



Speisen  
&  
Getränke



Wir verwenden hochwertige regionale Produkte.

In unserer Küche wird alles täglich frisch zubereitet.

Wir bieten Ihnen frische, authentische indische Küche. Die Indische Küche ist für ihre verschiedenen Kochtechniken und den anspruchsvollen Einsatz exotischer Gewürze und Kräuter wie Zimt, Kurkuma und Cayennepfeffer bekannt.

Unsere Gäste können auf Wunsch die Schärfe der Speisen in verschiedenen Ebenen selbst bestimmen.



## SUPPEN

- |   |      |
|---|------|
| 01. Dhal Shorba, indische Linsensuppe (G)  | 4,50 |
| 02. Palak Shorba, Spinatsuppe mit Knoblauch (G)   | 4,50 |
| 03. Tomater Shorba, Tomatensuppe (G)  | 4,50 |



## VORSPEISEN

- |  |      |
|--|------|
| 04. Veg. Samosa (A, H, O) <br>Teigtaschen mit würziger Kartoffeln- Erbsen Füllung                              | 5,10 |
| 05. Keema Samosa (A)<br>Teigtaschen mit würziger Lammhackfleisch Füllung   | 5,90 |
| 06. Paneer Tikka (G)<br>indischer Käse, mariniert (Tandoori-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt   | 5,90 |
| 07. Murg Tikka (G)<br>Hühnerstücke mariniert (Tandoori-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt  | 6,90 |
| 08. Patiala Chicken Tikka (G)<br>Hühnerstücke mariniert (Piri-Piri-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt  | 6,90 |
| 09. Sabji Pakora (A) <br>verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen                               | 5,10 |
| 10. Pyaj Pakora (A) <br>Zwiebelringe im Backteig aus Kichererbsen   | 4,50 |
| 11. Mahi Pakora (A, D)<br>Pangasiusfisch im Backteig aus Kichererbsen  | 5,90 |
| 12. Paneer Pakora (A, G)<br>hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen  | 5,50 |
| 13. Papadam (A) hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig   | 1,50 |
| 14. Masala Papadam (E) <br>knusprige Papadam belegt mit einer Masala-Füllung aus Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen | 4,20 |
| 15. Seekh Kebab (C)<br>faschierte Lammröllchen im Tandoor Ofen gegrillt  | 6,50 |

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3= österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



16. Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch (A, C, O) 13,90  
gebackenes Gemüse gemischt, veg. Samosa & gegrillte Paneer Tikka / auch **vegan** bestellbar
17. Vorspeisenplatte für 2 Personen, gemischt (A, B, C, D, O) 15,90  
Hühnerstücke & Shrimps gegrillt - Gemüse, Samosa & Fisch gebacken



## STREET FOOD CORNER (SNACKS)

auch **vegan** bestellbar

18. Gol Gappe (A, O) 7,90  
frittierte Blätterteigbällchen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Tamarind
19. Chat Pappdi (A, G, O) 7,90  
Papri Chaat knusprig frittierte Teigbällchen, serviert mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurtsoße, Tamarinden- und Koriander-Chutneys, garniert mit Granatapfelkernen
20. Aloo Tikki (A, G, O) 7,90  
ein knuspriges Kartoffel-Patty, gewürzt und belegt mit Joghurt und Chutneys
21. Samosa Chat (A, G, O) 8,50  
veg. Samosa gewürzt und belegt mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys



## AUS DEM TANDOOR LEHMOFEN

gegrillte, geräucherte Tandoor-Gerichte

22. Murg Shashlik (G) 14,50  
Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt und in Tandoori-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis
23. Murg Patiala (G) 14,90  
Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt und in Piri-Piri-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis
24. Tandoori Mix (D, G) 17,90  
Lammkoteletts, Hähnchenfilet, Fisch im Tandoor gegrillt und in Tandoori-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis
25. Lamm Chop (G) 19,90  
gegrillte Lammkoteletts, serviert auf Pulaureis
26. Tandoori Platte (für 2 Personen) (B, D, G) 49,00  
indische Linsensuppe, verschiedene, gegrillte Fleischstücke - serviert auf Basmatireis, Raita und Brot & Gulab Jamun als Nachspeise

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3= österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



## SALAT

27. **Raita** Joghurt mit Gurken und Tomatenstreifen (G) 3,90
28. **Punjabi Salat** gemischter Salat mit Kräuter- & Joghurtdressing (O, L) 5,90  
auch **vegan** bestellbar
29. **Haussalat** scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Mozzarella-Käse (E, G, L, O) 6,90
30. **Chicken Tikka Salat** (L, O) 10,90  
gegrillte Hühnerstücke auf würzigem, gemischtem Salat
31. **Dhaba Salat** **vegan** 5,90  
Salat mit rotem Zwiebel, Gurken, Tomaten, grünem Chilli und würzigem Dressing



## BIRYANIS / REISGERICHTE

32. **Murg Biryani** (H) Basmatireis mit Hühnerstückchen, fein gewürzt 14,50
33. **Lamm Biryani** (H) Basmatireis mit Lammstücken, fein gewürzt 17,50
34. **Jinga Biryani** (B, H) Basmatireis mit Garnelen, fein gewürzt 20,90
35. **Sabji Biryani** (H) Basmatireis mit Gemüse, fein gewürzt **vegan** 13,90
36. **Gosht (Rind) Biryani** (H) Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt 16,50



## FISCH & MEERESFRÜCHTE

37. **Goan Fish Curry** (D) Fisch in Kokosnuss-Currysoße 12,90
38. **Fish Meen Molee** (A, D, G, M) Fischcurry nach Kerala-Art, Südindien 13,50
39. **Fish Chilli** (D, F) Fisch mit Paprika, Zwiebeln in Chillisoße 12,90
40. **Jinga Curry** (B) Garnelen in kräftiger Soße 17,50
41. **Karahi Jinga** (B) Garnelen mit Paprika, Zwiebeln in würziger Soße 17,90

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3= österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- |   |       |
|---|-------|
| <b>42. Shahi Paneer</b> (G, H)  | 12,90 |
| indischer Käse in köstlicher Tomaten-Cashewnuss-Oberssoße   |       |
| <b>43. Paneer Makhani</b> (G)   | 12,90 |
| gegrillter, hausgemachter Käse in köstlicher Soße   |       |
| <b>44. Kadahi Paneer</b> (G)  | 12,90 |
| hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Soße  |       |
| <b>45. Navrattan Curry</b> (E, G, H)  | 12,90 |
| köstliches Gemüse mit Nüssen  |       |
| <b>46. Matar Paneer</b> (G)   | 12,90 |
| Erbsen und indischer Käse in Currysoße  |       |
| <b>47. Palak Paneer</b> (G)   | 12,90 |
| hausgemachter Käse in köstlicher Spinatsoße   |       |
| <b>48. Malai Kofta</b> (G, H)   | 12,90 |
| indische Käsebällchen   |       |
| <b>49. Dal Makhani</b> (G)  | 12,90 |
| indische Linsen in Buttersoße   |       |
| <b>50. Dal Tadka</b>           | 12,50 |
| gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen  |       |
| <b>51. Channa Masala</b>       | 12,50 |
| Würzige Kichererbsen  |       |
| <b>52. Bombay Aloo</b> (M, O)  | 12,50 |
| Kartoffeln in kräftiger Currysoße mit Senfsamen   |       |
| <b>53. Baingan Aloo</b>        | 12,50 |
| Kartoffel-Melanzani-Curry   |       |
| <b>54. Sabzi Do Piazza</b>     | 12,50 |
| Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer in würziger Soße  |       |



## HUHN

- |  |       |
|--|-------|
| <b>55. Murg Makhani</b> (G)  | 13,90 |
| gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Obersoße  |       |
| <b>56. Murg Tikka Masala</b> (G)   | 13,90 |
| gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Soße   |       |
| <b>57. Murg Moghlai</b> (G)  | 13,50 |
| Hühnerfleisch in Currysoße   |       |
| <b>58. Murg Korma</b> (G, H)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in Cashewnuss-Obersoße   |       |
| <b>59. Murg Jalfrezi</b> (G, E, H)   | 13,90 |
| marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit gedünstetem Gemüse  |       |
| <b>60. Murg Saagwala</b> (G)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in würzigem Spinat   |       |
| <b>61. Murg Madras</b> (G)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in würziger Kokosnusssoße  |       |
| <b>62. Murg Achari</b>   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in pikanter Currysoße  |       |
| <b>63. Murg Vindaloo</b> (O)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in scharfer Rotweincurrysoße   |       |
| <b>64. Murg Chilli</b> (F)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in süß-scharfer Currysoße                                   |       |
| <b>65. Murg Chettinadu</b> (M)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch gekocht nach Südindienart mit frisch gemahlener Kokosnuss & einer Reihe von Gewürzen |       |
| <b>66. Murg Kadhai</b> (G)   | 13,90 |
| Hühnerfleisch in scharfer Tomaten-Masalasoße mit frisch gemahlenden Gewürzen                       |       |
| <b>67. Murg Mango</b> (G)  | 13,90 |
| Hühnerfleisch mit kräftiger Mangosoße  |       |



## LAMM

- |  |       |
|--|-------|
| <b>68. Rogen Josh</b> (M)                            | 14,90 |
| Lammfleisch in würziger Currysoße                    |       |
| <b>69. Lamm Awadh</b> (G, H)                         | 14,90 |
| Lammfleisch in köstlicher Cashew-Obersoße            |       |
| <b>70. Lamm Saagwala</b> (G)                         | 14,90 |
| Lammfleisch in Cremespinatsoße                       |       |
| <b>71. Bhunna Lamm</b> (M)                           | 14,90 |
| Lammfleisch in kräftiger Soße mit Paprika & Zwiebeln |       |
| <b>72. Lamm Do Piazza</b>                            | 14,90 |
| Lammfleisch in Currysoße mit viel Zwiebeln           |       |
| <b>73. Lamm Kashmiri</b> (G)                         | 14,90 |
| Lammfleisch in würziger Soße nach Kashmir-Art        |       |



## RIND

- |                                     |  |       |
|-------------------------------------|--|-------|
| <b>74. Gosht Curry</b>              | Rindfleisch in Currysoße                                       | 14,90 |
| <b>75. Gosht Shahi Korma</b> (G, H) | Rindfleisch in Cashew-Obersoße                                 | 14,90 |
| <b>76. Gosht Madras</b> (G)         | Rindfleisch in würziger Kokosnusssoße                          | 14,90 |
| <b>77. Gosht Palak</b> (G)          | Rindfleisch in Spinat-Currysoße                                | 14,90 |
| <b>78. Gosht Dal</b> (G)            | köstlicher Eintopf aus Rindfleisch und Linsen in würziger Soße | 14,90 |



## INDISCHER REIS

- |                                  |  |      |
|----------------------------------|--|------|
| <b>79. Gekochter Basmatireis</b> | 3,50   |      |
| <b>80. Peshwari Reis</b> (H)     | Basmatireis mit Nüssen                             | 4,10 |
| <b>81. Lemon Reis</b> (E, M)     | gebratener Basmatireis mit Zitrone und Senfkörnern | 4,10 |

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3= österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



## INDISCHES BROT

- |   |      |
|---|------|
| 82. Tandoori Naan (A, C, G) Fladenbrot im Tandoor gebacken  | 2,90 |
| 83. Lasun Naan (A, C, G) Knoblauchbrot  | 2,90 |
| 84. Tandoori Roti (A, G)  <b>vegan</b> Vollkornmehlbrot aus dem Tandoor-Ofen | 2,90 |
| 85. Tandoori Parantha (A, G) geschichtetes Vollkornfladenbrot aus dem Tandoori-Ofen   | 2,90 |
| 86. Cheese Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit Gouda & Mozzarella Käse  | 3,50 |
| 87. Kulcha (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit würzigem Käse   | 3,50 |
| 88. Peshawari Naan (A, C, G, H) Fladenbrot gefüllt mit Nüssen   | 3,50 |
| 89. Cheese & Lasun Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit Gouda, Mozzarella & Knoblauch  | 3,90 |
| 90. Cheese & Palak Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit Gouda, Mozzarella & Spinat   | 3,90 |
| 91. Lachha Pratha (A, C, G) geschichtetes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen  | 3,50 |
| 92. Keema Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit würzigem Lammfleisch-Faschiertem  | 4,90 |



## CHUTNEYS

- |                      |      |
|----------------------|------|
| 93. Mixed Pickles    | 2,20 |
| 94. Mango Chutney    | 2,20 |
| 95. Mirch Masala     | 2,20 |
| 96. Mint Chutney (G) | 2,20 |



## NACHSPEISEN

- |   |      |
|---|------|
| 97. Gulab Jamun (A, G) gebackene Topfenbällchen in Zuckersirup (warm) | 4,50 |
| 98. Gajar ka Halwa (G) warmes Dessert aus Karotten                    | 4,50 |
| 99. Pista Kulfi (G, H) hausgemachtes Pistazieneis                     | 4,50 |
| 100. Mango Kulfi (G, H) hausgemachtes Mangoeis                        | 4,50 |



## GETRÄNKE

### APERITIV

101. GLAS SEKT	0,1l	3,90
102. SEKT ORANGE		4,50
103. CAMPARI SODA		4,50
104. CAMPARI ORANGE		4,90
105. MARTINI (Dry, Rose, Rosso)	1/16cl	4,50
106. SHERRY (Dry oder Medium)	4cl	4,30
107. KIR ROYAL		4,50
108. MANGO SEKT		4,50

### SPIRITUOSEN/BRÄNDE 2cl

109. MANGOSCHNAPS		3,90
110. RUM (Bacardi)		4,90
111. WODKA		4,90
112. WHISKY (JOHNNIE WALKER – „BLACK LABEL“ oder CHIVAS REGAL)		5,90
113. WHISKY (BALLANTINE ODER RED LABEL)		4,90
114. REMY MARTIN		5,90
Gin Tonic		5,90

### LONG DRINKS

115. MANGO WODKA		5,50
116. BACARDI COLA		5,50
117. WODKA JUICE		5,50

### ALKOHOLFREIER, INDISCHER APERITIV

118. SÜßES LASSI (G)		3,90
119. GESALZENES LASSI (G)		3,90
120. MANGO LASSI (G)		3,90
121. MANDEL LASSI (G, H)		3,90
122. ROSEN LASSI (G)		3,90

### BIERE

123. KLEINES BIER	0,3l	3,60
124. GROßES BIER	0,5l	4,40
125. Fl. INDISCHES BIER (Kingfisher oder Cobra)	0,3l	3,70
126. Fl. alkoholfreies Bier	0,5l	4,20
127. Weizenbier	0,5l	4,20
128. Radler	0,3l / 0,5l	3,60 / 4,40



## OFFENE WEINE

129. 1/8 GRÜNER VELTLINER	2,90
130. 1/8 GELBER MUSKATELLER	3,60
131. 1/8 CHARDONNAY	3,40
132. 1/8 MERLOT	4,60
133. 1/8 ZWEIGELT	2,90
134. 1/8 CARNUNTUM CUVEE	3,60
135. 1/8 ROSE	3,60
136. 1/8 INDISCHER WEIN (ROT ODER WEIß)	3,60
137. GESPRITZT (ROT ODER WEIß)	3,50
138. APEROL GESPRITZT	4,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

139. COCA COLA / LIGHT/ ZERO FL.	0,33l	3,50
140. SPRITE / FANTA FL.	0,33l	3,50
141. REDBULL	0,25l	3,80
141. EISTEE (ZITRONE ODER PFIRSICH)	0,33l	3,50
143. ORANGENSAFT	1/4l	3,50
144. MANGOSAFT	1/4l	3,50
145. APFELSAFT	1/4l	3,50
146. APFELSAFT GESP.	1/4l	3,50
147. ORANGENSAFT GESP.	1/4l	3,50
148. MINERALWASSER FL. (PRICKELND)	0,33l / 0,75l	2,70 / 4,50
149. MINERALWASSER FL. (OHNE KOHLENSÄURE)	0,33l / 0,75l	2,70 / 4,50
150. SCHWEPPE (BITTER LEMON, TONIC, GINGER ALE)	Fl.0,2 l	2,90
151. SODA	1/4 l	2,50
152. CIT (ZITRONE ODER ORANGEN LIMONADE)	0,5l	3,10
153. PAGO (JOHANNISBEERE/ PFIRSICH / MARILLE / ERDBEERE)	0,2l	3,50
154. ALMDUDLER	0,33l	3,50

## KAFFEE/TEE

1. INDISCHER MASALA-TEE mit oder ohne MILCH (G)	3,70
2. DIVERSE TEESORTEN	3,50
3. KLEINER BRAUNER (G)	2,90
4. GROßER BRAUNER (G)	3,60
5. VERLÄNGERTER (G)	3,40
6. ESPRESSO	2,90
7. CAPPUCINO (G)	3,60



## Allergeninformationen

A: glutenhaltiges Getreide, Mehl (Kichererbsen)

B: Krebstiere C: Hühnereier

D: Fisch E: Erdnüsse

F: Soja G: Butter, Ghee, Käse, Kuhmilch, Sauerrahm, Schlagobers

H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf O: Sulfite



## Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag 11:00 - 14:30 Uhr

und 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag 12:00 - 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

# Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

[www.tandoori-delight.at](http://www.tandoori-delight.at)









