

herzlich willkommen

Wir sind Ihr Kurzurlaub in Indien – lernen Sie die kulinarische Vielfalt unserer Heimat kennen.

Finden Sie in unserer Karte nicht das, was Sie suchen?
Fragen Sie unser Servicepersonal - wir beraten Sie gern!

keine angst vor "scharf"!

Um Ihnen die Angst vor der vermuteten Schärfe zu nehmen, haben wir die Speisen kategorisiert. Fünf definierte Schärfe-Stufen erleichtern Ihnen die Auswahl und den entspannten Genuss!



allergeninformation

Auflistung gemäß Codex-Empfehlung

Glutenhaltiges Getreide	A	H	Schalenfrüchte
Krebstiere	B	L	Sellerie
Ei	C	M	Senf
Fisch	D	N	Sesam
Erdnuss	E	O	Sulfite
Soja	F	P	Lupinen
Milch & Laktose	G	R	Weichtiere

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.

Allgemeine Gästeinformation

Alle Speisen können aufgrund unserer authentischen Länderküche Spuren von Cashewnüssen enthalten. Bei einer Nicht-Verträglichkeit informieren Sie bitte das Servicepersonal.



lassi



Shaash Lassi
(neutral)
0,33
EUR 3,30

Anar ki Lassi
(Granatapfel)
0,33
EUR 3,80

Namkin Lassi
(salzig)
0,33
EUR 3,30

Karaamel ki Lassi
(Karamell)
0,33
EUR 3,80

Nariyal ki Lassi
(Kokosnuss)
0,33
EUR 3,80

Aam ki Lassi
(Mango)
0,33
EUR 3,80

Joonoon ke phal ki Lassi
(Maracuja)
0,33
EUR 3,80

aperitif



Martini Mango	4 cl	€ 3,90
Campari Orange	4 cl	€ 3,90
Pernot mit Eis	4 cl	€ 3,90
Cynar mit Orange	4 cl	€ 3,90
Gin Tonic	4 cl	€ 5,50
Rosen Bellini mit Prosecco		€ 3,80
Mango Bellini mit Prosecco		€ 3,80
Glas Prosecco		€ 3,80

Vorspeisen



020	Papardam	Zwei Linsencracker mit drei verschiedenen Chutneys	€ 4,50
021	Samosa	Zwei mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen	€ 7,20
022	Sabzi Pakora	Gemüse im Teigmantel gebacken	€ 6,90
023	Paneer Pakora	hausgemachter Käse im Teigmantel gebacken (G)	€ 7,00
024	Murgh Pakora	Hühnerfilet im Teigmantel gebacken	€ 8,20
025	Murgh Tikka	gegrilltes Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G)	€ 10,20
026	Veg. Vorspeisen für 2 Personen	Samosa, Sabzi Pak ora und Paneer Pakora mit Salat (G)	€ 17,50
027	Vorspeisenplatte für 2 Personen	Murgh Tikka, Minze Tikka und Malai Tikka (G), Hühnerfilet aus dem Tandoor mit verschiedenen Marinaden	€ 21,90

Suppen



010	Daal Soop	rote orientalische Linsen mit Chefgewürzen (G)	€ 5,50
011	Lasan Shorba	Knoblauchcremesuppe nach indischer Art (G)	€ 5,50
012	Murgh Shorba	Hühnersuppe mit Chefgewürzen (G)	€ 5,90
013	Chinraat Soop	Shrimpsuppe mit Kokosmilch und Chefgewürzen (B)	€ 6,50

इलाहाबाद

- | | | | |
|-----|--------------------|---|---------|
| 030 | Guru Salaad | gewürfelte Tomaten, Gurken und Paneerstücke mit Hausdressing | € 7,50 |
| 031 | Kheere ka Salaad | feingehackte Gurken mit Knoblauch Joghurtsauce (G) | € 4,50 |
| 032 | Murgh Tikka Salaad | gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G) | € 13,50 |



thali & thaal

Traditionelle Platte mit Schälchen der verschiedenen genannten Elemente.

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 040 | Guru Thali | Veg. Man Pasand, Paneergericht, Gemüsegericht, Reis, Raita, Papardam und Salat
wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H) | € 19,00 |
| 041 | Delhi Thali | Veg. Man Pasand, Paneergericht, Hühnchenggericht, Reis, Raita, Papardam, Salat
wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H) | € 20,00 |
| 042 | Bombay Thali | Shrimpsgericht, Königscrevetten, Fischgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat
wird mit Naanbrot serviert (A,B,C,D,G,H) | € 23,40 |
| 043 | Rajasthani Thali | Gemüsegericht, Hühnergericht, Lammgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat, Nachspeise
wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H) | € 28,50 |
| 044 | Rajasthani Thali
für 2 Personen
ca. 35 Minuten | Gemüsegericht, Hühnergericht, Lammgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat, Nachspeise
wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H) | € 53,00 |
| 045 | Maharaja Thaal
für 2 Personen
ca. 35 Minuten | Mango Lassi, 2 vegetarische Gerichte, 1 Lammgericht, 1 Hühnchenggericht, Raita, Reis, Papardam, 2 versch. Nachspeisen,
wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H) | € 74,50 |

vegetarisch

Alle vegetarischen Hauptspeisen
werden mit Basmatireis serviert.

Bei „Paneer“ handelt es sich übrigens um einen
hausgemachten Käse aus frischer Bio-Kuhmilch.

050 Daal Tarka	rote würzige Linsen mit Kümmel zubereitet		€ 14,00
051 Daal Makhni	schwarze würzige Linsen mit Butter verfeinert (G)		€ 15,40
052 Palak Paner	hausgemachter Käse in einer Spinatcremesauce (G)		€ 16,00
053 Kadai Paneer	hausgemachter Käse mit verschiedenem Gemüse in einer Tomatensauce (G)		€ 16,00
054 Paneer Makhni	hausgemachter Käse in einem Tomatenbutter-Curry (G) und Garam Masala (G)		€ 16,00
055 Navratan Korma	frisches verschiedenes Gemüse in einer deftigen Sauce aus Trockenfrüchten und Curry (G,H)		€ 16,00
056 Shahi Baingan	Auberginen mit hausgemachtem Käse & Trockenfrüchten in Tomatencurry, fein gewürzt (G)		€ 16,40
057 Malai Kofta	Bällchen aus Gemüse, Nüssen und Paneer		€ 16,40



huhn

Das Hühnerfleisch wird bei uns
nach traditioneller Art im Tandoor-Ofen zubereitet.



070 Dahi Murgh	mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Joghurt-Currysauce, serviert mit Basmatireis (G)		€ 16,40
071 Murgh Makhni	mariniertes Hühnerfilet in einem Tomatenbutter-Curry, serviert mit Basmatireis (G)		€ 17,10
072 Murgh Tikka Masala	mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Masalasauce, serviert mit Basmatireis (G)		€ 17,10
073 Murgh Vindaloo	mariniertes Hühnerfilet mit Kartoffeln in einer scharf würzigen Sauce, serviert mit Basmatireis (G)		€ 16,40
074 Murgh Malai Korma	mariniertes Hühnerfilet in einer Mandel-Safrancremesauce, serviert mit Basmatireis (G)		€ 17,10
075 Mango Murgh	mariniertes Hühnerfilet in einer Mango-Zwiebel-Sauce, serviert mit Basmatireis (G)		€ 16,40



Der Tandoor ist ein indischer, zylinderförmiger Lehmofen mit optimaler Hitzeverteilung. Unsere Tandoori-Gerichte werden mit Reis oder Naanbrot und frischem Gemüse serviert.

tandoori

080 Lasan Tikka	<i>in Joghurt und Knoblauch mariniertes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Knoblauchsauce (G)</i>		€ 17,40
081 Murgh Tandoori	<i>mit Gewürzen marinierte Hühnerkeulen im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Masalasauce (A,C,G)</i>		€ 18,00
082 Lamm Boti	<i>Lammschenkel mariniert mit Papaya-Joghurt-Masala im Tandoor gegrillt, serviert mit Sesamsauce (A,C,G)</i>		€ 31,50
083 Jhinga Tandoori	<i>5 Stück Königscrevetten mit Senfmarinade im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Chilisaucce (A,C,G)</i>		€ 22,50
084 Hariali Kabab	<i>Hühnerfilet mariniert mit Kichererbsenmehl & Minzjoghurt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce (A,C,G)</i>		€ 17,40
085 Mix Grill	<i>gemischte Grillplatte mit Lamm Boti, Jhinga Tandoori und Hariali Kabab, serviert mit verschiedenen Saucen (A,C,G)</i>		€ 37,50

Diese Gerichte werden nach traditioneller nordindischer Art zubereitet.



090	Kashmiri Rogan Josh	<i>zartes Lammfleisch in einer cremigen Zwiebelsauce nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis (G)</i>		€ 18,40
091	Mutton Malai Korma	<i>zartes Lammfleisch in einer cremigen Mandel-Safrancrèmesauce, serviert mit Basmatireis (G,H)</i>		€ 18,70
092	Madras Mutton	<i>zartes Lammfleisch in einer scharfen Tomaten-Currysauce und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis</i>		€ 18,70
093	Kadai Mutton	<i>zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomatensauce, serviert mit Basmatireis (G)</i>		€ 18,70
094	Mutton Palak	<i>zartes Lammfleisch in einer cremigen Spinatsauce, serviert mit Basmatireis (G)</i>		€ 18,70
095	Mutton Achari	<i>zartes Lammfleisch mit Picklespices in einer Curry-Ingwer-Sauce geschmort, serviert mit Basmatireis (G)</i>		€ 18,40

फ़िशे

Unsere würzigen Fisch- und Shrimpsgerichte werden mit Basmatireis serviert.



100 Goan Fish Curry

Zanderfilet mit Kokosnuss-Currysauce, serviert mit Basmatireis (D)



€ 18,40

101 Masala Jhinga

6 Stück Königscrevetten in einer deftigen Masalasauce, serviert mit Basmatireis (B)



€ 23,40

102 Makhni Chinraat

große Shrimps in einer Butter-Knoblauch-Sauce mit Kokosflocken, serviert mit Basmatireis (B)



€ 18,40

103 Bangali Machli

Lachsfilet in einer würzigen Kurkumasauce, serviert mit Basmatireis (D)



€ 19,40

biriyani

Biriyani ist dampfgegartes Basmatireis und wird mit Joghurt Raita serviert.



110 Kashmiri Murgh Biriyani

Hühnerfleisch und Trockenfrüchte mit Basmatireis dampfgegart (H)



€ 17,30

111 Mutton Dum Biriyani

zartes Lammfleisch und Trockenfrüchte mit Basmatireis dampfgegart (B,H)



€ 18,70

112 Hyderabadi Dum Biriyani

Gemischtes Gemüse mit Trockenfrüchten und Cashewnüsse mit Basmatireis dampfgegart (H)



€ 16,40

बेवैलागें

120	Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor (A,C,G)	€ 2,50
121	Lasan Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauchbutter (A,C,G)	€ 3,00
122	Andrak Naan	Fladenbrot aus dem Tandoor mit Ingwer aromatisiert (A,C,G)	€ 3,50
123	Roti	dünner Vollkornfladen aus dem Tandoor (A)	€ 2,50
124	Podina Prantha	dünnes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Pfefferminze (A)	€ 4,00
125	Kheera Raita	würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken (G)	€ 4,20
126	Chaaval	Portion Himalaya Basmatireis	€ 3,50
127	Sabzi Miloni	frisch gebratenes Gemüse	€ 6,00

किंदर स्पेशल

130	Baccho ka Khana	Pommes, Murgh Pakora, Reis, mit Tomaten Ketchup (A,C)	€ 9,20
-----	-----------------	---	--------

वेड्डेर्ट



140	Rosen Phirni	Milchreis mit Rosenextrakt nach indischer Art (G,H)	€ 6,50
141	Phirni	Milchreis mit Safran nach indischer Art (Nationalgericht) (G,H)	€ 6,50
142	Badam Halwa	gekochter Grieß mit Mandelblättern garniert	€ 6,30
143	Gulab Jamun	2 Stück frittierte Grießbällchen, warm serviert (G)	€ 5,50
144	Aam Ki Kulfi	hausgemachtes Mangoeis nach indischer Art (G,C)	€ 7,00

દ્રુટ્રાંકદ

ઘોરોહોરોદો

Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,25l	€ 2,90
Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,50l	€ 4,50
Apfelsaft	0,25l	€ 3,00
Johannisbeersaft	0,25l	€ 3,00
Apfel- / Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	€ 2,50
Apfel- / Johannisbeersaft gespritzt	0,50l	€ 4,20
Guavensaft	0,25l	€ 3,20
Mangosaft	0,25l	€ 3,20
Guavensaft / Mangosaft gespritzt	0,25l	€ 2,70
Guavensaft / Mangosaft gespritzt	0,50l	€ 4,50
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	€ 2,80
Mineralwasser still / prickelnd	0,75l	€ 5,90
Ginger Ale	0,20l	€ 3,20
Tonic Water	0,20l	€ 3,20

રિફેચેદ

hausgemachter Eistee	
(wöchentlich wechselnd)	0,50l € 4,50
frisches Gurkenwasser mit Ingwer	0,50l € 3,90
Soda Zitron	0,50l € 3,50
Holunder Soda	0,50l € 3,60

ઘાત્રાંકદ

Kanne Tee	€ 3,60
<i>Pfefferminz-, Kräuter-, Kamille-, Schwarz- und Früchtetee</i>	
Kanne Tee Indisch	€ 4,00
<i>Masala Chai, Jasmintee, Kashmiritee</i>	
Espresso	€ 2,70
Cappuccino	€ 3,60
Großer Brauner	€ 3,00
Verlängerter	€ 2,90
Café Latte	€ 3,80
Irish Coffee mit Whisky	€ 5,80



બેદ્રાંકદ

Stiegl Goldbräu frisch gezapft	0,50l	€ 4,50	Radler (Bier mit Fanta)	0,25l	€ 3,50
Kleines Bier	0,33l	€ 3,30	Alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier (hell/dunkel)	0,50l	€ 5,10	Kingfisher (Indisches Bier)	0,33l	€ 3,80
Radler (Bier mit Fanta)	0,50l	€ 4,70			

બદોન, ઇદેર દ ડપોરોપોડેન

રોફેનદ બદોડેબદોનદ

Grüner Veltliner, Österreich	0,25l € 6,20
<i>trocken mit fruchtiger Säure</i>	
Chardonnay, Italien	0,25l € 6,50
<i>leicht, trocken, fein spritzig</i>	
Pinot Grigio, Italien	0,25l € 6,50
<i>aromatisch, geschmacklich lebhaft</i>	

ઇદેર દ પ્રોડેક્ટો

Schlumberger Sparkling, Flasche	0,7l € 27,00
<i>mit leichter Frische & lebendigem Charakter</i>	
Henkell trocken, Flasche	0,7l € 23,80
<i>fruchtig-frischer Geschmack</i>	
Prosecco Frisante	0,7l € 18,50
<i>leichter, fruchtiger Perlwein</i>	

રોફેનદ રોતબદોનદ

Lambrusco, Italien	0,25l € 6,50
<i>(Perlwein) leicht moussierend, süß</i>	
Merlot, Italien	0,25l € 6,50
<i>trocken, apart, leicht herb</i>	
Zweigelt, Österreich	0,25l € 6,20
<i>fruchtig, fein-würzig, trocken</i>	

દુદલોટદેડ

Vodka Orange	2cl € 4,50
Bacardi Cola	2cl € 4,90
Malibu Orange	2cl € 4,90
Whisky Cola	2cl € 5,30

ડપોરોપોડેન

Mangoschnaps	2cl € 3,70
Mangolikör	2cl € 3,70
Marillenschnaps	2cl € 3,70
Williams Birne	2cl € 3,70
Sambuca	2cl € 3,70
Tequila	2cl € 3,70
Ramazotti	2cl € 3,70
Averna	2cl € 3,70
Jägermeister	2cl € 3,70
Baileys	2cl € 3,70
Hennessy Cognac	2cl € 4,20
Whisky	2cl € 4,00
Johnnie Walker Black Label	2cl € 4,20
Grand Marnier	2cl € 3,70

ડપેટોલેડ

Haben Sie etwas nicht gefunden oder Lust auf „etwas eigenes“?

Dann fragen Sie doch unser Servicepersonal! Wir beraten Sie und helfen selbstverständlich gern.



vegan

Pfannkuchen aus Kichererbsenmehl, gebratene Haferflocken und südindisches „Rührei“ aus Tofu sind nur einige vegane Speisen, die in der Küche Indiens verankert sind. Eine kleine Auswahl veganer Speisen bieten wir Ihnen dauerhaft an - sollte Sie spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Punjabi Chole	<i>Kichererbsen in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce</i>	€ 14,00
Alu Palak	<i>Schmackhaftes Curry mit Kartoffeln und Blattspinat</i>	€ 15,00
Tori Masala	<i>Zucchini in deftiger Masalasauce mit frischem Koriander</i>	€ 15,00
Mango Sabzi	<i>Buntes, frisches Gemüse in einer Mango-Zwiebel-Sauce</i>	€ 15,00
Daal Tarka	<i>Rote würzige Linsen mit Kümmel zubereitet</i>	€ 14,00

