

SUPPEN /SOUPS

- 1 Daal Soup VEGAN** € 3,50
Linsensuppe nach südindischer Art
Indian lentils cream soup in south Indian style
- 2 Sabji Soup VEGAN** € 3,50
Gemüsesuppe mit frisch gemahlene Gewürzen
Indian vegetable soup
- 3 Tomato Soup VEGAN** € 3,50
Tomatensuppe nach südindischer Art

VORSPEISEN / STARTER SNACKS

- 4 Sabji Samosa 2 Stk**.....€ 4,50
mit Gemüse gefüllter Blätterteig
Triangle stuffed with vegetables <A,C>
- 5 Mixed Sabji Pakoda**..... € 4,50
verschiedene Gemüse mit Spezialteig
Mixed vegetables with special pastry
- 6 Chicken Pakoda**..... € 5,50
Gebackene marinierte Hühner im Spezialteig
Baked marinated chicken in special pastry <A>
- 7 Chicken Tikka** € 5,50
mariniert gegrillte Hühnerstücke
Marinated grilled chicken

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN VEGETARIAN DISHES

- 8 Dal Tarka VEGAN**..... € 9,00
Gelbe Linsen mit Zwiebel nach Hausart
Yellow Lentils with Onion
- 9 Daal Makhani <G> VEGAN**..... € 9,50
Linsenmischung sautiert in Butter, Obers, Tomatensauce, Ingwer und Gewürzen
Indian special lentils dish
- 10 Channa Masala VEGAN**..... € 9,50
Würzige Kichererbsen / Spicy chick peas
- 11 Aloo Saag VEGAN**..... € 9,50
Kartoffel mit Spinat / Potatoes with spinach
- 12 Aloo Gobhi VEGAN**..... € 9,50
Gewürzte Kartoffel mit Karfiol mit Sauce
Cauliflower and potatoes with curry sauce
- 13 Navrattan Kurma VEGAN**..... € 10,50
Gemischtes Gemüse mit Curry
Mixed vegetable Curry <H,G>
- 14 Bhindi Bhaji VEGAN**..... € 10,50
Okras mit speziell gewürzter Sauce
Indian lady's fingers with special spicy sauce
- 15 Baingan Bhaji VEGAN**..... € 10,50
Melanzani mit speziell gewürzter Currysauce
Aubergine with special sauce
- 16 Malai Kofta** € 10,50
Indischer Frischkäse und Gemüse kugeln in Obers-Mandel-Sauce
Indian cream cheese & vegetable balls in cream almond sauce
- 17 Matter Paneer <H,G>**..... € 10,50
Erbsen mit Käse und speziell gewürzter Sauce
Indian cheese with peas and spicy sauce
- 18 Saag Paneer**..... € 10,50
Indischer Käse mit Spinat
Indian cheese with spinach <G>
- 19 Shahi Paneer (Makhani) <G,H>**..... € 10,50
Indischer Käse in Tomaten-Mandel-Rahmsauce
Indian cream cheese in tomato-cream almond sauce


HÜNERGERICHTE / CHICKEN DISHES

- 20 Chicken Curry** € 9,50
Hühnerfleisch mit Currysauce
Chicken with Curry sauce
- 21 Chicken Vindaloo**  € 10,50
scharf gewürztes Hühnerfleisch mit Kartoffeln
Chicken with potatoes and hot spicy sauce
- 22 Chicken Sabji** € 11,50
Hühnerfleisch mit geröstetem Gemüse
Chicken with fried vegetables
- 23 Chicken Kurma** <H,G>..... € 10,50
Hühnerfleisch mit Mandel-Rahmsauce
Chicken with almond cream sauce
- 24 Chicken Makhani**..... € 10,50
Mariniertes Hühnerfleisch in Tomaten-Rahmsauce
Marinated chicken in tomato cream sauce
- 25 Chicken Saag**..... € 11,50
Hühnerfleisch, angerichtet mit Knoblauch-Spinat und indischem Gewürzen.
Chicken with spinach in aromatic indian spices
- 26 Chicken Tikka Masala** € 12,50
Hühnerstücke mit verschieden Gewürzen in Bangalore Style
Chicken with spicy sauce in Bangalore style

LAMMGERICHTE / LAMB SPECIAL DISHES

- 27 Lamb Curry**..... € 11,50
Lammfleisch mit Currysauce
Lamb with Curry sauce
- 28 Lamb Vindaloo**  € 11,50
scharf gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln
Lamb with potatoes in hot spices
- 29 Lamb Sabji** € 12,50
Lammfleisch mit geröstetem Gemüse
Lamb with fried vegetables
- 30 Lamb Rogan Josh** <G>..... € 11,50
Lammfleisch mit Joghurt-Kokosnuss Sauce
Lamb with curd-coconut curry sauce
- 31 Lamb Kurma** <H,G>..... € 11,50
Lammfleisch mit Mandel-Rahmsauce
Lamb with almond cream sauce
- 32 Lamb Makhani** <G>..... € 11,50
Lammfleisch in Tomaten-Rahmsauce
lamb in tomato cream sauce
- 33 Lamb Saag** € 11,50
Lammfleisch mit würziger Spinat Sauce
Lamb with spinach in aromatic Indian spices
- 34 Lamb Tikka Masala** € 12,50
Lammfleisch mit verschieden Gewürzen in Bangalore style
Lamb with spicy sauce in Bangalore style

RINDGERICHTE / BEEF SPECIAL DISHES

- 35 Beef Curry**..... € 11,00
Rindfleisch mit Currysauce / Beef with Curry sauce
- 36 Beef Vindaloo**  € 11,50
scharf gewürztes Rindfleisch mit Kartoffeln
Beef with potatoes and hot spices
- 37 Beef Sabji** € 12,50
Rindfleisch mit geröstetem Gemüse
Beef with fried vegetables
- 38 Beef Rogan Josh** <G>..... € 11,50
Rindfleisch mit Joghurt-Kokosnuss Sauce
Beef with curd-coconut curry sauce
- 39 Beef Kurma** <H,G>..... € 11,50
Rindfleisch mit Mandel-Rahmsauce
Beef with almond cream sauce
- 40 Beef Makhani** <G>..... € 11,50
Rindfleisch in Tomaten-Rahmsauce
Beef in tomato c. sauce
- 41 Beef Saag** € 11,50
Rindfleisch mit würziger Spinat Sauce
Beef with spinach in aromatic spices
- 42 Beef Tikka Masala** € 12,50
Rindstücke mit verschieden Gewürzen in Bangalore style
Beef with spicy sauce in Bangalore style

FISCHGERICHTE / FISHSPECIAL DISHES

- 43 Fish Curry**€ 11,50
Polar Dorsch/Zander mit Currysauce
Polar Dorsch/Zander with Curry sauce
- 44 Fish Vindaloo** € 11,50
scharf gewürzte Polar Dorsch/Zander mit Kartoffeln
Polar Dorsch/Zander with potatoes and hot spices
- 45 Fish Sabji** € 12,00
Polar Dorsch/Zander mit geröstetem Gemüse
Polar Dorsch/Zander with fried vegetables
- 46 Fish Kurma** <B,H,G>.....€ 12,00
Polar Dorsch/Zander mit Mandel-Rahmsauce
Polar Dorsch/Zander with almond cream sauce
- 47 Fish Makhani** <B,G>.....€ 12,00
Polar Dorsch/Zander Filet Stücke in Tomaten-Rahmsauce
Polar Dorsch/Zander filet pieces in tomato cream sauce
- 48 Fish Tikka Masala** € 12,50
Polar Dorsch/Zander mit verschiedenen Gewürzen in Bangalore style
Polar Dorsch/Zander with spicy sauce in Bangalore style

GARNELENGERICHTE / PRAWNS SPECIAL DISHES

- 49 Shrimps Curry**€ 13,50
Garnelen mit Currysauce
Prawns with Curry sauce
- 50 Shrimps Vindaloo** € 14,00
scharf gewürzte Shrimps mit Kartoffeln
Prawns with potatoes and hot spices
- 51 Shrimps Sabji** € 14,50
Shrimps mit geröstetem Gemüse
Shrimps with fried vegetables
- 52 Shrimps Kurma** <B,H,G>.....€ 14,50
Garnelen mit Mandel-Rahmsauce
Prawns with almond cream sauce
- 53 Shrimps Makhani** <B,G>.....€ 14,50
Shrimps in Tomaten-Rahmsauce
Shrimps in tomato cream sauce
- 54 Shrimps Tikka Masala** € 14,50
Shrimps mit verschiedenen Gewürzen in Bangalore style
shrimps with spicy sauce in Bangalore style

BIRYANI / REISFLEISCHGERICHTE

- 55 Sabji Biryani** <G> **VEGAN**.....€ 11,50
Gewürzter Reis mit gemischtem Gemüse
Spiced rice with Indian cheese and mixed vegetables
- 56 Chicken Biryani** € 12,50
Hühnerfleisch mit gebratenem Basmatireis und verschiedenen Gewürzen
Chicken with fried Basmati Safran rice and various spices
- 57 Lamb Biryani** € 13,50
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch / Fried Basmati-rice with lamb
- 58 Beef Biryani** € 13,50
Gebratener Basmatireis mit Rindfleisch / Fried Basmati-rice with beef
- 59 Fish Biryani** € 14,50
Gebratener Basmati-Safranreis mit Polar Dorsch/Zander
Fried basmati saffron rice with polar dorsch/zander
- 60 Shrimps Biryani** € 15,50
Gebratener Basmati-Safranreis mit Garnelen / Fried basmati saffron rice with shrimps

REIS / RICE

- 61 Rice White**.....€ 2,50
Gekochter Basmatireis / Boiled Basmati rice
- 62 Rice Saffron**.....€ 3,00
Basmati-Safranreis mit Gemüse verfeinert
Basmati saffron rice with vegetable

INDISCHE BRÖTE AUS DEM TANDOOR INDIAN BREADS FROM TANDOOR

- 63 Papadam 2 x**€ 1,50
Linsenfladenbrot / Flatbread lentil <A,C,G>
- 64 Naan** <A,C,G>.....€ 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl mit butter verfeinert
Wheat Pita bread with butter
- 65 Naan Garlic** <A,C,G>.....€ 3,00
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert
Wheat flour bread with garlic
- 66 Puri** € 3,00
Frittiertes Fladenbrot / Deep fried Pita bread <A,C,G>
- 67 Chapati 2 x**€ 3,00
Vollkornfladenbrot mit Butter verfeinert
Whole grain Pita bread <A,C,G>
- 68 Tandoori Roti 2x** <A,C,G>..... € 3,00
Vollkornfladenbrot mit Butter aus dem Tandoor Ofen verfeinert
Whole grain Pita bread with butter from Tandoori

CHUTNEYS / DIPS / SAUCE

- 69** Green Hot Chilisauce **VEGAN**€ 1,00
70 Red Hot Chilisauce **VEGAN**.....€ 1,00
71 Mixed Pickle **VEGAN**.....€ 1,00
72 Mango Chutney **VEGAN**.....€ 1,00
73 Pudina Chutney **VEGAN**€ 1,00
74 Tamarind Sauce **VEGAN**€ 1,00

SALAT / SALAD

- 75** Cucumber Raita€ 4,50
Tomaten, Gurken und Kartoffeln mit Joghurdressing <G>
76 Mixed salad **VEGAN**.....€ 4,50
Gemischter Salat <M>
77 Mini mix **VEGAN**.....€ 2,50
Onion Rings, Chillis, Lemon Slice

NACHSPEISEN / DESSERTS

- 78** Gulab Jamun <H,G>.....€ 4,50
Gebackene Topfenbällchen in Sirup / Cream cheese balls in sirup
79 Ghajarka Halwa <H,G>.....€ 4,50
Warmes Dessert aus Karotten, Milch, Mandeln, Rahm und Butter
Warm dessert, prepared with carrot, milk, almond, butter & cream
80 Mangomus-Creme<G>**VEGAN**.....€ 4,50
Mango cream
81 Kulfi Ice Cream <H,G>..... € 4,50
Gekühlte nordindische Spezialität aus gekochter Milch,
Mandeln, Pistazien & Rosenwasser
Frozen northern Indian speciality prepared out of hot milk,
almonds, pistachios and rose water

- D1 Mineralwater Römerquelle**€ 2,50
 prickelnd / sparkling PET0,5 l
- D2 Mineralwater Römerquelle**€ 2,50
 still PET0,5 l
- D3 Coca Cola**€ 3,00
 PET 0,5l
- D4 Coca Cola light**€ 3,00
 PET 0,5l
- D5 Apfelsaft**€ 3,00
 PET 0,5l
- D6 Fanta**.....€ 3,00
 PET 0,5l
- D7 Almdudler**€ 3,00
 PET 0,5l
- D8 Multivitaminsaft**€ 3,50
 PET 0,5l
- D9 Eistee**€ 3,00
 Zitrone / Pfirsich PET 0,5l
- D10 Red Bull**.....€ 3,50
 Dose 0,25 l

INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE INDIAN ALCOHOLFREE DRINKS

- D11 Lassi sweet** € 3,00
 yoghurt drink 0,5 l
- D12 Mango Lassi** € 3,50
 yoghurt drink, 0,5 l
- D13 Mangosaft**€ 3,50
 0,5 l

INDISCHE BIERE INDIAN BEERS

- D14 King Fischer** € 3,00
 Flasche 0,33l
- D15 Cobra Beer** € 3,00
 Flasche 0,33l

BIERE / BEERS

- D16 Zwettler** € 3,00
 Dose 0,50l
- D17 Gösser** € 3,00
 Dose 0,50l
- D18 Stiegl Goldbräu**..... € 3,00
 Dose 0,50 l
- D19 Wieselburger Gold** € 3,00
 Dose 0,50l

QUALITÄTSWEINE – ROT QUALITY WINE RED

- D20 Grüner Veltliner**..... € 12,50
 12,5 % vol. Trocken, 0,75l
- D21 Blauer Zweigelt**..... € 13,50
 13,5 % vol. Trocken 0,75l