



Zum Shambala

In der Klausen 3/5, 1230 Wien, Austria - ■■■ Wir sind vorübergehend für einen Monat geschlossen.

Suppen

Linsensuppe (L, O) €4.00

Würzige Suppe aus roten Linsen.

Rindsuppe (G, L, R) €4.00

Kräftige klare Suppe vom Rind.

Hühnersuppe (L, O) €4.00

Milde Suppe mit Huhn und Gewürzen.

Vegetarische Suppe (O) €4.00

Klarer Gemüsefond mit saisonalem Gemüse.

Vorspeisen

V1. Papadam (2 Stück) (A) €2.00

Knuspriges Brot aus Linsenteig.

V2. Masala Papadam (2 Stück) (A) €3.00

Belegt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Zitrone.

V3. Gurkensalat (N) €4.00

Mit Gurken, Sesam und Kürbiskernöl.

V4. Avocadosalat €5.00

Mit Avocado, Eisbergsalat und Kürbiskernöl.

V5. Frühlingsrolle mit Gemüse (A, F, N) €3.50

Gefüllt mit Kohl, Frühlingszwiebeln und Karotten.

V6. Crispy Tempura Shrimp (D, N) €6.00

Hauptspeisen

Chili Momo mit Gemüse / Huhn / Rind oder Shrimp (A, C, F) €13.90

Gebratene Teigtaschen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika – würzig und herzhaft.

Shaptak mit Huhn (A, C, G, L) €14.90

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika – würzig und herzhaft.

Thukpa, Thenthuk & Nudelsuppen

T1. Thukpa mit Gemüse, Rind oder Huhn (A, C, F) €12.90

Kräftige tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und wahlweise Huhn oder Rind – erinnert an einen Eintopf.

T2. Thenthuk mit Gemüse, Rind oder Huhn (A, C, F) €12.90

Deftige tibetische Nudelsuppe mit handgezogenen Nudeln, Gemüse und wahlweise Huhn oder Rind.

T3. Ramen-Nudeln mit Gemüse und Ei oder Huhn (A, C, F) €11.00

Japanische Nudelsuppe mit Gemüse und wahlweise Ei oder Huhn.

Gebratene Nudel & Reis

C1. Chowmein mit Gemüse, Garnelen, Rind oder Huhn (A, C, F) €12.00

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Erbsen, Gurken, Brokkoli, Karotten, Pak Choi, Chinakohl und Kraut – wahlweise mit Rind oder Huhn.

C2. Gebratener Reis mit Gemüse, Garnelen, Rind oder Huhn (A, C, F) €12.00

Gebratener Reis mit Gemüse, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Pak Choi, Chinakohl und Kraut – wahlweise mit Rind oder Huhn.

Momo – Tibetische Teigtaschen & Currys

M1. Momo mit Gemüse / Huhn oder Rind (A, F) – Gedämpft (8 Stück) €12.00

M1. Momo mit Gemüse / Huhn oder Rind (A, F) – Gebraten (8 Stück) €13.90

Mit Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Spinat, Kraut – wahlweise mit Huhn oder Rind. Serviert mit Suppe oder Salat.

B1. Shabhalay mit Gemüse oder Rind (A, F) €12.00

Gebratene Teigtaschen im Himalaya-Stil (2 Stück) mit Zwiebel, Knoblauch, Erdäpfeln, Karotten und Kraut – wahlweise mit Rind. Serviert mit Suppe oder Salat.

R1. Hühnercurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F, G) €12.00

Mit Zwiebeln, Tomatensauce, Knoblauch, Pak Choi, Paprika, Karotten und Hühnerfleisch.

R2. Gemüsecurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F) €12.00

Mit Zwiebeln, Tomatensauce, Knoblauch, Karotten, Pak Choi, Paprika, Chinakohl, Zucchini und Brokkoli.

R3. Rindercurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F, N) €12.00

Mit Zwiebeln, Tomatensauce, Knoblauch, Karotten, Paprika, Pak Choi und Rindfleisch.

Internationale Spezialitäten

Koreanische Reis Bowl (A, D, N, R) €12.90

Reis, Sesamsauce, Edamame, eingelegte rote Zwiebeln, Gurken, koreanischer Rettich mit Popcorn-Chicken / Koreanische Chicken Wings (mit oder ohne Knochen) / Crispy Tempura Shrimp. Topping mit frischer Paprika, Jungzwiebel und Röstzwiebeln.

Koreanische Brötchen (A, D, N, R) €7.90

2 Stück Brot, Gurken, koreanischer Rettich, Jungzwiebel, Röstzwiebeln, eingelegte rote Zwiebeln, BBQ-Sauce mit Popcorn-Chicken oder Crispy Tempura Shrimp.

Koreanische Burger (A, N, R) €10.90

Gurken, koreanischer Rettich, eingelegte rote Zwiebeln, Chicken-Patty, Eisbergsalat, Tomaten und Hotjang-Sauce.

Koreanische Chicken Bowl (A, N, R) €15.90

Popcorn-Chicken / Koreanische Chicken Wings (mit oder ohne Knochen). Topping mit frischer Paprika, Jungzwiebel und Röstzwiebeln.

Koreanische Fries (A) €4.90

Pommes.

Koreanische Gyoza (A, D, N, R) €7.90

Huhn, Rind, Gemüse oder Shrimp (8 Stk).

Sushi

Gurken Maki (B, C) – 6 Stück €5.50

Gurken Maki (B, C) – 12 Stück €8.00

Avocado Maki (B, C) – 6 Stück €6.50

Avocado Maki (B, C) – 12 Stück €9.00

Mix Sushi – 6 Stück €8.00

Gurken, Avocado, Surimi, Heilbutt und Ebi.

Mix Sushi – 12 Stück €13.00

Mittagsmenü – Mittwoch bis Freitag

Alle Mittagsgerichte inkl. Linsensuppe oder Salat €11.00

M1. Hühnercurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F, G) €11.00

Zwiebel, Tomatensauce, Knoblauch, Pak Choi, Paprika, Karotten und Hühnerfleisch.

M2. Gemüsecurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F) €11.00

Zwiebel, Tomatensauce, Knoblauch, Karotten, Pak Choi, Paprika, Chinakohl, Zucchini und Brokkoli.

M3. Rindercurry mit Reis oder tibetischem Brot (C, F, N) €11.00

Zwiebel, Tomatensauce, Knoblauch, Karotten, Paprika, Pak Choi, Kartoffeln und Rindfleisch.

M4. Gebratene Nudeln mit Huhn und Salat (A, C) €11.00

Mit Erbsen, Gurken, Brokkoli, Karotten, Kraut und Hühnerfleisch.

M5. Gebratene Nudeln mit Rind und Salat (A, C, F) €11.00

Mit Erbsen, Gurken, Brokkoli, Karotten, Kraut und Rindfleisch.

M6. Gebratene Nudeln mit Gemüse und Salat (A, C, F) €11.00

Mit Erbsen, Gurken, Brokkoli, Karotten und Kraut.

M7. Momo mit Gemüse, Huhn oder Rind (A, F) €11.00

Gedämpfte oder gebratene Teigtaschen (8 Stück) mit Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Spinat, Käse und Kraut – wahlweise mit Huhn oder Rind.

Nachspeise

Gebrannte Erdnüsse mit Sesam (3 Stk)	€4.50
Apfel Gyoza (5 Stk)	€4.50

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,25 L	€3.10
Apfelsaft oder Orangensaft – 0,50 L	€4.10
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite – 0,33 L	€3.10
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite – 0,50 L	€4.10
Almdudler – 0,33 L	€3.40
Römerquelle (prickelnd oder still) – 0,33 L	€3.10
Römerquelle (prickelnd oder still) – 0,50 L	€3.90
Soda – 1/4 L	€2.90
Soda mit Zitrone, Himbeer oder Holunder – 0,50 L	€3.40
Leitungswasser – auf Anfrage	€0.00

Kaffee & Tee

Espresso (klein)	€2.60
Espresso (groß)	€3.60
Cappuccino	€3.90
Caffè Latte	€3.90
Schwarzer Tee	€3.90
Früchtetee	€3.90
Tee mit Zitrone oder Milch	€4.40
Ingwertee mit Zitrone und Honig	€4.40
Tibetischer Kräutertee	€4.00
Pfefferminztee	€3.20
Kamillentee	€3.20
Kräutertee	€3.20

Biere

Heineken (A, O) – 0,33 L Flasche	€4.00
Wieselburger (A, O) – 0,50 L Flasche	€4.10
Stiegl Goldbräu (A, O) – 0,33 L	€3.50
Stiegl Goldbräu (A, O) – 0,50 L	€4.10
Stiegl Radler Grapefruit naturtrüb (A, O) – 0,33 L	€3.50
Stiegl Radler Grapefruit naturtrüb (A, O) – 0,50 L	€4.10
Stiegl Radler naturtrüb (A, O) – 0,33 L	€3.50
Stiegl Radler naturtrüb (A, O) – 0,50 L	€4.10
Stiegl Frei – alkoholfrei (A, O) – 0,33 L	€3.50
Stiegl Frei – alkoholfrei (A, O) – 0,50 L	€4.10

Schnaps

Birnenbrand – 2 cl	€2.90
Marillenbrand – 2 cl	€2.90
Obstler – 2 cl	€2.90
Eristoff Vodka – 2 cl	€2.90
Inländer Rum – 2 cl	€2.90
Campari – 2 cl	€2.90
Fernet Branca – 2 cl	€2.90
Jägermeister – 2 cl	€2.90

Wein

Offene Weine (Schankwein) – Grüner Veltliner (O) – 1/8 L	€3.20
Offene Weine (Schankwein) – Grüner Veltliner (O) – 1/4 L	€3.90
Offene Weine (Schankwein) – Weißer Spritzer (O) – 1/4 L	€4.10
Offene Weine (Schankwein) – Zweigelt (O) – 1/8 L	€3.20
Offene Weine (Schankwein) – Zweigelt (O) – 1/4 L	€3.90
Offene Weine (Schankwein) – Roter Spritzer (O) – 1/4 L	€4.10
Offene Weiße aus der Bouteille – Grüner Veltliner (O) – 1/8 L	€3.90
Offene Weiße aus der Bouteille – Grüner Veltliner – Bouteille 0,75 L	€23.40

Der Göttweiger Berg mit Löss und kalkhaltigem Verwitterungsgestein bietet ideale Bedingungen ... feine Holunder-Zitrusnote.

Offene Weiße aus der Bouteille – Chardonnay (O) – 1/8 L – Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	€3.90
Offene Weiße aus der Bouteille – Chardonnay – Bouteille 0,75 L	€23.40

Grüngelb im Glas, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt. Frisch und lebendig am Gaumen.

Offene Rote aus der Bouteille – Cuvée Debüt (O) – 1/8 L – Weingut Michael Auer, Höflein	€3.90
Offene Rote aus der Bouteille – Cuvée Debüt – Bouteille 0,75 L	€23.40

Strahlendes Kirschrot, im Duft Kirsche und Schokolade, feine Würznoten. Elegant im Abgang.

Offene Rote aus der Bouteille – Blaufränkisch (O) – 1/8 L	€3.90
Offene Rote aus der Bouteille – Blaufränkisch – Bouteille 0,75 L	€23.40

Kräftiger, lagerfähiger Rotwein mit feinwürziger Frucht. Erinnert an Pinot Noir.

Flaschenweine Weiß – Riesling (O) – Bouteille 0,75 L	€27.00
--	--------

Helles Gelbgrün. Tropenfrüchte, Steinobst, Orange, Blütenhonig. Ananas, Maracuja, Pfirsich, Zitrone, salzige Mineralität.

Flaschenweine Weiß – Grüner Veltliner (Wachau) (O) – Bouteille 0,75 L	€27.00
---	--------

Würzig, frisch und dynamisch, elegante Struktur, mineralisch und fruchtig im Abgang.

Flaschenweine Weiß – Gemischter Satz (O) – Bouteille 0,75 L	€27.00
---	--------

Helles Strohgelb. Fruchtbetont, Noten von Apfel, Birne, Pfirsich. Langer, frischer Abgang.