

Suppen

Soups

Dal Shorba Vegan	€ 5,10
<i>Eine köstliche Suppe aus Linsen und Kräutern</i> <i>A delicious soup made from lentils and herbs</i>	
Tamatar Shorba Vegan	€ 5,10
<i>Tomato Soup</i>	
Aloo Shorba Vegan	€ 5,10
<i>Potato Soup</i>	
Murgh Shorba	€ 6,50
<i>Traditionelle Hühnersuppe</i>	

Salate

Salads

Gemischter Salat (G)	€ 4,50
<i>mit Balsamico- oder Joghurtdressing</i> <i>with balsamic vinegar and yoghurt dressing</i>	
Kachumbar Salad	€ 4,50
<i>Frischer indischer Salat aus fein gehacktem Gemüse wie Tomaten, Gurken, Zwiebeln und abgerundet mit Zitronensaft und Gewürzen</i> <i>Fresh Salad made with vegetables like Tomatoes, Cucumber, Onions, and enhanced with Lemon Juice and Spices</i>	
Murgh Salad (G)	€ 13,50
<i>Gegrilltes Hähnchen auf frischem Salat mit indischem Joghurt-Dressing</i> <i>Grilled chicken on fresh salad with Indian yogurt dressing</i>	

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian Starter

Papadam Vegan	€ 4,20
<i>Linsencracker (2 Stk)</i> <i>Lentil Crackers (2 pieces)</i>	
Samosa (A) Vegan	€ 6,50
<i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stk)</i> <i>Fried Pastry shells filled with Potatoes and Peas (2 Pieces)</i>	
Sabzi pakora Vegan	€ 6,50
<i>Knusprige Gemüsepuffer aus Kichererbsenmehl und Gewürzen</i> <i>Crispy vegetable fritters made from chickpea flour and spices</i>	
Paneer Pakora (G)	€ 8,50
<i>Hausgemachter Käse in knuspriger Kichererbsenmehl- Panade</i> <i>Crispy fried homemade cheese with aromatic spices</i>	
Paneer Tikka (G)	€ 9,50
<i>Marinierte Stücke von hausgemachtem Käse, perfekt gegrillt im Tandoor (Lehmofen)</i> <i>Marinated chunks of homemade cheese grilled to perfection with a blend of spices</i>	
Vorspeisenplatte (für ca. 2 Personen) (A, G)	€ 17,50
<i>Eine Auswahl aus Samosa, Paneer Pakora und Sabzi Pakora</i> <i>A variety of Samosa, Paneer Pakora and Sabzi Pakora (For approx. 2 persons)</i>	

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Chutneys serviert
All starters are served with three different chutneys

Fleisch Vorspeisen

Non- Vegetarian Starters

Chicken Pakora (A) € 12,50

Hähnchenstücke in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Gewürzen

Tender Chicken Pieces coated in a crispy chickpea flour batter, spices

Chicken Tikka (G) € 14,50

Hähnchenfilet, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung und perfekt im Tandoor gegrillt

Tender chicken marinated in a blend of yoghurt and spices, perfectly grilled

Seekh Kabab (A, C, G) € 18,50

Hackfleischspieße mit frischen Kräutern und indischen Gewürzen

Grilled minced meat skewers with herbs and spices

Vorspeisenplatte (für ca. 2 Personen) (A,C,G) € 28,50

Eine Auswahl aus Chicken Pakora, Chicken Tikka und Seekh Kabab

A variety of Chicken Pakora, Chicken Tikka and Seekh Kabab (For approx. 2 persons)

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Chutneys serviert

All starters are served with three different chutneys

Traditionelle Indische Thali

Indian Traditional Thali

Auswahl verschiedener Gerichte, serviert in kleinen Schälchen auf einer traditionellen Platte.

A selectkion of different dishes, served in small bowls on a tradtional platter.

Rajasthani Thali (A, C, G, H)

€33,00

Ein vegetarisches Gericht, Dal Tadka, ein Hänchengericht, ein Lammgericht, Reis, Naan - Brot, Salat, Papadam, Nachspeise

Vegetable Curry, Dal Tadka, chicken curry, lamb curry, served with Rice , naan bread, salad, papadam and dessert

Indian Curry Thali (A, G, H)

€ 22,00

Ein vegetarisches Gericht, ein Paneer- Gericht (hausgemachter Käse), Serviert mit Reis, Roti, Salat, Papadam, Gurken Raita, Achar (indische Pickles), Nachspeise

Vegetable curry, meat curry, served with rice, naan bread, salad, papadam, cucumber raita, achar (Indian pickles) dessert

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian Maincourse

Paneer Makhani (G, H) € 14,90

Hausgemachter Käse in einer cremigen Tomaten Sauce mit einer feiner Mischung aus milden Gewürzen

Homemade cheese in a creamy tomato sauce with a blend of mild spices.

Palak Paneer (G) € 14,90

Hausgemachter Käse in einer würzigen, cremigen Spinatsauce, verfeinert mit indischen Gewürzen

Homemade cheese in a spicy, creamy spinach sauce, refined with Indian spices.

Kadhai Paneer (G, H) € 14,90

Hausgemachter Käse in einer würzigen Tomaten- Paprika- Sauce, zubereitet mit aromatischen Kräutern

Homemade cheese in a spicy tomato and bell pepper sauce, prepared with aromatic spices and fresh herbs.

Shahi Paneer (G) € 15,50

Hausgemachter käse in einer reichhaltigen, Cashew- Tomaten Sauce mit feinen Gewürzen

Homemade cheese in a rich, creamy sauce made from cashews, tomatoes, and fine spices.

Paneer Korma (G,H) € 15,50

Hausgemachter Käse, in einer milden Sauce aus gemahlene Nüssen, Sahne und Gewürzen

Homemade cheese in a curry made with nuts, cream, vegetables, and spices.

Matar Paneer (G) € 15,50

Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen in einer aromatischen, mild gewürzten Tomaten-Curry-Sauce

Homemade cheese with green peas in a flavorful, mildly spiced tomato curry sauce.

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

Dal tadka Vegan € 12,90

Gelbe Linsen verfeinert mit einer würzigen Tadka aus Kreuzkümmel, Senfkörnern, Zwiebeln, Knoblauch und Chili

Lentils refined with a spicy tadka of cumin, mustard seeds, onions, garlic, and chili

Dal Makhani (G) € 13,90

Über Nacht zart gekochte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce

Black lentils and kidney beans slow cooked overnight in a creamy tomato-butter sauce, enhanced with aromatic spices.

Deshari Chole € 13,50

Kichererbsen in einer herzhaften Tomaten-Zwiebel-Sauce, nach traditioneller Art, mit Ingwer und Knoblauch

Chickpeas in a spicy tomato-onion sauce, refined with ginger, garlic, and traditional Indian spices

Chana Masala Vegan € 13,90

Kichererbsen in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit feinen indischen Kräutern

Chickpeas in a tomato-onion sauce, refined with ginger, garlic, and aromatic spices.

Navratan Korma (G, H) € 14,90

mildes Curry aus verschiedenem Gemüse, Nüssen und Trockenfrüchten in einer Cashew-Sahne-Sauce

Creamy curry made with vegetables, nuts, and dried fruits, refined with a mild cashew Cream sauce.

Malai Aloo Gobi (G) € 13,50

Zarte Kartoffeln und Blumenkohl in einer cremigen Sauce aus Sahne, fein gewürzt

Tender potatoes and cauliflower in a creamy sauce made from cream, delicately spiced

Aloo Gobi Vegan € 12,90

Blumenkohl- Kartoffel Gericht, verfeinert mit frischem Ingwer, Koriander und aromatischen Gewürzen

Potatoes and cauliflower, gently cooked with aromatic spices, ginger, and coriander.

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

Malai Kofta (G,H) € 14,90

Hausgemachte Gemüse-Käsebällchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Cashewnüssen und Sahne

Homemade vegetable and cheese dumplings in a rich, creamy sauce made from Cashew, cream, and spices.

Vegetable Jal Ferazi € 13,50

Frisches Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen, leicht scharfen Sauce

Fresh vegetables in a spicy, mildly hot sauce with bell peppers, onions, and tomatoes, Enhanced with aromatic Indian spices.

Mixed Vegetable € 13,90

Eine bunte Mischung aus frischem Gemüse wie Zucchini, Zwiebel, Paprika, Tomaten und, schonend gegart in einer würzigen Tomate Zwiebel-Sauce

A colorful mix of fresh vegetables like zucchini, onions, bell peppers, and tomatoes, Gently cooked in a spicy tomato-onion sauce

Mango Sabzi (G) €14,50

Gemüse in einer fruchtigen, leicht süßlichen Mango- Curry- Sauce, verfeinert mit Indischen Gewürzen.

Vegetables in an aromatic, slightly sweet mango sauce, refined with spices.

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

Chicken Spezialitäten

Chicken Specialities

Tandoori Chicken (G) € 15,50

Zart mariniertes Hähnchen (mit Knochen), im Tandoor-Ofen gegrillt, und mit Aromatischen Gewürzen verfeinert. Serviert mit drei verschiedenen Chutneys

Tender marinated chicken (with bone), grilled in the tandoor oven and enhanced with aromatic spices. Served with three different chutneys.

Kadhai Murgh (G) € 16,90

Zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Tender chicken with bell peppers, onions, and tomatoes.

Chili Chicken Scharf € 16,90

Zartes Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln und frischen Chili, in einer würzig-pikanten Sojasauce

Tender Chicken, with bell peppers, onions, and fresh chili, enhanced with a spicy savory Soy Sauce.

Chicken Vindaloo (G) Scharf € 16,90

Zartes Hähnchen in einer würzig-scharfen Sauce mit Kartoffeln, und Gewürzen

Tender chicken in a spicy, flavorful sauce with potatoes and aromatic spices.

Bombay Chicken (G) Scharf € 16,90

Zartes Hähnchen, gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Gewürzen.

Tender chicken cooked with tomatoes, onions, cream, and Indian spices.

Murgh Mango (G) € 16,90

Zartes Hähnchen in einer cremigen, fruchtigen Mango- Curry- Sauce

Tender chicken in a creamy, spiced mango sauce

Butter Chicken (G, H) € 17,50

Zart gegrilltes Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

Tender grilled chicken in a creamy tomato-butter sauce, enhanced with aromatic spices

Murgh Tikka Masala (G) €17,50

Zarte gegrillte Hähnchenstücke in einer würzigen Tomatensauce mit Sahne und aromatischen Gewürzen.

Tender grilled chicken pieces in a rich, spicy tomato sauce with cream and aromatic spices.

Chicken Korma (G) € 17,50

Zartes Hähnchen in einer mild-cremigen Sauce aus Sahne, Cashews und Exotischen Gewürzen.

Tender chicken in a mild and creamy sauce made from cream, cashews, and exotic spices.

Lamm Spezialitäten

Lamb Specialities

Lamm Roganjosh € 20,50

Zart geschmortes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce nach Kaschmir Art

Tender braised lamb in a spicy tomato-onion sauce, refined with aromatic Kashmiri spices.

Lamm Vindaloo Scharf € 20,50

Zartes Lammfleisch und Kartoffeln in einer kräftig-scharfen Currysauce

Tender lamb in a spicy, flavorful sauce with potatoes and aromatic spices.

Lamm Palak (G) € 20,50

Zartes Lammfleisch in einer cremigen, würzigen Spinatsauce, verfeinert mit frischem Ingwer und Gewürzen

Tender lamb in a creamy, flavorful spinach sauce, refined with aromatic spices.

Lamm Korma (G, H) € 20,50

Zartes Lammfleisch in einer mild-cremigen Sauce aus Sahne, gemahlten Cashewnüssen und feinen Gewürzen

Tender lamb in a mildly creamy sauce made with cream, cashews, and fine spices.

Lamm Jal Frezi € 20,50

Zartes Lammfleisch, gebraten mit frischen Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten, würzigen Currysauce nach nordindischer Art.

Tender lamb, sautéed with fresh bell peppers, onions, and tomatoes in a spicy, aromatic curry sauce prepared in North Indian style.

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

Fisch Spezialitäten

Fish Specialities

Goa Fisch Curry (D) € 19,80

Zartes Fischfilet in einer würzigen Kokos-Tomatensauce nach traditioneller Art aus Goa

Fish fillet in a spicy coconut-tomato sauce, prepared in traditional Goa style.

Fisch Curry (D) €19,80

Zartes Fischfilet in einer aromatischen Currysauce mit Kokosmilch, exotischen Gewürzen und frischen Kräutern

Tender fish fillet cooked in a flavorful curry sauce with coconut milk, aromatic spices, and fresh herbs

Jhingha Bombay (B, G) Scharf € 19,80

Garnelen in einer würzigen Kokos-Tomaten-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

Juicy prawns in a spicy coconut-tomato sauce, refined with aromatic spices.

Biryani Spezialitäten

Biryani Specialities

Mixed Vegetable Biryani (H) € 15,50

Aromatischer Basmati-Reis mit frischem Gemüse, verfeinert mit Gewürzen und Safran

Aromatic basmati rice with fresh vegetables, refined with spices and saffron.

Chicken Biryani (H) €17,50

Aromatischer Basmati-Reis mit zartem Hähnchenfleisch, verfeinert mit duftenden Gewürzen, Safran und Kräutern

Aromatic basmati rice with tender chicken, refined with fragrant spices, saffron, and herbs.

Mutton Biryani €19,50

Zartes Lammfleisch in aromatischem Basmati-Reis, verfeinert mit duftenden Gewürzen, Safran und Kräutern.

Tender lamb in aromatic basmati rice, refined with fragrant spices, saffron, and herbs.

Jhingha Biryani (B, H) €18,50

Aromatischer Basmati-Reis mit saftigen Garnelen, verfeinert mit duftenden Gewürzen, Safran und Kräutern

Aromatic basmati rice with juicy prawns, refined with fragrant spices, saffron, and herbs

Biryani werden mit Raita (Gurken in würzigem Joghurt) serviert
All Biryani will be with Raita (cucumber in spicy Yogurt) served

Raita

Joghurt- Dips

Kheera Raita (G) € 4,50

Erfrischender Joghurt mit fein gehackten Gurken und indischen Kräutern, leicht gewürzt

Refreshing yogurt dip with fresh cucumber pieces, mild spices, and herbs.

Mix Raita (G) € 4,50

Cremiger Joghurt-Dip mit frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen

Creamy yogurt dip with fresh cucumbers, tomatoes, onions, and aromatic spices.

Beilagen

Roti (A) € 2,20

Fladenbrot aus Vollkornmehl

Flatbread made from rye flour

Naan (A, C, G) € 3,00

Fladenbrot aus Weizenmehl

Flatbread made from wheat flour.

Butter Naan (A, C, G) € 3,20

Mit Butter

With Butter

Garlic Naan (A, C, G) € 3,50

Mit Knoblauch

With Garlic

Chili Naan (A, C, G) € 3,70

Mit Chili

With Chili

Methi Naan (A, C, G) € 3,20

Naan mit Bockshornkleeblättern

With fenugreek Leaves

Extra Rice € 3,00

Dessert

Firni (G, H)

€ 6,00

Traditioneller indischer Reispudding mit gemahlenden Mandeln, Kardamom und Pistazien

pudding made from ground rice with almonds, cardamom, and pistachios.

Gulab Jamun (G, H)

€ 6,00

Hausgemachte, goldbraun frittierte Teigbällchen aus Milch und Grieß, serviert in warmem Zuckersirup (3 Stk)

Fried semolina dumplings in sugar syrup (3 pieces).

Sooji ka Halwa (G, H)

€ 6,00

Warme Süßspeise aus Grieß mit Ghee (Butterschmalz), Kardamom, Rosinen, Nüssen und getrockneten Früchten

Sweet semolina mixture with ghee (clarified butter), cardamom, raisins, nuts, and dried fruits.

Indische Getränke

Indian Drinks

- Mango Lassi (G)** € 4,20
Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango
Homemade yoghurt drink with mango
- Meethi Lassi (G)** €3,50
Ein süßes und cremiges Joghurtgetränk.
a sweet and creamy yogurt drink
- Namkeen Lassi (G)** € 3,50
Ein salziges und erfrischendes Joghurtgetränk.
A salty and refreshing yogurt drink
- Roohafza** €3,50
ein duftender, süßer Sirup aus Kräutern und Früchten, der mit Wasser serviert wird.
a refreshing, sweet, and aromatic syrup made from herbs, fruits, and flowers, served with water.
- Milkshake Roohafza (G)** € 3,70
ein duftender, süßer Sirup aus Kräutern und Früchten, der mit Milch serviert wird.
a refreshing, sweet, and aromatic syrup made from herbs, fruits, and flowers, served with milk.
- Mint Nimbu Paani** € 3,80
Hausgemachte indische Limonade aus frischem Limettensaft und Minzblättern, abgerundet mit einer Prise Meersalz und zucker.
Homemade Indian lemonade with fresh lime juice and mint leaves, finished with a pinch of sea salt and sugar.
- Masala Soda** € 3,80
Prickelndes Soda mit frischer Limette und einer kräftigen Prise Masala (Kreuzkümmel & schwarzes Salz).
Refreshing soda with fresh lime and a flavorful dash of masala (roasted cumin & black salt).

Alkoholfrei Getränke

Mineral Wasser	0,33 l / 1 l	€ 2,90 / € 4,80
Stilles Wasser	0,33 l / 1 l	€ 2,90 / € 4,80
Coca- Cola	0,33l	€ 3,90
Sprite	0,33l	€ 3,90
Spezi	0,33l	€ 3,90
Fanta	0,33l	€ 3,90
Almdudler	0,33l	€ 3,90
Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,80
Eistee Zitrone	0,33l	€ 3,80
Soda Zitrone	0,5l	€ 3,50
Soda Zitrone	0,33l	€ 3,00
Ginger Ale	0,33l	€ 3,20
Tonic Wasser	0,33l	€ 3,20
Redbull Energy Dose	0,33l	€ 4,20
Kokos Wasser	0,33l	€ 3,50

Säfte

Orangensaft	0,5 l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Orangensaft (Gespritzt)	0,5 l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Johannisbeere Saft	0,5 l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Johannisbeere Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Apfelsaft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Apfelsaft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Himbeeren Saft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Himbeeren Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Hollunder Saft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Hollunder Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Mango Saft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Mango Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Litschi Saft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Litschi Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Guave Saft	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20
Guave Saft (Gespritzt)	0,5l / 0,33l	€ 3,90 / € 3,20

Heiße Getränke

Masala Chai

€ 4,50

Aromatischer Schwarztee, verfeinert mit einer würzigen Mischung aus Zimt, Kardamom, Ingwer, und Nelken. Gekocht mit Milch und leicht gesüßt

Aromatic black tea infused with a flavorful blend of cinnamon, cardamom, ginger, and cloves. Brewed with milk and lightly sweetened

Chai

€ 3,20

Black tea, gently brewed with milk and lightly sweetened to taste.

Schwarztee, langsam mit Milch aufgekocht und nach Geschmack gesüßt

Espresso

€ 2,60

Cappuccino

€ 3,90

Verlängerter

€ 3,50

Latte Macchiato

€ 4,20

Glas Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee oder Kräutertee

€ 2,90

Biere

Stiegl	0,33l	€ 3,90
Stiegl	0,5l	€ 4,90
Stiegl Pils	0,5l	€ 4,70
Stiegl Radler	0,5l	€ 4,90
Erdinger Weißbier	0,5l	€ 5,30
Erdinger Dunkelbier	0,5l	€ 5,30
Erdinger Alkohol frei Weiß Bier	0,5l	€ 5,20
Erdinger alkoholfrei Bier	0,5l	€ 4,90
Kingfisher	0,33l	€ 4,10

Spirituosen

Averna	2 cl	€ 3,70
Ramazotti	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Baileys	2 cl	€ 3,70
Malibu	2 cl	€ 3,50
Bacardi Cola	2 cl	€ 4,50

Schnaps

Mangoschnaps	2 cl / 4 cl	€ 2,90 / 3,90
Kokosschnaps	2 cl / 4 cl	€ 2,90 / 3,90
Bananenschnaps	2 cl / 4 cl	€ 2,90 / 3,90
Williams	2 cl / 4 cl	€ 2,90 / 3,90
Marillen	2 cl / 4 cl	€ 2,90 / 3,90

Wein gespritzt

Weißer Spritzer	0,25l	€ 3,50
Weißer Spritzer	0,5l	€ 5,90
Sommer Spritzer	0,25l	€ 2,80
Sommer Spritzer	0,5l	€ 4,50
Aperol Spritz	0,25l	€ 4,50
Süßer Spritzer	0,25l	€ 3,70
Prosecco	0,1l	€ 3,70
Mango Prosecco	0,1l	€ 4,20

Offene Weißweine

Grüner Veltliner	1/4l	€ 5,90
Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,20
Riesling	1/4l	€ 5,90
Riesling	1/8l	€ 5,90
Chardonnay	1/4l	€ 6,20
Chardonnay	1/8l	€ 3,90

Offene Rotweine

Zweigelt	1/4l	€ 5,90
Zweigelt	1/8l	€ 3,20
Merlot	1/4l	€ 5,90
Merlot	1/8l	€ 3,70
Markowitsch	1/4l	€ 5,90
Markowitsch	1/8l	€ 4,20