

# **APERITIFS UND BARGETRÄNKE**

EUR

<b>MANGO SCHNAPS</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. PERNOD OD. RICARD</b>	<b>4.40</b>
<b>5 CL. RAMAZOTTI</b>	<b>4.90</b>
<b>4 CL. SHERRY</b>	<b>5.40</b>
<b>5 CL. CAMPARI SODA</b>	<b>5.40</b>
<b>5 CL. VÉRMOUTH</b>	<b>4.60</b>
<b>2 CL. GIN, VODKA OD. TEQUILA</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. SCOTCH (REGULAR)</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. SCOTCH (PREMIUM)</b>	<b>4.90</b>
<b>2 CL. DORNKAAT, WEINBRAND OD. OBSTLER</b>	<b>4.30</b>
<b>2 CL. SLIWOVITZ</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. BACARDI</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. FERNET BRANCA</b>	<b>3.98</b>
<b>2 CL. COINTREAU</b>	<b>4.50</b>
<b>2 CL. COGNAC, GRANDMARNIER (V.S.O.P)</b>	<b>4.90</b>
<b>2 CL. BENEDICTINE</b>	<b>4.00</b>
<b>2 CL. CALVADOS (V.S.O.P)</b>	<b>4.90</b>
<b>2 CL. ARMAGNAC (V.S.O.P)</b>	<b>4.90</b>

## COCKTAILS

	EUR
<b>DEMI TASSE SPEZIAL</b> Mangolikör, Grandmarnier, Cognac	9.98
<b>KIR ROYAL</b> Creme de Casis, Henkell Trocken	6.50
<b>PINA COLADA</b> Bacardi, Batida de Coco, Ananassaft	9.98
<b>BLUE HAWAIIAN</b> Bacardi, Curacao Blue, Batida de Coco, Ananassaft	9.98
<b>CAMPARI ORANGE</b>	6.50
<b>WHISKY SOUR</b> Bourbon-Whisky, Zitronensaft, Zuckersyrup	9.98
<b>SINGAPORE SLINGE</b> Benedictine, Cherry Brandy, Gin, Soda	9.98
<b>TEQUILA SUNRISE</b> Cointreau, Tequila, Zitronen- und Orangensaft, Coruba Rum, Grenadine	9.98
<b>PLANTER´S PUNCH</b> Coruba Rum, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft	9.98
<b>GIN FIZZ</b> Gin, Zitronensaft, Zuckersyrup	7.98

# **INDISCHE SPEZIALITÄTEN**

## **GETRÄNKE**

EUR

<b>20 CL MANGO SAFT</b>	<b>3.98</b>
<b>MANGO VODKA</b>	<b>5.90</b>
<b>NATUR-LASSICOCKTAIL</b> mit Joghurt u. Milch	<b>4.50</b>
<b>MANGO LASSICOCKTAIL</b> mit Joghurt, Milch u. Mango	<b>5.50</b>
<b>MANGOSEKT</b>	<b>5.50</b>
<b>MANGO GIN</b>	<b>5.90</b>

## INDISCHE VORSPEISEN

### auf frische Salatgarnitur mit Olivenöl

	EUR
<b>PALAK KI ROTI</b> Frisch auf Bestellung zubereitetes Fladenbrot gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse	9.98
<b>VEGETABLE SAMOSA</b> zwei hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit pikanter Gemüse, garniert m. Chillisauce u. Salat	9.50
<b>MURGHI TIKKA</b> Gegrillte Hühnerfiletstücke, fein gewürzt, auf frisches, mit Olivenöl mariniertem Salat	9.98
<b>PANIR TIKKA</b> aus hausgemachter indischer Käse, gegrillt am Spieß, auf frischem Salat, mariniert m. Olivenöl	9.98
<b>ALOO CUTLETS</b> hausgemachte Kartoffellaibchen mit Pfefferminz, gebraten, auf frischem Salat mariniert m. Olivenöl	10.98
<b>SEEKH KEBAB</b> marinierte Rindsfiletstücke, gewürzt m. Papaya, Joghurt, Ingwer, gegrillt, auf frischem Salat, mariniert mit Olivenöl	11.98
<b>LAMM TIKKA</b> Lammfiletstücke, mariniert u. gegrillt, auf frischem Salat, mariniert m. Olivenöl	11.98
<b>MANGO SHRIMPS</b> Krevetten mit frischen Mango-, und Apfelstücken in Cocktailsauce	14.90

## INDISCHE SUPPEN

<b>PALAK SOUP</b> Pikante Spinatsuppe	5.90
<b>MANGO-CRÈME-SOUP</b>	6.50
<b>PUNJABI TOMATO SOUP</b> Tomatensuppe indischer Art	5.90
<b>MULLIGATAWNY SOUP</b> Hühner-Linsen-Curry-Suppe	5.90
<b>TAMARIND SOUP</b> klare Lamm-Tamarinde-Suppe	5.90

## INDISCHE HAUPTSPEISEN

EUR

### HUINGERICHTE (aus steirischem Hühnerfleisch)

<b>MURGHI SHAJAHANI</b>	Huhn in Rahm-Curry-Sauce mit Haselnüssen, Rosinen, Ananas und Bananen	17.80
<b>MAKHANI HUHN</b>	Pfannen-gebratene Hühnerfiletstücke in Tomaten und Mandelcremesauce	17.80
<b>HUHN VINDALLO</b>	Scharfer Huhncurry	17.80
<b>SABZI GOASHT</b>	ind. Gemüsecurry mit Hühnerfleisch	17.80
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>	intensiv gewürztes Hühnerfleisch, gegrillt, in Tomaten-Zwiebeln-Sauce	18.50
<b>MANGO CHICKEN</b>	mildwürziger Curry mit Hühnerfilet- und fruchtigen Mangostücken	18.50

### LAMMGERICHTE

<b>BHUNA LAMM</b>	Lammfleisch in würziger Tomaten-Zwiebeln-Sauce	19.98
<b>LAMM PALAK</b>	Lammfleisch in Blattspinat-Currysauce	19.98
<b>LAMM TIKKA MASALA</b>	intensiv gewürztes Lammfleisch gegrillt, in Masala-Sauce	19.98

EUR

## **RINDSGERICHTE**

<b>MADRASI RIND</b>	scharfer Rindscurry mit grüne Chillis und Ingwer	<b>16.90</b>
<b>DAL GOASHT</b>	indischer Linsencurry mit Rindfleisch	<b>16.90</b>
<b>BEEF PALAK</b>	Rindscurry mit Blattspinat	<b>16.90</b>

## **FISCHGERICHTE**

<b>PRAWNS MASALA</b>	Garnelen in Zwiebeln-, Tomaten-und Chillisauce	<b>24.95</b>
<b>GARLIC PRAWNS</b>	Riesengarnelen in der Pfanne gebraten, mit Knoblauch, indischen Kräutern, Gemüse u. Reis	<b>24.95</b>

## **GRILLGERICHTE VOM TANDOOR**

<b>CHICKEN TANDURI</b>	marinierte Hühnerbrust, speziell gewürzt, garniert	<b>14.80</b>
<b>CHICKEN TIKKA</b>	Hühnerfiletspiess, m. Gemüsecurry u. Reis	<b>18.50</b>
<b>LAMB BOTI KEBAB</b>	Lammfleisch, mariniert u. gegrillt, m. Gemüsecurry, garniert m. Salat	<b>22.98</b>
<b>BEHARI KEBAB</b>	Rindsfiletstücke mariniert in Papaya-Jogurt, gegrillt, serviert mit Basmatireis und Gemüsecurry aus Saisongemüse	<b>24.98</b>
<b>TANDOORI FISH</b>	mariniert, gegrillt, mit Currygemüse und Basmatireis <b>Fragen Sie bitte nach der frischen Fischarte !!!!</b>	<b>25.98</b>

## **GEMÜSEGERICHTE AUS FRISHEM SAISONGEMÜSE**

	<b>EUR</b>
<b>BHINDI BHAJI</b> Okragemüse in Zwiebeln-Tomaten-Sauce	<b>14.40</b>
<b>MIX GEMÜSE</b> Saisongemüse nach indischer Art	<b>13.98</b>
<b>MATAR PANIR</b> indischer Käse in Erbsen-Curry-Sauce	<b>14.98</b>
<b>DAL TARKA</b> indisches Linsengericht	<b>12.98</b>
<b>DAL PALAK</b> Linsengericht mit Blattspinat	<b>12.98</b>
<b>ALOO CHOLE</b> Kichererbsen u. Erdäpfeln in Tomaten-Joghurtsauce	<b>13.50</b>

## **BIRYANIS - REISGERICHTE**

(AUS IND. DUFTREIS)

<b>LAMM BIRYANI</b> mit Lammfleisch	<b>21.90</b>
<b>CHICKEN BIRYANI</b> mit Hühnerkeulen	<b>18.90</b>
<b>VEGETABLE BIRYANI</b> mit Saisongemüse	<b>15.50</b>

## **INDISCHE BEILAGEN**

EUR

<b>PAPADOM</b>	knuspriges Brot	<b>1.50</b>
<b>RAITA</b>	Joghurt mit pikanten Gewürzen und Gurken	<b>4.98</b>
<b>CHUTNEY</b>	(Mango od. Pferrerminz)	<b>2.00</b>
<b>MANGO PICKLES</b>		<b>2.00</b>
<b>PORTION ZWIEBELN MIT ZITRONE UND GR. CHILLIE</b>		<b>2.00</b>
<b>INDISCHER DUFTREIS</b>		<b>2.98</b>
<b>FRÜCHTEREIS</b>		<b>3.98</b>
<b>PILLAWREIS</b>		<b>3.50</b>
<b>PRATHA</b>	Fladenbrot in Butter gebraten	<b>3.90</b>
<b>NAN</b>	indisches Brot aus Weizenmehl	<b>3.50</b>
<b>BUTTER NAN</b>	ind. Brot aus Weizenmehl m. Butter	<b>3.80</b>
<b>ROTI</b>	indisches Brot aus Roggenmehl	<b>3.30</b>
<b>SALAT MIT JOGHURT DRESSING</b>		<b>6.50</b>



# **HAUSGEMACHTE DESSERTS**

*Mit frischen exotischen Früchten*

EUR

## **MANGO CREME DUSHERI**

8.98

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

AB ZWEI PERSONEN, Preis pro Person

## **GAJAR KA HALWA**

8.98

Berühmte hausgemachte indische Nachspeise  
aus Babykarotten, serviert mit frische Beeren und Früchten

## **WALNUSSPARFAIT** mit Heidelbeeren

8.98

## **MANGO COUP** Vanille Eis mit Mangospalten, Mangosirup

8.98

## **GULAB JAMIN** mit Kiwi und Mandeln

8.98

## **PISTAZIEN KULFI** berühmte indische Eisspezialität mit Pistazien

8.98

# WEINE

## GLASWEIS SERVIERT

### WEISSWEIN

EUR

1/8 GR. VELTLINER OD. WEISSER BURGUNDER 3.80  
MICHLITS-STADLMANN - Qualitätswein!!

### ROSÉ

1/8 KREMSENER ROSÉ Weingut „Dolle“ in Strass 3.98  
Qualitätswein!!

### ROTWEIN

1/8 BLAUFRÄNKISCH Michlits – Stadlmann 3.98  
Neusiedlersee – Burgenland – Qualitätswein!!

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

# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE, SEKT & BIER

EUR

<b>0.33 L MINERAL</b>	<b>2.90</b>
<b>0.75 L MINERAL</b>	<b>5.98</b>
<b>0.33 L COCA COLA</b>	<b>3.80</b>
<b>0.25 L ORANGENSAFT</b>	<b>3.70</b>
<b>0.25 L APFELSAFT</b>	<b>2.98</b>
<b>0.20 L TONIC, BITTERLEMON OD. GINGERALE</b>	<b>4.50</b>
<b>0.25 L SODA</b>	<b>1.98</b>
<b>0.25 L SODAZITRON</b>	<b>2.90</b>

## SEKT

<b>GLAS SEKT OD. SEKTORANGE</b>	<b>5.40</b>
<b>0.70 L FL. HOCHRIEGEL</b>	<b>39.90</b>

## BIER

<b>0.33 L GÖSSER</b>	<b>3.70</b>
<b>0.33 L PILSNER URQUELL</b>	<b>4.20</b>

## WÄRME GETRÄNKE

	EUR
<b>KLEINER BRÄUNER</b>	3.40
<b>GROSSER BRÄUNER</b>	4.50
<b>MELANGE</b>	4.20
<b>TEE</b> ( <i>Auswahl an diverse Teesorten</i> )	3.98
<b>CHAI</b> Ind. Masala Tee, á la Minute mit frischer Milch gekocht	4.30
<b>KAKAO</b>	4.50
<b>EINSPÄNNER</b>	4.80

## GEDECKVERRECHNUNG

<b>ABENDS:</b>	1.90
----------------	------

"INKLUSIVPREISE"