

Indische Getränke

Mangosaft		0,33l	€ 2,90
Lycheesaft		0,33l	€ 2,90
Kokosnuss-/Ananassaft		0,33l	€ 2,90
Indisches Fanta		0,33 l (Fl.)	€ 3,00
Salzig Lassi (Joghurtgetränk)	[G]	0,5 l	€ 2,60
Mango Lassi (Joghurtgetränk)	[G]	0,5 l	€ 2,90
Kingfisher Bier	[A]	0,33 l (Fl.)	€ 3,60
Cobra Bier	[A]	0,33 l (Fl.)	€ 3,60
Schnaps (Mango, Kokosnuss)		2 cl	€ 2,40
Indischer ayurvedischer Tee		Tasse	€ 2,50
Indischer ayurvedischer Tee (mit Milch) [G]		Tasse	€ 2,80

Alkoholfrei

Mineralwasser (GASTEINER sparkling, natur)		0,33 l (Fl.)	€ 2,20
Cola, Cola Light		0,33 l (Fl.)	€ 2,70
Almdudler		0,33 l	€ 2,50
Pago (Erdbeere, ACE, Johannisbeere)		0,2 l (Fl.)	€ 2,80
Pago (Apfel, Orange)		0,33l	€ 2,80
Pago (Apfel, Orange) gespritzt		0,3 l	€ 2,80
Pago (Apfel, Orange) gespritzt		0,5 l	€ 3,40
Sodawasser		0,3 l	€ 1,70
Sodawasser		0,5 l	€ 2,20
Zitrone			€ 0,20

Wein

Grüner Veltliner (Weiß)		1/8 l	€ 2,70
Blauer Zweigelt (Rot)		1/8 l	€ 2,70
Weiß/Rot gespritzt		1/4 l	€ 2,90
Aperol gespritzt		1/4 l	€ 3,10

Bier

Zipfer Urtyp (vom Fass)	[A]	0,2 l	€ 2,20
Zipfer Urtyp (vom Fass)	[A]	0,3 l	€ 2,90
Zipfer Urtyp (vom Fass)	[A]	0,5 l	€ 3,50
Radler	[A]	0,3 l	€ 2,90
Radler	[A]	0,5 l	€ 3,50
Edelweiss Hefetrüb	[A]	0,5 l (Fl.)	€ 3,60
Schlossgold Bier (alkoholfrei)		0,5 l (Fl.)	€ 3,40

Aperitif

Mango Campari		Glas	€ 3,50
Orange Campari		Glas	€ 3,50

Café/Tee

Kleiner Brauner			€ 2,20
Großer Brauner			€ 3,10
Café Crema / Verlängerter			€ 2,60
Cappuccino			€ 2,80
Kräutertee		Tasse	€ 2,40
Grüner Tee		Tasse	€ 2,40
Früchtetee		Tasse	€ 2,40
Pfefferminztee		Tasse	€ 2,40

Suppen/Soups

1. **Linsensuppe/Lentil soup** [G] € 3,40
Suppe mit roten Linsen und Indischen Gewürzen
Soup with red lentils and Indian spices
2. **Knoblauchsuppe/Garlic soup** [G] € 3,20
Suppe mit Knoblauch und Indischen Gewürzen
Soup with garlic and Indian spices
3. **Hühnersuppe/Chicken soup** [G] € 3,60
Suppe mit Hähnchen nach Indischer Art
Soup with chicken according to Indian tradition

Vorspeisen/Starter

4. **Tikki** [G] € 3,60
Kartoffelteig gefüllt mit hausgemachtem Käse, Erbsen und indischen Gewürzen
Potato-dough filled with homemade cheese, peas and Indian spices
5. **Gemüse/Vegetable Pakora** € 3,60
Mit Kichererbsenmehl frittiertes Gemüse
Vegetable fried with gram flour
6. **Paneer Pakora** [G] € 3,90
Mit Kichererbsenmehl frittierte Paneer-Stücke (Hüttenkäse)
Paneer fried with gram flour
7. **Chicken Pakora** € 4,20
Mit Kichererbsenmehl gebackenes Hühnchen
Chicken fried with gram flour
8. **Prawn Pakora** [B] € 5,00
Mit Kichererbsenmehl gebackene Garnelen
Prawns fried with gram flour

Salat/Salad

9. **Grüner Salat mit Gurken und Tomaten** € 3,00
Green salad with cucumber and tomatoes

Vegetarisch/Vegetarian

10. **Dal Makhani** [G] € 9,50
Schwarze Linsen mit Sahne, Indischen Kräutern und Gewürzen
Black lentils with cream, Indian herbs and spices
11. **Jalfrezi** [G] € 9,60
Gemischtes Gemüse mit Indischen Kräutern und Gewürzen
Mixed vegetable with Indian herbs and spices
12. **Mattar Paneer** [G] € 9,90
Paneer (Hüttenkäse) mit Erbsen, Indischen Kräutern und Gewürzen
Paneer with peas, Indian herbs and spices
13. **Palak Paneer** [G] € 10,50
Paneer (Hüttenkäse) mit Spinat, Indischen Kräutern und Gewürzen
Paneer with spinach, Indian herbs and spices
14. **Malai Kofta** [G] € 10,60
Käsebällchen gefüllt mit Cashewkernen, Rosinen in Sauce mit Indischen Kräutern
und Gewürzen
Cheese balls filled with cashew nuts, raisins in sauce with Indian herbs and spices
15. **Sahi Paneer** [G] € 10,80
Paneer (Hüttenkäse) mit Tomaten, Indischen Kräutern und Gewürzen in feiner
Cashewkernsauce
Paneer with tomatoes, Indian herbs and spices in cashewnut sauce

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Hähnchen/Chicken

16. **Chicken Curry** [G] € 11,00
Hähnchen mit Sauce und Indischen Kräutern und Gewürzen
Chicken with sauce and Indian herbs and spices
17. **Chicken Jalfrezi** [G] € 11,20
Hähnchen mit Gemüse und Indischen Kräutern und Gewürzen
Chicken with vegetable and Indian herbs and spices
18. **Chicken Palak** [G] € 11,50
Hähnchen mit Spinat und Indischen Kräutern und Gewürzen
Chicken with spinach and Indian herbs and spices
19. **Butter Chicken** [G] € 12,50
Im Tonofen gegrilltes Hähnchen mit feiner Buttersauce, Indischen Kräutern und Gewürzen
Chicken grilled in Tandoor with buttersauce, Indian herbs and spices
20. **Chicken Tikka Masala** [G] € 12,90
Im Tonofen gegrilltes Hähnchen mit feiner Cashewkernsauce, Tomaten, Zwiebel, Indischen Kräutern und Gewürzen
Chicken grilled in Tandoor with cashewnut sauce, tomatoes, onions, Indian herbs and spices

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Tandoor (Grill-Ofen/Grill oven)

21. **Chicken Tikka** [G] **€ 12,00**
Hähnchen mariniert in Joghurtsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Chicken marinated in yoghurt sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor
22. **Chicken Seekh Kebab** [G] **€ 12,00**
Im Tandoor gegrilltes Huhn mit Indischen Kräutern und Gewürzen
Grilled chicken in Tandoor with Indian herbs and spices
23. **Chicken Malai Tikka** [G] **€ 12,90**
Hähnchen mariniert in Cashewkernsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Chicken marinated in cashewnut sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor
24. **Lamm Seekh Kebab** [G] **€ 12,50**
Im Tandoor gegrilltes Lamm mit Indischen Kräutern und Gewürzen
Grilled lamb in Tandoor with Indian herbs and spices
25. **Prawn Tikka** [B, G] **€ 13,50**
Garnelen mariniert in Joghurtsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Prawns marinated in yoghurt sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Fisch/Fish

26. **Goa Fisch Curry** [D, G, M] **€ 10,60**
Pangasius-Filet mit Kokosnuss-Sauce, Indischen Kräutern und Gewürzen nach westindischer Art
Pangasius filet with coconut sauce, Indian herbs and spices according to West-Indian tradition
27. **Kadhai Fisch** [D, G, M] **€ 10,90**
Pangasius-Filet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, Indischen Kräutern und Gewürzen
Pangasius filet with capsicum, onion, tomatoes, Indian herbs and spices
28. **Fisch Korma** [D, G, M] **€ 10,90**
Pangasius-Filet mit Cashewkernsauce, Tomaten, Zwiebel, Indischen Kräutern und Gewürzen
Pangasius filet with cashewnut sauce, tomatoes, onion, Indian herbs and spices
29. **Schrimps Curry** [B, G] **€ 12,50**
Schrimps mit Sauce, Indischen Kräutern und Gewürzen
Shrimps with sauce, Indian herbs and spices
30. **Prawn Curry** [B, G] **€ 12,90**
Garnelen mit Sauce, Indischen Kräutern und Gewürzen
Prawns with sauce, Indian herbs and spices

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Tandoor (Grill-Ofen/Grill oven)

21. **Chicken Tikka** [G] **€ 12,00**
Hähnchen mariniert in Joghurtsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Chicken marinated in yoghurt sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor
22. **Chicken Seekh Kebab** [G] **€ 12,00**
Im Tandoor gegrilltes Huhn mit Indischen Kräutern und Gewürzen
Grilled chicken in Tandoor with Indian herbs and spices
23. **Chicken Malai Tikka** [G] **€ 12,90**
Hähnchen mariniert in Cashewkernsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Chicken marinated in cashewnut sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor
24. **Lamm Seekh Kebab** [G] **€ 12,50**
Im Tandoor gegrilltes Lamm mit Indischen Kräutern und Gewürzen
Grilled lamb in Tandoor with Indian herbs and spices
25. **Prawn Tikka** [B, G] **€ 13,50**
Garnelen mariniert in Joghurtsauce mit Indischen Kräutern und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Prawns marinated in yoghurt sauce with Indian herbs and spices and grilled in Tandoor

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Lamm/Lamb

31. **Lamm Curry** [G] € 12,50
Lamm mit Sauce, Indischen Kräutern und Gewürzen
Lamb with sauce, Indian herbs and spices

32. **Lamm Jalfrezi** [G] € 12,60
Lamm mit Gemüse, Indischen Kräutern und Gewürzen
Lamb with vegetable, Indian herbs and spices

33. **Lamm Palak** [G] € 12,70
Lamm mit Spinat, Indischen Kräutern und Gewürzen
Lamb with spinach, Indian herbs and spices

34. **Lamm Lucknavi (Unsere Hausspezialität)** [G] € 12,90
Gegrilltes, gehacktes Lammfleisch mit Tomaten in feiner Cashewkern-Sauce
(Rezept von den Nawabs in Hyderabad)
Grilled lamb with tomatoes in cashewnut sauce

**Alle Speisen werden mit Reis als Beilage serviert.
Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes.**

Beilagen

35. **Basmati Reis** € 2,20
36. **Chapati** [A] € 2,50
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
Indian Chapati from whole wheat flour
37. **Naan** [A] € 2,50
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl
Indian Chapati from wheat flour
38. **Garlic Naan** [A] € 2,70
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
Indian Chapati from wheat flour with garlic
39. **Paneer Naan** [A, G] € 3,00
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Paneer
Indian Chapati from wheat flour with Paneer

Nachspeisen/Desserts

40. **Patisa** [G] € 2,70
Indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl mit Mandeln und Kardamom
Indian sweet from gram flour with almonds and cardamom
41. **Matka Kulfi** [G] € 4,50
Hausgemachtes Milch-Eis mit Zucker, Kardamon, Pistazien und Mandeln
Homemade milk ice with sugar, cardamom, pistachio and almonds

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**