



masala

indian cuisine

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag
11:30 Uhr - 14:30 Uhr
17:30 Uhr - 23:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Kontakt

Familie Hanspal
Frankfurter Str. 66
35392 Gießen

0641 - 92 36 993
0178 - 70 71 050



ਸਤਿ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ SAT SRI AKAL ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ JI AAYA NU

Wir heißen Euch Herzlich Willkommen im Mirch Masala. Wir freuen uns Euch bereits seit 13 Jahren in Gießen begrüßen zu dürfen!

Doch was bedeutet Mirch Masala? Wörtlich übersetzt heißt „Mirch“ Chilischote und „Masala“ Gewürzmischung. Für verschiedene Gerichte gibt es verschiedene Masalas. Häufig bestehen diese aus einer bunten Mischung aus Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Ingwer, Pfeffer, Bockshornklee, Kardamom und je nach Zusammenstellung auch mit Zimt, Nelken und Safran. Eines der bekanntesten Masalas ist das sogenannte „Garam Masala.“

Wir möchten Euch eine authentisch indische Küche näherbringen. Dafür bieten wir eine Vielzahl an verschiedenen Gerichten an. Von großer Bedeutung sind unsere vegetarischen und veganen Gerichte, sowie unsere Tandoori Gerichte. Eine weitverbreitete und bekannte Zubereitungsart in Indien ist Tandoori. Daneben gibt es viele andere Zubereitungsarten. So sind beispielsweise Vindaloo Gerichte und Madrasi Gerichte an die Schärfe Südindiens orientiert und werden somit schärfer zubereitet. Alle anderen Gerichte werden europäisch scharf zubereitet, auf Wunsch gerne auch mild oder schärfer.

Sogenannte Currys sind Soßen mit Zugabe von Gemüse, Fleisch oder Fisch. Das Wort „Curry“ wurde in der britischen Kolonialzeit ins Britische übernommen. Currys sind je nach Region sehr unterschiedlich. Dazu wird Reis, Naan oder Chapati gereicht.

Zur Info: Alle Gerichte sind bis auf Naan und Chapati und einigen wenigen Ausnahmen Glutenfrei! Bei Fragen meldet Euch gerne bei uns.

In diesem Sinne:

Khao

Piyo

Aish Karo

(übersetzt: Esst, Trinkt und habt Spaß)



VORSPEISEN

Die Vorspeisen werden mit verschiedenen Chutneys (Tamarindensoße, Pfefferminzsoße, Mix Pickles) serviert

- | | |
|---|----------------|
| 1. Masoor Dal (vegetarisch) 14)
Delikate indische Linsensuppe | 5,50 € |
| 2. Papadam (vegan)
Zwei Linsen-Cracker | 3,50 € |
| 3. Samosa (vegan) 6)
Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln | 6,50 € |
| 4. Aloo Tikki (vegan)
Drei hausgemachte indische Kartoffelpuffer mit Erbsen und Möhren | 6,50 € |
| 5. Sabzi Pakoras (vegan) 13)
Frisches Gemüse in Kichererbsenteig frittiert (5 Stück) | 6,60 € |
| 6. Paneer Pakoras (vegetarisch)
Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenteig frittiert. (5 Stück) | 7,90 € |
| 7. Chicken Pakoras
Zarte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig frittiert. (5 Stück) | 7,90 € |
| 8. Mirch Masala Platte 13)
Gemischte Vorspeisenplatte aus Nr. 3, 5, 6 und 7 | 14,90 € |



VEGETARISCH

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- 9. Tarka Dal** 12,90 €
Gelbe Linsen, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
- 10. Dal Maharani** 4) 7) 15) 12,90 €
Schwarze Linsen mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in Butter-Sahnesoße
- 11. Butter Paneer Masala** 4) 11) 13) 15,90 €
Hausgemachter Hüttenkäse in einer Butter-Tomaten-Sahnesoße
- 12. Paneer Tikka Masala** 4) 11) 13) 15,50 €
Gegrillter Hüttenkäse in einer Masalasoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 13. Sham Severa Kofta** 4) 14) 15,50 €
"Tag und Nacht-Bällchen" aus hausgemachtem Hüttenkäse und Spinat in Honig-Tomaten-Soße
- 14. Navratten Sabzi** 5) 14,90 €
Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Ananas und Gewürzen gebraten in Cashewnusssoße
- 15. Tava Veg** 4) 9) 13) 14) 15,90 €
Okraschoten, Blumenkohl, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika und Hüttenkäse gegrillt in pikanter Soße. Serviert auf einer heißen Platte dazu wird Naan oder Chapati gereicht
- 16. Palak Paneer** 4) 14,90 €
Hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 17. Sabzi Bhari** 15,50 €
Frische Gemüsehälften (Zucchini, Paprika, Aubergine) mit einer Füllung aus Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen zubereitet und auf einer heißen Platte serviert. Dazu wird eine Currysoße gereicht



VEGAN

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert
Auf Wunsch können Nr. 9 und 10 ebenfalls vegan zubereitet werden

- | | |
|---|----------------|
| 18. Aloo Gobi Masala | 14,50 € |
| Kartoffeln mit Blumenkohl, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, frischem Koriander und Gewürzen | |
| 19. Baingan ka Bharta | 14,90 € |
| Frische Auberginen püriert mit grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomaten | |
| 20. Sabzi Kofta | 14,90 € |
| Gemüsebällchen in pikanter Masalasoße | |
| 21. Aloo Channa Masala ^{7) 15)} | 13,90 € |
| Kartoffeln zubereitet mit Kichererbsen in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | |
| 22. Sabzi Biryani ⁵⁾ | 14,90 € |
| Basmatireis mit Safran, gemischtem Gemüse, Ananastücken, Kardamom, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln. Dazu wird eine Currysoße gereicht | |



HUHN

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- | | |
|--|----------------|
| 23. Madrasi Chicken Curry | 15,90 € |
| Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet in einer scharfen Kokosmilch-Masalasoße | |
| 24. Chicken Tikka Masala 11) 13) | 16,90 € |
| Gegrillte Tandoori-Hühnerfiletstücke zubereitet in einer Masalasoße mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln | |
| 25. Butter Chicken 4) 11) 13) | 16,90 € |
| Gegrillte Tandoori Hühnerfiletstücke in Butter-Tomaten-Sahnesoße | |
| 26. Chicken Korma 5) | 17,90 € |
| Zarte Hühnerfleischstücke, zubereitet mit Cashewnüssen in Mandelsoße | |
| 27. Chicken Palak | 16,90 € |
| Zarte Hühnerfleischstücke, zubereitet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch | |
| 28. Chicken Biryani | 15,90 € |
| Hühnerfleischstücke mit Safranreis, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Erbsen und frischen Paprika. Dazu wird eine Currysoße gereicht | |



LAMM

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- | | |
|--|----------------|
| 29. Mutton Curry | 17,90 € |
| Zarte Lammfleischstücke in einer Curry-Masalasoße. | |
| 30. Mutton Vindaloo ^{7) 13)} | 17,90 € |
| Lammfleischstücke, eingelegt in Essig-Tamarinden-Marinade, in einer scharfen Soße mit Kartoffeln gegart | |
| 31. Mutton Korma ⁵⁾ | 19,90 € |
| Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit Cashewnüssen in Mandelsoße | |
| 32. Mutton Rogan Josh | 19,90 € |
| Zarte Lammstücke in Safran-Kardamom-Soße | |
| 33. Mutton Biryani ⁵⁾ | 16,90 € |
| Lammfleischstücke mit Safranreis, gemischten Gemüse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln, angereicht mit einer Currysoße | |

RIND

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- | | |
|---|----------------|
| 34. Beef Curry | 19,90 € |
| Rindfleischstücke in pikanter Currysoße mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer gebraten | |
| 35. Beef Vindaloo ^{7) 13)} | 19,90 € |
| Rindfleischstücke, eingelegt in Essig-Tamarinden-Marinade, in einer scharfen Soße mit Kartoffeln gegart | |



FISCH

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- 36. Madrasi Maschli Curry** ²⁾⁷⁾ **15,50 €**
Seelachs in scharfer Senf- und Kokossoße
- 37. Jhinga Masala** ^{3) 4)} **22,90 €**
Hummerkrabben mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln
in einer scharfen Tomaten-Butter-Sahnesoße

THALI

Thali ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus drei kleinen Gerichten, Beilagen und Nachtisch

- 38. Sabzi Thali** ^{4) 5) 6) 7) 15)} **20,50 €**
Platte mit verschiedenen vegetarischen Gerichten:
Dal Maharani (Nr. 10), Navrattan Sabzi (Nr. 14),
Palak Paneer (Nr. 16), dazu Papadam,
Reis, Naan, Raita sowie Gulab Jamun (Nr. 60)
- 39. Mirch Masala Thali** ^{4) 5) 6) 7) 11) 13) 15)} **22,50 €**
Platte mit verschiedenen Gerichten:
Butter Chicken (Nr. 25), Mutton Curry (Nr. 29)
Aloo Channa Masala (Nr. 21), dazu Papadam,
Reis, Naan, Raita sowie Kheer (Nr. 61)



TANDOORI

Der „Tandoor“ ist ein traditioneller Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird.
Tandoori Gerichte sowie die Brote (Naan) erhalten dadurch
ein besonderes Aroma

Die Tandoori Gerichte werden auf einer heißen Platte auf Weißkohl serviert,
dazu wird frisches indisches Brot (Naan oder Chapati) und
wahlweise Pfefferminz- oder Knoblauchsoße gereicht

- | | |
|---|----------------|
| 40. Tandoori Chicken 4) 11) 12) 13) | 14,90 € |
| Ein Hähnchenschenkel und 3 Hähnchenbrustfiletstücke
in Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt | |
| 41. Chicken Tikka 4) 11) 12) 13) | 17,90 € |
| Zartes Hähnchenfilet in Joghurt und Tandoori-Masala
mariniert und am Spieß gegrillt | |
| 42. Haryali Chicken Tikka 4) 11) 12) 13) | 17,90 € |
| Zartes Hähnchenfilet in Joghurt-Pfefferminzmarinade
eingelegt und am Spieß gegrillt | |
| 43. Sabzi Tikka 4) 11) 12) 13) | 15,90 € |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Champignons,
Aubergine, Zucchini, Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika
und Zwiebeln in Joghurt und Tandoori-Masala mariniert
und am Spieß gegrillt | |
| 44. Paneer Tikka 4) 11) 12) 13) | 17,90 € |
| Frischer hausgemachter Hüttenkäse in Joghurt und
Tandoori-Masala mariniert und am Spieß gegrillt | |
| 45. Shahi Tikka 4) 5) 11) 12) 13) | 18,50 € |
| Zartes Hähnchenfilet mariniert mit Cashewnüssen,
Tandoori-Masala und am Spieß gegrillt | |
| 46. Lamm Tikka 4) 11) 12) 13) | 20,50 € |
| Lammfleischfiletstücke in Joghurt und Tandoori-Masala
Marinade eingelegt und am Spieß gegrillt | |
| 47. Tandoori Khajana 4) 11) 12) 13) | 23,50 € |
| Gemischte Tandoori Platte aus den Gerichten Nr. 41,43,44,46) | |



BEILAGEN

48. Basmatireis	3,00 €
49. Tandoori Chapati 6) Rundes Vollkornfladenbrot	2,50 €
50. Tandoori Naan 4) 6) Fladenbrot aus Hefeteig	3,50 €
51. Butter Naan 4) 6) Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter	3,90 €
52. Knoblauch Naan 4) 6) Fladenbrot aus Hefeteig mit frischem Knoblauch	3,90 €
53. Mirch Masala Naan 4) 6) Fladenbrot aus Hefeteig mit Paneer, Chili, frischem Koriander und Gewürzen	4,00 €
54. Paneer Naan 4) 6) Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachten Hüttenkäse, frischem Koriander und Pfefferminze	4,90 €
55. Peshwari Naan 4) 5) 6) Fladenbrot aus Hefeteig mit Rosinen, Cashewnüssen, Mandeln, Anis und Kokosraspel	4,90 €
56. Kleiner gemischter Salat 4) 13) Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, serviert mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing	3,90 €
57. Naturjoghurt 4)	1,80 €

Allergene und Zusatzstoffe:

- 1) Enthält Ei und Eierzeugnisse
- 2) Enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- 3) Enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 4) Enthält Milch und Milcherzeugnisse
- 5) Enthält Schalenfrüchte
- 6) Enthält glutenhaltiges Getreide
- 7) Enthält Senf

- 8) Enthält Sesamsamen
- 9) Mit Farbstoff
- 10) Mit Konservierungsstoffen
- 11) Mit Zitronensäure
- 12) Mit Geschmacksverstärker
- 13) Schwefeloxid und Sulfite
- 14) Koffeinhaltig



CHUTNEY

- 58. Kheera Raita** 4) 3,50 €
Joghurt mit Gurken, Salz, Pfeffer
und gemahlenem Kreuzkümmel
- 59. Verschiedene Chutneys** 4) 7) 12) 13) 14) je Soße 1,50 €
- Tamarindensoße
- Mango Chutney
- Pfefferminzsoße
- Knoblauchsoße
- Mix Pickles

DESSERT

- 60. Gulab Jamun** 4) 6) 3,80 €
Zwei Bällchen aus Milch gebacken in Kardamom-Sirup
- 61. Kheer** 4) 5) 4,50 €
Duftender Milchreis mit Mandeln, Cashewnüssen,
Rosinen und Rosenwasser
- 62. Matka Kulfi** 4) 5) 6,50 €
Indisches Eis mit Mandeln und Pistazien
in traditionellem Tongefäß
- 63. Eis** 4) 6,50 €
2 Kugeln Mango oder Pistazieneis mit frischen
Mangoscheiben
- 64. Falooda** 4) 14) 6,90 €
Kaltes Dessert aus Glasnudeln, Chiasamen,
Milch, Eis und Rosensirup



EMPFEHLUNGEN

Unsere Empfehlungen wechseln regelmäßig. Die Gerichte werden mit frischem Koriander und Basmatireis serviert

- | | |
|--|----------------|
| 65. Papri Chaat (Vorspeise) 4) 6) | 5,50 € |
| Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, dazu Tamarindensoße und Pfefferminz-Koriander Chutney | |
| 66. Mirch Masala Salat 4) 11) 13) | 12,90 € |
| Gemischter Salat mit Kichererbsen, roten Zwiebeln, Ingwer, Mango, Granatapfekerne und Walnüsse mit Kurkumadressing
Wahlweise mit Tandoori Paneerstücke, Gemüse oder Hähnchenfiletstücke | |
| 67. Anda Curry 1) | 13,90 € |
| Gekochte Eier in pikanter Masalasoße | |
| 68. Goa Biryani 3) | 17,90 € |
| Shrimps und Hühnerfleisch mit Safranreis, Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Erbsen und frischen Paprika und Gewürzen zubereitet. Dazu wird eine Currysoße gerreicht | |
| 69. Paneer Channa Masala 4) 7) 15) | 14,90 € |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Kichererbsen, zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer | |
| 70. Bhindi Do Pyaza | 14,90 € |
| Frisches Okragemüse gebraten mit Zwiebeln und Gewürzen | |
| 71. Mango Chicken Curry 11) 12) 13) 14) | 16,90 € |
| Zarte Hühnerfleischstücke, zubereitet mit Mango in einer exotischen Früchtesoße | |
| 72. Mutton Jalfrezi | 19,00 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten in einer scharfen Masalasoße | |



Aperitifs und Cocktails

100. Glas Sekt, Mumm Trocken	0,1 l	3,90 €
101. Kir Royal Johannisbeerlikör mit Sekt	0,1 l	4,90 €
102. Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,25 l	6,90 €
103. Bombay Mule Gin, Gingerbeer, Minze, Limettensaft	0,25 l	6,90 €
104. Jal Jeera Mojito Jal Jeera Masala, Rum, Mineralwasser, Tamarindenchutney	0,3 l	7,50 €
105. Rose Cardamom Cocktail Rosen-Kardamom-Sirup, Gin, Mineralwasser	0,2 l	6,90 €
106. Coconut Kiss (alkoholfrei) Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Kokosmilch, Sahne	0,3 l	6,90 €
107. Mango Kiss (alkoholfrei) Mangosaft, Ananassaft, Kokosmilch	0,3 l	6,90 €
108. Sharabi Cocktail Mangosaft, Maracujasaft, Orangensaft, Mangoschnaps, Kokosschnaps, Gin	0,3 l	10,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
109. Coca Cola ⁹⁾¹⁴⁾	2,50 €	4,60 €
110. Coca Cola Zero ⁹⁾¹⁴⁾	2,50 €	4,60 €
111. Fanta ⁹⁾¹¹⁾¹²⁾	2,50 €	4,60 €
112. Sprite ¹¹⁾	2,50 €	4,60 €
113. Apfelschorle	2,50 €	4,60 €

	0,25 l	0,75 l
114. Wasser (Gerolsteiner) Still, Sprudel	2,50 €	6,20 €

	0,33 l
115. Gerolsteiner Limonade (verschiedene Sorten)	3,50 €

	0,2 l
116. Ginger Ale ⁹⁾¹¹⁾	2,90 €
117. Bitter Lemon ⁹⁾¹¹⁾	2,90 €
118. Tonic Water	2,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

	0,4 l
119. Nimbu Pani ¹¹⁾ erfrischende Limonade aus Limetten und Wasser	4,90 €



SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
120. Orangensaft	2,80 €	4,90 €
121. Kirschsaff	2,80 €	4,90 €
122. Bananensaft	2,80 €	4,90 €
123. Indische Säfte	2,90 €	4,90 €
Mango		
Guave		
Granatapfel		
Litschi		
124. Maracujasaft	2,80 €	4,90 €
125. Ananassaft	2,80 €	4,90 €

LASSI (INDISCHES JOGHURTGETRÄNK)

	0,3 l
126. Lassi Salzig	3,00 €
127. Mango Lassi	4,00 €
128. Bananen Lassi	3,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Auf Wunsch mit Hafermilch (+ 0,50 €)

129. Masala Chai ⁴⁾	3,50 €
Tasse gewürzter Schwarztee mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Milch	
130. Kurkuma Chai ⁴⁾	3,50 €
Tasse gewürzter Schwarztee mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Kurkuma, Milch	
131. Ingwer Tee	2,80 €
132. Tasse Tee	2,80 €
133. Tasse Kaffee	2,80 €
134. Cappuccino	3,50 €
135. Espresso	2,80 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

	0,25 l	0,4 l
136. Licher vom Fass	2,90 €	4,80 €
137. Radler	2,90 €	4,80 €
138. Diesel	2,90 €	4,80 €
		0,33 l
139. Licher Alkoholfrei		3,20 €
140. Malzbier		3,20 €
141. Indisches Bier King Fisher		3,90 €
142. Indisches Bier Cobra		3,90 €
		0,5 l
143. Weizen Hell		4,50 €
144. Weizen Dunkel		4,50 €
145. Kristallweizen		4,50 €
146. Weizen Alkoholfrei		4,50 €
	0,25 l	0,5 l
147. Apfelwein	3,00 €	5,00 €



WEISSWEIN

	0,25 l	0,5 l
148. Sula, Chenin Blanc ¹³⁾ halbtrocken, Indien	8,50 €	16,50 €
149. Riesling trocken, Rheinhessen	7,90 €	15,90 €
150. Silvaner trocken, Franken	7,90 €	15,90 €

ROTWEIN

	0,25 l	0,5 l
151. Sula, Shiraz, ¹³⁾ trocken, Indien	8,50 €	16,90 €
152. Primitivo trocken, Italien	8,00 €	15,90 €
153. Merlot trocken, Frankreich	8,00 €	15,90 €

ROSÉWEIN

	0,25 l	0,5 l
154. Sula, Zinfadel Rosé, ¹³⁾ fruchtig, Indien	8,50 €	16,50 €
155. Côtes de Provence fruchtig, Frankreich	8,50 €	16,50 €

SPIRITUOSEN

	2cl
156. Mango Schnaps	3,80 €
157. Kokos Schnaps	3,80 €
158. Old Monk Rum	3,80 €

