



Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu 0,3 Liter (A)

Stiegl Goldbräu 0,5 Liter (A)

Flaschenbier

Hirter 0,5 Liter (A)

Weizengold 0,5 Liter (A)

König Ludwig dunkel (A)

Radler 0,5 Liter (A)

Alkoholfreies Bier 0,5 Liter (A)

Indisches Kingfisher (A)

Cobra (A)



Weißweine

Grüner Veltliner (O)
Weingut Fegerl, Weinviertel

Frühröter Veltliner (O)
Weingut Fegerl, Weinviertel

Gelber Muskateller (O)
Weingut Fegerl, Weinviertel

Gemischter Satz (O)
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Riesling trocken (O)
Weingut Dr. Loosen, Mosel

Sauvignon blanc (O)
Sula Vineyards, Nashik Valley

Chardonnay (O)
Weingut Toni Hartl, Leithaberg

Sauvignon Blanc Vulkanland DAC (O)
Weingut Krispel

Grüner Veltliner Charming DAC Reserve(O)
Weingut Laurenz V, Zöbing

Grüner Veltliner Ried Loiserberg (O)
Weingut Jurtschitsch, Langenlois

Riesling Senftenberger Piri (O)
Weingut Nigl, Senftenberg

Riesling Smaragd Kellerberg (O)
Domäne Wachau, Dürnstein

Weißen Spritzer



Rotweine

Zweigelt (O)

Weingut Fegerl, Weinviertel

Shiraz (O)

Sula Vineyards, Nashik Valley

Cuvee heideboden rot (O)

Weingut keringer, neusidl

Merlot reserve (O)

Weingut aumann, ThermenRegion

Blaufränkisch Creitzer Reserve (O)

Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland

Zweigelt Dornenvogel (O)

Weingut Waltzer Glatzer, Carnuntum

Cuvée Quattro (O)

Weingut Gager, Mittelburgenland



Aperitif

Campari Soda 4cl

Campari Orange 4cl

Aperol Spritzer 0,25l (O)

Hugo 0,25l (O)

Gin Tonic 4cl

Martini Dry
mit Vodka oder Gin

Brände und Hochprozentiges

Ouzo 2cl

Ouzo 4cl

Metaxa 2cl

Averna 4cl

Vodka 2cl

Tequila (olmeca) 2cl

Gin 2cl

Red Label 2cl

Black Label 2cl

Chivas 2cl

Schnaps



Alkoholfreie Getränke

Mango Lassi (G)

Mango Lassi Groß (G)

Mineral Still oder Prickled 0,33 L

Mineral Still oder Prickled 0,7 L

Soda 0,25 L

Soda 0,5 L

Himbeer oder Holundar Soda 0,25 L

Himbeer oder Holundar Soda 0,5 L

Apfelsaft 0,25 L (Rauch)

Apfelsaft 0,5 L (Rauch)

Orangesaft (Rauch) 0,25 L

Orangesaft (Rauch) 0,5 L

Coca Cola, Coke Zero 0,33 L

Almdudler 0,33 L

Eistee Zitrone

Tonic Water 0,2 L

Bitter Lemon 0,2 L

Red Bull 0,3 L

Mango Juice 0,25 L (G)

Lassi 0,25 L (G)

Namkeen Lassi 0,25 L (G)



Warmer Getränke

Masala Tee (G)

Kleiner Schwarzer

Großer Schwarzer

Kleine Brauner

Großer Brauner

Mélange

Tee (Früchtetee, Pfefferminze, Kräutertee, Grüner Tee)



Herzlich Willkommen bei TAJ

Restaurant & Bar

Taj-die Krone Indiens beschreibt nicht nur die Vielfältigkeit der Geschickte Indiens, sonder auch die Vielfältigkeit der Indischen Küche. Diese Vielfältigkeit wird bei Taj enthüllt.

Die Indische Küche umfasst viele unterschiedliche regionale Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens reichen. Charakteristisch für die Küche des gesamten Subkontinents sind Currys und die Vielfalt der Gewürze.

Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wieder. So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche wie zum Beispiel Pilaw, aber auch westliche Einflüsse der Ehemaligen Kolonimächte wie Tomaten, Kartoffeln und Chilli.

Ergänzend zu unserer Vielfältigen Speisenauswahl bieten wir auch unkonventionelle Cocktails, die Ihre Vorstellung der Cocktails und die Vorstellund Indiens ändern werden. Wir kombinieren Geschmäcker mit Perfektion. Sie können sich auch Getränke nach Ihrer Vorstellung bestellen. Es gibt ungewöhnlich gut schmeckende Cocktails wie zum Beispiel ein Bier Cocktail welches Wasser und Gewürze genauso wie Bier enthält.

Unsere gepflegte Küche, sowie das frische und reichhaltige Angebot an Original indische Speisen, lässt keine Wünsche offen. Von Suppen über Vorspeisen, Fleisch- un Fischgerichte, Speisen für den kleinen Hunger undverschiedene Desserts, bietet unsere Küche alles was das Herz begehrts. Einfach leckere indische Speisen. Stöbern Sie in unserer Speisekarte und lassen Sie sich für Ihren nächsten Besuch inspirieren. Wir freuen uns Sie bald kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr TAJ

