

128	Pommes Frites	4,90 €
129	Dino-Schnitzel mit Pommes ^a	7,90 €
120	Kinderportion aus folgenden Bereichen: Hühnerfleisch-, oder vegetarische Spezialitäten	9,90 €

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

Thalis - nach Hausart ^{a, g, h}

107	Wunsch Thali	21,90 €
	3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
108	Vegetable Thali	16,50 €
	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	
109	TAJ Thali	18,90 €
	1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Fischgericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	
110	Fish Thali b, d	19,50 €
	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
115	Special TAJ Surprise (für 2 Personen / for 2 persons) b, d	64,90 €
	4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Schnaps	

150	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,50 €
152	Gajar Halwa geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert	5,50 €
154	Mango-Kulfi ^{a, g, h} Honigmilch mit frischer, pürierter Mango, Mandeln und Pistazien	5,50 €
155	Gulab Jamun (sehr süß) Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,90 €
157	Kokosnusseis in Kokoschale ^{1, 8, l}	5,90 €

Montag - Freitag 11:15 - 14:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

**Preise werden angezeigt, wenn Mittagsmenü
bestellt werden kann. (Mittags keine Lieferung möglich)**

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung rüchlich.	
Zusatzstoffe	Allergene
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	c. Eier und -erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	d. Fisch und -erzeugnisse
5. geschwefelt	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. geschwärzt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. gewachst	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. mit Phosphat	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. mit Süßungsmittel	i. Sellerie und -erzeugnisse
10. mit Kohlensäure	j. Senf und -erzeugnisse
11. koffeinhaltig	k. Sesamsamen und -erzeugnisse
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	l. Schwefeldioxid und Sulfite
13. chininhaltig	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.	

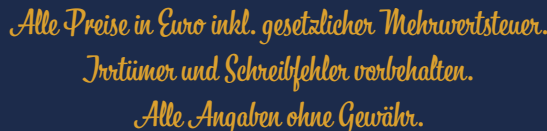
601	Coca Cola	11	4,80 €
602	Fanta	11	4,80 €
603	Sprite	11	4,80 €
604	Wasser (still)	11	4,20 €
605	Wasser (mit Kohlensäure)	11	4,20 €

606	Mango-Saft	11	6,00 €
607	Lychee-Saft	11	6,00 €
608	Guaven-Saft	11	6,00 €
609	Kokosnuss	11	6,00 €
610	Granatapfel-Saft	11	6,00 €

611	Lassi Sauer ^g	0,5 l	5,00 €
612	Lassi salzig ^g	0,5 l	5,00 €
613	Mango Lassi ^g	0,5 l	5,00 €

614	Kloster Helles ^{10, a}	0,5 l	4,00 €
615	Kloster Pils ^{10, a}	0,33 l	4,00 €
616	Kloster Weißbier ^{10, a}	0,5 l	4,00 €
617	Indisches Bier - Kingfisher ^{10, a}	0,5 l	4,00 €

618	Indischer Weißwein	0,75 l	19,00 €
619	Indischer Rotwein	0,75 l	19,00 €
620	Chardonnay VdP Doc	0,75 l	15,90 €
	trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch		
621	Merlot Doc	0,75 l	15,90 €
	trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart		
622	Bardolino Chiaretto Doc	0,75 l	15,90 €
	trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren		



Über Ihre Bewertung in den sozialen Medien würden wir uns freuen.

Indische Kulinarik auf Rädern?
Buchen Sie unseren Foodtruck für Ihre Geburtstagsfeier,
Hochzeit oder Ihr Firmenevent. Wir zaubern unsere
indischen Streetfood Gerichte gerne direkt vor Ort in
unserem TAJ-Foodtruck. Wir freuen uns über
Ihre unverbindliche Anfrage!

The top row contains three photographs. The leftmost photo shows a blue and white TAI mobile food kiosk with a menu board and a person inside. The middle photo is a close-up of food preparation, showing a large bowl of dark sauce and several pieces of fried food being cooked in a pan. The rightmost photo shows a black TAI mobile food truck parked in a lot, with a menu board on its side.

**Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste,
Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe.
Über 120 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten mit
100 Sitzplätzen sowie ein eigener abtrennbarer Bereich.**

Wir freuen uns darauf, Ihrer Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen.

Außerdem bieten wir Caterings sowie Show-Cooking für Ihren Anlass an. Schreiben Sie uns einfach, oder sprechen Sie direkt mit unserem Personal.

**Das perfekte Geschenk:
TAJ-GUTSCHEIN
- im Lokal erhältlich.**

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

TAJ

Inhaber: Ashis Mohapatra

Inhaber: Ashis Mohapatra

Liefergebiete:

ab 20 €	gratis Lieferung	Scheyern, Pfaffenhofen, Fürholzen
ab 35 €	2,5 € Liefergebühr	Euernbach, Fernhag, Wolfsberg
ab 45 €	2,5 € Liefergebühr	Hettenshausen, Himmünster, Gerolsbach

Lieferdienst: Täglich 11⁰⁰-14³⁰ Uhr + 17⁰⁰-22³⁰ Uhr
Abholung: Täglich 11⁰⁰-14³⁰ Uhr + 17⁰⁰-22³⁰ Uhr
 (Dienstag Mittag geschlossen, außer Feiertags.)

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

Bei Bestellung gibt es ab
50 € - Saft vom Haus
75 € - Flasche Wein vom Haus
gratis mit zu Ihrer Lieferung.

**DIREKT ZUR
ONLINE-BESTELLUNG:**



Warme Vorspeisen ^a

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	Vegetable Pakora	frisches gemischtes Gemüse	5,70 €
16	Onion Rings	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,50 €
17	Paneer Pakora ^g	frischer hausgemachter Käse	6,50 €
18	Fish Pakora ^d	zartes Seelachsfilet / tender coalfish filet	6,50 €
19	Chicken Pakora	zartes Hähnchenfleisch / tender chicken	5,90 €
21	Vegetable Samosa	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	5,90 €
22	Mixed Starter Dish ^d	gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen	12,50 €
23	Vorspeise für zwei Personen ^g	(veg.) - Pakoras mit Gemüse und hausgem. Käse	11,50 €
24	Pappad	hauchdünne Linsenteigwaffeln	2,90 €

Salate ^{1,3,l}

25	Salat Saison ^{a,g}	gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,50 €
26	Tomatensalat	mit Zwiebeln, Essig & Öl	5,50 €
27	Indischer Salat	mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone	3,90 €
28	Fitness-Salat ^{a,g}	mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Joghurt dressing	9,90 €
29	Beilagensalat	kleiner gemischter Salat	4,50 €

Tandoori - Gerichte ^{a,g}

31	Chicken Banjara	(sehr scharf / very spicy) zartes mariniertes Hähnchenfleisch, gegrillt - Bengoli-Art	14,90 €
32	Chicken Tikka	zarte marinierte Hähnchenfleischstücke, gegrillt	14,90 €
33	Lamb Botti Kebab	zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	21,90 €
34	Haryali Malai Kebab	zartes Hähnchenfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	14,90 €
35	Lamb Mirchi	(sehr scharf / very spicy) zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela-Art	21,90 €
36	Vegetable Tandoori	(scharf / spicy) hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	14,90 €
37	Fish Tikka ^d	frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig	17,90 €
38	Jheenga Tandoori ^b	Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	22,90 €
39	Mixed-Grill-Platte ^{b,d,h}	eine Kombination von Tandoori-Köstlichkeiten mit Lamm- und Hähnchenfleisch	18,50 €

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati-Reis & würzige Soßen.



Spezialitäten vom Chefkoch

k5	Murg Mutton Korma ^{g,h}	18,50 €
zartes Hähnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis		
k6	Chicken Dilkash ^{a, c, g, h}	17,90 €
zartes Hähnchenfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis		
k7	Jenga Chaman ^{b, g, h}	22,50 €
Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis		
k8	Mutton Kashmiri ^g	20,90 €
zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer		
k10	Chicken Coconut ^{g, h}	17,50 €
zartes Hähnchenfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao Reis - Spezialität unseres Chefskochs		
k13	Vegetable Mango ^{d, g}	14,50 €
Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße		
k14	Panir Tikka Lababdar ^{g, h}	16,90 €
gegrillter, hausgemachter Käse mit Paprika in Cashewnuss-Masala-Soße		
k15	Chili Chicken (sehr scharf / very spicy)	16,50 €
filetiertes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili		

Hühnchenfleisch-Spezialitäten ^g

40	TAJ Teller ^a	gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis	15,90 €
41	Chicken Handi	zartes Hähnchenfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,90 €
42	Chicken Badam Pasanda ^h		14,50 €
zartes Hähnchenfleisch in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln			
43	Chicken Sabzi	zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse	14,50 €
44	Karahi Chicken	gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße	14,50 €
45	Chicken Jalfrezi (scharf)		14,50 €
Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander			
46	Chicken Vindaloo ³ (sehr scharf)		14,50 €
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa			
47	Butter Chicken ^h	zartes Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	14,50 €
48	Tandoori Chicken Masala ^h	gegrillt. Hähnchenfleisch in Mandel-Masala-Soße	14,90 €
49	Chicken Nilgri (sehr scharf) ^g		14,50 €
zartes Hähnchenfleisch mit fr. Korianderblättern, in orient. Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili + Minze			
50	Chicken Palak		14,50 €
zartes Hähnchenfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art			
51	Mango Chicken ^h	Hähnchenfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	14,50 €
52	Bananen Chicken ^h	Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße	14,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



Enten-Spezialitäten ^g

72	Duck Khumb Wala ^h	18,90 €
frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße		
73	Duck Jalfrezi (scharf)	18,90 €
frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili		
74	Duck TAJ	18,90 €
frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße		
75	Duck Mango ^h	18,90 €
frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss Soße, fein gewürzt		

Lamm-Spezialitäten ^g

60	Rogan Josh	15,90 €
zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße		
61	Bananen Lamb ^h	16,50 €
zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße		
62	Bhunna Ghosht	16,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße		
63	Ghosht Palak	16,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art		
64	Mutton Khumb Wala ^h	16,50 €
zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße		
65	Mutton Vindaloo (sehr scharf / very spicy)	16,50 €
zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa		
66	Karahi Ghosht	16,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Curry-Soße		
67	Mutton Nilgiri (sehr scharf)	16,50 €
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch		
68	Lamb Korma ^h	16,50 €
zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln		
69	Lamb Masala ^h	16,50 €
zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße		
70	Mango Lamb ^h	16,50 €
zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße		
71	Mutton Kolhapuri ^h (sehr scharf)	16,50 €
zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili		

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



Fisch-Spezialitäten

78	Fish Mango ^{d, g, h}	16,90 €
Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße		
79	Fish Masala ^{d, g, h}	16,90 €
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet		
80	Jheenga Curry ^{b, g, h}	20,50 €
Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen		
81	Jheenga Masala ^{b, g, h}	20,50 €
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße		
82	Jheenga Khumb Wala ^{b, g, h}	20,50 €
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße		
83	Jheenga Goa ^{b, g} (sehr scharf)	20,50 €
Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art		
84	Jheenga Mango ^{b, g, h}	20,50 €
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt		

Vegetarische Spezialitäten ^g

86	Navratan Korma ^h	12,50 €
gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art		
87	Shahi Paneer ^h	12,90 €
hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt		
88	Palak Paneer ^h	12,90 €
kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art		
89	Shahi Baingan ^h	12,90 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt		
90	Sabzi Kofta ^h	12,50 €
Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße		
91	Chana Masala (auch vegan erhältlich)	11,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer		
92	Dal Makhni (auch vegan erhältlich)	11,90 €
indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art		
93	Karahi Paneer ^h	13,50 €
frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße		
94	Bhindi Masala (auch vegan erhältlich)	12,50 €
frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße		
95	Mixed Vegetables (auch vegan erhältlich)	12,50 €
gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt		
97	Mushroom Muter (auch vegan erhältlich)	11,90 €
frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße		
98	Alu Gobi (auch vegan erhältlich)	11,90 €
frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße		
99	Vegetable Handi (auch vegan erhältlich) (scharf)	12,50 €
gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart		

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Reis Spezialitäten ^{g,h}

Indische Reispfanne		
101	Vegetable Biryani	13,50 €
frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen		
102	Chicken Biryani	14,90 €
Hähnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen		
104	Mutton Biryani	16,90 €
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen		
106	Jheenga Biryani ^{b, d}	20,50 €
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen		

Suppen & Vorspeisen

k1	Mulktani Shorba (Suppe) (scharf) ^f	5,90 €
zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen		
k2	Hummer Shorba (Suppe) ^{b, d, f, g}	7,50 €
indische Hummercreme- Suppe mitaufgeschnittener Riesengarnele		
k3	Tomatencremesuppe ^{d,g}	5,50 €
Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart		
k4	Tandoori Gemischter Vorspeisenteller ^g 2 Personen	16,50 €
verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tanoori-Ofen, mariniert in Joghurt, mit feinen Gewürzen -Spezialität unseres Chefskochs		
1	Dal-Shorba (auch vegan erhältlich) ^g	5,20 €
Suppe mit gelben Linsen		
2	Sabzi Shorba (auch vegan erhältlich) ^f	5,50 €
Suppe mit frischem Gemüse		
4	Chicken-Shorba ^{f,g}	5,90 €
Suppe mit Hühnchenfleisch		

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

117	Plain Dahi ^g	einfacher Joghurt / normal yogurt	3,50 €
118	Kheera Ka Raita ^g	Gurken-Joghurt	4,20 €
119	Mixed Raita ^g	Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander	4,50 €
121	Extra Soße ^g	extra sauce	6,50 €
125	Pulao Rice ^{g, h}	Basmati-Reis nach Moghul Art	5,90 €
126	Basmati Reis	einfacher Basmati Reis	4,50 €
127	Mix Pickles ³	gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)	3,00 €

