

Aperitiv und Weinempfehlung

Sekt mit Mangosaft	4,30
Aperol mit Sekt	5,10
Cynar Orange	3,90
Campari Orange	4,10
Martini Bianco	3,90
Sherry, trocken	4,90
Frauenzimmer	4,60
prikelnder Weißwein mit einer Note von Stachelbeere und Holunderblüte	
Indischer Weißwein - Sauvignon Blanc, 1/8l	4,60
Guter Speisenbegleiter, trocken ausgebaut	
Indischer Rotwein - Cabernet Shiraz 1/8l	4,60
Kräftiger und gehaltvoller Klassiker	

Indischer Teller

Chicken Curry - Hühnerfilet an feiner Currysoße (H)
Dalma - gelbe Linsen mit verschiedenem Gemüse
Palag Paneer - hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee (G)
Basmatireis
€ 14,90

Vegetarischer Teller

(kann auch vegan zubereitet werden)

Nabaranta Kurma - versch. Gemüse mit Früchten und Nüssen
Dalma - gelbe Linsen mit verschiedenem Gemüse
Palag Paneer - hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee (G)
Basmatireis
€ 13,80

Öffnungszeiten Mi - Sa 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.00 Uhr

Sonn- u. Feiertage 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!

Allergenkennzeichnung: A - glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B - Krebstiere u. d. gew. Erz., C - Eier u. d. gew. Erz., D - Fisch u. d. gew. Erz.,
E - Erdnüsse u. d. ge. Erz., F - Sojabohnen u.d. gew. Erz., G - Milch u. d. gew. Erz.,
H - Schalenfrüchte u.d. gew. Erz., L - Sellerie u. d. gew. Erz., M - Senf u. d. gew. Erz.,
N - Sesamen u. d. gew. Erz., O - Schwefeloxid und Sulfite, P - Lupinien u. d. gew. Erz.,
R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische u. d. gew. Erz.

Indischer Teller

Karottencremesuppe 4.80
mit Ingwer Kokosmilch

Raita 3,40
Gurken und Karotten an Joghurtdressing (G)

Veg. Pakora 5,80
gebackenes Gemüse mit Mangochutney und Raita (G, H)

Indischer Lunch

von Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30

Suppe oder Salat

mit drei indischen Gerichten € 8,50

mit einem Fleisch und zwei vegetarischen Gericht oder drei vegetarischen Gerichten

mit einem indischen Gericht € 7,50

ein Fleisch- oder vegetarisches Gericht

Indian Dinner

ab zwei Personen

Suppe oder Vorspeise

drei verschiedene indische Gerichte nach Wahl

Naan und Basmatireis

Dessert

pro Person € 23,30

Wir empfehlen

Chicken Chilli

Scharfes Curry vom Huhn, mit Paprikawürfel und Mais

Basmatireis

€ 15,80

Chicken Tika Masala

marinierte Hühnerbrust gegrillt, pikante Linsen und Basmatireis

€ 15,30

Mutton Korma

Zartes Lamm an Cashewcurrysoße, mit Mandeln

dazu Basmatireis

€ 16,30

Kashmir Curry

Curry vom Schweinefilet

an Curryrahmsoße mit Früchten und Nüssen

mit Basmarireis

€ 15,90

Fisch Curry

Lachs an Senf - Kokossoße

mit Basmarireis

€ 17,80

Jeenga Masala

Garnelen an Senf - Kokossoße

mit Basmarireis

€ 18,70

Vegetarische und Vegane Gerichte

Dalma	11,50
Gemüse und Linsen, würzig zubereitet	
Basmatireis	
Kadai Paneer	12,10
Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Erbsen und Tomaten	
Basmatireis	
Palag Paneer	11,60
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee	
Basmatireis	
Nabaranta Kurma	11,80
Gemüse mit Früchten und Nüssen an Curryrahmsoße	
Basmatireis	

Indische Fleisch- Gerichte

Chicken Curry	14,30
Hühnerfilet mit feiner Currysoße (H)	
Basmatireis	
Pork Vindaloo	15,40
Schweinefilet nach Goan Art (südindisch), an scharfer Currysoße (H)	
Basmatireis	
Ingwercurry vom Lamm	15,80
mit Blattspinat und Ingwerstreifen (H)	
Basmatireis	

Naan - Fladenbrot *nur Abends, außer Sonn- und Feiertage*

Ghee Naan - Fladenbrot mit Butterschmalz (A,G,C)	2,30
Lashan Naan - Fladenbrot mit Knoblauch (A,G,C)	2,50

Österreichische Gerichte

Klaresuppe mit Flädle oder Leberspätzle	3,60
Gemischter Salat mit Hausdressing (C, M)	4,20
Grüner Salat	3,80
Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen (A, C, E, G, M)	9,10
Schweinerückensteak mit Pommes Frites und Pfeffersoße	12,10
Haslachteller Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	15,40
Wiener Schnitzel mit Salat oder Pommes Frites (A, C, E, G, M)	11,80
Kleiner Haslachteller Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	12,90
Kleines Schnitzel mit Salat oder Pommes Frites (A, C, E, G, M)	8,40
Chicken Nuggets Streifen vom Hühnerfilet mit Pommes Frites und Ketchup (A, C, E, G)	6,90

Desserts

Gulab Jamun gebackene Topfenbällchen mit Joghurt und gehackten Pistazien garniert (G, H)	4,30
Apfel - oder Topfenstrudel mit Sahne und Eis (A,C,G)	4,50
Mangoparfait mit Fruchtgarnitur (C,G)	5,30

Pizza aus dem Holzofen

nur Abends, außer Sonn- und Feiertage

Pizza Margarita	6,80
Tomaten, Käse, Basilikum (A,C,G,M)	
Pizza Aglio	7,10
Tomaten, Käse, Knoblauch (A,C,G,M)	
Pizza Napoli	7,60
Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern (A,C,G,D,M)	
Pizza Funghi	7,80
Tomaten, Käse, Champignons (A,C,G,M)	
Pizza Prosciutto	8,80
Tomaten, Käse, Schinken (A,C,G,M)	
Pizza „Hawaii“	9,10
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas (A,C,G,M)	
Pizza Casa	10,20
Tomaten, Käse, Zwiebeln, Schinken, Champignon, Pfefferoni (A,C,G,M)	
Pizza Capricciosa (A,C,G,M)	10,30
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken und Pfefferoni	
Pizza Quattro Stagioni (A,C,G,M)	10,10
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven	
Pizza Diavolo	9,80
Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami (A,C,G,M)	
Pizza Calzone (geschlossen)	9,40
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons (A,C,G,M)	
Pizza Campagnola	10,20
Tomaten, Käse, Zwiebeln, Speck (A,C,G,M)	
Pizza Tonno	9,80
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln (A,C,G,D,M)	
Pizza Marinara	10,40
Tomaten, Käse, Krevetten, Muscheln, Knoblauch (A,B,C,G,M,R)	
Pizza Quattro Formaggio	10,20
Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten (A,C,G,M)	
Pizza Florentin	9,80
Tomaten, Käse, Spinat, Ei, Knoblauch (A,C,G,M)	

Kleine Pizza

Pizza Aglio oder Pizza Margarita	5,90
alle anderen Pizzen	6,90