

Aperitiv und Weinempfehlung

Sekt mit Mangosaft		5,30
Aperol mit Sekt		5,10
Cynar Orange	4cl	3,90
Campari Orange	4cl	4,10
Martini Bianco	4cl	3,90
Sherry, trocken	4cl	4,90
Frauenzimmer	1/8l	4,80
prikelnder Weißwein mit einer Note von Stachelbeere und Holunderblüte		

Weinempfehlungen

Indischer Weißwein - Sauvignon Blanc, 1/8l	4,60
Guter Speisenbegleiter, trocken ausgebaut	
Indischer Rotwein - Cabernet Shiraz 1/8l	4,60
Kräftiger und gehaltvoller Klassiker	

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.

Vorspeisen

Karottencremesuppe mit Ingwer Kokosmilch	4,80
Raita Gurken und Karotten an Joghurtdressing (G)	3,40
Veg. Pakora gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig mit Raita und Tomatenchutney (G, H)	5,80

Indischer Lunch

von Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30

Suppe oder Salat

mit drei indischen Gerichten € 8,50

ein Fleischgericht und zwei vegetarische Gerichten

oder drei vegetarische Gerichten

Indian Dinner

ab zwei Personen

Suppe oder Vorspeise

drei verschiedene indische Gerichte nach Wahl

Naan und Basmatireis

Dessert

pro Person € 25,80

Wir empfehlen

Chicken Tika Masala

marinierte Hühnerbrust gegrillt, pikante Linsen und Basmatireis

€ 15,60

Mutton Dal

Lamm mit Linsen an Currysoße
Basmatireis

16,20

Mutton Korma

Zartes Lamm an Cashewcurrysoße, mit Mandeln
dazu Basmatireis

€ 16,60

Kashmir Curry

Curry vom Schweinefilet
an Curryrahmsoße mit Früchten und Nüssen
mit Basmarireis

€ 16,10

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 (G,H)

Dalma - gelbe Linsen mit verschiedenem Gemüse

Palag Paneer - hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee (G)

Basmatireis

€ 13,80

Vegetarische und Vegane Gerichte

Dalma	11,80
Gemüse und Linsen, würzig zubereitet Basmatireis	
Kadai Paneer (G)	12,40
Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Erbsen und Tomaten Basmatireis	
Palag Paneer (G)	12,10
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Bockshornklee Basmatireis	
Nabaranta Kurma (G,H)	12,20
Gemüse mit Früchten und Nüssen an Curryrahmsoße Basmatireis	

Indische Fleisch- Gerichte

Chicken Curry	14,60
Hühnerfilet mit feiner Currysoße (H) Basmatireis	
Pork Vindaloo	15,70
Schweinefilet nach Goan Art (südindisch), an scharfer Currysoße (H) Basmatireis	
Ingwercurry vom Lamm	15,90
mit Blattspinat und Ingwerstreifen (H) Basmatireis	

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

Ghee Naan - Fladenbrot mit Butterschmalz (A,G,C)	2,50
Lashan Naan - Fladenbrot mit Knoblauch (A,G,C)	2,70

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)	9,30
 Schweinerückensteak	 12,60
mit Pommes Frites und Pfeffersoße	
 Haslachteller	 15,90
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	
 Wiener Schnitzel	 11,90
mit Salat oder Pommes Frites (A, C, E, G, M)	
 Kleiner Haslachteller	 13,10
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse (A, C, G)	
 Kleines Schnitzel	 8,40
mit Salat oder Pommes Frites (A, C, E, G, M)	
 Chicken Nuggets	 6,90
Streifen vom Hühnerfilet mit Pommes Frites und Ketchup (A, C, E, G)	

Desserts

Gulab Jamun	4,40
gebackene Topfenbällchen mit Joghurt und gehackten Pistazien garniert (G, H)	
 Apfel - oder Topfenstrudel mit Sahne und Eis (A,C,G)	 4,60
 Mangoparfait mit Fruchtgarnitur (C,G)	 6,20

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