



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.

लड्डो

Shaash Lassi (neutral)	0,33l	€ 3,90
Namkin Lassi (salzig)	0,33l	€ 3,90
Nariyal ki Lassi (Kokosnuss)	0,33l	€ 4,20
Anar ki Lassi (Granatapfel)	0,33l	€ 4,20
Aam ki Lassi (Mango)	0,33l	€ 4,20
Joonoon ki Lassi (Maracuja)	0,33l	€ 4,20
Karaamel ki Lassi (Karamell)	0,33l	€ 4,20



अपेरिटिफ

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

Suppen

10	Daal Soop	Rote orientalische Linsen mit Chefgewürzen (G)	€ 6,50
11	Rasam V	Süß-Säuerliche Suppe aus Tamarinde (H)	€ 6,50
12	Murgh Lemon Shorba	Hühnersuppe mit Koriander und Zitrone	€ 6,90
13	Chinraat Narial Soop	Schrimps-Kokos-Suppe (B)	€ 7,50



Vorspeisen

20	Papardam V	zwei Linsencracker mit drei verschiedenen Chutneys	€ 4,50
21	Gobi 65 V	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 V	Linsen-Donuts Laibchen mit Kokkus Sauce & Sambar	€ 6,20
24	Chili Mashroom V	gebackener Champignon in einer süß-scharfen Sauce	€ 7,10
25	Samosa Chaat	1 Stück Kartoffel-Erbse Tasche mit Kichererbsen und mit Chutneys garniert (A, G)	€ 6,80
26	Onion Bhaji V	Zwiebelringe mit Kichererbsen Mehl frittiert	€ 6,20
27	Murgh Tikka	gegrilltes Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G)	€ 10,20
28	Veg. Vorspeisenplatte für 2 Personen	2 Stück Samosa, Onion Bhaji, Medhu Vada mit etwas Salat (A,G) (V Option)	€ 18,80
29	Non-Veg. Vorspeisenplatte Für 2 Personen	Chicken 65, Murgh Tikka, Hariali Kabab mit etwas Salat (G)	€ 22,40

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 leidenden 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





वेड्डा

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

60	Plain Dosa	ohne Füllung V	€ 10,70
61	Masala Dosa	mit Kartoffeln gefüllt V	€ 13,40
62	Panner Dosa	mit Hausgemachtem Käse gefüllt (G)	€ 14,30
63	Chicken Dosa	mit gegrilltem Hühnerfilet (G)	€ 15,20

रदुदतारोइतेह/रदुगाने हापुतइपडोइएन

Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

70	Daal Tarka	Rote Linsen mit Chefgewürzen zubereitet V	€ 14,50
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)	€ 16,50
73	Panneer Makhni	Hausgemachter Käse in einer Butter-Curry-Sauce (G)	€ 16,50
74	Mango Sabzi	Gemischtes Gemüse in einer Mango-Kokkus-Sauce V	€ 15,90
75	Tori Masala	Frische Zucchini in einer deftigen Masala Sauce V	€ 15,80





hauptspeisen curry

Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

80	Chicken Chettiad	Hühnerfilet im zart-würzigen Kokos-Kardamom-Curry	€ 18,90
81	Korma: Mandel-Safran-Sauce (G)	Murgh: Hühnerfilet Sabzi: Gemüse	€ 18,90 € 16,50
		Mutton: Lamm	€ 20,80
82	Makhni: Butter-Curry-Sauce (G)	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet Sabzi: Gemüse	€ 18,90 € 16,50
		Chinraat: Schrimps (B)	€ 19,90
83	Mango: Zwiebel-Mango-Sauce	Murgh: Hühnerfilet (G) Sabzi: Gemüse V	€ 18,90 € 15,90
		Chinraat: Schrimps (B)	€ 19,90
84	Masala: Gewürzcurry	Murgh: gegrilltes Hühnerfilet (G) Mutton: Lamm	€ 18,90 € 20,80
		Jhinga: Königskrevetten (B)	€ 22,60

hauptspeisen fische

Diese Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

90	Prawn Curry	Königskrevetten in einem deftigen Curry (B)	€ 22,60
91	Bombay Haveli Machli	Zanderfilet nach Süd indischer Art zubereitet	€ 20,80



biriyani

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

100	Mutton Biriyani	Zartes Lammfleisch im Dampfgegartem Reis	€ 21,20
101	Murgh Biriyani	Gegrilltes Hühnerfilet im Dampfgegartem Reis	€ 18,90
102	Chinraat Biriyani	Schrimp im Dampfgegartem Reis (B)	€ 19,20
103	Veg. Biriyani	Gemüse und Soya im Dampfgegartem Reis (F) V	€ 16,90



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)	€ 19,90
111	Hariali Kabab	Hühnerfilet mariniert mit Kichererbsenmehl & Minzjoghurt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce (A,C,G)	€ 19,90
112	Lamb Boti	Lammschenkel mariniert mit Joghurt-Masala im Tandoor gegrillt, serviert mit Masalasaucen (A,C,G,)	€ 34,50
113	Prawns Grill	6 Stück Königscrevetten mit Senfmarinade im Tandoor gegrillt, serviert mit einer ChilliSauce (A,C,G,M)	€ 25,30



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	dünnere Vollkornfladen aus dem Tandoor (A) V	€ 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

Kinderspezial

nur für Kinder

130	Mini Dosa Veg	Crêpe gefüllt mit Kartoffeln serviert mit Pommes und Ketchup V	€ 8,90
131	Mini Dosa Chicken	Crêpe gefüllt mit Hühnerfilet serviert mit Pommes und Ketchup	€ 9,80
132	Mini Uttapam	Reispannkuchen mit Pommes und Ketchup V	€ 8,90



140	Kesari Bhath	gekochter Grieß mit Safran und Ananas , Südindischer Art V	€ 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	€ 3,00
Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,50l	€ 4,90
Apfelsaft	0,25l	€ 3,20
Johannisbeersaft	0,25l	€ 3,20
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	€ 2,80
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,50l	€ 4,50
Guavesaft	0,25l	€ 3,50
Mangosaft	0,25l	€ 3,50
Guavesaft/Mangosaft gespritzt	0,25l	€ 2,90
Guavesaft/Mangosaft gespritzt	0,50l	€ 4,80
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	€ 3,00
Mineralwasser still / prickelnd	0,75l	€ 6,20
Ginger Ale	0,20l	€ 3,50
Tonic Water	0,20l	€ 3,50

frisch

hausgemachter Eistee (wöchentlich wechselnd)	0,50l	€ 4,80
Frisches Gurkenwasser mit Ingwer	0,50l	€ 4,20
Soda Zitron	0,50l	€ 3,80
Holunder Soda	0,50l	€ 3,90

Warmes

Kanne Tee Pfefferminz-, Kräuter-, Kamille-, Schwarz- und Früchtetee		€ 3,90
Kanne Tee Indisch Masala Chai (G), Jasmintee, Kashmiritee		€ 4,30
Espresso		€ 2,90
Cappuccino (G)		€ 3,80
Großer Brauner		€ 3,20
Verlängerter		€ 3,00
Cafè Latte (G)		€ 4,20



Biere

Stiegl Goldbräu frisch gezapft	0,50l	€ 5,20
Kleines Bier	0,33l	€ 3,80
Franziskaner Weißbier (hell/dunkel)	0,50l	€ 5,40
Radler (Bier mit Fanta)	0,50l	€ 4,90

Radler klein (Bier mit Fanta)	0,33l	€ 3,80
Alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 4,90
Kingfisher (indisches Bier)	0,33l	€ 3,90

બધોન, ઇથેર ડ ઇપોરોટરૂદન

ઠીંદન બધોબધોન (0)

Grüner Veltliner, Österreich <i>trocken mit fruchtiger Säure</i>	0,25l	€ 6,80
Chardonnay, Italien <i>leicht, trocken, fein spritzig</i>	0,25l	€ 6,90
Pinot Grigio, Italien <i>aromatisch, geschmacklich lebhaft</i>	0,25l	€ 6,90

ઠીંદન તરબધોન (0)

Lambrusco, Italien <i>(Perlwein) leicht moussierend, süß</i>	0,25l	€ 6,90
Merlot, Italien <i>Trocken, apart, leicht herb</i>	0,25l	€ 6,90
Zweigelt, Österreich <i>Fruchtig, fein würzig, trocken</i>	0,25l	€ 6,80

ઇથેર ડ પ્રોડુક્ટ (0)

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

દુદલોટરૂદ

Vodka Orange	2cl	€ 4,90
Bacardi Cola	2cl	€ 5,00
Malibu Orange	2cl	€ 5,00
Whisky Cola	2cl	€ 5,80

ઇપ્રોટરૂદ વેરોનરૂદ

Glas Prosecco (O)	€ 3,90
Aperol Spritz (O)	€ 5,90
Hugo (O)	€ 5,70
Lillet Berry (O)	€ 5,90
Weißer Spritzer (O)	€ 4,60
Sommer Spritzer (O)	€ 5,20

ઇપોરોટરૂદન

Ind. Schnaps (Mango, Banane, Kokus)	2cl	€ 3,90
Mangolikör	2cl	€ 3,90
Marillenschnaps	2cl	€ 3,90
Williams Birne	2cl	€ 3,90
Sambuca	2cl	€ 3,90
Tequila	2cl	€ 3,90
Ramazotti	2cl	€ 3,90
Averna	2cl	€ 3,90
Jägermeister	2cl	€ 3,90
Hennessy Cognac	2cl	€ 4,50
Whisky	2cl	€ 5,00
Johnnie Walker Black	2cl	€ 6,20
Grand Marnier	2cl	€ 3,90

ઇપદતોરૂદ

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

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

