

## Suppen

Mulligatawny Linsen Suppe (L) verfeinert mit charakterlicher Gewürzessenz aus Kurkuma, Kreuzkümmel und etwas Zitrone ( <b>Vegan</b> )	3,5
Lasan Suppe (G,L) Knoblauchcremesuppe	3,5
Palak Suppe (G,L) Gemüse Creamesuppe aus den Blättern des Spinats ( <b>Vegan möglich</b> )	3,5
Tomaten Suppe (G,L) Aus frischen Tomaten garniert mit Sahne ( <b>Vegan möglich</b> )	3,5
Murgh Suppe (L) Cremige Hühnersuppe nach indischer Art mit Gemüse und Gewürzen	3,8

## Indian Streetfoodklassiker

Chicken Kathi Roll (G,L) Saftige Hühnerfilets	6,9
Lamm Kathi Roll (L) Faschierte Lammröllchen	7,9
Paneer Kathi Roll (G,L) Hausgemachter Käse	6,5
in cremigen Joghurt, Salat, Zwiebel, Paprika, Minze & Tamarind Chutney eingerollt in Tortilla	
Dehli Chaat (G,L) Kartoffelpufferlaibchen eingedeckt in Kichererbsen, Tomaten, Zwiebel, Joghurt, Minze & Tamarind-Chutney	5,9
Samosa Chole Chaat (A,G,L) Samosa Upgrade:Teigtaschen eingedeckt in Kichererbsen Zwiebel, Joghurt Minze, Tamarind- Chutney	6,9
Aloo Papri Chaat (L) frittierte leichte und knusprige Brotvariation mit Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten & Chutney	5,9

## Vorspeisen

Chicken Tikka (G,L) Gegrillte marinierte Hühnerstücke	5,9
Prawn Golden Fry (B,L) Garnellen umhüllt in einem speziellem Kichererbsenteig	6,9
Chicken Pakora (G,L) Marinierte Hühnerfilets in einem speziellem Kichererbsenteig	5,9
Prawn Tika (B,L) Gegrillte marinierte Garnellen	6,9
Seekh Kebab (L) Faschierte Lammröllchen gewürzt aus dem Tandoor-Ofen	6,9
Vorspeisenmix für2 (G,L) Chicken Tikka, Chicken Pakora, Seekh Kebab, Papadam, Chutneys	12,9

## Vegetarische Vorspeise

Punjabi Samosa (A,L) Traditionelle Teigtasche in würziger Gemüsefüllung (2 Stück <b>Vegan</b> )	5,5
Paneer Kurkure (G,L) Hausgemachter indischer Hüttenkäse in einem speziellem Kichererbsenteig	5,9
Pyaz Pakora (L) Zwiebelringe paniert in einem speziellem Kichererbsenteig ( <b>Vegan</b> )	4,9
Paneer Tika (G,L) Marinierter hausgemachter Hüttenkäse mit Paprika & Zwiebel gegrillt	6,5
Papadam Linsencracker mit drei verschiedenen Chutneys (2 Stück <b>Vegan</b> )	1,2
Veg.Vorspeisenmix für 2 (A,G,L) Samosa, Paneer Kurkure Pyaz Pakora,Papadam,Chutneys	10,9

## Huhn

Butter Chicken (G,L) Spezialität des Küchenchefs:Übernacht marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen in einzigartiger Makhni Sauce	11,9
Chicken Korma (G,H,L) Zubereitet nach einem Rezept der Königlichen Moghul-Küche in einer Cashewkernsauce	11,5
No Hurry Chicken Curry (L) Unser Hausgemachter Curry zusammengesetzt aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen	11,5
Chicken Tika Masala (G,L) Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen eingelegt in traditioneller würziger Sauce	11,9
Chicken Jhal Frezi (G,L) Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen geröstet mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce	11,9
Mango Chicken (L) Gebratene Hühnerfilets in Hausgemachter Mango Currysauce	11,5
Chicken Vindaloo (L) Feuriges Chickencurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum	11,5
Chicken Sagwala (G,L) Saftig geröstete Hühnerfilets in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	11,5
Chilly Chicken (G,L) Zarte marinierte Hähnchenstücke sautiert mit Frühlingszwiebeln, frischem Ingwer & Paprika in einer Süß – Sauer Sauce	11,9
Chicken Lababdar (L) Im Lehmofen gegrillte Hähnchenstücke in einer speziellem Masala Sauce mit Gewürzmischung Zwiebel & Tomaten	11,9
Chicken do Pyaza (G,L) Saftige Hühnerstücke mit einer Mischung aus cremigem Joghurt Curry Sauce & Zwiebel	11,5
Kadhai Chicken (L) Huhn angebraten in klassischer Masala Sauce mit Paprika, Zwiebel, Tomaten Koriander & Fenchelsamen	11,5

## Lamm

Kashmiri Rogan Josh (G,L) Ausgelöstes Lammschlegel im kräftigen Kaschmirifond	12,9
Tawa Ghost (L) Saftig Geröstetes Lammfleisch in herzhafter Zwiebel, Paprika, Knoblauch Marinade	12,9
Lamm Shahi Korma (G,H,L) Saftiges Lammfleisch in Cashewkernesauce	12,9
Gosht Palak (G,L) Saftig geröstetes Lammfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	12,9
Lamm Masala (L) Zarte Lammfleischstücke nach 24-stündiger Marinade eingelegt in eine köstliche würzige Sauce	12,9
Lamm Channa Masala (L) Saftig geröstetes Lammfleisch mit frischen Kräutern in herzhafter Kichererbsen Curry Sauce	12,9
Rara Ghost Saftiges Lammfleisch gekocht in einer reichhaltigen Sauce aus aromatischen Gewürzen & gehacktem Lammfleisch	12,9

## Rind

Beef Curry Masala (L) Gustostück vom Rind in traditioneller würziger Currysauce	12,5
Beef Shai Korma (G,H,L) Saftiges Rindfleisch in Cashewkernesauce	12,5
Beef Vindaloo (L) Feuriges Beefcurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum	12,5
Beef Sagwala (G,L) Saftig geröstetes Rindfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	12,5
Beef Jhal Frezi (L) Zarte Rindfleischstücke angebraten mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce	12,5

## Fisch & Prawn

Bengali Fisch Curry (D,L) Buntbarschfilet in traditionell würziger Currysauce	11,5
Fisch Tika Masala (D,L) Marinierter Buntbarschfilet aus dem Tandoor Ofen eingelegt in traditionelle würziger Sauce	11,9
Goa Fisch Currysauce (D,G,L) Buntbarschfilet in Kokos – Korma Sauce	11,5
Prwan Curry (B,L) Garnelen in Hausgemachter Curry zusammen gesetzt aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen	12,9
King Prawn Masala (B,L) Riesengarnelen nach Nord – indischem Rezept in aromatischer Gewürzsauce	12,9
Coconut Prawn Curry (B,G,L) Gebratene Garnelen in Kokos – Korma Sauce	12,9

## Vegan

**Unsere veganen Produkt sind nicht nur gesund sondern tun auch dem Körper gut.  
Hier wird mit Schwarzkümmelöl & einer Mischung ayurvedischen Gewürzen gekocht.**

Channa Masala (L) Würzige Kichererbsen Currysauce Spezialität aus Punjab	10,5
Beigan Bharta (L) Gegrillte Melanzanie auf indischer Art mit angebratenen Paradeisern & Zwiebel verfeinert	11,5
Masala Mix Sabzi (L) Knackiges saisonales Gemüse sautiert mit Masala – Gewürzen	10,5
Bhindi do Pyaza (L) Okraschoten und Erdäpfel mit angebraten Paradeisern & Zwiebel verfeinert	11,5
Masoor Linsen Daal (L) Gelbes Masoor Linsen Daal Kurkuma Curry nach ayurvedischen Rezept	10,5

## Vegetarisch

Paneer Makhni (G,L) Spezialität des Küchenchefs: Hausgemachter gegrillter Käse in einzigartiger Makhni Sauce	11,9
Daal Makhni (G,L) Indischer Linsenklassiker, verfeinert in cremig würziger Sauce ( <b>Vegan möglich</b> )	10,9
Malai Kofta (G,L) Handgemachte Kroketten aus frischen Gemüse in feiner Mandel – Korma Sauce	11,5
Paneer Butter Masala (G,L) Hausgemachter Paneer eingelegt in traditionell würziger Sauce	11,9
Paneer Lababdar (G,L) Eine Kombination aus hausgemachten Hüttenkäse in cremiger Cashew & Mandel Sauce	11,5
Paneer do Pyaza (G,L) Zweierlei Zwiebel mit hausgemachten Hüttenkäse & Gewürzen	11,5
Kadhai Paneer (G,L) Nordindisches Gericht mit hausgemachtem Hüttenkäse, Paprika, Zwiebel-Tomaten-Soße und frisch gemahlene Gewürzen	11,5
Matar Paneer (G,L) Beliebtes nordindisches Gericht aus Hüttenkäse & Erbsen, gekocht in einem würzigen aromatischen Curry	10,9
Navrattan Korma (G,H,L) Saisonales Gemüsecurry in cremiger Cashew – Mandelsauce	10,9
Palak Paneer (G,L) Der Klassiker: Hausgemachter Hüttenkäse in würziger Blattspinat Sauce	11,5
Cheese Chilli (G,L) Hausgemachter Hüttenkäse sautiert mit Frühlingszwiebeln, frischem Ingwer & Paprika in einer Süß – Sauer Sauce	11,9
Mughlai Sai Paneer (G,H,L) Hausgemachter Hüttenkäse, in einer cremigen Sahne Sauce mit Mandel & Cashewnüssen	11,5

## Tandoor ( Grillspezialitäten)

Alle Grillspezialitäten werden mit einem Gemischten Salat serviert

Tandoori Chicken (G,L) Ein Gericht aus Hühnchen, das in Joghurt und Gewürzen mariniert & in einem Tandoor (Lehmofen) gegrillt wird	15,5
Tandoori Paneer Tika (G,L) Im Tandoor gegrillter hausgemachter Hüttenkäse mit duftenden Gewürzen, Zwiebeln & Paprika	14,5
Chicken Shashlik (G,L) Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika & Zwiebelstücken in einer Tandoori - Masalamischung	15,-
Lamm Chops (L) Im Tandoor gegartes Lammkotelett, gemischt mit Ingwer, Knoblauch, grünem Chili & einer Gewürzmischung	16,5
Tandoori Mix Grill (G,H,L) Eine Auswahl unserer Tandoori-Favoriten, darunter Stücke von Tandoori Chicken, Malai Tika Lamm Kotlett, King Prawn Tandoori & Seekh Kebab	15,5
Tandoori Fisch (D,L) Buntbartfilets knusprig -zart in Joghut mariniert & gegrillt mit frische Ingwer , Paprika & Zwiebel	15,-
Murgh Malai Tika (G,H,L) Mariniertes saftiges Hühnerfilet mit Paprika & Zwiebel in einer Joghurt Cashew Marinade	15,-
King Prawn Tandoori (B,L) Königsgarnellen würzig mariniert & im Tandoor gegrillt, mit einzigartigem Aroma	15,9

## Empfehlungen des Hauses

### Maharaja Thali Platte für 1 Person

Traditionelle Indische Platte mit Spezialitäten des Hauses begleitet mit Reis, Naan & Joghurtsalat

mit Fleisch (G,L) 15,5  
(Huhn Rind & Laam)

mit Gemüse (G,L) 14,5  
oder **Vegan** (L)

### Hydrabadi Biryani

Schmackhafte Reispfanne traditionell zubereitet mit exotischen & aromatischen hausgemachten Gewürzessenz des Küchenchefs. Dazu Raita (Joghurtsalat)

mit Gemüse (G,L) 12,5  
Rind (G,L) 13,9

Huhn (G,L) 13,5

Lamm (G,L) 14,5  
Prwan (G,L) 14,5

### Amritsari Chole Bhature (A,G,L)

12,9

Traditionelles Gericht aus Punjab serviert mit Kichererbsen Currysauce  
Bhature, Mix Pickle & Joghurtsalat

## Salate

Gurken Raita (G,L) 3,9  
Erfrischender Joghurt mit Gurken & verschiedenen Kräutern

Kachumar Raita (G,L) 4,2  
Joghurtsalat mit Gurken, Zwiebel & Paprika

Ananas Raita (G,L) 4,5  
Süßliches Joghurtsalat mit Ananasstücken & verschiedenen Kräutern

Gemischter Salat (L) 4,2  
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebel & Paprika

Murgh Tika Salat (G,L) 4,9  
Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilets nach Tandoori Art

## Beilagen

Basmati Reis mit Safran & Kurkuma	2,9
Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor ( Lehmofen)	3,-
Lasan Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauch & Kurkuma	3,5
Butter Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butter	3,2
Paneer Naan (A,G) Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Hüttenkäse	4,2
Aloo Naan (A,G) Gefülltes Fladenbrot mit Erdäpfel	3,9
Tandoori Roti (A) Fluffiges Vollkornbrot aus dem Tandoor (Vegan)	2,9
Bhatura (A,G) Frittiertes Fladenbrot	2,9

## Nachspeise

Gulab Jamun (G) Hausgemachtes Indisches Topfenbällchen	3,9
Kulfi (G) Hausgemachtes Safran - Eis	4,5
Kheer (G,H) Reismilchdessert verfeinert mit Kardamom und Kokosraspeln	4,5
Mango Creme (G,H) Creme zubereitet aus frischen Mangos und Schlagsahne	4,2
Gajar Ka Halva (G,H) Geriebener Süßkarottenpudding mit Cashewnüssen & Pistazien	4,5
Shai Tukda (A,G,H) Mughlai Dessert aus gebratenem Brot in eingedickter gesüßter Milch, Safran & Nüssen	4,9



## Aperitive

Prosecco Frizzante (O)		4,2
Aperol Spritzer (O)		4,5
Campari Orange		4,5
Campari Soda		4,2
Hugo (O)		4,5
Gin Tonic		4,9
Martini Dry		4,2
Cardamom – Minze Spritzer (O)		4,5
Weißer Spritzer (O)		3,9

## Alkoholfreie Getränke

Holunder / Himbeere (Jugendgetränk)	0,3l/0,5l	2,5/3,5
Apfel / Orangen	0,3l/0,5l	3,2/4,2
Apfel / Orangen (gespritzt)	0,3l/0,5l	3,-/4,-
Mango	0,3l/0,5l	3,2/4,2
Mango (gespritzt)	0,3l/0,5l	3,-/4,-
Mineral Still / Prickelnd	0,35l	2,6
Sodawasser	0,3l/0,5l	2,2/3,2
Soda Zitrone	0,3l/0,5l	2,5/3,5
Coca Cola	0,3l	3,2
Coca Cola Zero	0,3l	3,2
Almdudler	0,3l	3,2
Tonic Water	0,2l	2,9
Red Bull	0,3l	3,5

## Hausgemachte Getränke

Cardamom Spritz	0,5l	4,8
Rose Petel Lemonade	0,5l	4,8
Ginger Lemon Fusion	0,5l	4,8
Zimt Nelken Ice Tea	0,5l	4,8

## Hausgemachte Lassis



Mango Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5
Rose Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5
Salziges / Süßes Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5



## Bier

Hubertus Pils (vom Faß) (A)	0,33l/0,5l	3,2/4,2
Hubertus Keltenbier Fl. (A)	0,33l	4,-
Hubertus Lager Classic Fl. (A)	0,33l	4,-
Weißbier (A)	0,5l	4,2
Radler (A)	0,5l	3,2/4,2
Kingfischer Fl. (A)	0,33l	4,-
Alkoholfreies Bier (A)	0,5l	4,2

## Brände & Spirituosen

J. Walker Black Label 12years	2cl	4,5
Chivas 12 years	2cl	4,2
Glenfiddich 12 years	2cl	5,9
Jameson	2cl	3,5
Vodka (Grey Goose Vodka)	2cl	6,5
Vodka	2cl	3,5
Mangoschnaps	2cl	3,5
Kokosschnaps	2cl	3,5

## Tee/Kaffee

Masala Tee (mit/ohne Milch G)		4,2
Diverse Teesorten (Grüner, Kamillen, Früchte, Pfefferminz & Kräuter)		3,5
Espresso		2,7
Kl. Brauner (G)		2,9
Gr. Brauner (G)		3,9
Melange (G)		4,2
Cappaccino (G)		4,2



## Weiß Weine

	1/8	0,75l
<b>DAC Grüner Veltliner Ried Steinviertel 2022 (O)</b> Fruchtige Aromen, mit pfeffrig duftiger Note schöner trockener Weißwein mit Prickelnder, feiner Säure und einem schönen Abgang.	4,4	25,-
<b>Welschriesling 2022 (O)</b> Frischfruchtig, duftet nach Wiesenblumen und grünen Äpfeln, würzig fruchtbetonter Geschmack, mit angeregtem Säurespiel.	4,2	23,5
<b>Gelber Muskateller 2022 (O)</b> Der trocken ausgebaute Wein, hat eine fruchtige Säure, mit einem ausgeprägtem Muskatton.	4,6	26,-
<b>Junior´s Gemischter Satz 2022 (O)</b> Bei diesem Wein, ergeben 5 verschiedene Rebsorten ein harmonisches Ganzes. In diesem Tröpferl steckt eine frische, lebendige fruchtige Harmonie.	4,4	25,-
<b>Sula Sauvignon Blanc (O)</b> Dieser köstliche Weißwein ist aromatisch, knackig. frisch & hat die klassischen grünen Pfeffernoten eines Sauvignon Blanc, bietet aber auch bezaubernde tropische Aromen (Indischer Wein)	4,4	25,-

## Rot Weine

<b>Zweigelt 2021 (O)</b> Ein Wein mit einem feinfruchtigen Duft nach Kirschen, im Geschmack harmonisch, samtig weich	4,2	23,5
<b>St.Laurent 2019 (O)</b> Das fruchtige Aroma erinnert an Weichseln, der trocken ausgebaute Wein, mit seiner samtigen herbe.	4,4	25,-
<b>Cuve Merlot 2020 (O)</b> Ein Cuvee aus 85% Merlot & 15% Cabernet Sauvignon, ein trockener, weicher Rotwein, mit einer dezenten Säure und wenig Tannine.	4,9	27,-
<b>Sula Shiraz (O)</b> Ist ein weicher Rotwein, betont durch reife Kirsch & Pflaumenfrüchte mit attraktiven Aromen von schwarzen Pfeffer (Indischer Wein)	4,4	25,-