

المقبلات

12,90	طبق غير نباتي (لشخصين) مجموعة مقبلات تضم روبيان ملكي، تكة حمل & مرقة مالاي تكة من فرن التنور (تقدم ساخنة جدا)	Starters Platter non-vegetarian [A,G]
10,90	طبق نباتي (لشخصين) مجموعة مقبلات تضم سمبوسك، بصل بهاجي، تكة بانير	Vegetarian Platter [A,G]
3,30	سمبوسك بانير / سمبوسك معجنات مقلية مع سلطة	Samosa [A] / Paneer Samosa [A,G]
4,50	بحشوة خضروات بحشوة جن، مكسرات الكاجو، وزبيب	
4,50	باكوراس سابزي / بياز / بينغن / بانير مع سلطة	Pakorras Sabzi / Piaz / Baingan / Paneer [G]
4,50	سابزي - خضروات مقلية بعجينة خفيفة	Sabzi
4,50	بياز- حلقات بصل مقلية بعجينة خفيفة مع سلطة	Piaz
4,50	بينغن - باذنجان مقلي بعجينة خفيفة	Baingan
4,90	بانير - جبنة هندية مقلية بعجينة خفيفة	Paneer
4,50	داهي فادا (تقدم باردة) فطائر عدس مع صوص لبن متبل	Dahi Vada (cold) [G]
5,50	لكهنؤ جات „Taste of India“ كبيك بطاطا بيتي مع بزاليه بيضاء، صلصة تمر هند، وصلصة لبن	Luckhnow Chaat „Taste of India“ [A,G]
5,90	تكة سمك / تكة روبيان ملكي سمك منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور	Fish Tikka / King Prawn Tikka
7,50	روبيان ملكي منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور مع سلطة	
5,90	تكة مورق / تكة مورق مالي مشوية بفرن التنور مع سلطة	Murgh Tikka / Murgh Malai Tikka [G]
5,90	دجاج فيليه منقوع بتتبيله صدر دجاج منقوع بتتبيله باللبن، كريمة، اعشاب، وتوابل	
6,90	تكة حمل / تكة بانير مشوية بفرن التنور مع سلطة	Lamb Tikka / Paneer Tikka [G]
6,50	لحم حمل منقوع بتتبيله جن بيتي منقوع بتتبيله	

الشوربات

3,90	شوربة سابي شوربة خضار	Sabzi Soup
3,90	شوربة دال شوربة عدس احمر	Dal Soup
3,90	شوربة طماطم شوربة كريم الطماطم	Tomato Soup [G]
3,90	شوربة بالاك شوربة كريم السبانخ	Palak Soup [G]
4,90	شوربة مورغ شوربة دجاج حارة	Murgh Soup
4,90	شوربة ماي شوربة سمك	Macchi Soup

سلطات

جميع السلطات تقدم مع الخل والزيت، او معى تتبيله اللبن

7,90	سلطة مورغ سلطة طازجة مع زيتون، طماطم، خيار، مانغو الطازج، والدجاج المفروم	Murgh Salad
6,90	سلطة أفوكادو طماطم طازجة، خيار، زيتون، أفوكادو، مع زيت الزيتون، عصير الليمون واعشاب، او تتبيله البلاساميكو	Avocado Salad
5,90	سلطة الحديقة الهندية مزيج من الخضار الطازج مع جبن الماعز، زيتون، مع تتبيله اللبن	Indian Garden Salad
4,50	سلطة بونجابي سلطة خضار متنوع صغيرة	Punjabi Salad
3,00	سلطة البصل بصل مقطع مع الفلفل الحار الأخضر والليمون	Onion Salad
2,90	رايتا صوص اللبن مع الخيار المبروش والطماطم	Raita [G]

وجبات الدجاج

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

12,90

دجاج بزبدة
طبق مميز يشتهر به المطعم - دجاج فيليه مشوي بفرن
التنور مع صوص الطماطم، بالزبدة، والبهارات

Butter Chicken [G]

11,50

كاري مورغ
دجاج بصوص الكاري المتوسط الحدودية

Murgh Curry

12,50

كورمه مورغ
دجاج بصوص الكاجو- اللوز- الكريم مع الزبيب وجوز
الهند

Murgh Korma [G]

12,50

ساغ مورغ
دجاج بصوص السبانخ حريفة الطعم

Murgh Saag

12,50

سابزي مورغ
دجاج مع خضروات بصوص الكاري المتوسط الحدودية

Murgh Sabzi

12,50

مدراس مورغ (حاددة)
دجاج بصوص حاد مع فليفلة مقرمشة وبصل

Murgh Madras (spicy)

12,50

فندالو مورغ (حاددة)
دجاج مع بطاطا بصوص الكاري مع جوز الهند المجفف

Murgh Vindalo (spicy)

12,50

دجاج الفلفل الحار (حاددة)
دجاج مشوي معد مع الفلفل، البصل، الزنجبيل والثوم

Chili Chicken (spicy) [F]

12,50

نواي مورغ
دجاج فيلية مشوي بفرن التنور بصوص المسالا

Murgh Nawabi

12,90

مسالا تكة دجاج
دجاج بصوص السبانخ حريفة الطعم

Chicken Tikka Masala [G]

12,90

دجاج مانغو
دجاج فيليه مشوي بصوص المانغا الخاص من المطعم

Mango Chicken [G]

12,50

نيلغيري مورغ
دجاج مشوي بصوص الجوز الهند الخاص من المطعم

Murgh Nilgiri

وجبات الحمل

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

13,00	كاري الحمل لحم الحمل بصوص الكاري المتوسط الحدودة	Lamb Curry
13,90	بالاك الحمل لحم الحمل بصوص السبانخ حريفة الطعم	Lamb Palak
13,90	سابزي الحمل لحم الحمل مع خضروات بصوص الكاري المتوسط الحدودة	Lamb Sabzi
13,90	روغان جوش فخذ حمل على البخار بصوص اللبن والكاري (خالي من اللاكتوز)	Rogan Josh
13,90	كورمه الحمل لحم الحمل بصوص الكاجو- اللوز- الكريم مع الزبيب وجوز الهند	Lamb Korma [G]
13,90	مدراس حمل (حادة) لحم الحمل بصوص حاد مع فليفلة مقرمشة وبصل	Lamb Madras (spicy)
13,90	فندالو مورغ (حادة) لحم الحمل مع بطاطا بصوص الكاري مع جوز الهند المجفف	Lamb Vindalo (spicy)
14,50	بهونا الحمل لحم الحمل بفرن التنور مع صوص الكاري، قطع طماطم، والزنجبيل الطازج	Lamb Bhuna

„Masala means spice –
the heart and soul of Indian cuisine!“

Jhand Kulwant

وجبات السمك

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

12,90

كاري السمك
رمح فيليه بصوص الكاري حريفة الطعم

Fish Curry

13,90

كاري سمك الغوا - طبق المطعم
رمح فيليه بصوص خاص من المطعم - صوص الكاري
وجوز الهند

Goa Fish Curry House-special

13,90

تكه مسالا السمك
رمح فيليه مشوي بصوص الكزبرة، الزنجبيل، الثوم،
البصل، والبهارات

Fish Tikka Masala

17,90

كيرالا الروبيان بالكاري
روبيان ملكي مطبوخ مع حليب جوز الهند بالبهارات
واوراق الكاري

Kerala Prawn Curry

17,90

بهونا الروبيان الملكي
روبيان ملكي مقلب بالثوم، الفليفلة، الكزبرة الطازجة مع
اعشاب وبهارات خاصة.

King Prawn Bhuna

مشاوي من فرن التنور

14,90

مورغ التنور

دجاج متبل مشوي بفرن التنور مع رز البيلاو او خبز النان

Murgh Tandoori

سواخن

مكون واحد مشوي بفرن التنور مع بصل، طماطم، والفليفلة مقدم
على طبق ساخن مع رز البيلاو او خبز النان

Sizzler

13,90

مورغ - دجاج متبل

15,90

حمل - لحم الحمل متبل

14,50

منوع - دجاج ولحم الحمل متبل

17,90

قريدس - قريدس متبل

Murgh

Lamb

Mix

Shrimp

جال فريزي

مكون واحد مشوي بفرن التنور مع خضروات بالكاري مقدم على
طبق ساخن مع رز البيلاو او خبز النان

Jal Frezi

13,90

مورغ - دجاج متبل

14,90

حمل - لحم الحمل متبل

14,90

سمك - رمح فيليه متبل

13,90

بانير - جن هندي بيتي

Murgh

Lamb

Fish

Paneer

برياني / وجبات الرز

البرياني يقدم مع صوص اللبن

14,50

برياني الحمل

رز مع لحم الحمل، الزبيب واللوز

Lamb Biryani

13,50

برياني الدجاج

رز مع الدجاج، الزبيب واللوز

Chicken Biryani

19,90

برياني جهينغ

رز مع القريدس، الزبيب واللوز

Jheenga Biryani

12,50

برياني الدجاج

رز مع الخضروات، الزبيب واللوز

Vegetable Biryani

وجبات الخضار

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

11,50	حيوانيه (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) سابزي نباتي بدون أي منتجات حيوانيه خضروات موسمييه بصوص الكاري
11,90	كورمة نافراتان جن هندي بيتي مع خضروات مطبوخة وصوص شهبي
11,50	دال ماكهاني عدس مع الزبدة، الثوم، الزنجبيل، والطماطم
11,50	دال تادكا نباتي بدون أي منتجات حيوانيه عدس احمر مع الثوم، الزنجبيل، والطماطم
12,50	كفته مالاي - طبق المطعم كرات الجبنة بصوص كريمي
11,50	ماسالا الو غويي (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) قرنبيط طازج مع البطاطا في صوص حاد
12,50	بانير بالاك / ماتار بانير جن هندي بيتي مع سبانخ مع البزاليا، متبله بصوص الكاري - الكاجو-
12,50	بانير شاهي / بانير زبدة ماسالا جن هندي بيتي بصوص الكاري الكريمي / بصوص الكاجو - الطماطم
12,50	تكه بانير ماسالا جن هندي بيتي بصوص الماسالا
11,90	بينغن بهاجي (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه باذنجان مع الثوم والزنجبيل بصوص الكاري والكاجو
11,50	ماسالا جانا (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه بزاليا مع بهارات
12,50	بهيندي ماسالا (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه باميا طازجة بصوص حاد
11,50	كفته كاري (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه كرات خضار بصوص كاري حاد

Sabzi vegan

Navratan Korma [G]

Dal Makhani [G]

Dal Tadka vegan

Malai Kofta House-special [G]

Aloo Ghoobi Masala vegan

**Palak Paneer [G] /
Matar Paneer [G]**

**Shahi Paneer [G] /
Paneer Butter Masala [G]**

Paneer Tikka Masala

Baingan Bhaji vegan

Channa Masala vegan

Bhindi Masala vegan

Kofta Curry vegan

الأطباق الموصى بها

14,90	ثالي نباتي سابزي، دال ماكهاني، شاهي بانير مع رايتا ورز وخبز النان	Thali vegetarian [G]
14,90	ثالي متنوع دجاج ولحم الحمل مع خسروات، رايتا، ورز الزعفران وخبز النان	Mix Thali [G]
14,90	”Taste of India“ (لشخصين) شوربة عدس دجاج وفيليه الحمل مشوي مع صوص الكاجو - الكاري، سمك محمص، خسروات موسمييه بصوص الكاري مع رز الزعفران وخبز النان	„Taste of India“ (Platter for two) [G]
<h2>الخبز والرز</h2>		
14,90	روتي تاندوري (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه خبز القمح الكامل المسطح	Tandoori Roti [A] vegan
14,90	خبز النان خبز مسطح مع الثوم	Naan [A,C,G,N] with garlic
14,90	خبز بانير خبز مسطح بحشوة الجبنه البيتيه	Paneer Naan [A,C,G]
14,90	خبز النان بيشواري خبز مسطح بحشوة المكسرات والزبيب	Peshwari Naan [A,C,G,H]
14,90	الو بارانثا خبز القمح الكامل بحشوة البطاطا	Aloo Parantha [A,G]
14,90	بارانثا تاندوري خبز القمح الكامل بالزبدة	Tandoori Parantha [A]
14,90	شاوال رز بسمتي بالبخار	Chawal
14,90	رز بيلاو رز بسمتي بعبطر البهارات، الزعفران والمكسرات	Pilau Rice
14,90	رز ماتر رز بسمتي بعبطر البهارات والبزاليا	Mater Rice
14,90	بابادوم رقائق بسكويت العدس	Papadom

الحلويات

11,50	غولاب جامون فطائر هندية حلوة بشراب جوز الهند	Gulab Jamun [G]
11,90	بوطة مانغو	Mango Ice Cream [G]
11,50	مانغو كريم	Mango Cream [G]
11,50	كير „Taste of india“ بودنغ الرز الهندي مع كريمة المانغو	Kheer „Taste of india“ [G]
12,50	حلاوة سوجي كا نباتي بدون أي منتجات حيوانيه عصيدة سميد مع جوز الهند	Suji Ka Halwa <i>vegan</i>
11,50	حلاوة غاجار كا عصيدة جزو مع كاجو وزبدة	Gajar Ka Halwa [G]

جاتني (الصلصات) / اجار

1,00	جاتني مانغو	Mango Chuttney
1,00	جاتني نعنع	Minz Chuttney [G]
1,00	جاتني حار	Hot Chuttney
1,00	مخللات مشكلة	Mixed Pickles

drinks alcohol-free

Water

Sparkling mineral water 0,33l	2,40
Still mineral water 0,33l	2,40
Sparkling / still mineral water 0,75l	5,50
Soda water 0,25l	1,60
Soda water with lemon 0,25l	1,80
Soda water with lemon 0,5l	2,90

Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola light 0,33l	2,80
Sprite 0,33l	2,80
Almdudler 0,35l	2,80
Spritzed Almdudler 0,25l	2,30
Spritzed Almdudler 0,5l	4,40
Frucade 0,33l	3,00
Murelli Cola Mix 0,5l (Jugendgetränk)	2,90
Raspberry Kracherl 0,5l	3,30
Fever Tree Tonic Water 0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,80
Lipton iced peach tea 0,33l	2,80
Lipton iced lemon tea 0,33l	2,80

Fruit Juices

Apple juice (cloudy) 0,25l	2,80
Spritzed apple juice (cloudy) 0,25l	2,20
Mango juice 0,25l	2,80
Blackcurrant juice 0,2l	3,00
Apricot juice 0,2l	3,00
Lychee juice 0,25l	2,80
.....
• Freshly squeezed juice 0,25l	3,50
• Orange / Carrot / all 2 mixed	
.....

Indian drinks

Mango Lassi 0,25l [G]	2,80
Mango Lassi 0,25l <i>vegan</i>	2,80
Lassi salted 0,25l [G]	2,80
Pudina Soda 0,25l	2,80
Soda with lemon and mint	
Pudina Pani 0,5l	2,40
Water with orange, lemon, ginger and mint	
Adrak Soda 0,25l	2,80
Soda with ginger- and lemonjuice with / without cane sugar	

Hot drinks

Tea

Chay Masala	3,50
Mango tea	3,20
Darjeeling	3,20
Green tea	3,20
Jasmin tea	3,20
Peppermint tea	3,20
Herbal tea	3,20
Fruit tea	3,20

Coffee (coffee roastery „Alt Wien“)

Mocca small	2,10
Mocca large	3,70
Melange	2,80
Cappuccino	2,80
Braun small	2,30
Braun large	3,90
Cafe Latte	3,50

beer & wine

Beer

Murauer Steirergold on tap 0,5l	3,90
Murauer Steirergold on tap 0,3l	3,20
Stiegl Bräu bottle 0,5l	3,70
Murauer Weißbier bottle 0,5l	3,70

Becks (non-alcoholic) bottle 0,5l	3,30
Radler: Beer mixed with Almdudler 0,5l	3,50

Craft Beer:

100 Blumen Viennese Lager FI 0,33l	3,50
---	-------------

Indian Beer:

Cobra bottle 0,33l	3,50
Kingfisher bottle 0,33l	3,50

Wine spritzed

White or red wine spritzed 1/4	2,90
Aperol Spritz with white wine 1/4	3,70
Spritz with prosecco 0,2l	4,80

Sparkling Wine

Prosecco	0,1l	3,00
Zonin / Veneto	FI 0,75	18,00

White Wine

Grüner Veltliner	1/8	2,10
Norbert Bauer / Jetzelsdorf	FI 1,00	16,00
Wiener Gemischter Satz DAC	1/8	2,90
Christ / Jedlersdorf, Wien	FI 0,75	17,00

Gelber Muskateller	1/8	2,90
Schwarzböck / Hagenbrunn	FI 0,75	17,00

Riesling vom Urgestein	1/8	3,20
Schloß Gobelsburg	FI 0,75	19,00

Sauvignon Blanc	1/8	3,90
Leo Sommer / Donnerskirchen	FI 0,75	23,00
Neusiedlersee, Hügelland		

Rosé Wine

Rosé vom Zweigelt	1/8	3,20
Jurtschitsch / Langenlois	FI 0,75	19,00

Red Wine

Blaufränkischer Classic <i>bio</i>		2,90
Anton Iby / Hortischon	FI 0,75	17,00

Zweigelt Michl	1/8	3,10
Schwarz / Andau, Neusiedlersee	FI 0,75	18,00

Pinot Noir	1/8	3,20
Auer / Tattendorf	FI 0,75	19,00

Cuvée Domus Petri <i>bio</i>	1/8	3,50
Weingut Bauer Pöttl,	FI 0,75	20,00
Unterpetersdorf / Mittelburgenland		

bottled wine

White Wine

GRASSL Chardonnay 2018 Philipp Grassl Göttlesbrunn, Carnuntum	FI 0,75	28,00
HERMANN MOSER Riesling Kaiserstiege Kremstal DAC 2017 Weingut Hermann Moser Rohrendorf, Kremstal	FI 0,75	32,00
ZULL Grüner Veltliner Äußere Bergen Weinviertel DAC Reserve 2016 Weingut Zull / Schrattenthal, Weinviertel	FI 0,75	35,00
JOHANNESHOF REINISCH Rotgipfler Satzing bio 2016 Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion	FI 0,75	38,00

Red Wine

SCHEIBLHOFER Lovely Merlot 2017 Weingut Johann Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee	FI 0,75	28,00
JURIS St. Laurent Golser 2016 Weingut Juris / Axel Stiegelmar Gols, Neusiedlersee	FI 0,75	33,00
WACHTER-WIESLER Blaufränkisch Ried Weinberg Eisenberg DAC Reserve 2015	FI 0,75	38,00
BECK Pannobile bio 2015 Weingut Judith Beck Gols, Neusiedlersee	FI 0,75	42,00

Sparkling Wine

L'ANTICA QUERCIA Prosecco Matiù Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG Brut bio Azienda Agricola L'Antica Quercia, Conegliano / Italien	FI 0,75	32,00
Sparkling wine Grüner Veltliner Szigeti / Gols	FI 0,75	25,00
Champagne Brut Réserve Pol Roger / Epernay	FI 0,75	70,00

Special drinks

TONIC SPECIALS:

INDIAN GIN TONIC 6,50
Gin (Ophir) 4cl &
Fever Tree Indian Tonic 0,2l

TOI - TONIC 6,50
Burschik Vermouth from Vienna 4cl &
Fever Tree Indian Tonic 0,2l

ALCOHOLFREE:

BALIS pure 4,90
Basil-ginger-drink 0,25l
with fresh basil and lime
on ice

SPARKLING:

BALIS Spritz 5,50
Prosecco &
Basil-ginger-drink 0,25l
with fresh basil and lime
on ice

HIGHBALL:

BALIS Mule 7,50
4cl Wodka (Absolut) &
Basil-ginger-drink 0,25l
with fresh basil and lime
on ice

Spirits, Longdrinks, Cocktails

Spirits & Grappa

Hazelnut 2cl	3,50
Reisetbauer Junior / Axberg	
Pear Williams 2cl	3,20
Schösser / Buchkirchen	
Mangoschnaps 2cl	3,10
Grappa Barrique 2cl	3,10
Poli / Veneto	

Whisky

Amrut, Indian Single Malt Whisky 4cl	7,50
Johnnie Walker Red Label 4cl	3,90
Johnnie Walker Black Label 4cl	6,50

Rum

Old Monk, Indian Rum 2cl	3,90
Havana Club 3 years 2cl	3,50
Havana Club 7 years 2cl	4,50
Matusalem 7 years 2cl	4,20
Zacapa 23 years 2cl	5,20

Gin

Ophir Oriental Spiced Dry Gin 2cl	4,50
Bombay Sapphire Dry Gin 2cl	3,50
Cognac Frapin VSOP 2cl	3,50
Vodka Absolut 4cl	4,90
Averna 2cl	3,10

Aperitif

Prosecco 0,1l	3,00
Sparkling wine and mango juice 0,1l	3,50
Rosé wine 1/8	3,20
Campari Soda 0,2l	4,00
Campari Orange 0,2l	5,00
Aperol Spritz with white wine 1/4	3,70
Aperol	
Spritz with prosecco 0,2l	4,80
Mangojuice & Wodka 0,2l	4,20
Burschik Vermouth / Vienna	3,50
Klassik / Dry / Red 4cl	

Gin & Tonic

Classic: Gin (Bombay) 4cl & Fever Tree Tonic 0,2l	5,50
Indian: Gin (Ophir) 4cl & Fever Tree Indian Tonic 0,2l	6,50

Cocktails

Mango Colada 0,2l	5,40
Rum (India, Cuba), Mangojuice, Cream, Coconutsirup	
Indian Mojito 0,2l	5,40
Indian Rum, Ginger, Limes, Mint, Sugarsirup	
Old Monk Sour 0,2l	5,40
Indian Rum, Ginger, Limes, Mint, Sugarsirup	
Oco Monk 0,2l	5,40
Indian Rum, Limejuice, Cola	
Mango Dream (alcohol-free) 0,33l	4,90
Mangojuice, Cream, Coconutsirup	

Allergen Information

in accordance with the Codex Recommendation
of the EU-Food Labeling Regulation

Designation of allergens

Letter Code

Gluten-containing grains

A

Crustaceans

B

Egg

C

Fish

D

Peanut

E

Soya

F

Milk or lactose

G

Shelled fruits

H

Celery

L

Mustard

M

Sesame

N

Sulphites

O