

[inwien](#) [alacarte](#)

Restaurant Demi Tass

Bollywood ist in aller Munde. Indisches Essen aber auch. Trifft sich gut, denn das ist so schillernd wie Indiens Tänze. Schon beim Betreten des Restaurants Demi Tass, kommt einem der Duft indischer Gewürzmischungen entgegen. Die Speisekarte des Lokals lässt Feinschmecker-Hezen höherschlagen. Der Küchenchef wartet mit einer Riesenauswahl an indischen Köstlichkeiten auf: Currygerichte mit Huhn, Lamm oder anderen Fleischsorten sowie Gemüsegerichte verschiedenster Art. Obendrein spricht für sich: Die gute Stube schmückt sich mit diversen

Auszeichnungen. Unter anderen mit dem 19. „International Award for Tourist, Hotel and Catering Industry“.

Kulinarische Farbenpracht

Farbenpracht ist in Indien nicht nur im optischen Sinne gemeint. Auch die Vielfalt an Gerichten, Gewürzen und Kocharten ist beachtlich. In der indischen Cuisine kann zum Beispiel Hühnerfleisch auf mehrere Weisen gezaubert werden. Worauf es dabei ankommt? Auf Gewürze und Kräuter natürlich. Die werden nämlich gerne nach Lust und Laune variiert. Liebhaber scharfer Gerichte kommen voll auf ihre Kosten. Wer die Zunge gerne brennen lässt, ist mit „Huhn Vindaloo“ oder „Chicken Tikka Masala“ gut bedient. Unbedingt probieren müssen Sie die Tandoori-Gerichte. Die werden mariniert und dann im Tandoor (ein mit Holzkohle beheizter Ofen der indischen Küche, Anm.) gegrillt. Sie zählen zu den Beliebtesten in der indischen Küche! Wem all das zu intensiv ist, holt sich am besten ein Häppchen beim Indian Take Away. Oder vielleicht frisch gebackenes Naan? Guten Appetit!



Demi Tass
Demi Tass
Prinz-Eugen-Strasse 28
1040 Wien

www.demitass.at
T: +43 1 504 31 19
E: demitass@aon.at