



“**Willkommen im Namaste Tabasco**, wo wir die lebendigen Gewürze Indiens und die herzhaften Traditionen Deutschlands zelebrieren. Entstanden aus der Liebe zu vielfältigen Aromen und dem Wunsch, ein einzigartiges Erlebnis in Wendelstein zu schaffen, laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise ein, die zwei Kontinente verbindet.”

“Unsere Speisekarte bietet eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an traditionellen und modernen Gerichten. Genießen Sie die reichhaltigen, aromatischen Currys und Tandoori-Spezialitäten neben authentischen Deutschen Klassikern wie Schweinelende oder Schnitzel. Verpassen Sie nicht unsere einzigartigen Kreationen, bei denen indische Gewürze auf deutsche Techniken treffen, um etwas wirklich Neues zu schaffen.”

“Bei Namaste Tabasco verwenden wir nur die frischesten Zutaten, um unvergessliche Gerichte zuzubereiten. Ob Sie sich für ein klassisches deutsches Gericht entscheiden oder die Aufregung eines indischen Festmahls suchen: unsere warme, einladende Atmosphäre ist der perfekte Rahmen für jeden Anlass. Verbringen Sie mit uns einen unvergesslichen Abend voller Aromen, Gastfreundschaft und neuen Entdeckungen.”

IM FV SPORTPARK 90530 WENDELSTEIN MOZARTSTR, 72

Tel: 0157 771386 77, 91291419481

www.namastetabasco.de, Email: namastetabasco@gmail.com



NAMASTÈ TABASCO

INDISCHE, MEXIKANISCHE &
FRANKISCHE KÜCHE

VORSPEISEN

VORSPEISEN

- | | |
|---|--------------|
| 101 PAPADAM
<i>2 stk, dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl</i> | 2,90 |
| 102 MIX PAKORA
<i>Verschiedenes Gemüse im Teigmantel</i> | 5,90 |
| 103 BHAJI PAKORA
<i>Zwiebeln und Kartoffeln im Teigmantel</i> | 5,90 |
| 104 CHICKEN PAKORA
<i>Hühnerbruststücke im Teigmantel</i> | 6,90 |
| 105 FISCH PAKORA
<i>Fischfilets im Teigmantel</i> | 6,90 |
| 106 PANEER PAKORA
<i>Indischer Käse im Teigmantel</i> | 6,90 |
| 107 SAMOSA
<i>2 Stk Teigtaschen gefüllt mit Gemüse</i> | 5,90 |
| 108 GEMISCHTER VORSPEISENTELLER FUER 2 PERSONEN
<i>Chicken Pakora, Fisch Pakora, Paneer Pakora, Vegetarische Pakora, 1 Samosa</i> | 11,90 |



SUPPEN

- | | |
|---|-------------|
| 110 DAL SOUP
<i>Indische Linsensuppe</i> | 4,90 |
| 111 CHICKEN SOUP
<i>Indische Hühnersuppe</i> | 4,90 |
| 112 GINGER GARLIC SOUP
<i>Knoblauch-Ingwe-Suppe</i> | 4,90 |
| 113 SABZI SOUP
<i>Indische Gemüsesuppe</i> | 4,90 |



SALATE

- | | |
|---|--------------|
| 114 GEMISCHTER SALAT
<i>Gemischter Salat nach Saison</i> | 5,90 |
| 115 CHICKEN SALAT
<i>Salat mit Hühnerbruststreifen und Naan</i> | 9,90 |
| 116 SHRIMP SALAT
<i>Salat mit Garnelen und Naan</i> | 11,90 |



**VEGETARISCH**

201 DAL MAKHNI	12,90
<i>Indisches Nationalgericht mit schwarzen Linsen, mit Butter zubereitet</i>	
202 NAVRATAN KORMA	13,90
<i>Verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Sahnesoße</i>	
203 CHANA MASALA	12,90
<i>Kichererbsen in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i>	
204 KARAHİ PANEER	13,90
<i>Indischer Käse in Curry-Gemüse-Soße, in offener Karahi-Pfanne gekocht</i>	
205 MANGO SABZI	12,90
<i>Verschiedene Gemüsesorten in Mango Soße</i>	
206 CHANA SAMOSA	12,90
<i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse in einer Kichererbsen-Masala-Soße</i>	
207 PALAK PANEER	13,90
<i>Blattspinat mit Käse</i>	
208 TOFU MASALA	14,90
<i>Tofu in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i>	
209 TOFU CHILLI	14,90
<i>Tofu mit Paprika und Zwiebeln in Soja-Chilli-Soße</i>	
210 BHINDI MASALA	12,90
<i>Okraschoten in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i>	
211 MIX VEGETABLES	12,90
<i>Verschiedene Gemüsesorten werden nach traditioneller Indischer Art zubereitet</i>	

Wie servieren alle gerichte mit Basmati Reis





HÄHNCHEN

- | | |
|---|--------------|
| 221 BUTTER CHICKEN | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust in einer milden Soße aus Butter, Cashew und Tomaten</i> | |
| 222 CHICKEN CURRY | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust in einer Curry Soße</i> | |
| 223 CHICKEN MANGO | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust in einer Mango Soße</i> | |
| 224 CHICKEN TIKKA MASALA | 13,90 |
| <i>Gegrillte, marinierte Hühnerbrust in einer Masala Soße</i> | |
| 225 CHICKEN BALTI/VINDALOO | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust mit Kartoffeln in scharfer südindischer Soße</i> | |
| 226 CHICKEN KARAHI | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust in Curry-Gemüse-Soße, in offener Karahi-Pfanne gekocht</i> | |
| 227 CHICKEN CHILLI | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust mit Paprika und Zwiebeln in Soja-Chilli-Soße</i> | |
| 228 CHICKEN SAAG | 13,90 |
| <i>Hühnerbrust mit Blattspinat</i> | |



LAMM

- | | |
|---|--------------|
| 231 LAMM CURRY | 14,90 |
| <i>Lammfilet in einer Curry Soße</i> | |
| 232 LAMM MASALA | 14,90 |
| <i>Lammfilet in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i> | |
| 233 LAMM MANGO | 14,90 |
| <i>Lammfilet in einer Mango Soße</i> | |
| 234 LAMM KARAHI | 14,90 |
| <i>Lammfilet in Curry-Gemüse-Soße, in offener Karahi-Pfanne gekocht</i> | |
| 235 LAMM BALTI/ VINDALOO | 14,90 |
| <i>Lammfilet mit Kartoffeln in scharfer südindischer Soße</i> | |
| 236 LAMM NILGIRI | 14,90 |
| <i>Lammfilet in orientalischer Minz-Spinat-Koriander Soße</i> | |
| 237 BHUNA GOSHT | 14,90 |
| <i>Gedämpftes Lamm in Tomaten und Zwiebeln in kräftiger Soße</i> | |



Wie servieren alle gerichte mit Basmati Reis



FISCH

241 FISCH CURRY

Fisch in einer Curry Soße

14,90

242 FISCH MASALA

Fisch in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

14,90

243 FISCH MANGO

Fisch in einer Mango Soße

14,90

244 JHEENGA CURRY

Garnelen in einer Curry Soße

16,90



ENTE

251 ENTE MASALA

Ente in einer Masala Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

15,90

252 ENTE MANGO

Ente in einer Mango Soße

15,90

253 ENTE VINDALOO

Ente mit Kartoffeln in scharfer südindischer Soße

15,90

254 ENTE SABZI

Ente in Curry-Gemüse-Soße

15,90



BIRYANI

261 CHICKEN BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit Huhn

12,90

262 LAMM BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit Lamm

13,90

263 TOFU BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit Tofu

14,90

264 JHEENGA BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit Garnelen

16,90



JOGHURT / RAITA

271 KHEERA RAITA

Joghurt mit indischen Gewürzen und Gurke

3.90

272 SPECIAL RAITA

Joghurt mit indischen Gewürzen, Gurke, Tomaten und Zwiebeln

4.50



Wie servieren alle gerichte mit Basmati Reis



TANDOORI (AUS DEM LEHMOFEN)

301	SABZI TANDOORI <i>Gegrilltes, mariniertes Gemüse</i>	13,90
302	CHICKEN TIKKA <i>Gegrilltes, mariniertes Hähnchenbrustfilet</i>	14,90
303	TANDOORI CHICKEN <i>Gegrillte, marinierte Hähnchenschenkel</i>	13,90
304	TANDOORI JHEENGA <i>Gegrillte Garnele</i>	18,90
305	FISCH TIKKA <i>Gegrillter, marinierter Fisch</i>	14,90
306	SEEKH KABAB (LAMM) <i>Hackfleischspieß mit indischen Gewürzen</i>	14,90
307	MIX GRILL <i>Mischung aus gegrilltem Gemüse, Fisch, Huhn, und Garnele</i>	16,90

Wie servieren alle gerichte mit Basmati Reis

BROTE AUS DEM TANDOOR

311	ROTI TANDOORI <i>Vollkorn Fladenbrot</i>	2,90
312	PLAIN NAAN <i>Hefebrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor</i>	2,90
313	BUTTER NAAN <i>Hefebrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor, mit Butter</i>	3,50
314	KNOBLAUCH NAAN <i>Hefebrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor, mit Knoblauch</i>	3,90
315	PANEER NAAN <i>Hefebrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor, mit Käse</i>	3,90
316	CHILLI NAAN <i>Hefebrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor, mit Chilli</i>	3,90
317	BHATURA <i>zwei frittierte Fladenbrote aus Weizenmehl</i>	4,90



GUTBÜRGERLICH

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 401 | SCHNITZEL WIENER ART
<i>Paniertes Schweinesschnitzel mit Pommes</i> | 13,90 |
| 402 | SCHWEINELENDE
<i>Schweinelende in Champignonsoße mit Pommes</i> | 16,90 |
| 403 | CORDON BLEU
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken-Käse-Füllung</i> | 14,90 |
| 404 | GROSSE CURRYWURST
<i>Currywurst mit Pommes</i> | 8,90 |
| 405 | PORTION POMMES | 4,50 |



NACHSPEISEN

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 501 | MANGO CREME
<i>Mango Creme</i> | 3,90 |
| 502 | KHEER
<i>Milchreis</i> | 3,90 |
| 503 | GULAB JAMUN
<i>Frittierte Teigbällchen in Milch und Zuckersirup</i> | 3,90 |



- | | | |
|---|---|--------------|
| 666 | THALI VEGETARISCH FÜR 2 PERSONEN | 38,90 |
| <i>Vorspeise: Suppe / Pakora</i> | | |
| <i>Hauptspeise: Drei verschiedene Vegetarische Gerichte</i> | | |
| <i>Beilagen: Basmati Reis, Raita, Salat, Naan</i> | | |
| <i>Nachspeise</i> | | |



- | | | |
|--|---|--------------|
| 777 | THALI FLEISCHGERICHTE FÜR 2 PERSONEN | 42,90 |
| <i>Vorspeise: Suppe / Pakora</i> | | |
| <i>Hauptspeise: Drei verschiedene Gerichte mit Fleisch</i> | | |
| <i>Beilagen: Basmati Reis, Raita, Salat, Naan</i> | | |
| <i>Nachspeise</i> | | |





Alkoholfreie Getränke

Heißer Genuss

TEE

CHAI	2,80
SCHWARZER TEE	2,80
GRÜNER TEE	2,80
PFEFFERMINZTEE	2,80
FRÜCHTETEE	2,80

KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAPPUCCINO	3,00
ESPRESSO EINFACH	1,90
DOPPELT	2,90

SÄFTE UND SOFTDRINKS

	0.3L	0.4L	0.5L
TAFELWASSER (FLASCHE)			4,00
SPRITZIG, MEDIUM			
MINERALWASSER		3,30	
SPRITZIG			
COCA COLA	2,80	3,50	
SPRITE	2,80	3,50	
FANTA	2,80	3,50	
SPEZI	2,80	3,50	
MANGOSAFT		3,90	
LITSCHISAFT		3,90	
GUAVENSAFT		3,90	
APFELSAFT		3,90	
JOHANNISBEERSAFT		3,90	
ORANGENSAFT		3,90	



ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE VERFÜGBAR.

SCHORLE	2,80	3,50
---------	------	------

JOGHURTGETRÄNKE

MANGO LASSI	4,00
KOKOS LASSI	4,00
SALZIGES LASSI	4,00





NAMASTÈ TABASCO

INDISCHE, MEXIKANISCHE &
FRANKISCHE KÜCHE

Alkoholische Getränke

GETRÄNKEKARTE

BIERE

	0.33L	0.5L
SPALTER DUNKEL		3,80
SPALTER PILS		3,80
GUTMANN WEIZEN		3,80
COLAWEIZEN		3,50
RADLER		3,50
KINGFISHER (INDIAN)	3.50	
ALKOHOLFREI		
SPALTER FREIHEIT	3,30	
FREIHEIT NATURRADLER	3,30	
VOM FASS		
SPALTER HELL		3,80
SPALTER WEIZEN		3,80



EDLE TROPFEN

	0.2L
SEKT HALBTROCKEN	4,00
ROTWEIN (INDISCH)	5,50
WEISSWEIN (INDISCH)	5,50
CHIANTI	5,50
PRIMITIVO	5,50
CHARDONNAY	5,50
PINOT GRIGIO	5,50

PRICKELND

	0.2L	0.3L
APEROL SPRITZ		6,00
ROSATO		6,00
PROSECCO	4,00	
PROSECCO MANGO	4,00	



SCHNÄPSE

	4CL
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	5.50
JACK DANIELS	5.50
CHIVAS	5.50
WILLIAMS	5.50
OLD MONK	5.50
MANGO SCHNAPS	5.50
KOKO SCHNAPS	5.50
MANGO LIQUOR	5.50

