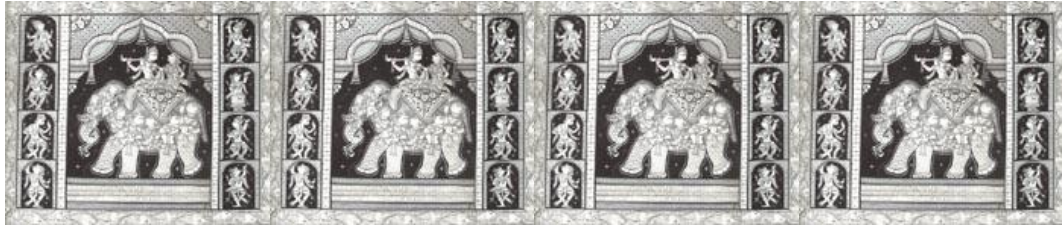


APERITIFS UND BARGETRÄNKE

	EUR
2 CL PERNOD OD. RICARD	3.80
5 CL DUBONNET	4.50
4 CL SHERRY	3.80
5 CL CAMPARI SODA	4.50
5 CL PUNTEMES	4.50
5 CL VERMOUTH	3.50
2 CL GIN, VODKA OD. TEQUILA	3.70
2 CL SCOTCH (REGULAR)	3.70
2 CL SCOTCH (PREMIUM)	4.50
2 CL DORNKAAT, WEINBRAND OD. OBSTLER	3.30
2 CL SLIWOVITZ	3.30
2 CL BACARDI	3.30
2 CL FERNET BRANCA	3.50
2 CL COINTREAU	4.30
2 CL COGNAC, GRANDMARNIER (V.S.O.P)	4.50
2 CL BENEDICTINE	4.00
2 CL CALVADOS (V.S.O.P)	4.50
2 CL ARMAGNAC (V.S.O.P)	4.50

COCKTAILS

	EUR
KIR ROYAL Creme de Casis, Henkell Trocken	5.80
PINA COLADA Bacardi, Batida de Coco, Ananassaft	7.90
BLUE HAWAIIAN Bacardi, Curacao Blue, Batida de Coco, Ananassaft	7.90
CAMPARI ORANGE	5.00
WHISKY SOUR Bourbon-Whisky, Zitronensaft, <u>Zuckersyrup</u>	7.20
SINGAPORE SLINGE Benedictine, Cherry Brandy, Gin, Soda	7.90
TEQUILA SUNRISE Cointreau, Tequila, Zitronen- und Orangensaft, Coruba Rum, Grenadine	7.90
PLANTER ´S PUNCH Coruba Rum, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft	7.90
GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Zuckersyrup	6.50
DEMI TASSE SPEZIAL Mangolikör, Grandmarnier, Cognac	7.90



INDISCHE SPEZIALITÄTEN

GETRÄNKE

EUR

20 CL MANGO SAFT	3.30
MANGO VODKA	5.50
NATUR-LASSICOCKTAIL mit Joghurt u. Milch	3.50
MANGO LASSICOCKTAIL mit Joghurt, Milch u. Mango	4.90
MANGOSEKT	4.50
MANGO GIN	5.50

INDISCHE VORSPEISEN

		EUR
PALAK KI ROTI	Fladenbrot gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse	7.50
VEGETABLE SAMOSA	Teigtaschen, gefüllt mit pikanter Gemüse	7.50
MURGHI TIKKA	Gegrillte Hühnerfiletstücke, fein gewürzt, garniert	8.50
CHATKHARAY	Nur ab zwei Personen!! Preis pro Person	8.90
ALOO CUTLETS	hausgemachte Kartoffellaibchen mit Pfefferminz, gebraten und auf Salat garniert	8.50
SEEKH KEBAB	marinierte Beiriedstücke, gewürzt m. Papaya, Joghurt, Ingwer, gegrillt u. garniert auf Salat	9.90
LAMM TIKKA	Lammfiletstücke, mariniert u. gegrillt, garniert auf Salat	9.90
MANGO SHRIMPS	Krevetten mit frischem Mango	12.50

INDISCHE SUPPEN

PALAK SOUP	Pikante Spinatsuppe	4.50
MANGO-CRÈME-SOUP		5.30
PUNJABI TOMATO SOUP	Tomatensuppe indischer Art	4.90
MULLIGATAWNY SOUP	Hühner-Linsen-Curry-Suppe	4.90
TAMARIND SOUP	klare Lamm-Tamarinde-Suppe	4.90

INDISCHE HAUPTSPEISEN

EUR

HUHNGERICHTE

MURGHI SHAJAHANI	Huhn in Rahmcurry mit Haselnüssen, Rosinen, Ananas und Bananen	14.50
MAKHANI HUHN	Pfannen-gebratene Hühnerfiletstücke in Tomaten und Mandelcremesauce	14.50
HUHN VINDALLO	Scharfer Huhncurry nach Südindischer Art	13.90
SABZI GOASHT	ind. Gemüsecurry mit Hühnerfleisch	13.90
CHICKEN TIKKA MASALA	intensiv gewürztes Hühnerfleisch, gegrillt, in Tomaten-Zwiebeln-Sauce	15.50

LAMMGERICHTE

LAMM KORMA	Lammfleisch in fein gewürzter Mandelcremesauce	16.50
LAMM PALAK	Lammfleisch in Blattspinat-Currysauce	15.50
LAMM TIKKA MASALA	intensiv gewürztes Lammfleisch, gegrillt, in Masala-Sauce	16.50

EUR

RINDSGERICHTE

MADRASI RIND	scharfer Rindscurry mit grünen Chillis und Ingwer	14.50
DAL GOASHT	indischer Linsencurry mit Rindfleisch	14.50
BEEF PALAK	Rindscurry mit Blattspinat	14.20

FISCHGERICHTE

PRAWNS MASALA	Garnelen in Zwiebeln-, Tomaten-und Chillisauce	22.95
GARLIC PRAWNS	Riesengarnelen in der Pfanne gebraten, mit Knoblauch, indischen Kräutern, Gemüse u. Reis	23.90

GRILLGERICHTE VOM TANDOOR

CHICKEN TANDURI	marinierte Hühnerbrust, speziell gewürzt, garniert	12.75
CHICKEN TIKKA	Hühnerfiletspiess, m. Currygemüse u. Reis	16.90
LAMB BOTI KEBAB	Lammfleisch, mariniert u. gegrillt, garniert	18.90
BEHARI KEBAB	Auf Spieß gegrillte Rindfleischstücke vom Beiried, mariniert m. frischen Papaya u. Joghurt, serviert mit Reis und Gemüsecurry	18.90
BEHARI KEBAB	Auf Spieß gegrillte Rindfleischstücke vom Beiried, mariniert m. frischen Papaya u. Joghurt, serviert mit Reis und Gemüsecurry	18.90
TANDOORI FISH	mariniert, gegrillt, mit Currygemüse und Reis Fragen Sie bitte nach der frischen Fischarte !!!!	19.90

GEMÜSEGERICHTE AUS FRISHEM SAISONGEMÜSE

	EUR
BHINDI BHAJI Okragemüse in Zwiebeln-Tomaten-Sauce	12.90
MIX GEMÜSE Saisongemüse nach indischer Art	12.50
MATAR PANIR indischer Käse in Erbsen-Curry-Sauce	12.90
DAL TARKA indisches Linsengericht	11.50
DAL PALAK Linsengericht mit Blattspinat	11.50
ALOO CHOLE Kichererbsen u. Erdäpfeln in Tomaten-Joghurtsauce	11.50

BIRYANIS - REISGERICHTE

(AUS IND. DUFTREIS)

LAMM BIRYANI mit Lammfleisch	18.90
CHICKEN BIRYANI mit Hühnerkeulen	16.20
VEGETABLE BIRYANI mit Saisongemüse	13.90

INDISCHE BEILAGEN

EUR

PAPADOM	knuspriges Brot	1.50
RAITA	Joghurt mit pikanten Gewürzen und Gurken	3.98
MANGO CHUTNEY		2.00
MANGO PICKLES		2.00
INDISCHES DUFTREIS		2.30
FRÜCHTEREIS		3.40
PILLAWREIS		2.90
PRATHA	Fladenbrot in Butter gebraten	3.20
NAN	indisches Brot aus Weizenmehl	2.50
SALAT MIT JOGHURT DRESSING		4.50

DESSERTS

EUR

MANGO CREME DUSHERI

Frische, hausgemachte Mangocreame nach indischer Art
à la Minute zubereitet!!!!

AB ZWEI PERSONEN, Preis pro Person

7.50

WALNUSSPARFAIT mit Heidelbeeren

7.50

MANGO COUP Vanille Eis, Mangospalten, Mangosirup

6.90

GULAB JAMIN mit Kiwi und Mandeln

6.90

PISTAZIEN KULFI berühmte indische Eisspezialität
mit Pistazien

7.50

WEINE

GLASWEIS SERVIERT

WEISSWEIN

EUR

1/8 GR. VELTLINER OD. WEISSER BURGUNDER 3.30
Weingut „Dolle“ in Strass – Qualitätswein!!

ROSÉ

1/8 KREMSER ROSÉ Weingut „Dolle“ in Strass 3.30
Qualitätswein!!

ROTWEIN

1/8 BLAUFRÄNKISCH Michlits – Stadlmann 3.30
Neusiedlersee – Burgenland – Qualitätswein!!

FÜR FLASCHENWEINE, FRAGEN SIE BITTE NACH DER WEINKARTE !!!

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

EUR

0.33 L MINERAL	2.50
0.20 L COCA COLA	2.80
0.25 L ORANGENSAFT	2.90
0.20 L TONIC, BITTERLEMON OD. GINGERALE	2.90
0.25 L SODA	1.70
0.25 L APFELSAFT	2.50

SEKT

GLAS SEKT OD. SEKTORANGE	4.50
0.70 L FL. HOCHRIEGEL	35.00

BIER

0.33 L GÖSSER	3.30
0.33 L ZIPFER PILS	3.50

WÄRME GETRÄNKE

EUR

KLEINER BRÄUNER 2.50

GROSSER BRÄUNER 3.20

MELANGE 2.90

TEE 2.80

KAKAO 3.20

EINSPÄNNER 3.20

GEDECKVERRECHNUNG

ABENDS: 2.00