

المقبلات

12,90 طبق غير نباتي (لشخصين)
مجموعة مقبلات تضم روبيان ملكي، تكة حمل & مرقة
مالاي تكة من فرن التنور (تقدم ساخنة جدا)

10,90 طبق نباتي (لشخصين)
مجموعة مقبلات تضم سمبوسك، بصل بهاجي، تكة بانير

سمبوسك بانير / سمبوسك
معجنات مقلية مع سلطة
3,30 بحشوة خضروات
4,50 بحشوة جن، مكسرات الكاجو، وزبيب

باكوراس سابزي / بياز / بينغن / بانير
مع سلطة
4,50 سابزي - خضروات مقلية بعجينة خفيفة
4,50 بياز - حلقات بصل مقلية بعجينة خفيفة مع سلطة
4,50 بينغن - بادنجان مقلي بعجينة خفيفة
4,90 بانير - جنة هندية مقلية بعجينة خفيفة

4,50 داهي فادا (تقدم باردة)
فطائر عدس مع صوص لبن متبل

5,50 لكهنؤ جات „Taste of India“
كبيك بطاطا بيتي مع بزاليه بيضاء، صلصة تمر هند، وصلصة لبن

تكة سمك / تكة روبيان ملكي
5,90 سمك منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور
7,50 روبيان ملكي منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور
مع سلطة

تكة موري / تكة موري مالي
5,90 مشوية بفرن التنور مع سلطة
5,90 دجاج فيليه منقوع بتتبيله
صدر دجاج منقوع بتتبيله باللبن، كريمة، اعشاب، وتوابل

تكة حمل / تكة بانير
6,90 مشوية بفرن التنور مع سلطة
6,50 لحم حمل منقوع بتتبيله
جن بيتي منقوع بتتبيله

Starters Platter non-vegetarian
[A,G]

Vegetarian Platter [A,G]

Samosa [A] / Paneer Samosa [A,G]

Pakorras Sabzi / Piaz / Baingan /
Paneer [G]
Sabzi
Piaz
Baingan
Paneer

Dahi Vada (cold) [G]

Lucknow Chaat „Taste of India“
[A,G]

Fish Tikka / King Prawn Tikka
[G,D]

Murgh Tikka / Murgh Malai Tikka
[G]

Lamb Tikka / Paneer Tikka [G]

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 [D]

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 الحدة

Murgh Curry

12,50

كورمه مورغ

دجاج بصوص الكاجو- اللوز- الكريم مع الزبيب وجوز
الهند

Murgh Korma [G,H]

12,50

ساغ مورغ

دجاج بصوص السبانخ حريفة الطعم

Murgh Saag

12,50

سابزي مورغ

دجاج مع خضروات بصوص الكاري المتوسط الحدة

Murgh Sabzi

12,50

مدراس مورغ (حادة)

دجاج بصوص حاد مع فليفلة مقرمشة وبصل

Murgh Madras (spicy)

12,50

فندالو مورغ (حادة)

دجاج مع بطاطا بصوص الكاري مع جوز الهند المجفف

Murgh Vindalo (spicy)

12,50

دجاج الفلفل الحار (حادة)

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 [G]

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 [G]
13,90	كورمه الحمل لحم الحمل بصوص الكاجو- اللوز- الكريم مع الزبيب وجوز الهند	Lamb Korma [G,H]
13,90	مدراس حمل (حاددة) لحم الحمل بصوص حاد مع فليفلة مقرمشة وبصل	Lamb Madras (spicy)
13,90	فندالو مورغ (حاددة) 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 [D]

13,90

كاري سمك الغوا - طبق المطعم

رمح فيليه بصوص خاص من المطعم - صوص الكاري وجوز الهند

Goa Fish Curry House-special [D]

13,90

تكه مسالا السمك

رمح فيليه مشوي بصوص الكزبرة، الزنجبيل، الثوم، البصل، والبهارات

Fish Tikka Masala [D]

17,90

كيرالا الروبيان بالكاري

روبيان ملكي مطبوخ مع حليب جوز الهند بالبهارات واوراق الكاري

Kerala Prawn Curry [D]

17,90

بهونا الروبيان الملكي

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

King Prawn Bhuna [D]

الأطباق الموصى بها

14,90

ثالي نباتي

سابزي، دال مأكهاني، شاهي بانير مع رايتا ورز وخبز النان

Thali vegetarian [A, G]

14,90

ثالي منوع

دجاج ولحم الحمل مع خضروات، رايتا، ورز الزعفران وخبز النان

Mix Thali [A, G]

14,90

„Taste of India“ (لشخصين)

شوربة عدس
دجاج وفيليه الحمل مشوي مع صوص الكاجو - الكاري، سمك محمص، خضروات موسمية بصوص الكاري مع رز الزعفران وخبز النان

„Taste of India“
(Platter for two) [A, G]

مشاوي من فرن التنور

14,90

مورغ التنور

دجاج متبل مشوي بفرن التنور مع رز البيلاو او خبز النان

Murgh Tandoori [G]

سواخن

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

Sizzler [G]

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 [D]

جال فريزي

مكون واحد مشوي بفرن التنور مع خضروات بالكارى 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 - جبن هندي بيتي

Murgh

Lamb

Fish [D]

Paneer

برياني / وجبات الرز

البرياني يقدم مع صوص اللبن

14,50

برياني الحمل

رز مع لحم الحمل، الزبيب واللوز

Lamb Biryani [G]

13,50

برياني الدجاج

رز مع الدجاج، الزبيب واللوز

Chicken Biryani [G]

19,90

برياني جهينغ

رز مع القريدس، الزبيب واللوز

Jheenga Biryani [D,G]

12,50

برياني الدجاج

رز مع الخضروات، الزبيب واللوز

Vegetable Biryani [G]

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 موسمية بصوص الكاري

11,90 كورمة نافراتان
جن هندي بيتي مع خضروات مطبوخة وصوص شهري

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 غوبي (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,H]

Dal Makhani [G]

Dal Tadka *vegan*

Malai Kofta *House-special* [G,H]

Aloo Ghobi Masala *vegan*

Palak Paneer [G] /
Matar Paneer [G]

Shahi Paneer [G,H] /
Paneer Butter Masala [G,H]

Paneer Tikka Masala [G]

Baingan Bhaji *vegan*

Channa Masala *vegan*

Bhindi Masala *vegan*

Kofta Curry *vegan*

الخبز والرز

14,90	روقي تاندوري (نباتي بدون أي منتجات حيوانية) نباتي بدون أي منتجات حيوانية خبز القمح الكامل المسطح	Tandoori Roti [A] <i>vegan</i>
14,90	خبز النان خبز مسطح مع الثوم	Naan [A,G,N] with garlic
14,90	خبز بانير خبز مسطح بحشوة الجبنه البيتيه	Paneer Naan [A,G]
14,90	خبز النان بيشواري خبز مسطح بحشوة المكسرات والزبيب	Peshwari Naan [A,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 بالبهارات	Chawal
14,90	رز بيلو رز بسمتي بعطر البهارات، الزعفران والمكسرات	Pilau Rice
14,90	رز ماتر رز بسمتي بعطر 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	بوظة 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 حيوانية 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,H]

جاتني (الصلصات) / اجار

1,00	جاتني مانغو	Mango Chuttney
1,00	جاتني نعنغ	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 Pörtl,	FI 0,75	20,00
Unterpetersdorf / Mittelburgenland		

bottled wine

White Wine

GRASSL Chardonnay 2018 FI 0,75 28,00
Philipp Grassl
Göttlesbrunn, Carnuntum

HERMANN MOSER Riesling FI 0,75 32,00
Kaiserstiege Kremstal DAC 2017
Weingut Hermann Moser
Rohrendorf, Kremstal

ZULL Grüner Veltliner FI 0,75 35,00
Äußere Bergen Weinviertel
DAC Reserve 2016
Weingut Zull / Schrattenthal, Weinviertel

JOHANNESHOF REINISCH FI 0,75 38,00
Rotgipfler Satzing bio 2016
Weingut Johanneshof-Reinisch
Tattendorf, Thermenregion

Sauvignon Blanc 2016, Sula
Nashik, Maharashta, India FI 0,75 15,00

Sparkling Wine

L'ANTICA QUERCIA Prosecco FI 0,75 32,00
Matiù Conegliano Valdobbiadene
Superiore DOCG Brut bio
Azienda Agricola L'Antica Quercia,
Conegliano / Italien

Sparkling wine FI 0,75 25,00
Grüner Veltliner
Szigeti / Gols

Champagne Brut Réserve FI 0,75 70,00
Pol Roger / Epernay

Red Wine

SCHEIBLHOFFER FI 0,75 28,00
Lovely Merlot 2017
Weingut Johann Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee

JURIS St. Laurent FI 0,75 33,00
Golser 2016
Weingut Juris / Axel Stiegelmar
Gols, Neusiedlersee

WACHTER-WIESLER FI 0,75 38,00
Blaufränkisch Ried
Weinberg Eisenberg DAC
Reserve 2015

BECK Pannobile bio 2015 FI 0,75 42,00
Weingut Judith Beck
Gols, Neusiedlersee

Shiraz 2016, Sula
Nashik, Maharashta, India FI 0,75 16,00

special drinks

TONIC SPECIALS:

INDIAN GIN TONIC

6,50

Gin (Ophir) 4cl &
Fever Tree Indian Tonic 0,2l

T O I – 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
Schossler / 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 & Feever Tree Tonic 0,2l	5,50
Indian: Gin (Ophir) 4cl & Feever 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 Reccomandation
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