



# herzlich willkommen

**Wir sind Ihr Kurzurlaub in Indien –  
lernen Sie die kulinarische Vielfalt unserer Heimat kennen.**

Finden Sie in unserer Speisekarte nicht das, was Sie suchen? Fragen Sie unser Servicepersonal – wir beraten Sie gern!

## **Allergeninformation**

Auflistung gemäß Codex-Empfehlung

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch & Laktose	R	Weichtiere

Information über Süßungsmittel  
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2024, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) enthält eine Phenylalaninquelle.

\*\*\*) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

## **Allgemeine Gastinformation**

Alle Speisen können aufgrund unserer authentischer Länderküche Spuren von Cashewnüssen enthalten. Bei einer Nicht-Verträglichkeit informieren Sie bitte das Servicepersonal.

# विइइ

Shaash Lassi (neutral)	0,33l	€ 3,50
Namkin Lassi (salzig)	0,33l	€ 3,50
Nariyal ki Lassi (Kokosnuss)	0,33l	€ 3,80
Anar ki Lassi (Granatapfel)	0,33l	€ 3,80
Aam ki Lassi (Mango)	0,33l	€ 3,80
Joonoon ki Lassi (Maracuja)	0,33l	€ 3,80
Karaamel ki Lassi (Karamell)	0,33l	€ 3,80

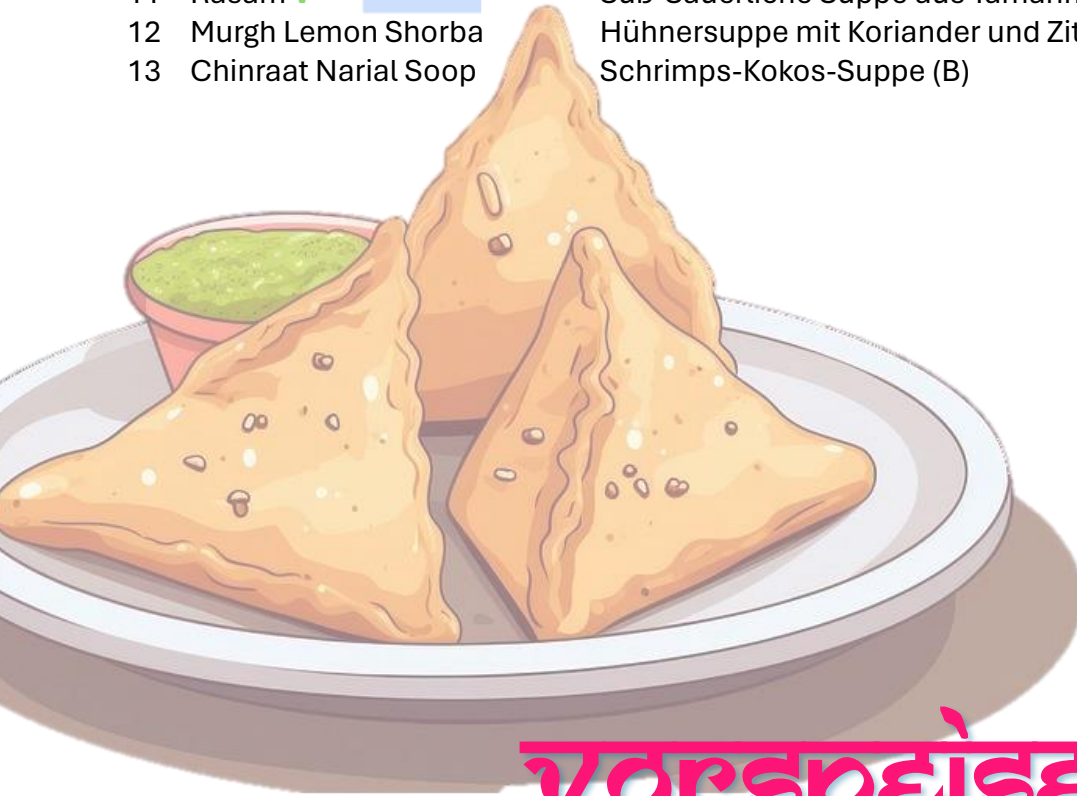


# aperitif

Martini Mango	4 cl	€ 4,50
Campari Orange	4 cl	€ 4,20
Pernot mit Eis	4 cl	€ 4,20
Gin Tonic	4 cl	€ 5,70
Rosen Bellini mit Prosecco		€ 3,90
Mango Bellini mit Prosecco		€ 3,90
Glas Prosecco		€ 3,50

# Suppen

10	Daal Soop	Rote orientalische Linsen mit Chefgewürzen (G)	€ 5,30
11	Rasam <b>V</b>	Süß-Säuerliche Suppe aus Tamarinde (H)	€ 5,30
12	Murgh Lemon Shorba	Hühnersuppe mit Koriander und Zitrone	€ 5,80
13	Chinraat Narial Soop	Schrimps-Kokos-Suppe (B)	€ 6,30



# Vorspeisen

20	Papardam <b>V</b>	zwei Linsencracker mit drei verschiedenen Chutneys	€ 4,50
21	Gobi 65 <b>V</b>	gebackener Karfiol ummantelt mit süß-sauer-Sauce	€ 7,10
22	Dahi Vada	gebratene Linsen-Donuts im süß-säuerlichen Joghurt getaucht (G)	€ 5,30
23	Medhu Vada <b>V</b>	Linsen-Donuts Laibchen mit Kokkus Sauce & Sambar	€ 6,20
24	Chili Mashroom <b>V</b>	gebackener Champignon in einer süß-scharfen Sauce	€ 7,10
25	Samosa Chaat	1 Stück Kartoffel-Erbsen Tasche mit Kichererbsen und mit Chutneys garniert (A, G)	€ 6,80
26	Onion Bhaji <b>V</b>	Zwiebelringe mit Kichererbsen Mehl frittiert	€ 6,20
27	Murgh Tikka	gegrilltes Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G)	€ 10,20
28	Veg. Vorspeisenplatte	2 Stück Samosa, Onion Bhaji, Medhu Vada	€ 17,00
29	für 2 Personen	mit etwas Salat (A,G) ( <b>V</b> Option)	
30	Non-Veg. Vorspeisenplatte	Chicken 65, Murgh Tikka, Hariali Kabab	€ 20,60
	Für 2 Personen	mit etwas Salat (G)	

# इलाहाबाद

40	Kheere ka Salaad	Feingeschnittene Gurken mit Knoblauch-Joghurtsauce (G)	€ 7,10
41	Chana Chaat	Kichererbsensalat mit Paneer (G) oder Hühnerfilet	€ 9,80



## für den reinen hunger

50	Veg. Spring Roll	2 Indo-Chinesische Frühlingsrollen (A,C)	€ 7,10
51	Pav Bhaji	würziges Gemüsecurry mit fluffigem Bun (A,C)	€ 10,70
52	Chicken 365	gebackenes Hühnerfilet in würziger süß-sauer-Sauce	€ 12,50
53	Vada Pav	Kartoffelaibchen im fluffigem Bun (Mini-Burger) mit Chili Pommes und Ketchup (A,C)	€ 10,70
54	Idli	Fluffige Reisküchlein mit Chutney und Sambar V	€ 7,10
55	Veg. Manchurian	Gemüsebällchen in einer würzigen süß-sauer-Sauce V	€ 10,70





# दोसा

*Crêpe aus fermentieren Reis und Linsen, serviert mit Sambar (Gemüsecurry) und 2 verschiedenen Chutneys*

60	Plain Dosa	ohne Füllung <b>V</b>	€ 10,70
61	Masala Dosa	mit Kartoffeln gefüllt <b>V</b>	€ 12,50
62	Panner Dosa	mit Hausgemachtem Käse gefüllt (G)	€ 14,30
63	Chicken Dosa	mit gegrilltem Hühnerfilet (G)	€ 15,20

## वेgetarische/वेगाने हाuptspeisen

*Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

70	Daal Tarka	Rote Linsen mit Chefgewürzen zubereitet <b>V</b>	€ 14,30
71	Daal Makhni	Schwarze Linsen mit Chefgewürzen zubereitet (G)	€ 15,90
72	Paneer Muttar Methi Malai	Hausgemachter Käse mit Erbsen in einer Cashew-Bockshornklee-Sauce (G,H)	€ 16,10
73	Panneer Makhni	Hausgemachter Käse in einer Butter-Curry-Sauce (G)	€ 16,10
74	Mango Sabzi	Gemischtes Gemüse in einer Mango-Kokkus-Sauce <b>V</b>	€ 15,30
75	Tori Masala	Frische Zucchini in einer deftigen Masala Sauce <b>V</b>	€ 14,30





# hauptspeisen curry

*Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

80	Chicken Chettiad	Hühnerfilet im zart-würzigen Kokos-Kardamom-Curry	€ 16,90
81	Korma: Mandel-Safran-Sauce (G)	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet	€ 16,90
		Sabzi: Gemüse	€ 15,90
		Mutton: Lamm	€ 18,80
82	Makhni: Butter-Curry-Sauce (G)	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet (G)	€ 16,90
		Sabzi: Gemüse	€ 15,90
		Chinraat: Schrimps (B)	€ 17,90
83	Mango: Zwiebel-Mango-Sauce	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet (G)	€ 16,90
		Sabzi: Gemüse ✓	€ 15,90
		Chinraat: Schrimps (B)	€ 17,90
84	Masala: Gewürzcurry	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet (G)	€ 16,90
		Mutton: Lamm	€ 18,80
		Jhinga: Königskrevetten (B)	€ 20,60

# hauptspeisen fische

*Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

90	Prawn Curry	Königskrevetten in einem deftigen Curry (B)	€ 20,60
91	Bombay Haveli Machli	Zanderfilet nach Süd indischer Art zubereitet	€ 18,80



# biriyani

*Biriyani ist dampfgegarter Basmatireis und wird mit Joghurt Raita (G) serviert*

100	Mutton Biriyani	Zartes Lammfleisch im Dampfgegartem Reis	€ 19,20
101	Murgh Biriyani	Gegrilltes Hühnerfilet im Dampfgegartem Reis	€ 17,90
102	Chinraat Biriyani	Schrimp im Dampfgegartem Reis (B)	€ 19,20
103	Veg. Biriyani	Gemüse und Soya im Dampfgegartem Reis (F) <b>V</b>	€ 16,80



# tandoori

*Der Tandoor ist ein indischer, zylinderförmiger Lehmofen mit optimaler Hitzeverteilung. Unsere Tandoori-Gerichte werden mit Reis oder Naanbrot und frischem Gemüse serviert.*

110	Murgh Malai Tikka	Hühnerfilet mariniert mit Knoblauch Joghurt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce (A,C,G)	€ 17,90
111	Hariali Kabab	Hühnerfilet mariniert mit Kichererbsenmehl & Minzjoghurt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce (A,C,G)	€ 17,90
112	Lamb Boti	Lammschenkel mariniert mit Joghurt-Masala im Tandoor gegrillt, serviert mit Masalasaucen (A,C,G)	€ 32,30
113	Prawns Grill	6 Stück Königscrevetten mit Senfmarinade im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Chillisauce (A,C,G,M)	€ 23,30



# beilagen

120	Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor (A,C,G)	€ 2,60
121	Lasan Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauchbutter (A,C,G)	€ 3,00
122	Adrak Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor mit Ingwer aromatisiert (A,C,G)	€ 3,50
123	Roti	dünner Vollkornfladen aus dem Tandoor (A) ✓	€ 2,60
124	Podina Prantha	dünnes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Pfefferminze (A)	€ 4,00
125	Kheera Raita	würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken (G)	€ 4,20
126	Chaval	Portion Himalaya Basmatireis	€ 3,50
127	Sabzi Miloni	frisch gebratenes Gemüse	€ 6,00

# Kinderspecial

*nur für Kinder*

130	Mini Dosa Veg	Crêpe gefüllt mit Kartoffeln serviert mit Pommes und Ketchup ✓	€ 8,20
131	Mini Dosa Chicken	Crêpe gefüllt mit Hühnerfilet serviert mit Pommes und Ketchup	€ 9,20
132	Mini Uttapam	Reispannkuchen mit Pommes und Ketchup ✓	€ 8,20



140	Kesari Bhath	gekochter Grieß mit Safran und Ananas , Südindischer Art ✓	€ 5,30
141	Gajar ka Halwa	Geraspelte Karotten mit süßem indischem Käse, warm serviert (G)	€ 6,20
142	Aam Ki Kulfi	Hausgemachtes Mangoeis nach indischer Art (G,C)	€ 7,00
143	Julbul	Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne (A,C,G)	€ 7,80



# Getränke



## Alkoholfrei

Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,25l	€ 2,80
Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,50l	€ 4,50
Apfelsaft	0,25l	€ 3,00
Johannisbeersaft	0,25l	€ 3,00
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	€ 2,50
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,50	€ 4,20
Guavesaft	0,25l	€ 3,20
Mangosaft	0,25l	€ 3,20
Guavesaft/Mangosaft gespritzt	0,25l	€ 2,70
Guavesaft/Mangosaft gespritzt	0,50l	€ 4,50
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	€ 2,80
Mineralwasser still / prickelnd	0,75l	€ 5,80
Ginger Ale	0,20l	€ 3,20
Tonic Water	0,20l	€ 3,20

## Früchte

hausgemachter Eistee (wöchentlich wechselnd)	0,50l	€ 4,50
Frisches Gurkenwasser mit Ingwer	0,50l	€ 3,90
Soda Zitron	0,50l	€ 3,50
Holunder Soda	0,50l	€ 3,60

## Warmes

Kanne Tee Pfefferminz-, Kräuter-, Kamille-, Schwarz- und Früchtetee		€ 3,50
Kanne Tee Indisch Masala Chai (G), Jasmin Tee, Kashmir Tee		€ 4,00
Espresso		€ 2,70
Cappuccino (G)		€ 3,50
Großer Brauner		€ 3,00
Verlängerter		€ 2,80
Cafè Latte (G)		€ 3,80



## Biere

Stiegl Goldbräu frisch gezapft	0,50l	€ 4,50	Radler klein (Bier mit Fanta)	0,33l	€ 3,50
Kleines Bier	0,33l	€ 3,30	Alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier (hell/dunkel)	0,50l	€ 5,10	Kingfisher (indisches Bier)	0,33l	€ 3,80
Radler (Bier mit Fanta)	0,50l	€ 4,70			

# બદોન, ડેક્ટ & સ્પોગોપોડેન

## ઠીંદા બદોબદોન (0)

Grüner Veltliner, Österreich	0,25l	€ 6,20
<i>trocken mit fruchtiger Säure</i>		
Chardonnay, Italien	0,25l	€ 6,50
<i>leicht, trocken, fein spritzig</i>		
Pinot Grigio, Italien	0,25l	€ 6,50
<i>aromatisch, geschmacklich lebhaft</i>		

## ઠીંદા રોબદોન (0)

Lambrusco, Italien	0,25l	€ 6,50
<i>(Perlwein) leicht moussierend, süß</i>		
Merlot, Italien	0,25l	€ 6,50
<i>Trocken, apart, leicht herb</i>		
Zweigelt, Österreich	0,25l	€ 6,20
<i>Fruchtig, fein würzig, trocken</i>		

## ડેક્ટ & પ્રોડેકો (0)

Schlumberger Sparkling, Fl.	0,70l	€ 27,00
<i>mit leichter Frische &amp; lebendigem Charakter</i>		
Prosecco Frisante	0,70l	€ 18,50
<i>leichter, fruchtiger Perlwein</i>		

## બ્રુએલેડ

Vodka Orange	2cl	€ 4,50
Bacardi Cola	2cl	€ 4,80
Malibu Orange	2cl	€ 4,80
Whisky Cola	2cl	€ 5,30

## સ્પોગોપોડેન

Mangoschnaps	2cl	€ 3,70
Mangolikör	2cl	€ 3,70
Marillenschnaps	2cl	€ 3,70
Williams Birne	2cl	€ 3,70
Sambuca	2cl	€ 3,70
Tequila	2cl	€ 3,70
Ramazotti	2cl	€ 3,70
Averna	2cl	€ 3,70
Jägermeister	2cl	€ 3,70
Hennessy Cognac	2cl	€ 4,50
Whisky	2cl	€ 4,00
Johnnie Walker Black	2cl	€ 4,20
Grand Marnier	2cl	€ 3,70

## સ્પેકોલોડ

Haben Sie etwas nicht gefunden oder Lust auf „etwas eigenes“?

Dann fragen Sie doch unser Servicepersonal! Wir beraten Sie und helfen selbstverständlich gern.



