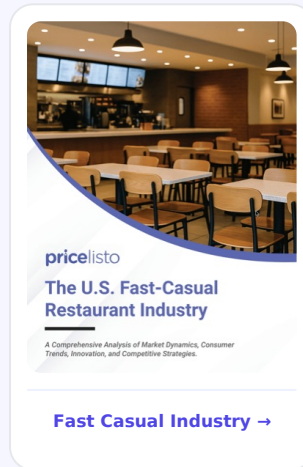




Shiva (DE)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

WOLT SPECIALS

ITEM	PRICE
212. Chicken Korma mit Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Soße	€15,90
207. Chicken Masala scharf mit Hühnchenfleisch und Knoblauch-, Ingwer- und Currysoße	€15,90
213. Dal Linsen Linsengericht speziell nach Familienrezept zubereitet	€13,50
220. Bindi Jalfrezi sehr scharf mit frischem Okragemüse, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	€14,50
204. Lamm Curry mit Lammfleisch und Currysoße	€15,50

MITTAGSMENÜ

ITEM	PRICE
207. Chicken Masala (MITTAGSMENÜ) scharf mit Hühnchenfleisch und Knoblauch-, Ingwer- und Currysoße	€19,10
212. Chicken Korma (MITTAGSMENÜ) mit Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Soße	€19,10
218. Murgh Tikka Masala mit Hühnchenfleisch im Lehmofen gegrillt, in Mandelsoße	€13,10
213. Dal Linsen (MITTAGSMENÜ) Linsengericht speziell nach Familienrezept zubereitet	€16,20
220. Bindi Jalfrezi (MITTAGSMENÜ) sehr scharf mit frischem Okragemüse, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	€17,40
204. Lamm Curry (MITTAGSMENÜ) mit Lammfleisch und Currysoße	€18,60

SUPPEN

ITEM	PRICE
1. Dal Suppe kräftige indische Linsensuppe	€5,90
2. Tomatensuppe Tomatensuppe mit Kokosflocken und Gewürzen	€5,90
3. Sabzi Suppe Suppe mit frisch gemischtem Gemüse	€5,90
4. Shorba Shiva pikant Suppe mit Zwiebel-Curry-Soße und Kaschmirmgewürzen	€6,50

VORSPEISEN

ITEM	PRICE
5. Vegetable Samosa mit frischem Gemüse gefüllte Pastete	€6,90
6. Pappar mit Linsenwaffeln und 2 verschiedenen Soßen	€3,90

ITEM	PRICE
7. Vegetable Pakora mit frischem Gemüse in Kichererbsenteig gebacken	€6,90
9. Baingan Pakora mit Auberginen in Kichererbsenteig gebacken	€6,90
10. Murg Pakora mit in Kichererbsenteig gebackene Hühnchenstücke	€7,50
11. Paneer Pakora mit hausgemachtem Käse in knusprigem Teigmantel	€7,50
12. Onion Bhaji Zwiebel in Kichererbsenteig gebacken	€6,90
13. Fish Pakora mit frittiertem Seelachsfilet und indischen Gewürzen	€7,90
14. Gemischte Vorspeise für zwei Personen mit fünf verschiedenen Arten von Gemüse und Käse	€14,90
16. Gemischte Vorspeise für zwei Personen mit fünf verschiedenen Arten von Gemüse, Hühnchen, hausgemachtem Käse und Fisch Pakora	€17,90
25. Salat Saison mit frischem gemischtem Salat	€6,90
27. Kheere Ka Raita Gurkenjoghurt	€3,90

INDISCHES BROT 🍞

ITEM	PRICE
17. Butter Naan Fladenbort mit Butter	€3,50
21. Naan Fladenbrot	€3,50
22. Keema Naan Fladenbrot mit Hackfleisch	€6,50
19. Vegetable Paratha grobes Weizenmehlbrot mit frischem Gemüse gefüllt	€6,90
8. Onion Kulcha Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln	€5,90
23. Lissan Naan Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch	€4,00
18. Käse Naan Fladenbrot mit Käse gefüllt	€5,90
20. Chapati einfaches Brot aus grobem Weizenmehl	€3,00

HUHN 🍗

ITEM	PRICE
50. Chicken Tikka mit Hühnchenfilet und frischen Gewürzen in Joghurt mariniert	€18,90
60. Butterchicken mit Hühnchen, Mandeln und Cashewnüssen in Butter-Tomaten-Soße	€18,90

ITEM	PRICE
316. Mango Chicken mit Hühnchen, Mandeln und Cashewnüssen in Butter-Mango-Soße	€18,90
315. Murgh Dal mit Hühnchenfleisch und Linsen nach eigenem Familienrezept	€17,90
47. Shahi Malai Kabab mit Hühnchenbrust in Joghurtsahne mariniert und gegrillt	€18,90
48. Tandoori Murgh mit Hühnchenschenkeln in Joghurt mariniert	€18,90
49. Haryali Chicken scharf mit Hühnchenfleisch und frischer Pfefferminze zubereitet	€18,90
55. Chicken Vindalu mit Hühnchen in Knoblauch-Curry-Soße	€17,90
56. Chicken Jalfrezi mit pikantem Hühnchenfilet und gemischtem Gemüse	€17,90
57. Murgh Palak mit zartem Hühnchen mit Spinat	€17,90
58. Murgh Curry mit Hühnchenfleisch und Currysoße	€17,90
59. Murgh Tikka Masala mit Hühnchenbrustfilet und Curry-Mandel-Soße im Lehmofen gegrillt	€18,90
61. Chicken Boti Masala mit gegrilltem Hühnchenfilet in Ingwer-, Paprika und Masala-Soße	€18,90
62. Murgh Korma mit Hühnchenfilet in Safran-Mandelsonße	€18,90
63. Chicken Badam Pasanda mit zartem Hühnchenfleisch in Mandelsonße und Kokosflocken	€18,90
64. Punjabi Chicken mit Hühnchenfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Soße	€18,90

ENTE

ITEM	PRICE
69. Battak Curry mit zarter Ente in Currysoße	€19,90
70. Battak Vindalu sehr scharf mit Entenbrustfilet und Spezialgewürzen	€19,90
71. Batak Palak mit zarter Ente auf Spinat	€19,90
72. Battak Masala scharf mit Entenbrustfilet, Mandeln, Cashewnüssen und Soße	€20,90
320. Battak Jalfrezi scharf mit pikantem Entenbrustfilet und gemischtem Gemüse	€19,90

BIRYANI

ITEM	PRICE
81. Murgh Biryani mit Hühnchenfleisch, Mandeln und Rosinen	€17,90

ITEM	PRICE
82. Shiva Biryani mit Lammfleisch, Hühnchenfleisch, Reis und Gemüse	€18,90
83. Vegetarisches Biryani mit frischem gemischten Gemüse	€17,90
84. Jheenga Biryani mit Riesengarnelen und frischem Gemüse	€20,90
321. Mutton Biryani mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen	€19,90

LAMM

ITEM	PRICE
51. Boti Kabab mit zart mariniertem Lammfilet vom Spieß	€21,90
73. Mutton Curry mit zartem Lammfleisch in kräftiger Soße	€19,90
74. Mutton Boti Masala scharf mit Lammfleisch in Ingwer-Paprika-Masala-Soße	€20,90
75. Mutton Vindalu sehr scharf mit Lammfleisch und Spezialgewürzen	€19,90
76. Bhuna Goasht scharf mit Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Soße, kräftig gewürzt	€20,90
77. Palak Goasht mit zartem Lammfleisch in Spinat	€19,90
78. Mutton Korma mit Lammfleisch in Safran-Mandel-Soße	€20,90
79. Mutton Jalfrezi scharf mit Lammfleisch und gemischtem Gemüse	€19,90
80. Dal Goasht mit Lammfleisch und Linsen nach indischem Familienrezept	€19,90
322. Bhindi Goasht mit Lammfleisch und Okra Gemüse	€19,90
323. Bengan Goasht mit Lammfleisch und Aubergine	€19,90

THALIS

ITEM	PRICE
39. Vegetarische Thali mit Gemüse, Linsen, Käse, Spinat, Gurkenjoghurt, Chapati und Reis	€39,90
40. Shiva Thali mit Ente Masala, Gemüse, Chicken Korma, Gurkenjoghurt, Brot und Reis	€44,90
42. Navabi Thali mit Lamm Masala, Spinat, Käse, Chicken Curry, Gurkenjoghurt, Brot und Reis	€44,90
44. Shahi Thali mit Chicken Curry, Lamm Masala, Ente Masala, Gurkenjoghurt, Brot und Reis	€44,90

VEGETARISCH

ITEM	PRICE
29. Paneer Jalfrezi mit indischem Käse und gemischtem Gemüse	€17,90
31. Gemüse Curry mit gemischtem Gemüse nach indischer Art	€16,90
32. Navrattan Korma mit einer Mischung aus frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahne-Soße	€17,90
33. Chana Masala mit Kichererbsen, Zwiebeln und Ingwer	€16,90
34. Saag Paneer mit indischem Käse und Spinat	€17,90
35. Vegetable Jalfrezi mit gemischtem Gemüse, Paprika, Tomaten und indischem Käse	€16,90
36. Ghar Ki Dal mit Linsengericht nach indischem Originalrezept	€15,90
37. Paneer Masala mit hausgemachtem Käse, Ingwer-Paprika-Masala-Soße	€17,90
38. Shahi Paneer mit hausgemachtem indischem Käse, Mandeln, Cashewnüssen und einer Tomaten-Sahne-Soße	€17,90
41. Banarzi Sabzi mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Paprika und Auberginen	€17,90
43. Tandoori Paneer Tikka mit hausgemachtem gegrilltem Käse, Zwiebeln, Paprika und Tomaten	€18,90
300. Bhindi Masala scharf mit frischem Okra Gemüse nach indischer Art	€16,90
308. Chana Sagg mit Kichererbsen und Spinat nach indischer Art	€15,90
309. Bengan Ka Bharta mit gegrillter Aubergine, gehackten Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	€15,90
310. Alu Bengan Masala mit gegrillter Aubergine, gehackten Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	€15,90
311. Sabzi Mango mit gemischtem Gemüse und Mangosoße	€17,90
312. Dal Makhni mit schwarzen Linsen in Buttersoße	€16,90
313. Paneer Tikka Masala mit gegrilltem Käse und Mandelsoße	€17,90

FISCH

ITEM	PRICE
317. Fish Mango mit Seelachsfilet und Mangosoße	€19,90
318. Fish Korma mit Seelachsfilet und Safran-Mandel-Soße	€19,90

ITEM	PRICE
319. Jheenga Palak mit Riesengarnelen und Spinat	€20,90
65. Fish Punjabi mit Seelachsfilet in Knoblauch-Ingwer-Curry-Soße	€19,90
66. Jheenga Jalfrezi mit Riesengarnelen und gemischtem Gemüse nach indischer Art	€20,90
67. Jheenga Korma mit Riesengarnelen und Safran-Mandel-Soße	€20,90
68. Jheenga Masala mit Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Soße	€21,90
53. Fish Tikka mit Seelachsfilet in delikater Zitronen-Knoblauch-Ingwer-Marinade aus dem Lehmofen	€22,90
54. Jheenga Tandoori mit Riesengarnelen in frischen Gewürzen mariniert	€24,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ITEM	PRICE
Mango Lassi 0,5l Joghurt mit Mango	€4,00