




# SPEISEN




## VORSPEISEN

<b>Kleiner Vorspeisenteller</b> <i>Samosa (A), Nam Nam Rolls, Mix Veg Pakora, mit verschiedenen Chutneys (G)</i>	10,50
<b>Großer Vorspeisenteller</b> <i>Samosa (A), Nam Nam Rolls, Mix Veg Pakora, Chicken Tikka mit verschiedenen Chutneys (G)</i>	18,50
<b>Samosa</b>  <i>Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse (A)</i>	4,80
<b>Nam Nam Rolls</b> <i>mit faschiertem Rindfleisch (mit Reismehl)</i>	4,90
<b>Chicken Tikka</b> <i>Hühnerfleisch auf Tandoor Art (mit Reismehl)</i>	4,90
<b>Paneer Tikka</b> <i>Hausgemachter Frischkäse mit Minze Sauce (G)</i>	6,90
<b>Tandoori Jeenga</b> <i>Riesengarnelen aus dem Tandoor Ofen (B)</i>	7,90
<b>Mix Veg Pakora</b>  <i>Gebackenes Gemüse auf Punjabi Art (mit Kichererbsenmehl)</i>	5,90
<b>Paneer Pakora</b> <i>Gebackener Frischkäse mit Chutney Mix (G)</i>	6,90
<b>Prawn Pakora</b> <i>Gebackene Riesengarnelen auf Delhi Art (B)</i>	7,50





## SUPPEN

<b>Dal Soup</b>  <i>Rote Linsensuppe</i>	3,80
<b>Adraki Soup</b>  <i>Klare Ingwer-Karotten Suppe (M)</i>	3,50
<b>Palak Soup</b>  <i>Cremige Spinatsuppe</i>	3,50


## SALATE

<b>Gemischter Salat</b>  <i>mit grünem Salat, Paradeisern, Gurken, Essig, Öl</i>	3,50
<b>Gemischter Masala Salat</b> <i>mit grünem Salat, Paradeisern, Gurken und Masala-Yoghurt Dressing (G)</i>	3,50
<b>Avocado-Gurken Salat</b> <i>mit Balsamico</i>	7,80
<b>Mango-Tandoori Huhn Salat</b> <i>mit gegrillten Hühnerbruststreifen aus dem Tandoori-Ofen</i>	7,80
<b>Punjabi Salat</b> <i>mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Masala-Dressing (M, N)</i>	8,50

## BEILAGEN

<b>Basmatireis</b> <i>natur</i> 	2,90
<b>Basmatireis</b>  <i>mit Kümmel und Safran</i>	3,10
<b>Papadam</b>  <i>Knuspriges Linsen-Fladenbrot</i>	1,00
<b>Roti Fladenbrot</b>  <i>aus Vollkornmehl (A)</i>	2,50
<b>Naan</b> <i>Indisches Fladenbrot</i> <i>natur (A, C)</i>	2,50
<i>mit Butter (A, C, G)</i>	2,90
<i>mit Knoblauch (A, C, G)</i>	3,40
<i>mit Nüssen und Rosinen (A, C, G, H)</i>	3,40
<i>mit hausgemachtem Frischkäse (A, C, G)</i>	3,40
<b>Mixed Naan Körberl</b> <i>Mit drei verschiedenen Naan (A, C, G, H)</i>	8,50
<b>Raita</b> <i>Indisches Joghurt (G)</i> <i>mit Gurken, Paradeisern und Erdäpfeln</i>	3,50
<i>mit Paprika, Zwiebeln und Koriander</i>	3,50

Für jeden Geschmack: pikant 🍊 bis sehr scharf 🔥🔥🔥!

Auch nicht gekennzeichnete Speisen bereiten wir auf Wunsch gerne scharf für Sie zu.  = Vegan

# SPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

<b>Chicken Malai</b> 🔥🔥	10,90
<i>Hühnerfleisch in Kokos-Chilli Sauce (G, H)</i>	
<b>Chicken Adraki</b> 🔥	10,90
<i>Ingwer-Hühner Curry</i>	
<b>Chicken Dusheri</b>	10,90
<i>Hühnerfleisch in Mango-Curry Sauce (G)</i>	
<b>Chicken Tikka Masala</b> 🔥	10,90
<i>Gegrillte Hühnerbruststücke aus dem Tandoor in pikanter Gewürz-Sauce</i>	
<b>Butter Chicken</b>	10,90
<i>Hühnerfleisch in cremiger Currysauce (G)</i>	
<b>Chili Chicken</b> 🔥🔥🔥	10,90
<i>Gegrillte Hühnerbruststücke mit Chili, Paprika und Zwiebeln (G)</i>	
<b>Tandoori-Minze Chicken</b>	11,90
<i>Hühnerbrust aus dem Tandoor in Minze-Sauce (G)</i>	
<b>Beef Palak</b> 🔥	10,90
<i>Pikant gewürztes Rindfleisch mit Spinat (G)</i>	
<b>Beef Madras</b> 🔥	10,90
<i>Pikantes Curry mit Rindfleisch auf Madras Art</i>	
<b>Beef Vindaloo</b> 🔥	10,90
<i>Rindfleisch mit Erdäpfel in pikanter Currysauce (G, H)</i>	
<b>Lamb Rogan Yosch</b> 🔥	12,90
<i>Lamm in Yoghurt-Currysauce (G)</i>	
<b>Lamb Madras</b> 🔥	12,90
<i>Pikantes Lamm Curry auf Madras Art</i>	
<b>Lamb Shahi Korma</b> 🔥	12,90
<i>Lammfleisch in milder Curry-Cashewnuss Sauce (G,H)</i>	
<b>Bombay Lamb Tikka</b>	14,90
<i>Gegrillte Lammfilets mit Zucchini-Linsen-Gemüse auf indischem Gewürzreis</i>	

## FISCHGERICHTE

<b>Fish Masala</b> 🔥	11,90
<i>Filetstücke vom Zander in pikanter Gewürz-Sauce (B)</i>	
<b>Goa Fish Curry</b>	11,90
<i>Filetstücke vom Zander in Kokos-Mandel Sauce (D,G,H)</i>	
<b>Prawn Masala</b>	13,90
<i>Riesengarnelen in pikanter Gewürz-Sauce (B)</i>	

## THALI *(gemischte Platten)*

<b>Nam Nam Thali</b>	16,50
<i>Drei verschiedene Fleischgerichte mit Raita, Reis und Naan (A, G, H)</i>	
<b>Veg Thali</b>	14,50
<i>Drei vegetarische Gerichte mit Raita, Reis und Naan (A, G, H)</i>	
<b>Vegan Thali</b> 🌱	14,50
<i>Drei vegane Gerichte mit gemischtem Salat und Reis (A)</i>	

## VEGETARISCH

<b>Tarka Dal</b> 🌱   <b>Dal Makhani</b>	8,90
<i>Gelber Linsen Dal   Cremiger Linsen Dal (G)</i>	
<b>Aloo Baingan</b> 🔥 🌱	8,90
<i>Gedünstete Melanzani mit Erdäpfeln in pikanter Paradeis-Sauce</i>	
<b>Sabzi Curry</b> 🌱	9,90
<i>Gemüse Curry mit Kokosmilch und Cashewnüssen</i>	
<b>Aloo Chana Masala</b> 🔥 🌱	9,90
<i>Erdäpfel mit Kichererbsen in pikanter Gewürzsauce</i>	
<b>Aloo Palak</b> 🌱	9,90
<i>Erdäpfel mit Spinat mit Masala-Gewürzen</i>	
<b>Malai Kofta</b>	10,30
<i>Gemüsebällchen in Kokos-Mandel Sauce (G, H)</i>	
<b>Paneer Palak</b>	10,50
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat (G)</i>	
<b>Navratan Korma</b>	10,50
<i>Gemüse Curry mit hausgemachtem Frischkäse und Cashewnüssen (G, H)</i>	
<b>Matar Paneer</b>	10,50
<i>Hausgem. Frischkäse mit Erbsen in cremiger Curry-Sauce (G)</i>	
<b>Shahi Paneer</b>	10,50
<i>Hausgem. Frischkäse in cremiger Curry-Sauce (G,H)</i>	
<b>Chili Paneer</b> 🔥	10,50
<i>Hausgem. Frischkäse mit Paprika, Paradeiser, Chili und Zwiebeln (G)</i>	

## NACHSPEISEN

<b>Gajar Halwa</b>	3,90
<i>Geriebene Karotten mit Cashewnüssen &amp; Pistazien (G, H)</i>	
<b>Gulab Jamun</b>	3,90
<i>Gebackene Teigbällchen in Fruchtsirup (G)</i>	
<b>Schokoladen Mousse</b>	3,90
<i>im Weckglas (G)</i>	
<b>Mango Crème (G)</b>	3,90

# GETRÄNKE

## LASSI

Salz Lassi (G) 0,33l	3,10
Mango Lassi (G) 0,33l	3,30

## MINERALWASSER & SÄFTE

Vöslauer / Vöslauer Ohne 0,33l/0,75l	2,50/5,40
Soda Zitrone 0,33l/0,5l (Jugendgetränk)	2,00/3,00
Apfelsaft naturtrüb 0,33l	2,90
Apfelsaft gespritzt 0,33l/0,5l	2,20/3,60
Traubensaft Rot 0,33l	2,90
Traubensaft Rot gespritzt 0,33l/0,5l	2,20/3,60
Orangensaft 0,33l	2,90
Orangensaft gespritzt 0,33l/0,5l	2,20/3,60

## SOFTDRINKS

Afri-Cola 0,2l	2,90
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Zero 0,33l	2,90
Almdudler 0,33l	2,90
all i need. Bio Grüntee Getränk 0,25l	3,60
Makava Teegetränk 0,33l	2,90
Orangina 0,25l	2,90
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,90
Fentimans Tonic Water 0,125l	3,80
Fentimans Ginger Beer 0,275l	3,80
Fentimans Rose Lemonade 0,275l	3,80

## CAFÉ IPANEMA by Akrap (100% Arabica)

Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,80
Mélange (G)	2,80
Caffé Latte (G)	3,20
Caffé Latte Doppio (G)	4,20

## TEE

Tiger Spice Chai (David Rio) (G)	3,50
Bio Green Manjolai (Demmer)	3,20
Darjeeling Himalaya (Demmer)	3,20
Pfefferminze (Demmer)	3,20

## BIER

Murauer vom Fass 0,3l	2,90
Murauer vom Fass 0,5l	3,70
Brewdog - Punk Indian Pale Ale 0,33l	5,20
Kingfisher 0,33l	3,20
Budweiser 0,33l	3,20
Gutmann Hefeweizen hell/dunkel 0,5l	3,70
Clausthaler alkoholfrei 0,5l	3,50

## SPIRITUOSEN

Fernet Branca 2cl	3,20
Averna 2cl	3,20
Grappa 2cl	3,20
Vodka Rusky Standard 4cl	5,20
Red Label Whiskey 4cl	5,20
Martini Bianco 4cl	4,20
Lillet Blanc 4cl	4,50
Campari Soda 0,25l	4,50
Campari Orange 0,25l	4,90

## SPIRITUOSEN AUS INDIEN

Amrut Peated 62% 4cl	7,50
Old Monk Indian Rum 4cl	6,90

## GIN

Bombay Gin 2cl	3,20
Goa London Dry Gin 2cl	3,80
Cadenhead's Old Raj Dry Gin 2cl	3,80
Opihr Oriental Spice London Dry Gin 2cl	3,80
Dictador Colombian Aged Ortoodoxy Gin	3,80

## NAM NAM COCKTAILS

Masala Mojito 0,3l	8,90
Ingwer Caipirinha 0,3l	8,90



## GESPRITZTE

<b>Weiss Gespritzt</b> 0,25l	2,90
<b>Aperol Spritz</b> 0,25l	3,80
<b>Hugo Hollunder Spritz</b> 0,25l	3,80

## WEISS

<b>Grüner Veltliner 2017</b> 0,125l	3,00
<i>Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel</i>	
<b>Gemischter Satz 2017</b> 0,125l/0,75l	3,50/21,00
<i>Edelmoser, Mauer, Wien</i>	
<b>Sauvignon Blanc Reflexion Lissen 2016</b> 0,125l / 0,75l	4,20/25,00
<i>Zillinger, Grötzendorf, Niederösterreich</i>	

## FLASCHENWEINE WEISS 0,75l

<b>Sämling „88“ 2017</b>	22,00
<i>Strauss, Gamlitz, Steiermark</i>	
<b>Welschriesling Classique 2017</b>	22,00
<i>Tschermonegg, Glanz, Südsteiermark</i>	
<b>Gelber Muskateller 2017</b>	25,00
<i>Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel</i>	
<b>Riesling Federspiel 1000 Eimerberg 2017</b>	25,00
<i>Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau</i>	
<b>Morillon Steirische Klassik 2015</b>	29,00
<i>Sattlerhof, Gamlitz, Steiermark</i>	
<b>Grüner Veltliner Piri 2016</b>	29,00
<i>Nigl, Senftenberg, Kremstal</i>	
<b>Chablis 1er Cru Les Vaillon 2014</b>	49,00
<i>Latour, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich</i>	

## SPARKLING

<b>Prosecco DOCG Spumante, Pikkolo</b> 0,2l	7,80
<i>Canella, Venetien, Italien</i>	
<b>Welschriesling Sekt brut</b> 0,75l	35,00
<i>Szigeti, Gols, Neusiedlersee</i>	
<b>Pol Roger Brut Reserve</b> 0,75l	65,00
<i>Champagne, Frankreich</i>	

## ROT

<b>Zweigelt Bio, 2016</b> 0,125l/0,75l	3,70/21,00
<i>Beck, Neckenmarkt, Burgenland</i>	
<b>Blaufränkisch, 2016</b> 0,125l/0,75l	3,80/22,00
<i>J.Heinreich, Deutschkreutz, Burgenland</i>	

## FLASCHENWEINE ROT 0,75l

<b>Nero d'Avola 2016</b>	24,00
<i>Cusumano, Sizilien, Italien</i>	
<b>Blaufränkisch Hochäcker 2016</b>	29,00
<i>Iby, Horitschon, Mittelburgenland</i>	
<b>Chianti Classico 2013</b>	29,00
<i>Villa Trasqua, Toscana, Italien</i>	
<b>St. Laurent Selection 2015</b>	30,00
<i>Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum</i>	
<b>Phantom 2015</b>	39,00
<i>Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland</i>	
<b>Pannobile Bio 2015</b>	40,00
<i>Nittnaus, Gols, Burgenland</i>	
<b>Rioja Reserva 2013</b>	40,00
<i>Hacienda Grimon, Rioja, Spanien</i>	
<b>Châteauneuf du Pape 2004/09</b>	65,00
<i>Guigal, Rhonetal, Frankreich</i>	
<b>Barolo La Morra 2006</b>	88,00
<i>Elio Altare, La Morra, Piemont</i>	

## INDISCHE WEINE 0,75l

<b>Sauvignon Blanc 2016, Sula</b>	25,00
<i>Nashik, Maharashtra, India</i>	
<b>Shiraz 2016, Sula</b>	25,00
<i>Nashik, Maharashtra, India</i>	

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei,  
D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/ Laktose,  
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,  
O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere