

Tandoori Brot Spezialitäten ^{a,g}

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
131	Butter Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,70 €
132	Garlic Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €
133	Keema Nan	ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Lammhackfleisch	6,50 €
134	Pashawari Nan ^h	ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse, Cashewnüssen und gehackten Mandeln	5,80 €
135	Roti	flaches Vollkornfladenbrot	3,50 €
136	Batura	ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,50 €
137	Mint Prantha	mit frischer Minze	4,50 €
138	Alu Poratta (^{pikant})	Vollkornbrot mit Kartoffeln gefüllt	4,90 €
140	Paneer Kulcha	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,20 €
142	Ginger Nan	gefüllt mit Ingwer	3,90 €

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

Unsere Thalis sind eine Spezialität unseres Chefkochs, lassen Sie sich überraschen.

107	Wunsch Thali	3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	23,90 €
108	Vegetable Thali	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	18,50 €
109	TAJ Thali	1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Fischgericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
110	Fish Thali ^{b, d}	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
115	Special TAJ Surprise (für 2 Personen) ^{b, d}	4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Schnaps	69,90 €

Nachspeisen ^{g,h}

150	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,90 €
152	Gajar Halwa	5,90 €
	geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert	
154	Mango-Kulfī ^a	5,90 €
	Honigmilch mit frischer, pürrierter Mango, Mandeln und Pistazien	
155	Gulab Jamun mit Vanilleeis (^{sehr süß})	6,50 €
	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis	
157	Kokosnusseis in Kokosschale ^{1,8,1}	6,90 €

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.

Google Tripadvisor



Mittagsmenü

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

Mittags nur Abholung möglich, kein LieferService

m1	Dal-Maharani ^g	gemischte Linsen mit Butter zubereitet (auch vegan erhältlich)	8,50 €
m2	Vegetable Korma ^{g, h}	frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße	9,50 €
m3	Shahi Paneer ^{g, h}	hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne Soße, fein gewürzt	9,50 €
m4	Chicken-Sabzi ^g	Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse	9,90 €
m5	Punjabi Chicken-Curry ^{1, g, h}	zartes Hühnchenfleisch in nordind. Currysoße (scharf)	9,90 €
m6	Punjabi Lamm-Curry ^{g, h}	zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (scharf)	10,90 €
m7	Mango Chicken ^{3, g, h}	Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	9,90 €
m8	Mango Lamm ^{3, g, h}	zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,50 €
m9	Chana Chicken ^g	zartes Hühnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	9,90 €
m10	Chicken Alu Saag ^g	Hühnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat	9,90 €
m11	Chicken Tikka Masala ^{g, h}	zartes Hühnchenfleisch in Masala-Soße	10,50 €
m12	Achari Chicken ^{g, h}	zartes mariniertes Hühnchenfleisch, traditionelle Art (^{pikant})	10,50 €
m13	Achari Lamm ^{g, h}	zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (^{pikant})	11,50 €
m14	Mutton Do Pyaza ^g	Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße	11,50 €
m15	Lamb Korma ^{g, h}	zartes Lammfleisch in Nussoße mit Kokosflocken und gem. Mandeln	11,50 €
m16	Fish Masala ^{d, g, h}	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	11,50 €
m17	Fish Badami ^{d, g, h}	Seelachsfilet in Mandel-Sahnesoße	11,50 €
m18	Duck Bombay Curry ^g	Ente in Currysoße	11,90 €
m19	Soya Tikka Masala ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße (vegan)	10,90 €
m20	Spezial Thali mit Nan ^{a, g, h}	Spezialität von unserem Chefkoch	16,90 €
m22	Chicken Tikka mit Nan ^{a, g, h}	zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gebrillt	13,90 €
m25	Nan ^{a, g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen	2,70 €
m26	Garlic Nan ^{a, g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen, mit Knoblauch	3,20 €
m27	Raita ^g	frischer Joghurt mit Gurken	3,20 €
m30	Mangocreme ^{3, c, g, h}	mit Vanilleeis	4,90 €
m31	Espresso		2,50 €

© TAJ_RESTAURANTS

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

Zusatstoffe
1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. mit Kohlensäure
11. koffeinhaltig
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
13. chininhaltig

Allergenstoffe
a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
b. Krebstiere und Kreberzeugnisse
c. Eier und -erzeugnisse
d. Fisch und -erzeugnisse
e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h. Schalenfrüchte (Nüsse)
i. Sellerie und -erzeugnisse
j. Senf und -erzeugnisse
k. Sesamsamen und -erzeugnisse
l. Schwefeldioxid und Sulfite
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.

Vegane Gerichte

Suppen

V1	Dal-Shorba	Suppe mit gelben Linsen	5,70 €
V2	Sabzi-Shorba ^f	Suppe mit frischem Gemüse	5,70 €
V3	Tomatencremesuppe ^d	Tomatensoße mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	5,90 €

Vorspeisen

V11	Vegetable Pakora ^a	frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
V12	Onion Rings ^a	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,70 €
V13	Vegetable Samosa ^a	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,20 €

Hauptspeisen

V21	Vegetable Mango ^d	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,50 €
V22	Chana Masala	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	13,20 €
V23	Dal Makhni	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	11,90 €
V24	Bhindi Masala	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	13,50 €
V25	Mixed Vegetables	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	13,90 €
V26	Mushroom Muter	frische Champignons mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	12,90 €
V27	Alu Gobi	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße	12,90 €
V28	Vegetable Handi ^(scharf)	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,50 €
V29	Vegetable Thali ^{a, h}	3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	18,50 €

V30	Vegetable Palak	Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
V31	Soya Tikka Masala ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €

Beilagen

V41	Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
V42	Garlic Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €

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

© TAJ_RESTAURANTS

TAJ Foodtruck

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!
Mail: catering@taj-restaurants.de – Tel.: 08441 788 46 46



Catering / Partyservice

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



Indisches Restaurant **TAJ**
Inhaber: Ashis Mohapatra

SPEISEKARTE LieferService + Abholung

Liefergebiete:

Mindestbestellwert ab 25 €	1,50 € Liefergebühr	Scheyern, Pfaffenhofen, Fürholzen
ab		

Warne Vorspeisen ^a

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl (glutenfrei) gewendet und frittiert.	
15	Vegetable Pakora frisches gemischtes Gemüse 5,90 €
16	Onion Rings Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert 5,70 €
17	Paneer Pakora ^g frischer hausgemachter Käse 6,90 €
18	Fish Pakora ^d zartes Seelachsfilet 6,90 €
19	Chicken Pakora zartes Hühnchenfleisch 6,50 €
21	Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt 6,20 €
22	Mixed Starter Dish ^d gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen 12,90 €
23	Vorspeise für zwei Personen ^g Pakoras mit Gemüse und hausgem. Käse (vegetarisch) 12,20 €
24	Pappad hauchdünne Linsenteigwaffeln 3,20 €

Salate ^{1,3,l}

25	Salat Saison ^{a,g} gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl 5,90 €
26	Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl 5,90 €
27	Indischer Salat mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone 4,50 €
28	Fitness-Salat ^{a,g} mit gegrillten Hühnchenbrustfilestreifen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Joghurtressing 10,50 €
29	Beilagensalat kleiner gemischter Salat 4,90 €

Tandoori - Gerichte ^{a,g}

31	Chicken Banjara (sehr scharf) zartes marinierter Hühnchenfleisch, gebrillt - Bengali-Art 15,90 €
32	Chicken Tikka zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gebrillt 15,90 €
33	Lamb Botti Kebab zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß 22,50 €
34	Haryali Malai Kebab zartes Hühnchenfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage 15,90 €
35	Lamb Mirchi (sehr scharf) zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela-Art 22,90 €
36	Vegetable Tandoori (sehr scharf) 15,90 € hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelagert, am Spieß gebrillt
37	Fish Tikka ^d frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gebrillt 18,50 €
38	Jheenga Tandoori ^b U5-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gebrillt 24,90 €
39	Mixed-Grill-Platte ^{b,d,h} eine Kombination von Tandoori-Köstlichkeiten mit Lamm- und Hühnchenfleisch 20,50 €

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

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.
Google TripAdvisor



Spezialitäten vom Chefkoch

k5	Murg Mutton Korma ^{g,h} zartes Hühnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis 19,90 €
k6	Chicken Dilkash ^{a,c,g,h} zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachtem Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis 19,20 €
k7	Jheenga Chaman ^{b,g,h} Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis 23,90 €
k8	Mountain Kashmiri ^g zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer 22,50 €
k10	Chicken Coconut ^{g,h} zartes Hühnchenfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao Reis - Spezialität unseres Chefkochs 18,50 €
k13	Vegetable Mango ^{d,g} Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße 15,50 €
k14	Panir Tikka Lababdar ^{g,h} gegrillter, hausgemachter Käse mit Paprika in Cashewnuss-Masala-Soße 17,90 €
k15	Chili Chicken (sehr scharf) filetierter Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili 17,50 €
k16	Soya Tikka Masala ^{f (vegan)} Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße 15,50 €

Hühnchenfleisch-Spezialitäten ^g

40	TAJ Teller ^a gebratenes Hühnchen- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis 17,50 €
41	Chicken Handi zartes Hühnchenfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart 15,50 €
42	Chicken Badam Pasanda ^h zartes Hühnchenfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln 15,50 €
43	Chicken Sabzi zartes Hühnchenfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse 15,50 €
44	Karahi Chicken gebratenes Hühnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße 15,50 €
45	Chicken Jalfrezi (scharf) Hühnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander 15,50 €
46	Chicken Vindaloo ^{3 (sehr scharf)} Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa 15,50 €
47	Butter Chicken ^h zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße 15,50 €
48	Tandoori Chicken Masala ^h gebrillt. Hühnchenfleisch in Mandel-Masala-Soße 15,50 €
49	Chicken Nilgiri ^{g (sehr scharf)} zartes Hühnchenfleisch mit frischen Korianderblättern, in orient.Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze 15,50 €
50	Chicken Palak zartes Hühnchenfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art 15,50 €
51	Mango Chicken ^h Hühnchenfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße 15,50 €
52	Bananen Chicken ^h Hühnchenfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße 15,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



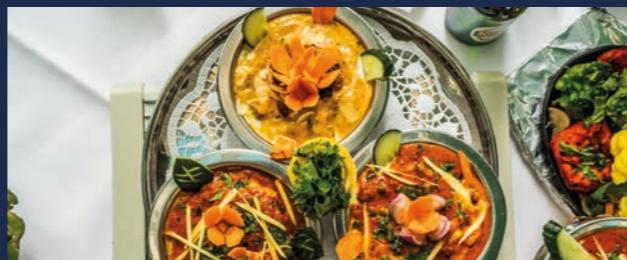
Enten-Spezialitäten ^g

72	Duck Khumb Wala ^h frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße 20,50 €
73	Duck Jalfrezi (scharf) frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili 20,50 €
74	Duck TAJ frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße 20,50 €
75	Duck Mango ^h frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss Soße, fein gewürzt 20,50 €

Lamm-Spezialitäten ^g

60	Rogan Josh zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße 16,50 €
61	Bananen Lamb ^h zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße 17,50 €
62	Bhunna Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstiwerben in kräftiger Soße 17,50 €
63	Ghosht Palak gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art 17,50 €
64	Mountain Khumb Wala ^h zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße 17,50 €
65	Mountain Vindaloo (sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa 17,50 €
66	Karahi Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Curry-Soße 17,50 €
67	Mountain Nilgiri (sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch 17,50 €
68	Lamb Korma ^h zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln 17,50 €
69	Lamb Masala ^h zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße 17,50 €
70	Mango Lamb ^h zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße 17,50 €
71	Mountain Kolhapuri ^{h (sehr scharf)} zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili 17,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



Fisch-Spezialitäten

78	Fish Mango ^{d,g,h} Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße 18,50 €
79	Fish Masala ^{d,g,h} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet 18,50 €
80	Jheenga Curry ^{b,g,h} Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen 22,50 €
81	Jheenga Masala ^{b,g,h} Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße 22,50 €
82	Jheenga Khumb Wala ^{b,g,h} Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße 22,50 €

Vegetarische Spezialitäten ^g

86	Navratan Korma ^h gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art 13,50 €
87	Shahi Paneer ^h hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt 14,50 €
88	Palak Paneer ^h kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art 14,50 €
89	Shahi Baingan ^h Aubergine mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt 14,50 €
90	Sabzi Kofta ^h Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße 13,50 €
91	Chana Masala (auch vegan erhältlich) Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer 13,20 €
92	Dal Makhni (auch vegan erhältlich) indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art 11,90 €
93	Karahi Paneer ^h frischer gebratenen hausgemachter Käse in Curry-Soße 14,50 €
94	Bhindi Masala (auch vegan erhältlich) frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße 13,50 €
95	Mixed Vegetables (auch vegan erhältlich) gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt 13,50 €
97	Mushroom Muter (auch vegan erhältlich) frische Champignons mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße 12,90 €
98	Alu Gobi (auch vegan erhältlich) frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße 13,50 €
99	Vegetable Handi (auch vegan erhältlich (scharf)) gemischtes Gemüse mit pikantem Currysoße nach Hausart 12,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Reis Spezialitäten ^{g,h}

101	Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen 15,50 €
102	Chicken Biryani Hühnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen 15,90 €
104	Mountain Biryani Lammfleisch