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**

Gandhi
TASTY & HEALTHY FOOD

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 **€ 15,90**

Murgh Makhni
Hühnerfilets mit Tomaten in Butter und Kräuter-Sahne-Sauce nach Kashmiri-Art (4) **€ 15,90**

Murgh jal Farezi
in Weißwein gedünstete Hühnerfilets mit Zwiebel- und Paprikastreifen **€ 15,90**

Chili Chicken Pallak
Hühnerfilets mit Paprika, Tomaten und Blattspinat **€ 15,90**

Chicken Mughlai
Hühnerfilets in Mandel-Cashew-Sauce, mit Kardamomsahne verfeinert (4) **€ 15,90**

Chicken Madras
Hühnerfilets in Senfkörnern und Curryblättern, gedünstet in Kokosmilch **€ 15,90**

LAMM

Lamb Curry
Lammfilets mit Currysauce (4) **€ 17,90**

Rogan Josh
zarte Lammfleischstücke in Joghurt-Curry-Sauce (4) **€ 17,90**

Lamb Pallak
gedünstete zarte Lammfleischstücke mit Tomaten, Blattspinat und Ingwer (4) **€ 17,90**

FISCH

Jhinga Curry
ausgelöste Riesengarnelen in Currysauce (2, 3) **€ 18,90**

HAUPTSPEISEN

REISSPEZIALITÄTEN

Vegetable Biryani
frisches geröstetes Gemüse mit Reis und Joghurtsauce (4) **€ 15,90**

Chicken Biryani
gebratene Hühnerfilets mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (4) **€ 16,90**

Lamb Biryani
gebratene Lammfilets mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (4) **€ 18,90**

Jhinga Biryani
gebratene Riesengarnelen mit Reis, Gemüse und Joghurtsauce (2,4) **€ 18,90**

VEGETARISCH

Rajma Chawal ***VEGAN***
Kidneybohnen in rotem Curry mit Koriander **€ 12,90**

Alu Mattar ***VEGAN***
Erbsen und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Sauce
mit frischem Koriander **€ 12,90**

Mattar Paneer ***VEGETARISCH***
Erbsen und hausgemachter Biofrischkäse mit
Zwiebeln und Tomaten (4) **€ 14,90**

Paneer Pallak ***VEGETARISCH***
hausgemachter Biosüßrahmkäse mit Blattspinat (4) **€ 14,90**

Paneer Makhni ***VEGETARISCH***
hausgemachter Biosüßrahmkäse und Tomaten,
in Sahne gedünstet (4) **€ 14,90**

Alu Gobhi ***VEGAN***
fein gewürzte Karfiol- und Kartoffelstücke **€ 12,90**

Daal Makhni ***VEGETARISCH***
Linsengericht in Zwiebel-Tomaten-Sauce (4) **€ 14,90**

Chana Masala ***VEGAN***
Kichererbsen in Masalasauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer **€ 12,90**

VEGETARISCH

Alu Pallak ***VEGAN***
Kartoffeln, in Spinat gedünstet **€ 12,90**

Mixed Vegetables ***VEGAN***
Gemüse der Saison, mit Koriander und Kümmel fein gewürzt **€ 13,90**

Subzi Kofta ***VEGAN***
Gemüsebällchen mit Tomaten und Zwiebeln in Sahne (4) **€ 13,90**

Malai Kofta ***VEGETARISCH***
Gemüsebällchen in cremiger Cashewsauce (4) **€ 14,90**

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	**€ 8,00**
Gemischter Salat klein je nach Saison	**€ 5,00**
Gemischter Salat groß je nach Saison	**€ 7,00**
Raita Alu Joghurt mit Kartoffelstücken (4)	**€ 3,50**
Raita Kheera Joghurt mit Gurkenstücken (4)	**€ 3,50**
Raita Punjabi Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch (4)	**€ 4,50**

DESSERTS

Kheerreis Reis in Mandel-Cashew-Sahne mit Kardamom und Rosinen (4)	**€ 5,00**
Gulab Jamum 2 Stück Süßrahmtopfenbällchen in Zuckersirup und Rosenwasser (4)	**€ 5,00**
Mangocreme (4)	**€ 5,00**
Flambierte Mangostücke mit Vanilleeis (4)	**€ 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/Almdudler 0,5 l	**€ 2,90**
Römerquelle 0,5 l	**€ 2,50**
Mango Lassi Joghurt mit Mango und Rosenwasser (4)	**€ 3,20**

BIER

Villacher/Puntigamer **Bier klein** 0,3 l	**€ 3,20**
Villacher/Puntigamer **Bier groß** 0,5 l	**€ 4,20**

WEIN ROT

Qualitätswein 1 l aus Burgenland	**€ 10,00**

WEIN WEISS

Qualitätswein 1 l aus Burgenland	**€ 10,00**

Ab einem Bestellwert von € 30,00 erhalten Sie einen Mango Lassi gratis dazu.

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

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

Fotos: René Puching, shiwa Klagenfurt, A_Lein/shutterstock.com. Vorbehaltlich Irrtümer, Satz- und Druckfehler.
renegrafik.at