

## 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]
	سمبوسك بانير / سمبوسك معجنات مقلية مع سلطة بحشوة خضروات	Samosa [A] / Paneer Samosa [A,G]
3,30	بحشوة جن، مكسرات الكاجو، وزبيب	
4,50	باكوراس سابزي / بياز / بينغن / بانير مع سلطة	Pakorras Sabzi / Piaza / Baingan / Paneer [G]
5,50	سابزي - خضروات مقلية بعجينة خفيفة	Sabzi
5,50	بياز- حلقات بصل مقلية بعجينة خفيفة مع سلطة	Piaza
5,50	بينغن - باذنجان مقلي بعجينة خفيفة	Baingan
5,90	بانير - جنة هندية مقلية بعجينة خفيفة	Paneer
5,50	داهي فادا (تقدم باردة) فطائر عدس مع صوص لبن متبل	Dahi Vada (cold) [G]
6,50	لكهنؤ جات „Taste of India“ كبيك بطاطا بيتي مع بزاليه بيضاء، صلصة تمر هند، وصلصة لبن	Lucknow Chaat „Taste of India“ [A,G]
6,90	تكة سمك / تكة روبيان ملكي سمك منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور	Fish Tikka / King Prawn Tikka [D,G]
8,50	روبيان ملكي منقوع بتتبيله مشوي بفرن التنور مع سلطة	
	تكة مورق / تكة مورق مالي مشوية بفرن التنور مع سلطة	Murgh Tikka / Murgh Malai Tikka [G]
6,90	دجاج فيليه منقوع بتتبيله	
6,90	صدر دجاج منقوع بتتبيله باللبن، كريمة، اعشاب، وتوابل	
	تكة حمل / تكة بانير مشوية بفرن التنور مع سلطة	Lamb Tikka / Paneer Tikka [G]
6,90	لحم حمل منقوع بتتبيله	
6,50	جن بيتي منقوع بتتبيله	

## الشوربات

4,90	شوربة سابي شوربة خضار	Sabzi Soup
4,90	شوربة دال شوربة عدس احمر	Dal Soup
4,90	شوربة طماطم شوربة كريم الطماطم	Tomato Soup [G]
4,90	شوربة بالاك شوربة كريم السبانخ	Palak Soup [G]
5,90	شوربة مورغ شوربة دجاج حارة	Murgh Soup
5,90	شوربة ماي شوربة سمك	Macchi Soup [D]

## سلطات

8,90	جميع السلطات تقدم مع الخل والزيت، او معى تتبيله اللبن	
	سلطة مورغ سلطة طازجة مع زيتون، طماطم، خيار، مانغو الطازج، والدجاج المفروم	Murgh Salad
7,90	سلطة أفوكادو طماطم طازجة، خيار، زيتون، أفوكادو، مع زيت الزيتون، عصير الليمون واعشاب، او تتبيله البلاساميكو	Avocado Salad
6,90	سلطة الحديقة الهندية مزيج من الخضار الطازج مع جبن الماعز، زيتون، مع تتبيله اللبن	Indian Garden Salad
5,50	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!

13,90

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

Butter Chicken [G]

12,50

كاري مورغ  
دجاج بصوص الكاري المتوسط الحدودية

Murgh Curry

13,50

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

Murgh Korma [G,H]

13,50

ساغ مورغ  
دجاج بصوص السبانخ حريفة الطعم

Murgh Saag

13,50

سابزي مورغ  
دجاج مع خضروات بصوص الكاري المتوسط الحدودية

Murgh Sabzi

13,50

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

Murgh Madras (spicy)

13,50

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

Murgh Vindalo (spicy)

13,50

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

Chili Chicken (spicy) [F]

13,50

نواي مورغ  
دجاج فيلية مشوي بفرن التنور بصوص المسالا

Murgh Nawabi [G]

13,90

مسالا تكة دجاج  
دجاج بصوص السبانخ حريفة الطعم

Chicken Tikka Masala [G]

13,90

دجاج مانغو  
دجاج فيليه مشوي بصوص المانغا الخاص من المطعم

Mango Chicken [G]

13,50

نيلغيري مورغ  
دجاج مشوي بصوص الجوز الهند الخاص من المطعم

Murgh Nilgiri

## وجبات الحمل

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

14,00

كاري الحمل  
لحم الحمل بصوص الكاري المتوسط الحدودة

Lamb Curry

14,90

بالاك الحمل  
لحم الحمل بصوص السبانخ حريفة الطعم

Lamb Palak

14,90

سابزي الحمل  
لحم الحمل مع خضروات بصوص الكاري المتوسط الحدودة

Lamb Sabzi

14,90

روغان جوش  
فخذ حمل على البخار بصوص اللبن والكاري  
(خالي من اللاكتوز)

Rogan Josh [G]

14,90

كورمه الحمل  
لحم الحمل بصوص الكاجو- اللوز- الكريم مع الزبيب وجوز الهند

Lamb Korma [G,H]

14,90

مدراس حمل (حادة)  
لحم الحمل بصوص حاد مع فليفلة مقرمشة وبصل

Lamb Madras (spicy)

14,90

فندالو مورغ (حادة)  
لحم الحمل مع بطاطا بصوص الكاري مع جوز الهند المجفف

Lamb Vindalo (spicy)

15,50

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!

13,90

كاري السمك  
رمح فيليه بصوص الكاري حريفة الطعم

Fish Curry [D]

14,90

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

Goa Fish Curry House-special [D]

14,90

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

Fish Tikka Masala [D]

18,90

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

Kerala Prawn Curry [D]

18,90

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

King Prawn Bhuna [D]

## مشاوي من فرن التنور

15,90

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]**

14,90

مورغ - دجاج متبل

16,90

حمل - لحم الحمل متبل

15,50

ممنوع - دجاج ولحم الحمل متبل

18,90

قريدس - قريدس متبل

Murgh

Lamb

Mix

Shrimp [D]

جال فريزي

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

**Jal Frezi**

14,90

مورغ - دجاج متبل

15,90

حمل - لحم الحمل متبل

15,90

سمك - رمح فيليه متبل

14,90

بانير - جن هندي بيتي

Murgh

Lamb

Fish [D]

Paneer

## برياني / وجبات الرز

البرياني يقدم مع صوص اللبن

15,50

برياني الحمل

رز مع لحم الحمل، الزبيب واللوز

**Lamb Biryani [G]**

14,50

برياني الدجاج

رز مع الدجاج، الزبيب واللوز

**Chicken Biryani [G]**

20,90

برياني جهينغ

رز مع القريدس، الزبيب واللوز

**Jheenga Biryani [D, G]**

13,50

برياني الدجاج

رز مع الخضروات، الزبيب واللوز

**Vegetable Biryani [G]**

## وجبات الخضار

كل الوجبات تقدم مع رز بيلاو او خبز النان!

12,50	حيوانيه (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) سابزي نباتي بدون أي منتجات حيوانيه خضروات موسمييه بصوص الكاري
12,90	كورمة نافراتان جن هندي بيتي مع خضروات مطبوخة وصوص شهبي
12,50	دال ماكهاني عدس مع الزبدة، الثوم، الزنجبيل، والطماطم
12,50	دال تادكا نباتي بدون أي منتجات حيوانيه عدس احمر مع الثوم، الزنجبيل، والطماطم
13,50	كفته مالاي - طبق المطعم كرات الجبنة بصوص كريمي
12,50	ماسالا الو غويي (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) قرنبيط طازج مع البطاطا في صوص حاد
13,50	بانير بالاك / ماتار بانير جن هندي بيتي مع سبانخ مع البزاليا، متبله بصوص الكاري - الكاجو-
13,50	بانير شاهي / بانير زبدة ماسالا جن هندي بيتي بصوص الكاري الكريمي / بصوص الكاجو - الطماطم
13,50	تكه بانير ماسالا جن هندي بيتي بصوص الماسالا
12,90	بينغن بهاجي (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه باذنجان مع الثوم والزنجبيل بصوص الكاري والكاجو
12,50	ماسالا جانا (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه بزاليا مع بهارات
13,50	بهيندي ماسالا (نباتي بدون أي منتجات حيوانيه) نباتي بدون أي منتجات حيوانيه باميا طازجة بصوص حاد
12,50	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*

## الأطباق الموصى بها

16,90	ثالي نباتي سابزي، دال ماكهاني، شاهي بانير مع رايتا ورز وخبز النان	Thali vegetarian [A,G]
17,90	ثالي متنوع دجاج ولحم الحمل مع خضروات، رايتا، ورز الزعفران وخبز النان	Mix Thali [A,G]
32,90	„Taste of India“ (لشخصين) شوربة عدس دجاج وفليه 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]

## الخبز والرز

2,00	روتي تاندوري (نباتي بدون أي منتجات حيوانية) نباتي بدون أي منتجات حيوانية خبز القمح الكامل المسطح	Tandoori Roti [A] vegan
2,50	خبز النان	Naan [A,G,N]
2,90	خبز مسطح مع الثوم	with garlic
3,50	خبز بانير خبز مسطح بحشوة الجبنه البيتيه	Paneer Naan [A,G]
3,90	خبز النان بيشواري خبز مسطح بحشوة المكسرات والزبيب	Peshwari Naan [A,G,H]
3,90	الو بارانثا خبز القمح الكامل بحشوة البطاطا	Aloo Parantha [A,G]
3,50	بارانثا تاندوري خبز القمح الكامل بالزبدة	Tandoori Parantha [A]
2,50	شاوال رز بسمتي بالبخار	Chawal
2,90	رز بيلاو رز بسمتي بعطر البهارات، الزعفران والمكسرات	Pilau Rice
2,90	رز ماتر رز بسمتي بعطر البهارات والبزاليا	Mater Rice
1,00	بابادوم رقائق بسكويت العدس	Papadom

## الحلويات

4,50	غولاب جامون فطائر هندية حلوة بشراب جوز الهند	Gulab Jamun [G]
4,90	بوطة مانغو	Mango Ice Cream [G]
4,90	مانغو كريم	Mango Cream [G]
4,90	كبر „Taste of india“ بودنغ الرز الهندي مع كريمه المانغو	Kheer „Taste of india“ [G,H]
4,90	حلاوة سوجي كا نباتي بدون أي منتجات حيوانيه عصيدة سميد مع جوز الهند	Suji Ka Halwa <i>vegan</i>
4,50	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 مشكله	Mixed Pickles

# drinks alcohol-free

## Water

Sparkling mineral water 0,33l	2,90
Still mineral water 0,33l	2,90
Sparkling / still mineral water 0,75l	6,50
Soda water 0,25l	1,80
Soda water with lemon 0,25l	2,20
Soda water with lemon 0,5l	3,20

## Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola light 0,33l	3,50
Sprite 0,33l	3,50
Almdudler 0,35l	3,50
Spritzed Almdudler 0,25l	2,60
Spritzed Almdudler 0,5l	4,90
Frucade 0,33l	3,50
Murelli Cola Mix 0,5l (Jugendgetränk)	3,20
Raspberry Kracherl 0,5l	3,50
Fever Tree Tonic Water 0,2l	3,90
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	3,50
Lipton iced peach tea 0,33l	3,50
Lipton iced lemon tea 0,33l	3,50

## Fruit Juices

Apple juice (cloudy) 0,25l	3,50
Spritzed apple juice (cloudy) 0,25l	2,60
Spritzed apple juice (cloudy) 0,5l	4,90
Mango juice 0,25l	3,50
Blackcurrant juice 0,2l	3,50
Apricot juice 0,2l	3,50
Lychee juice 0,25l	3,50

Freshly squeezed juice 0,25l	3,50
Orange / Carrot / all 2 mixed	

## Indian drinks

Mango Lassi 0,25l / 0,5l [G]	3,50 / 5,50
Mango Lassi 0,25l / 0,5l <i>vegan</i>	3,50 / 5,50
Lassi salted / sweet 0,25l / 0,5l [G]	3,50 / 5,50
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 / 0,5l	2,80 / 5,10
Soda with ginger- and lemonjuice	
with / without cane sugar	

## hot drinks

### Tea

Chay Masala	3,90
Mango tea	3,90
Darjeeling	3,90
Green tea	3,90
Jasmin tea	3,90
Peppermint tea	3,90
Herbal tea	3,90
Fruit tea	3,90

## Coffee (coffee roastery „Alt Wien“)

Mocca small	2,60
Mocca large	3,90
Melange	3,50
Cappuccino	3,50
Braun small	2,90
Braun large	4,20
Cafe Latte	4,90

# beer & wine

## Beer [A]

Murauer Steirergold on tap 0,5l	4,50
Murauer Steirergold on tap 0,3l	3,70
Stiegl Bräu bottle 0,5l	3,70
Murauer Weißbier bottle 0,5l	3,70

Becks (non-alcoholic) bottle 0,5l	3,70
Radler: Beer mixed with Almdudler 0,5l	3,70

### Craft Beer:

<b>100 Blumen Viennese Lager FI 0,33l</b>	<b>3,90</b>
-------------------------------------------	-------------

### Indian Beer: [A]

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

## Wine spritzed [O]

White or red wine spritzed 1/4	3,50
Aperol Spritz with white wine 1/4	4,10
Aperol Spritz with prosecco 0,2l	4,90

## Sparkling Wine [O]

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

## White Wine [O]

Grüner Veltliner	1/8	2,50
Norbert Bauer / Jetzelsdorf	FI 1,00	18,00

Wiener Gemischter Satz DAC	1/8	3,20
Christ / Jedlersdorf, Wien	FI 0,75	19,00

Gelber Muskateller	1/8	3,20
Schwarzböck / Hagenbrunn	FI 0,75	19,00

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 [O]

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

## Red Wine [O]

Blaifränkischer Classic <i>bio</i>		3,20
Anton Iby / Hortischon	FI 0,75	19,00

Zweigelt Michl	1/8	3,50
Schwarz / Andau, Neusiedlersee	FI 0,75	20,00

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 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, Maharashtra, 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

SCHEIBLHOFER 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, Maharashtra, India FI 0,75 16,00

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

## Whisky

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

## Rum

<b>Old Monk, Indian Rum 2cl</b>	<b>3,90</b>
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

<b>Ophir Oriental Spiced Dry Gin 2cl</b>	<b>4,50</b>
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 Klassik / Dry / Red 4cl	3,50

## Gin & Tonic

Classic: Gin (Bombay) 4cl & Fever Tree Tonic 0,2l	5,50
<b>Indian: Gin (Ophir) 4cl &amp; Fever Tree Indian Tonic 0,2l</b>	<b>6,50</b>

## Cocktails

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

## 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
-----------	---