RESTAURANT • TEAHOUSE • DUMPLINGS

मिठोछ!

MITHO CHA

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 GESUNHEITSLEHRE 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.
NEPALESISCHE GEWÜRZE, TEES UND KRÄUTER BRINGEN WIR SELBST AUS NEPAL. 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 & Eiererzeugnisse **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

2 **TARKARI KO BURRY** 6,90 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnuss-Chutney ACFE

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 EFA

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

6 **VEGAN PRAWNS** 6,90 **Vegan**
vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney AFE

VORSPEISEN PLATTE
Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (ausreichend für 3-4 Personen)

7 **Vegan** 17,90

8 gemischt 19,90

9 **PAPAD** 3,50
5 Stück Papadam mit Joghurt Dip KG

SUPPEN

13 **BENDA THANG** 5,90 **Vegetarisch**
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Gemüse und Käse AG

14 **DAAL** 5,50 **Vegan**
Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel' im Himalaya

15 **VEGGIE THUKPA** 11,50 (Große Schale) **Vegan**
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu AF

16 **LAMM THUKPA** 14,50 (Große Schale)
Traditionelle tibetische Nudelsuppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer AF

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 AE
klein 9,90 groß 13,90

37 **GREEN MOMO** **Vegetatrisch**
gefüllt mit Blattspinat & Käse AGE
klein 9,90 groß 13,90

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch AE
klein 11,50 groß 15,50

41 **MOMO TELLER**
Veg, Green und Lamb Momo gemischt
klein 10,90 groß 14,90 AGE

VEGETARISCHES UND VEGANES

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

45 **SAG TAREKO** 9,90 **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** 10,40
Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. G

50 **GREEN CURRY** 15,50 **Vegan**
Tofu, Shiitakepilze, Auberginen, Zuchhini, 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** 13,90 **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** 13,90 **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** 11,50 **Vegan**
In Knoblauch, Ingwer und Kurkuma eingekochte Kichererbsen angerichtet mit Zuchhini, 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 K 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. H H1

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 A F

ENTE (HAANS)

71 **HAANS NARIWAL** 16,90
Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. H H1

72 **RATO HAANS** 16,90
Knusprige Ente mit rotem Curry, Zitronengras, Thai-Basilikum und Gemüse in Kokosmilch E

73 **HAANS BADAM** 16,90
Knusprige Ente in hausgemachter Erdnusssauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. E H H1

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* A F E

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 K.

75 **LAMM FRY** 17,50
24 Std. mariniertes Lammfleisch, scharf angebraten mit Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln. (scharf) Serviert auf heißer Platte. F K A

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. F K A

79 **SHIITAKE SIZZLER** 14,90 Vegan
Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte. F K A

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. G K F

84 **KHASI THALI** 18,90

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

82 **DAAL BHAT** 15,90 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. K F
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, Erdnusssauce, Papad und Reis. H H1 K F E

89 **MITHO CHA THALI** 37,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalis.
(für 2 Personen) H H1 K E G F

BEILAGEN

23 **RAITA** 2,90
Joghurt angerührt mit geröstetem Jeera, Gurken,
Koriander, schwarzem Salz und Honig. G

25 **NAAN** 3,70
A G

27 **GARLIC NAAN** 4,20
A G

24 **ROTI** 3,70 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 G H H1 H2

91 **HIMALAYA IN A BLANKET** 5,90
hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker A G

92 **MYSTIC MOUNTAIN** 5,90
Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cashews, Mandeln und Schokoladensauce
A G H H1 H2

93 **PANNA COTTA** Vegan & Glutenfrei 5,90
vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



ॐ NATURAL TEA SELECTION ॐ

Nepalesischer Hochlandtee 4,90
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3

Sherpa Tee Vegan Tasse / Kännchen 3,50 | 5,50
hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept.
(enthält Hafermilch & Zucker) 3

Jasmintee 4,90
Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten

Bio-Kamille 4,90
getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.

Minztee 4,90
mit frischer Minze

Raab-Ga-Yangzin Tee 4,90
Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.

Grüner Tee 4,90
maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Teegenuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter

Minze-Ingwer-Zitrone 4,90
frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein

White Monkey 4,90
der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

Citronella Kräutermischung 4,90
38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle.

Ingwertee 4,90
mit frischem Ingwer

Nepal Kanchanjunga 4,90
Grüner Tee aus einer der höchsten Anbaugebieten der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.

SOFTDRINKS

Stilles Wasser 2,50 / 0,2l | 3,70 / 0,4l
Mit Kohlensäure 2,50 / 0,2l | 3,70 / 0,4l

L'eau Sans Souci Mineralwasser 6,50 / 0,75Fl
Naturell / Classic

Fritz Kola & Limo 3,00 / 0,2l | 4,90 / 0,4l
Kola / Kola Zuckerfrei / Orange / Zitrone /
Bio Rhabarberschorle / Apfel-Kirsch-Holunder

Thomas Henry 3,70 / 0,2l Fl.
Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon

Säfte 6 3,50 / 0,2l | 5,50 / 0,4l
Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave 5

Apfelschorle 6 **/ Mangoschorle** 5 6 **/ Guavenschorle** 5 6 3,00 / 0,2l | 4,50 / 0,4l

KAFFEE

Caffè Crema 3,40
Espresso | doppio 2,70 | 3,40
Cappuccino 3,90
Milchkaffee 4,20
(mit Hafermilch ohne Aufpreis)

BIER (A)

Warsteiner 3,90 / 0,3l | 5,50 / 0,5l
Pils vom Fass

Augustiner 4,20 / 0,3l | 5,90 / 0,5l
Augustiner München Bräu vom Fass

Radler 3,90 / 0,3l | 5,50 / 0,5l

Sherpa Bier 5,50 / 0,33 Fl
‚the spirit of Himalaya' Premium Beer

König Ludwig Weissbier 5,20 / 0,5l
Hell / Dunkel / Alkoholfrei

Beck's Alkoholfrei 3,70 / 0,33 Fl

FRESH DRINKS 0.35l

MANGO LASSI G 5.-

DETOX LIME SODA 5.5
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)

GINGER-MINT- ICED-TEA 5.9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee

EVEREST ICED TEA 1 6.9
frisch gebrühter nepalesischer Hochlandtee, Kardamom, Ingwer, Honig, Limettensaft

RASPBERRY LEMONADE 6.9
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda

1 koffeinhaltig (erhöhter koffeingehalt 25mg/100ml) **2** mit Süßungsmitteln
3 koffeinhaltig **4** mit Farbstoff **5** mit Antioxidationsmittel **6** mit Zucker und Süßungsmittel

COCKTAILS

Himalayan Sunrise 8,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

Mojito 8,90
Havanna 3J., Minze, Rohrzucker

Caipirinha 8,90
Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette

Moskow Mule 8,90
Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

Himalayan Honey ©mithocha signature 9,90
Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Honig

Kathmandu Mule ©mithocha signature 8,90
Nepalesischer Vodka, hausgemachter Minze-Zitronen-Iced Tea, Ginger Beer, Limetten & Ingwer

Summer in Lhasa ©mithocha signature 8,90
Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Orangen, Sprite, Soda

Mai Tai 8,90
Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft

Lychee Gin Mojito 8,90
Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda

Raspberry Mojito 8,90
Havanna 3J, frische Himbeeren, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda

Resham Firiri 6,50
Amaretto und heißer Sherpa Chai-Tee

Mountain Breeze 6,90
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale (alkoholfrei)

WEINE

Merlot 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - La Trigi – Italien - Venetien
Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch.

Cabernet Sauvignon 6,90 / 0,2l | 16,50 / 0,5l
trocken Maison Lavelle Foncalieu – Frankreich - Languedoc
Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.

Montepulciano D`Abruzzo 6,90 / 0,2l | 16,50 / 0,5l
trocken - IL Faggio – Italien – Abruzzo
Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.

Nero d'Avola 7,90 / 0,2l | 17,90 / 0,5l
trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien
Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.

Rosé Vin de Pays 6,50 / 0,2l | 14,90 / 0,5l
trocken - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne

Chardonnay 5,90 / 0,2l | 13,90 / 0,5l
trocken - La Trigi - Italien - Venetien
Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.

Grüner Veltliner 6,90 / 0,2l | 16,50 / 0,5l
trocken - Weingut Veit – Österreich – Weinviertel
Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.

Riesling 6,90 / 0,2l | 16,50 / 0,5l
feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel
Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue.

Weissburgunder 7,50 / 0,2l | 16,90 / 0,5l
trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel
Weich und harmonisch, gut geeignet zu Hühnchen- sowie vegetarischen Gerichten.

Weißweinschorle 5,50 / 0,2l

LONGDRINKS

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

APERITIF

Aperol Spritz 6,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben

Rhabarber Spritz 7,90
Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco

Hugo 7,90
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten

Prosecco 3,90

Prosecco Superiore 27,00 / 0,75Fl

DIGESTIF / WHISKEY

Ruslan Nepal. Vodka 4,50 / 2cl
Khukri Nepal. Rum 4,50 / 2cl
Reisschnaps 54% vol 4,50 / 2cl
Old Durbar Nepal. Whiskey 4,50 / 2cl
bitte fragen Sie nach weiteren Digestifen 3,90 / 2cl