hühnchen- sowie vegetarischen Gerichten.	7,50 / 0,2l 16,90 / 0,5l
Rosé Vin de Pays trocken - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne	6,50 / 0,2l 14,90 / 0,5l	Weißweinschorle	5,50 / 0,2l

LONGDRINKS

Campari Soda / Orange	6,90
Kuba Libre	6,90
Vodka Limone	6,90
Whiskey Kola	7,90
Bombay Gin Tonic <small>(more gins available)</small>	7,90
Spritz Tibetano Campari, Bombay Gin, Apfel-Kirsch-Holunder	7,90
Lychee & Love Vodka, Lycheejuce, Fritz Lemon	7,90
Monkey Temple Monkey47 Gin, Limetten, Fritz Lemon	9,90

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,90
Rhabarber Spritz Likör 43, Bio-Rhabarberschorle, Prosecco	7,90
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	6,90
Prosecco	3,50
Prosecco Superiore	25,00 / 0,75Fl

DIGESTIF / WHISKEY

Ruslan Nepal. Vodka	4,20 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	4,20 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	4,20 / 2cl
Old Durbar Nepal. Whiskey	4,20 / 2cl
bitte fragen Sie nach weiteren Digestifen	3,50 / 2cl