Starters / Vorspeisen

10011	**Paneer Pakoras** [g] indischer Käse in Kichererbsenteig, dazu 3 vers. Dips [g]	5,50
10012	**Vegetable Pakoras** Gemüse in Kichererbsenteig, dazu 3 vers. Dips [g]	5,00
276	**Chicken Pakora** Hühnerbrust in Kichererbsenteig, dazu 3 vers. Dips [g]	7,00
278	**Vegetable Samosa** Gemüse im Teigmantel frittiert, dazu 3 vers. Dips [g]	5,00
279	**Onion Bhaji** Zwiebelringe in Kichererbsenteig, dazu 3 vers. Dips [g] NEU	5,50
10014	**Murgh Tikka** Hühnerbrust in Joghurt-Knoblauch-Marinade gegrillt	6,00
10015	**Seekh Kebab** Lammhackfleischröllchen mit Zwiebeln und Ingwer gegrillt	7,00
10016	**Jheenga Tandoori** Riesengarnelen in Joghurt-Knoblauch-Marinade gegrillt	8,50
10017	**Jheenga Pakoras** Riesengarnelen in Kichererbsenteig, dazu 3 vers. Dips [g]	8,50
10018	**Gemischter Vorspeisenteller** [g] für 2 Personen, dazu 3 vers. Dips [g]	12,90
10019	**Papadam** [k] 2 hauchdünne Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel, dazu 3 vers. Dips [g]	3,00
10020	**Mixed Salad** [3,g] gemischter Salat mit indischem Käse und Kichererbsen	6,00

Shorba / Suppen

10001	**Dal Shorba** indische Linsensuppe	3,80
10002	**Sabzi Shorba** indische Gemüsesuppe	3,80
10003	**Mulligatawny Shorba** Hühnersuppe mit Reis und Kichererbsen	4,00
10004	**Jheenga Shorba** Garnelensuppe mit indischen Gewürzen	4,20
10005	**Saag Shorba** Spinatsuppe mit Kokosnuss	4,00

Biryanis / Reis

10091	**Vegetable Biryani** [g,h,j] indisch gebratener Reis mit Gemüse, indischem Käse, Rosinen, Mandeln und Röstzwiebeln, dazu Raita [g]	14,00
10092	**Chicken Biryani** [g,h,j] indisch gebratener Reis mit zartem Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln und Röstzwiebeln, dazu Raita [g]	15,00
10093	**Jheenga Biryani** [g,h,j] indisch gebratener Reis mit Riesengarnelen, Rosinen, Mandeln und Röstzwiebeln, dazu Raita [g]	18,00
10094	**Lamm Biryani** [g,h,j] indisch gebratener Reis mit würzigem Lammfleisch, Rosinen, Mandeln und Röstzwiebeln, dazu Raita [g]	16,50

Thalis für 2 Personen

(je 3 verschiedene Gerichte mit Reis und 2x Butter Naan [a])

10121	**Vegetable Thali** Navratan Korma [g,h], Dal Makhani [3,g,j], Palak Paneer [g,j]	27,50
10122	**Non-Vegetable Thali** Lamm Korma [g,h], Chicken Masala [g,j], Saag Chicken [g,j]	30,50
10123	**Fish Thali** Fish Korma [g,h], Jheenga Masala [g,j], Saag Fish [g,j]	34,00

Dessert

10400	**Mangocreme** [g] mit Mandeln, Mangopüree und Sahne	4,00
10401	**Kheer** [g] indischer Milchreis mit Kardamom, Mandeln und Kokosraspeln	6,50
10402	**Gulab Jamun** [g] warme Milchteigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	4,00

Getränke

Lassi süß oder salzig [g]	indisches Joghurtgetränk	0,33 l	3,50
Mango Lassi [g]	indisches Joghurtgetränk mit Mangopüree	0,33 l	4,00
Maracuja Lassi [g]	indisches Joghurtgetränk mit Maracujasaft	0,33 l	3,50
Saft	Guave/Maracuja/Johannisbeere	1,0 l	3,50
Saft	Mango/Lychee	1,0 l	4,20

Mindestbestellwerte:

Wolfratshausen, Waldram, Gelting	14,00
Geretsried-Gartenberg, Dorfen, Achmühle, Neufahrn (Egling), Ergertshausen	18,00
Geretsried-Stein, Münsing, Degerndorf, Eurasburg, Höhenrain, Egling	22,00
Icking, Ascholding, Deining, Thanning, Holzhausen, Ammerland, Berg (Degerndorf)	26,00
Beuerberg, Irschenhausen, Aufhofen	30,00 **
Aufkirchen, Ebenhausen, Attenham, Moosham	36,00 **
Berg, Ambach, Schäftlarn	40,00 **

**Es kann zu abweichenden Lieferzeiten kommen

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Spuren von glutenhaltigem Getreide, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfiten beinhalten können!

Zusatzstoffe:
1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Süßungsmittel Saccharin, 5: mit Süßungsmittel Cyclamat, 6: mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, 7: mit Süßungsmittel Acesulfam, 8: mit Phosphat, 9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: Koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker, 13: geschwärzt, 14: gewachst, 15: genetisch verändert

Allergene:
a: glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfite, m: Lupinen, n: Weichtiere

moti mahal
original indische tandoor-spezialitäten

Wir sind für dich da:
Montag, Mittwoch - Samstag:
11:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr
Sonntag & Feiertage:
12:00 – 15:00 Uhr & 16:00 – 22:00 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Alle Preise sind in Euro angegeben.
Kartenzahlung möglich.

Hans-Urmiller-Ring 22B
82515 Wolfratshausen

moti mahal

original indische tandoor-spezialitäten

Indischer Lieferservice

Lieferung frei Haus.
10%* bei Selbstabholung.

Bestellschluss: 21:50 Uhr
Gültig ab 01.11.2026



* ausgenommen auf Getränke, Vorspeisen, Beilagen & Desserts

Bestelle jetzt!
moti-mahal-wolfratshausen.de
08171-27666

Currys / Chicken oder Lamm

Lamm: +2,0

10040	**Chicken Dal** [j] zartes Hühnerbrustfilet mit Straucherbsen, Mungbohnen und Knoblauch in leichter Masalasauce	NEU	13,50
10041	**Dahi Chicken** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet in Chefkochs Joghurtsauce		14,00
10042	**Chicken Korma** [g,h] zartes Hühnerbrustfilet in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce		13,50
10043	**Butter Chicken** [g,j] gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Bockshornklee in Tomaten-Butter-Sahnesauce		14,50
10044	**Chicken Jalfrezi** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Tomaten-Currysauce		14,00
10045	**Chicken Tikka Masala** [g,j] gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in Tomaten-Masalasauce		15,00
10046	**Saag Chicken** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in würziger Spinatsauce		13,50
10047	**Chicken Vindaloo** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Curry-Masalasauce		14,50
10048	**Chicken Karahi** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Currysauce		14,00
10049	**Chicken Sabzi** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gartengemüse in Tomaten-Currysauce		14,00
10050	**Chicken Khumb Wala** [g,h] zartes Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Mandel-Sahnesauce		14,00
10051	**Mango Chicken** [g,h] zartes Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce		14,50

Tandoori Khajana

Marinierte Gerichte im Lehmofen gegrillt

10031	**Chicken/Lamm Tikka** [g] in Joghurt mariniertes Fleisch gegrillt mit einer Tomaten-Masala-Sahnesauce		15,50 17,00
10032	**Seekh Kebab Tandoori** [g] Lammhackfleischröllchen mit Zwiebeln und Ingwer gegrillt mit einer Tomaten-Masala-Sahnesauce		16,50
10034	**Tandoori King Prawns** [g] in Joghurt marinierte Riesengarnelen gegrillt mit einer Tomaten-Masala-Sahnesauce		19,00
10035	**Vegetable Tandoori** [g] indischer Käse, Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Zucchini in Joghurt mariniert gegrillt mit einer Tomaten-Masalasauce		15,00
10036	**Tandoori Batak** [g] in Joghurt mariniertes Entenbrustfilet gegrillt mit einer Tomaten-Masalasauce		17,50
10037	**Tandoori Mix** [g] gemischter Grillteller mit einer Tomaten-Masalasauce		19,50

Enten Spezialitäten

10161	**Ente Masala** [g,j] Entenbrustfilet mit Knoblauch in Tomaten-Masalasauce		16,50
10162	**Ente Mango** [g,h] Entenbrustfilet in Mango-Currysauce		17,00
10163	**Ente Vindaloo** [g,j] Entenbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Curry-Masalasauce		16,50
10164	**Ente Sabzi** [g,j] Entenbrustfilet mit frischem Gartengemüse in Tomaten-Currysauce		16,50
10165	**Ente Jalfrezi** [g,j] Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Tomaten-Currysauce		16,50

Empfehlung des Hauses

10301	**Chicken/Lamm Nilgiri** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet oder würziges Lammfleisch mit Koriander, Minze, grünem Chili und Kokosnuss in würziger Spinatsauce		15,50 17,00
10302	**Mushroom Masala** [g,j] frische Champignons in Tomaten-Curry-Masalasauce		13,50
10303	**Bhindi Gosht** [g,j] würziges Lammfleisch mit frischen Okraschoten und Knoblauch in Tomaten-Currysauce		16,50
10304	**Achari Tikka** [g,j] in Joghurt mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer scharfen Tomaten-Masala-Sahnesauce		15,50
10305	**Garlic Chicken** [g,j] zartes Knoblauch-Hühnerbrustfilet in Tomaten-Knoblauch-Currysauce		15,50
10306	**Tandoori Chicken** [g,j] in Joghurt marinierte Hähnchenoberschenkel gegrillt mit einer Tomaten-Masala-Sahnesauce		17,50
10307	**Chili Chicken** in Ei mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Süß-Sauer-Sauce		15,50
10308	**Cinnamon Chicken** [g,j] zartes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer und Zimt in Tomaten-Currysauce	NEU	16,00
10309	**Keema Matar Chicken/Lamm** [j] gezupftes Hühnerbrustfilet oder würziges Lammhackfleisch mit Erbsen in sämiger Tomaten-Curry-Masalasauce	NEU	14,00 15,50
10310	**Moti Handi** [g,j] Seekh Kebab und zartes Hühnerbrustfilet mit gekochtem Ei in Tomaten-Currysauce	NEU	17,50

Fisch Spezialitäten

10081	**Malabari Fish** [g,j] Seelachsfilet mit Kokosnuss in Curry-Masalasauce		16,50
10082	**Jheenga Mushrooms** [g,j] Riesengarnelen mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce		17,50
10083	**Fish Masala** [g,j] Seelachsfilet mit Knoblauch in Tomaten-Masalasauce		16,50
10084	**Kerala Jheenga** [g,j] Riesengarnelen nach Chefkochs Rezept		18,00
10085	**Mango Jheenga** [g,h] Riesengarnelen in Mango-Currysauce		18,50
10086	**Fish Chilli** in Ei mariniertes Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer scharfen Süß-Sauer-Sauce		17,00

Beilagen

10101	**Kheere Ka Raita** [g] Joghurt mit geraspelten Gurken und Kreuzkümmel		3,50
10103	**Pulao Rice** leicht angebratener Basmatireis mit Bohnen, Karotten und Erbsen		4,50
10104	**Naan** [a] indisches Fladenbrot im Lehmofen gebacken		2,80
10105	**Butter Naan** [a,g] indisches Fladenbrot im Lehmofen gebacken mit Butter		3,30
10106	**Tandoori Roti** [a] indisches Vollkornbrot im Lehmofen gebacken		3,00
10107	**Paratha Roti** [a,g] indisches, geschichtetes Vollkornbrot im Lehmofen gebacken mit Butter		3,50
10108	**Garlic Naan** [a,g] indisches Fladenbrot im Lehmofen gebacken mit Knoblauch		3,80
10109	**Paneer Kulcha** [a,g] indisches Fladenbrot mit Käse, Ingwer und Koriander gefüllt im Lehmofen gebacken	NEU	4,30
10110	**Alu Jeera** indisch gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel		4,00

Vegan

10213	**Fry Dal** [j] Straucherbsen, Mungbohnen und Knoblauch in leichter Masalasauce	13,00
10214	**Matar Mushroom Masala** [j] Erbsen und frische Champignons in Masala-Currysauce	13,50
10215	**Vegetable Karahi** [j] frisches Gartengemüse mit Kreuzkümmel, Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Currysauce	14,00
10216	**Bhindi Chana** [3,j] frische Okraschoten und Kichererbsen in Tomaten-Currysauce	14,00
10217	**Alu Jeera Vegan** indisch gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und ein veganes Samosa, dazu Sauce	13,00

Vegetarisch

auch vegan erhältlich

10061	**Shahi Paneer** [g,h,j] indischer Käse in Cashewnuss-Tomaten-Sahnesauce	NEU	15,00
10062	**Palak Paneer** [g,j] indischer Käse mit Knoblauch in würziger Spinatsauce		14,00
10063	**Navratan Korma** [g,h] indischer Käse mit frischem Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce		13,50
10064	**Mughlai Koftas** [g,h] selbstgemachte Kartoffel-Käse-Kroketten in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce		13,50
10065	**Alu Gobhi Masala** [g,j] Kartoffeln und frischer Blumenkohl in Masalasauce		13,00
10066	**Baingan Bharta** [g,j] gegrillte, gehackte Aubergine mit Knoblauch in Tomaten-Currysauce		13,50
10067	**Dal Makhani** [3,g,j] schwarze Linsen, Borlotti Bohnen und Kichererbsen mit Knoblauch und Butter in Sahnesauce		14,00
10068	**Sabzi Jalfrezi** [g,j] frisches Gartengemüse mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Tomaten-Currysauce		13,50
10069	**Chana Masala** [3,g,j] Kichererbsen in Tomaten-Curry-Masalasauce		13,50
10070	**Mughlai Baingan** [g,h] mit indischem Käse gefüllte Aubergine in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce		13,50
10071	**Bhindi Masala** [g,j] frische Okraschoten in Tomaten-Curry-Masalasauce		14,00
10072	**Karahi Paneer** [g,j] indischer Käse mit Kreuzkümmel, Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Currysauce		14,00
10073	**Paneer Butter Masala** [g,j] indischer Käse mit Bockshornklee in Tomaten-Butter-Sahnesauce	NEU	14,50

- Alle Hauptgerichte kommen standardmäßig mit Basmati Reis. (Butter) Naan statt Reis 0 €, Alu Jeera statt Reis 2 €
- Alle Hauptgerichte werden mit frischem Ingwer und Koriander garniert.
- Wir schärfen Ihr Essen ganz nach Ihrem Geschmack: Pikant, Spicy oder Indian Hot.

Pikant Spicy Indian Hot