



Namaste und herzlich Willkommen im

*Indian House,*

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem  
Restaurant.

Genießen Sie eine kulinarische Reise voller  
exotischer Aromen und authentischer  
indischer Gerichte. Unsere Speisekarte bietet  
Ihnen eine vielfältige Auswahl an indischen  
Gerichten, die mit Liebe zum Detail von  
unseren talentierten Küchenchefs zubereitet  
werden.

Für eventuelle Wartezeiten bitten wir daher  
um Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden  
uns freuen, Sie recht bald wieder bei uns  
begrüßen zu dürfen.

Sollten Sie besondere Wünsche haben, so  
wenden Sie sich vertrauensvoll an die  
Bedienung.

Ihr

*Indian House Team*





#### Hinweis!

In den Zutaten enthaltene Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Stabilisatoren (Phosphate),  
5) Geschmacksverstärker, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig, 8) Schwefeldioxid/Sulfite, 9) Säuerungsmittel,  
10) Kohlenhydrate, 11) Fett, Chininhaltig, Sulfite

In den Zutaten enthaltene Allergene:

- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen), B) Eier und daraus hergestellte Produkte, C) Milch und Milcherzeugnisse,  
D) mit Senf und Senferzeugnisse, E) mit Sellerie und Sellerieerzeugnisse, F) mit Soja und Sojaerzeugnisse,  
G) mit Lupinen, H) Schalenfrüchte, I) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,  
J) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, K) Fisch und Fischerzeugnisse, L) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,  
M) Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Größenangaben sind Richtwerte. Während des Backens kann es zu leichten Abweichungen in der Größe kommen.

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Danke

## VORSPEISEN

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | <b>Gobi Pakora</b> <sup>A, B, C, D</sup><br>Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert   | 6,50 € |
| 2 | <b>Paneer Pakora</b> <sup>A, B, C, D</sup><br>Hausgemachter indischer Käse frittiert in einem Teigmantel<br>aus Kichererbsenmehl | 7,50 € |
| 3 | <b>Chicken Pakora</b> <sup>A, B, C, D</sup><br>Hühnerfleischstreifen frittiert in einem Teigmantel aus<br>Kichererbsenmehl       | 7,00 € |
| 4 | <b>Vegetable Samosa</b> <sup>A, B, C, D</sup><br>zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen                              | 6,50 € |
| 5 | <b>Fish Pakora</b> <sup>A, B, C, D, K</sup><br>Lachsstückchen frittiert in einem Teigmantel aus<br>Kichererbsenmehl              | 7,90 € |
| 6 | <b>Pappadams</b> <sup>A, B, C, D</sup><br>knusprige Linsenwaffeln, in der Sonne getrocknet und im<br>Ton-Ofen gebacken           | 3,90 € |





## SUPPEN

- 21 Tomaten Suppe<sup>12,11,9,6,B</sup> 6,50 €  
schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept,  
abgestimmt mit feinsten Kräutern und einer delikaten Gewürzmischung
- 22 Dal Suppe<sup>12,5,C</sup> 6,50 €  
delikate Linsensuppe nach Bombay-Art mit erlesenen milden  
Kräutern
- 23 Hühnersuppe<sup>12,11,9,6,B</sup> 6,50 €  
feine Hühnersuppe nach nordindischer Art
- 24 Gemüsesuppe<sup>12,11,9,6,B</sup> 6,50 €  
Gemüsesuppe mit delikaten Gewürzen
- 25 Mango Special Suppe<sup>12,11,9,6,B</sup> 6,50 €  
cremige Suppe mit würzigem Hühnerfleisch und Mango

## SALATE

- 36 Fitness-Salat<sup>B,C,F</sup> 9,50 €  
Eisbergsalat, Rucola, Gurken, Tomaten, Ei und Hähnchen
- 37 Insalata Alaska<sup>B,C,F,K</sup> 11,50 €  
gemischter Salat, Lachs, Ei, Paprika, Zwiebeln und Mais
- 38 Mittelmeer-Salat<sup>A,B,C,F,K</sup> 11,50 €  
Salat, Rucola, Tomaten, Gurke mit in Olivenöl und Knoblauch  
gebratenen Garnelen
- 39 Yogi - Salat<sup>1,6,B,C,F</sup> 11,00 €  
Eisbergsalat, Rucola, Gurke, Tomaten, Ei und knuspriges  
Entenfleisch





## BEILAGEN

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 51 | Naan <sup>A</sup><br>indisches Brot, gebacken im Tandoor                          | 3,90 € |
| 52 | Pancer Naan <sup>A,B,C</sup><br>Fladenbrot mit indischem Käse im Tandoor gebacken | 6,90 € |
| 53 | Garlic Naan <sup>A</sup><br>Fladenbrot mit Knoblauch im Tandoor gebacken          | 4,50 € |
| 54 | Chicken Naan <sup>A,B</sup><br>Fladenbrot mit Hähnchenfleisch im Tandoor gebacken | 7,50 € |
| 55 | Bhatura <sup>A</sup><br>frittiertes Fladenbrot, dazu drei verschiedene Dips       | 3,50 € |
| 56 | Portion Reis  | 3,50 € |

## INDISCHE REIS- GERICHTE

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 60 | Chicken Biryani <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenfleisch mit Reis, Erbsen, Zwiebeln und Nüssen           | 12,50 € |
| 61 | Lamm Biryani <sup>A,B,D</sup><br>Lammfleisch mit Reis, Erbsen, Zwiebeln und Nüssen                        | 12,50 € |
| 62 | Vegetable Biryani <sup>A,B,D</sup><br>Gemüse nach indischer Art   | 11,00 € |
| 63 | Indian House Biryani <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchen- und Lammfleisch, Reis, frisches Gemüse und Nüsse | 12,50 € |





# HAUPTSPEISEN

## TANDOORI- SPEZIALITÄTEN

	Tandoori Chicken <sup>A,C</sup>	17,00 €
76	Hähnchenschenkel 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch und Ingwer am Spieß im Tandoor gegrillt	
	Chicken Tikka <sup>A,C</sup>	18,50 €
77	in Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor auf einen Spieß gegrillt	
	Lamm Tikka <sup>A,C</sup>	19,50 €
78	saftig mariniertes Lammfleisch, am Spieß im Tandoor gegrillt	
	Jhinga Shahi <sup>A,C,J,K</sup>	21,00 €
79	Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt	
	Fish Tikka <sup>A,C,K</sup>	21,90 €
80	Lachsfilet in feinen Kräutern und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt	
81	Tandoori Mix <sup>A,C</sup> Zusammenstellung aus Nr. 76, 77 und 78	25,00 €

Der Tandoor ist der traditionelle indische mit Holzkohle befeuerter Lehmofen, bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis oder frisch gebackenem Brot serviert.





## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)  
SOWIE EINEM  
KLEINEN SALAT

	Punjabi <sup>A,B,C,D</sup>	12,50 €
210	verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Buttermilchsoße	
	Paneer Gemüse Karahi <sup>A,B,C,D</sup>	12,50 €
211	verschiedene Gemüse und milde Gewürze in einer milden Curry-Sahnesoße	
	Chicken Tikka Masala <sup>A,B,C,D</sup>	14,50 €
212	gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt, Zwiebeln und Paprika in einer Masala-Currysoße	
	Chilli Chicken <sup>A,B,D</sup>	15,50 €
213	Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße	
	Lamm Karahi <sup>A,B,D</sup>	15,50 €
214	Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln im Wok zubereitet	
	Lamm Tikka Masala <sup>A,B,D</sup>	15,50 €
215	gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Masala-Currysoße	
	Enten Nilgiri <sup>A,B,C,D</sup>	15,50 €
216	Entenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat	
	Scampis Korma <sup>A,B,D,J,K</sup>	16,50 €
217	Riesengarnelen in einer Mandelsoße	
	Indian Spezial Karahi <sup>A,B,D</sup>	18,50 €
218	Hähnchenfleisch, Entenfleisch und Lammfleisch zubereitet im Wok mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	





## HUHN-GERICHTE

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)  
SOWIE EINEM  
KLEINEN SALAT

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 95  | Chicken Curry <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenfleisch in Currysoße   | 13,50 € |
| 96  | Chicken Palak <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung   | 14,50 € |
| 97  | Butter Chicken <sup>L,A,B,C,D,E,F</sup><br>im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Butter-Tomaten-Soße   | 14,50 € |
| 98  | Chicken Mango <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>zarte Hähnchenstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango   | 14,00 € |
| 99  | Chicken Korma <sup>L,A,B,C,D,E,F</sup><br>ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:<br>Hähnchenfleischstücke in einer milden Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | 14,00 € |
| 100 | Chicken Mushroom <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten   | 14,00 € |
| 101 | Chicken Vindaloo (scharf) <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße  | 13,50 € |
| 102 | Chicken Sabji <sup>A,B,C,D,E,F</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße                                      | 13,50 € |





## LAMM GERICHTE

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)  
SOWIE EINEM  
KLEINEN SALAT

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 115 | Lamm Curry <sup>A,B,D</sup><br>Lammfleisch in Currysoße   | 15,50 € |
| 116 | Lamm Palak <sup>A,B,D</sup><br>Lammfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung   | 15,50 € |
| 117 | Lamm Madras <sup>A,B,D</sup><br>Lammfleisch mit Zwiebeln auf Indischer Art  | 15,50 € |
| 118 | Lamm Jalfrezi (scharf) <sup>A,B,D</sup><br>Lammstücke mit frisch gemahlenden Gewürzen, gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse   | 15,00 € |
| 119 | Lamm Mango <sup>A,B,C,D</sup><br>Lammstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango   | 14,50 € |
| 120 | Lamm Korma <sup>A,B,C,D</sup><br>ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammstücke in einer milden Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen und hausgemachtem indischen Käse | 15,50 € |
| 121 | Lamm Vindaloo (scharf) <sup>A,B,C,D</sup><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße  | 15,50 € |
| 122 | Lamm Sabji <sup>A,B,C,D</sup><br>Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße  | 15,50 € |
| 123 | Lamm Mushroom <sup>A,B,C,D</sup><br>Lammfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten   | 15,50 € |







## FISCH- GERICHTE

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)

## ENTEN- GERICHTE

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 135 | <b>Fisch Curry</b><br>Rotbarschfilet in einer indischen Spezial-Currysoße  | 15,50 € |
| 136 | <b>Fisch Masala</b><br>Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße        | 15,50 € |
| 137 | <b>Fisch Mushroom</b><br>Rotbarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten                                | 15,50 € |
| 138 | <b>Jhinga Shahi</b><br>Riesengarnelen in einer indischen Spezial-Currysoße   | 16,50 € |
| 139 | <b>Jhinga Madras</b><br>Riesengarnelen mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Soße                     | 16,50 € |
| 140 | <b>Jhinga Masala</b><br>Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße       | 17,00 € |
| 150 | <b>Enten Curry</b> <sup>1,6, A, B, C, D, E, F</sup><br>Entenfleisch in Currysoße   | 14,50 € |
| 151 | <b>Enten Palak</b> <sup>1,6, A, B, C, D, E, F</sup><br>Entenfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung | 14,50 € |
| 152 | <b>Enten Mushroom</b> <sup>1,6, A, B, C, D, E, F</sup><br>Entenfleisch gebraten mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln | 14,50 € |





## ENTE MIT REIS ASIATISCHE ART

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
|     | Shanghai-Ente <sup>1,6,A,B,C,F</sup>  | 13,00 € |
| 165 | knusprig gebackene Ente mit Ananas, Gemüse und süß-saurer Sauce                                 |         |
|     | Tungku-Ente <sup>1,6,A,B,C,F</sup>  | 13,00 € |
| 166 | knusprig gebackene Ente mit Gemüse, Bambussprossen und chin. Pilzen in süß-saurer Sauce         |         |
|     | Thai-Ente <sup>1,6,A,B,C,F</sup>  | 14,00 € |
| 167 | knusprig gebackene Ente mit Gemüse nach thailändischer Art (sauer und sehr scharf mit Kräutern) |         |
|     | Bangkok-Ente <sup>1,6,A,B,C,F</sup>   | 14,00 € |
| 168 | knusprig gebr. Ente mit Gemüse und rote cremige Currysoße mit Kokosmilch (sehr scharf)          |         |

## STEAK- GERICHTE MIT POMMES

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 175 | Schweinesteak <sup>5,C</sup><br>Gegrillt mit Kräuterbutter | 14,50 € |
| 176 | Hähnchensteak <sup>5,C</sup><br>Gegrillt mit Kräuterbutter | 14,00 € |
| 177 | Rindersteak <sup>5,C</sup><br>Gegrillt mit Kräuterbutter   | 16,00 € |





## VEGETARISCHE GERICHTE

SERVIERT MIT  
BASMATI-REIS ODER  
NAAN (BROT)

185	Palak Paneer <sup>I, A, B, C, D</sup> gebratener hausgemachter indischer Käse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen	12,50 €
186	Mattar Paneer <sup>I, A, B, C, D</sup> gebratener hausgemachter indischer Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen	12,50 €
187	Mushroom Palak <sup>I, A, B, C, D</sup> gebratene Champignons mit Spinat, Zwiebeln und Gewürzen	12,50 €
188	Dal Makhani <sup>I, A, B, C, D</sup> schwarze Linsen gekocht mit Butter und mit Sahne, Tomaten und Gewürzen gebraten	12,00 €
189	Tarka Dal <sup>I, A, B, C, D</sup> Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	12,00 €
190	Mix Sabii Masala <sup>I, A, B, C, D</sup> verschiedene Gemüse mit hausgemachtem indischen Käse in einer Masala-Curry-Soße	12,50 €
191	Shahi Paneer <sup>I, A, B, C, D</sup> hausgemachter indischer Käse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen	13,50 €
192	Gobi Masala <sup>A, B, D</sup> Blumenkohl, Kartoffeln mit indischer Spezialsoße	12,50 €





## KINDER- GERICHTE

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
|     | Chicken Rani <sup>A, B, C, D, E, F</sup>                      | 9,50 € |
| 225 | Hähnchenfleisch in einer milden indischen Soße mit Reis       |        |
|     | Indian-Teller <sup>A, B, C, D, E, F</sup>                     | 9,50 € |
| 226 | Hähnchenfleisch mit Ananas in einer milden Soße mit Reis      |        |
| 227 | Pommes-Nuggets-Teller <sup>1, 2, A, B, C</sup><br>(4 Nuggets) | 6,50 € |

## DESSERTS

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 235 | Gulab Jamun <sup>C</sup><br>zwei hausgemachte Bällchen aus Milch und Quark              | 4,00 € |
|     | Indian Matka Ice Cream <sup>C</sup>   |        |
| 236 | Kulfi<br>Milcheis mit Pistazien oder Mango  | 3,00 € |
| 237 | Litschi Eis 220ml   | 7,50 € |
| 238 | Kokosnuss Eis 220ml   | 7,50 € |
| 239 | Mango Eis 220ml   | 7,50 € |
| 240 | Guava Eis 220ml   | 7,90 € |
| 241 | Mangocreme <sup>C</sup>   | 4,50 € |
| 242 | Mangocreme mit Vanilleeis <sup>C</sup>  | 6,00 € |
| 243 | Eisbecher mit drei Kugeln Eis und Sahne <sup>C</sup><br>(Vanille-, Schoko-, Erdbeereis) | 6,50 € |



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Kalte Getränke

	0,25 l	0,75 l (Flasche)
315 Stilles Wasser	2,00 €	4,50 €
316 Mineral Wasser	2,00 €	4,50 €

## Limonaden

	0,4 l
325 Coca-Cola	2,90 €
326 Coca-Cola Light	2,90 €
327 Fanta	2,90 €
328 Sprite	2,90 €
329 Spezi	2,90 €
330 Ginger Ale (0,25 l)	2,30 €
331 Tonic Water (0,25 l)	2,30 €
332 Bitter Lemon (0,25 l)	2,30 €

## Säfte

	0,4 l
340 Apfelsaft	3,10 €
341 Apfelschorle	3,10 €
342 Orangensaft	3,10 €
343 Kiba	3,20 €
345 Mangosaft	3,20 €
346 Lycheesaft	3,20 €
347 Guavensaft	3,20 €

## Milchshakes

	0,4 l
350 Mango Milchshake	3,90 €
351 Ananas Milchshake	3,90 €

## Joghurtgetränke

	0,4 l
360 Mango Lassi	3,90 €
361 Lassi süß	3,90 €
362 Lassi gesalzen	3,90 €

## Warme Getränke

370 Kaffee	1,90 €
371 Espresso	1,50 €
372 Cappuccino	2,50 €
373 Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
374 Chai (Indischer Tee)	2,50 €

# BAR

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Spirituosen

		4cl
255	Bacardi	2,80 €
256	Doppelkorn	2,90 €
257	Tequila weiß	3,90 €
258	Tequila braun	3,90 €
259	Jägermeister	2,90 €
260	Underberg	2,90 €
261	Ramazotti	2,90 €
262	Kümmerling	2,90 €

### Whisky

		4cl
270	Ballentines	4,40 €
271	Jonny Walker	4,40 €
272	Chantre	4,40 €
273	Jack Daniels	4,40 €

### Indische Spezialitäten

		4cl
280	Indischer Whisky	4,50 €
281	Indischer Rum (Old Monk)	4,50 €
282	Mango Schnaps	4,40 €
283	Mango Likör	4,40 €

### Longdrinks

		0,4l
290	Whisky-Cola	6,50 €
291	Bacardi-Cola	6,50 €
292	Gin-Tonic	6,50 €
293	Wodka-Lemon	6,50 €
294	Batida-Kirsch	6,50 €
295	Campari-Orange	6,50 €
296	Mango-Sekt	6,50 €
297	Indian House-Spezial indischer Rum, Mangosaft, Guavensaft	7,00 €

## Biere

305	Ur-Krostitzer (Fass)	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
306	Radler		2,70 €		3,70 €
307	Diesel		2,70 €		3,70 €
		0,5 l			
308	Ur-Krostitzer Weißbier (Flasche)		3,20 €		
309	Ur-Krostitzer Dunkelbier (Flasche)		3,20 €		
310	Ur-Krostitzer (alkoholfrei)		3,10 €		
		0,33 l			
311	Indisches Bier (Kingfisher)		2,50 €		

## Rotwein

				0,25 l	0,5 l	0,75 l
321	Imiglykos	lieblich	11,0 % vol	3,30 €	5,70 €	9,00 €
322	Chianti	trocken	11,0 % vol	3,60 €	6,30 €	9,90 €
323	Bardolino	trocken	11,0 % vol	3,60 €	6,30 €	9,90 €
324	Ind. Wein (Sona)	trocken	12,0 % vol	3,90 €	6,90 €	10,80 €
325	Ind. Wein (Sula)	trocken	13,0 % vol	4,20 €	7,50 €	12,60 €
326	Ind. Wein (Yogi)	trocken	13,5 % vol	4,20 €	7,50 €	12,60 €

## Weißwein

				0,25 l	0,5 l	0,75 l
330	Liebfrauenmilch	lieblich	8,5 % vol	3,10 €	5,30 €	8,40 €
331	Imiglykos	lieblich	11,0 % vol	3,30 €	5,70 €	9,00 €
332	Frascati	trocken	12,0 % vol	3,60 €	6,30 €	9,90 €
333	Ind. Wein (Sona)	trocken	12,0 % vol	3,90 €	6,90 €	10,80 €
334	Ind. Wein (Sula)	trocken	12,5 % vol	4,20 €	7,50 €	12,60 €
335	Ind. Wein (Yogi)	trocken	12,5 % vol	4,20 €	7,50 €	12,60 €
336	Weinschorle	weiß/rot		3,10 €		