

O

TREFFPUNKT
ZUM

inder



VORSPEISEN für den kleinen Hunger

PAKORAS UND SAMOSAS

Alle Pakora-Sorten werden in Kichererbsenmehl gewendet, frittiert und mit 3 verschiedenen Kräutersaucen serviert.

Mixed Pakora

gebackenes Gemüse der Saison



€ 8,00

Aloo Pakora

Kartoffelscheiben, im Teigmantel gebacken

€ 8,00

Pyaz Pakora

Zwiebelringe, im Teigmantel gebacken

€ 8,00

Chicken Pakora

zartes Hühnerfilet, im Teigmantel gebacken

€ 8,00

Alu Samosa

Teigtaschen mit Kartoffeln, Ingwer und Erbsen (1) 2 Stk.

€ 8,00

Papadam

mit Dips für 2 Personen, 4 Stk.

€ 6,50

Bread Balls **VEGAN**

2 Stk. mit Salatgarnitur und Dips

€ 8,00

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mango Lassi

Joghurt mit Mango und Rosenwasser (4)



€ 3,20

Sweet Lassi

Joghurt mit Zucker und Rosenwasser (4)

€ 2,80

Salt Lassi

Joghurt mit Meersalz und Pfeffer (4)

€ 2,50



SUPPEN

Linsensuppe

mit Ingwer und Koriander



€ 5,50

Palak-Suppe

frischer Blattspinat mit Ingwer und Koriander

€ 5,50

Murgh-Suppe

Hühnercremesuppe

€ 5,50

HAUPTSPEISEN

GOURMETTIPP

„Wir beraten Sie gerne mit ganz individuellen Empfehlungen unseres Gourmetkochs.“

HUHN

Chicken Curry

Hühnerfilets mit Currysauce



€ 14,90

Murgh Makhni

Hühnerfilets mit Tomaten in Butter und Kräuter-Sahne-Sauce nach Kashmiri-Art (4)

€ 14,90

Murgh jal Farezi

in Weißwein gedünstete Hühnerfilets mit Zwiebel- und Paprikastreifen

€ 14,90

Chili Chicken Pallak

Hühnerfilets mit Paprika, Tomaten und Blattspinat

€ 14,90

Chicken Mughlai

Hühnerfilets in Mandel-Cashew-Sauce, mit Kardamomsahne verfeinert (4)

€ 14,90

Chicken Madras

Hühnerfilets in Senfkörnern und Curryblättern, gedünstet in Kokosmilch

€ 14,90

LAMM

Lamb Curry

Lammfilets mit Currysauce (4)



€ 16,90

Rogan Josh

zarte Lammfleischstücke in Joghurt-Curry-Sauce (4)

€ 16,90

Lamb Pallak

gedünstete zarte Lammfleischstücke mit Tomaten, Blattspinat und Ingwer (4)

€ 16,90

FISCH

Jhinga Curry

ausgelöste Riesengarnelen in Currysauce (2, 3)



€ 17,90

HAUPTSPEISEN



REISSPEZIALITÄTEN

Vegetable Biryani

frisches geröstetes Gemüse mit Reis und Joghurtsauce (4) € 14,90

Chicken Biryani

gebratene Hühnerfilets mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (4) € 15,90

Lamb Biryani

gebratene Lammfilets mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (4) € 17,90

Jhinga Biryani

gebratene Riesengarnelen mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (2,4) € 17,90

VEGETARISCH



Rajma Chawal VEGAN

Kidneybohnen in rotem Curry mit Koriander € 11,90

Alu Mattar VEGAN

Erbsen und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischem Koriander € 11,90

Mattar Paneer VEGETARISCH

Erbsen und hausgemachter Biofrischkäse mit Zwiebeln und Tomaten (4) € 13,90

Paneer Pallak VEGETARISCH

hausgemachter Biosüßrahmkäse mit Blattspinat (4) € 13,90

Paneer Makhni VEGETARISCH

hausgemachter Biosüßrahmkäse und Tomaten, in Sahne gedünstet (4) € 13,90

Alu Gobhi VEGAN

fein gewürzte Karfiol- und Kartoffelstücke € 11,90

Daal Makhni VEGETARISCH

Lintengericht in Zwiebel-Tomaten-Sauce (4) € 13,90

Chana Masala VEGAN

Kichererbsen in Masalasaucе mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer € 11,90

VEGETARISCH

Alu Pallak **VEGAN**

Kartoffeln, in Spinat gedünstet

€ 11,90

Mixed Vegetables **VEGAN**

Gemüse der Saison, mit Koriander und Kümmel fein gewürzt

€ 12,90

Subzi Kofta **VEGAN**

Gemüsebällchen mit Tomaten und Zwiebeln in Sahne (4)

€ 12,90

Malai Kofta **VEGETARISCH**

Gemüsebällchen in cremiger Cashewsauce (4)

€ 13,90



BEILAGEN

Papad

2 Stück hauchdünne Kichererbsenfladen, in Öl gebacken (1)

€ 2,00

Chapati

dünnes Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl (1)

€ 1,50

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kräutern (1)

€ 2,50

Koblauch-Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (1)

€ 3,00

Basmatireis

originaler Königsreis aus dem Himalaya-Gebiet

€ 2,50

GOURMETTIPP

*„Vegetarisch, Fleisch oder Fisch?
Beim Treffpunkt zum Inder haben
wir Gaumenfreuden für jeden Geschmack.“*

SALATE

Avocado Salat

Gemischter Salat klein

je nach Saison

Gemischter Salat groß

je nach Saison

Raita Alu

Joghurt mit Kartoffelstücken (4)

Raita Kheera

Joghurt mit Gurkenstücken (4)

Raita Punjabi

Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch (4)



€ 8,00

€ 5,00

€ 7,00

€ 3,50

€ 3,50

€ 4,50

DESSERTS

Kheerreis

Reis in Mandel-Cashew-Sahne mit Kardamom und Rosinen (4)

Gulab Jamum

2 Stück Süßbrahmtopfenbällchen in Zuckersirup und Rosenwasser (4)

Mangocreme (4)

Flammierte Mangostücke

mit Vanilleeis (4)



€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 8,50



KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

1 Gluten, 2 Krebse, 3 Fisch, 4 Milch.

GETRÄNKE

TIPP

„Vata, Pitta oder Kapha – je nach Ayurveda-Typ bekommen Sie das richtige Erfrischungsgetränk von uns!“

ALKOHOLFREI

Cola/Fanta/Sprite 0,3 l	€ 2,90
Almdudler/Spezi 0,3 l	€ 2,90
Römerquelle 0,3 l	€ 2,90
Sodawasser 0,25 l	€ 1,50
Himbeersoda 0,5 l	€ 3,50
Mangosaft 0,25 l	€ 3,20
Lycheesaft 0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft 0,25 l	€ 3,20

APERITIF

Campari Soda/Orange 4 cl	€ 5,00
Aperol Spritz 0,25 l	€ 5,00
Hugo Spritz 0,25 l	€ 5,00
Prosecco Lychee	€ 4,00
Prosecco Mango	€ 4,00

BIER

Indisches Kingfisher Bier	€ 4,20
Indisches Cobra Bier	€ 4,20
Villacher/Puntigamer Bier klein 0,3 l	€ 3,20
Villacher/Puntigamer Bier groß 0,5 l	€ 4,20
Radler klein 0,3 l	€ 3,20
Radler groß 0,5 l	€ 4,20

SCHNAPS

Mangoschnaps 2 cl	€ 3,00
Kokosschnaps 2 cl	€ 3,00
Bananenschnaps 2 cl	€ 3,00

KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,30
Verlängerter	€ 2,80
Kaffee mit Schlag	€ 3,50
Kakao mit Schlag	€ 3,50

TEE in einer Kanner serviert

Tee wird frisch zubereitet.

Yogi Chai wohltuend und belebend	€ 4,00
Tee mit Schnaps/Rum/Weinbrand	€ 6,00
Jasmin, Tulsi Kräutertee, Grünertee, Früchtetee, Roibush, Earl grey	€ 3,50

WEIN ROT

Blauer Zweigelt 1/8 l	€ 2,80
Blaufränkisch 1/8 l	€ 2,80

WEIN WEISS

Grüner Veltliner 1/8 l	€ 2,80
Welschriesling 1/8 l	€ 2,80
Spritzer/Mischung 1/4 l	€ 3,20

*Vielen Dank für Ihren Besuch!
Wir freuen uns sehr über ein
Feedback auf Google.*

O TREFFPUNKT ZUM inder

MO – SA **11.30 – 15.00 Uhr**
18.00 – 22.00 Uhr
Sonntag **12.00 – 20.00 Uhr**
Donnerstag Ruhetag

Um Tischreservierung wird gebeten.

Rakesh Sood

Herrengasse 1 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Terminreservierung: +43 664 310 80 49