

# Everest Inn Fine Nepali Kitchen

Gesunde Delikatessen



सगरमाथा

Es gibt keinen Weg zum Glück, Glücklich-sein ist der Weg.

-Buddha

Dipendra Himalaya Karki,  
Innstraße 13, 6020, Innsbruck,  
0512-27 26 65 / 0650-69 10 535  
[everest-restaurant@gmx.at](mailto:everest-restaurant@gmx.at)

[www.everestnepalirestaurant.com](http://www.everestnepalirestaurant.com)

## Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 11:30-14:30, 18:00-23:00

Sonntag und Feiertage: 18:00-23:00

नमस्ते  
Herzlich Willkommen☺  
नमस्ते

Vorspeisen:

- |                                                                                                            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. Veg. Momo / Momo</b>                                                                                 | <b>4,90</b> |
| Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse oder Hackfleisch und Gemüse gefüllt, dampf gegart mit Tomaten Chutney |             |
| <b>2. Singharas</b>                                                                                        | <b>3,90</b> |
| Gefüllte Backteigtaschen mit Kartoffeln und Gemüse serviert mit Tamarind Sauce                             |             |
| <b>3. Pakauda</b>                                                                                          | <b>3,90</b> |
| Frittierte Gemüse in Kichererbsen Teigmantel mit Dip Sauce                                                 |             |
| <b>4. Hausgemachte Frühlingsrolle</b>                                                                      | <b>4,50</b> |
| <b>5. Himalaya Salat</b>                                                                                   | <b>3,90</b> |
| Gemischter Salat mit Kräutern                                                                              |             |
| <b>6. Everest Inn Platte</b>                                                                               | <b>9,90</b> |
| Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Dip Sauce                                                    |             |

Suppen:

- |                                                         |                  |
|---------------------------------------------------------|------------------|
| <b>7. Thukpa/ Veg. Thukpa</b>                           | <b>4,90/3,90</b> |
| Würzige Himalaya Nudelsuppe mit Hühnerfilet oder Gemüse |                  |
| <b>8. Dal ko Soup</b>                                   | <b>3,50</b>      |
| Cremige Linsensuppe Fine gewürzt                        |                  |
| <b>9. Tamater Soup</b>                                  | <b>3,50</b>      |
| Pikante Tomaten Suppe                                   |                  |

## Vegetarisch:

- |                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>10. Dal-Bhat-Tarkari</b>                                                        | <b>11,90</b> |
| Nepalesisches Nationalgericht mit Gemüse und Linsen                                |              |
| <b>11. Nepali Sabji</b>                                                            | <b>9,90</b>  |
| Gemüsesorten in Currysauce mit Kräutern                                            |              |
| <b>12. Palak Paneer</b>                                                            | <b>10,90</b> |
| Würziger Cremespinaat mit hausgemachtem Frischkäse, Tomaten und Koriander          |              |
| <b>13. Daal Everest</b>                                                            | <b>9,90</b>  |
| Linsengericht nach Hausfrauen Art mit Kreuzkümmel, Ingwer, Tomaten und Koriander . |              |
| <b>14. Saag Alu</b>                                                                | <b>9,90</b>  |
| Würziger Spinat und Kartoffeln mit Tomaten und Ingwer                              |              |
| <b>15. Veg. Nudeln</b>                                                             | <b>8,90</b>  |
| Nudelgericht mit Gemüsesorten und Kräutern                                         |              |
| <b>16. Annapurna Reis</b>                                                          | <b>8,90</b>  |
| Gebratener Basmati Reis mit Gemüsesorten                                           |              |
| <b>17. Chana-Masala</b>                                                            | <b>9,90</b>  |
| Kichererbsen mit Kartoffel mit Tomaten und Ingwer Sauce                            |              |

Speisen mit Beilage werden mit Reis und Naan serviert☺

## Chicken:

- |                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>18. Dal-Bhat Kukhura</b>                                   | <b>13,90</b> |
| Nepalesisches Nationalgericht mit Huhn, Linsen und Gemüse     |              |
| <b>19. Chicken Pokhara</b>                                    | <b>11,90</b> |
| Hühnerfilet in Masala Sauce mit Tomaten, Ingwer und Koriander |              |
| <b>20. Butter Chicken</b>                                     | <b>12,90</b> |
| Hühnerfilet in milder Tomaten und Joghurt-Butter Sauce        |              |
| <b>21. Chicken Tikka Masala</b>                               | <b>12,90</b> |
| Gegrillter Hühnerfilet in Tomaten Masala Sauce mit Paprika    |              |
| <b>22. Poleko Kukhura</b>                                     | <b>12,90</b> |
| Gegrillte Hühnerkeule Fine mariniert aus dem Tandoor Ofen     |              |
| <b>23. Ginger Chicken</b>                                     | <b>13,90</b> |
| Hühnerfilet in Mango Curry Sauce mit Ingwer und Koriander     |              |
| <b>24. Kathmandu Nudeln</b>                                   | <b>9,90</b>  |
| Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse und Hühnerfiletstreifen |              |
| <b>25. Himalaya Reis</b>                                      | <b>9,90</b>  |
| Gebratener Basmati Reis mit Gemüse und Hühnerfiletstreifen    |              |

Speisen mit Beilage werden mit Reis und Naan serviert☺

## Momos: (Garzeit ca. 15 bis 20 min.)

- |                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>26. MoMo</b>                                                                               | <b>9,90</b>  |
| Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt,<br>dampf gegart mit Tomaten Chutney           |              |
| <b>27. Veg. MoMo</b>                                                                          | <b>9,90</b>  |
| Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gefüllt,<br>dampf gegart mit Tomaten Chutney             |              |
| <b>28. MoMo Mix</b>                                                                           | <b>10,90</b> |
| Gemischte Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt,<br>dampf gegart mit Tomaten Chutney |              |

## Fisch:

- |                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| <b>29. Fisch Malekhu</b>                               | <b>11,90</b> |
| Fischfilet in milder Tomaten, Chili und Limetten Sauce |              |
| <b>30. Jhinge Pokhara</b>                              | <b>14,90</b> |
| Riesengarnelen in milder Curry Sauce Fine garniert     |              |

## Lamm:

- |                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>31. Dal-Bhat Khasi</b>                                                 | <b>14,90</b> |
| Nepalesisches Nationalgericht mit Lamm, Linsen und Gemüse                 |              |
| <b>32. Khasi Mustangi</b>                                                 | <b>12,90</b> |
| Lammfleisch in milder Masala Sauce mit Tomaten,<br>Ingwer und Koriander   |              |
| <b>33. Kathmandu Lamm</b>                                                 | <b>13,90</b> |
| Lammfilet in Joghurt-Curry Sauce mit Paprika, Tomaten und<br>Jungzwiebeln |              |
| <b>34. Lamm Hariyali</b>                                                  | <b>12,90</b> |
| Lammfilet mit würzige Creme Spinat mit Pfefferminz<br>Koriander Sauce     |              |
| <b>35. Lamm Korma</b>                                                     | <b>13,90</b> |
| Lammfleisch in milder Nuss Sauce mit Tomaten,<br>Ingwer und Koriander     |              |

## Everest Spezial: 19,90

(Suppe, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

\*\*\*

### Tages Suppe

\*\*\*

### Pakauda

(Frittierte Gemüse im Kichererbsen Teigmantel mit Dip Sauce)

\*\*\*

### Daal-Bhat Kukhura

(Nepalesisches Nationalgericht mit Chicken curry, Linsen und Gemüse)

\*\*\*

### Kheer

(Milchreis mit Nüssen)

---

### Desserts:

<b>Süßes Everest</b>	3,90
Mangocreme Desserts mit Eis und Caramel Sauce	
<b>Haluwa</b>	3,90
Gebratene Karotten mit Kardamom und Nüssen	
<b>Kheer</b>	3,90
Milchreis nach Hausfrauen Art	
<b>Gulab Jamun</b>	3,90
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	
<b>Eis Himali</b> Gemischtes Eis mit Nüssen und Caramel Sauce	3,90

### Extraportion:

<b>Papad</b> Linsenfladenbrot mit Dip Sauce	2,50
<b>Basmati Reis</b>	2,50
<b>Naan, Butter Naan, Garlic Naan</b>	2,50/ 3,50/ 3,50
<b>Raita</b> Würzige Joghurt Sauce mit Gurken	2,90