

HINDI CUISINE

SPEISEKARTE
& GETRÄNKE

APERITIV

Mango Bellini (O) Prosecco, Mangopüree	1/4l	5,50
Aperol Spritz (O) Aperol, Prosecco, Soda	1/4l	6,90
Kiwi Mango Spritz (O) Kiwi, Mango, Prosecco, Soda	1/4l	6,90
Ananas Mojito Spritz (O) Ananas, Minze, Prosecco, Soda	1/4l	6,90
Gin Tonic Beefeater,  ORGANICS Tonic Water	1/4l	10,50
Mango Spritz Mango, Prosecco, Soda	1/4l	6,90
Campari Mango	4cl	6,50
Martini Bianco	4cl	5,50
Campari Soda	4cl	5,50

COCKTAILS

Porn Star Martini (O) Frische Maracuja, frische Limette, Vanille, Vodka, Prosecco	10,50
Espresso Martini (O) Vodka, Kaffee Likör, Espresso	10,50
Cuba Libre Weißer Rum, Cola, Limette	10,50
Bombay Mule (O, A) Gin, Gurke, Ingwer, Ginger Bier	10,50
Moscow Mule (O, A) Vodka, Gurke, Ingwer, Ginger Bier	10,50
Mojito Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Soda, Limette	10,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Ananas Mojito Mint	5,50
Kiwi Mango	5,50
Rabarber Hibiskus	5,50
Mandarine Ingwer	5,50
Heidelbeere Jasmin	5,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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

"Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern.

All prices in Euro including all taxes."

www.hindi-cuisine.at ☎ 0677 634 370 32 ✉ mail@hindi-cuisine.at

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung! Alle Preise inkl. Umsatzsteuer und in Euro (€).

SUPPEN

TOMATO SHORBA 6,50

Indische Tomatensuppe mit aromatischen Gewürze

DAL SHORBA 6,50

Indische Linsensuppe aus gelben Linsen

CHICKEN SUPPE 6,90

Hühnersuppe, Mais, Gemüse, Zitronensaft

SALATE

CHICKEN TIKKA SALAD (A, G, H)

16,50

Ausgelöste Hühneroberkeule
in würziger Tandoori Marinade gegrillt, Chutney,
Wallnüsse, gemischter Salat und Naan

PANEER TIKKA SALAD (A, G, H) 16,50

Indischer Frischkäse in würziger Tandoori
Marinade gegrillt, Chutney, Wallnüsse, gemischter
Salat und Naan

TANDOORI JINGA SALAD (A, B, G, H)

22,50

Garnelen, in würziger Tandoori Marinade gegrillt,
Chutney, Wallnüsse, gemischter Salat und Naan

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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

REIS

VEG BIRYANI (G, H) 16,90

Gedämpfter Biryani-Reis, würzig, Cashewkerne,
serviert mit Keera Reita

CHICKEN BIRYANI (G, H) 17,90

GEDÄMPFTER BIRYANI-REIS, HÜHNEROBERKEULE
AUSGELÖST, GEGRILLT, WÜRZIG, CASHUEWKERNE,
SERVIERT MIT KEERA REITA

LAMB BIRYANI (G, H) 23,90

Gedämpfter Biryani-Reis mit zartem Lammfleisch,
würzig, Cashewkerne, serviert mit Keera Reita

JINGA BIRYANI (G, H, B) 24,90

Gedämpfter Biryani-Reis, mit Riesengarnelen,
gegrillt, würzig, Cashewkerne, serviert mit Keera
Reita

VORSPEISE

PAPADAM 4,00

Zwei knusprige Linsenbrote,
dazu feine Chutneys (G)

SAMOSA (A) 8,50

Gefüllte Teigtaschen, Kartoffeln, Erbsen, Gewürze,
gebacken, Chutneys (G)

GOBI 65 9,50

Blumenkohl gebacken mit Chutneys

VEG MANCHURIAN (F) 10,50,

Knusprige Gemüsebällchen aus Gemüse
mit Soja-Chilli Sauce

TANDOORI VORSPEISE

CHICKEN TIKKA (G) 12,50

Ausgelöste Hühneroberkeule, Tandoori Gewürze,
im Tandoor gegrillt, Chutneys

TANDOORI JINGA (B, G) 14,50

Garnelen, mild gewürzt, im Tandoor gegrillt

MIX VEGGIE (G) 19,50

Paneer Tikka, Gobi 65, Veg Pakora

PANEER TIKKA (G) 12,50

Indischer Paneerkäse, Tandoor Gewürze, im
Tandoor gegrillt, Chutneys

CHICKEN MALAI TIKKA (G, H) 12,50

Ausgelöste Hühneroberkeulen, Cashewkerne und
Käse als Marinade im Tandoor gegrillt, Chutneys

LAHORI SEEKH KABAB (G) 12,50

Lammhackfelischspieße, würzig, aus dem Tandoor,
Chutneys

MIX NON VEGGIE (B, G) 22,50

Chicken Tikka, Tandoori Jinga,
Lahori Seekh Kabab

HINDI
CUISINE
NATURAL INDIAN KITCHEN

THALIS (FÜR 1 PERSON)

DILWALI THALI (G, A, H) 24,50

Dall Makhani, Butter Chicken, Rogan Josh, Basmati Reis, Roti, Papad, Raita, Salat

SHERE - PUNJAB THALI (G, A) 21,50

Channa Masala, Paneer Masala, Mix Veg, Basmati Reis, Roti, Papad, Raita, Salat

www.hindi-cuisine.at ☎ 0677 634 370 32 ☎ mail@hindi-cuisine.at

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung! Alle Preise inkl. Umsatzsteuer und in Euro (€).

HINDI CUISINE

NATURAL INDIAN KITCHEN

DOSAS

serviert mit Sambar- (würzig), Tomaten- und Kokos Chutney

KEEMA DOSA (G) 18,50

Knuspriger Reispfannkuchen, würziges Lammhackfleisch, Zwiebel

PANEER DOSA (G) 17,50

Knuspriger Reispfannkuchen, indischer Frischkäse, pikant, Zwiebel

MASALA DOSA 15,50

Knuspriger Reispfannkuchen, Kartoffelfüllung, Zwiebel

CHICKEN DOSA 17,50

Knuspriger Reispfannkuchen, ausgelöste Hühneroberkeule, Paprika, Zwiebel

STREET FOOD

DAHI BHALLA 🍲 (A, G) 8,50

Linsenbällchen, Joghurt, Tamarinde, Gewürze, kalte Vorspeise

CHOLE BHATURE 🌱 (A) 14,50

Kichererbsencurry, dazu frittiertes Brot

ALOO TIKKI CHAAT (A, G) 9,50

Kartoffelpuffer, würzig, knusprig

SAMOSA CHOLE CHAAT (A, G)

9,00 1 STK. / 16,50 2 STK.

Samosa, Kichererbsencurry, Chutneys

BURGER & WRAPS

LAMB BURGER (A, G) 18,90

Zartes Lamm-Patty, Brioche-Brötchen, Zwiebel, Tomaten, Salat, Rucola, mit Masala Fries (scharf)

CHICKEN TIKKA WRAP (A, G) 16,50

Gegrilltes Hähnchen, Tomaten, Zwiebel, Salat, Minze, gewickelt in Rumali Roti

PANEER TIKKA BURGER (A, G) 16,90

Indischer Frischkäse, Brioche-Brötchen, Tomaten, Zwiebel, Salat, Rucola, mit Masala Fries (scharf)

ALOO TIKKI WRAP (A, G) 14,50

Kartoffelpatties, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Salat, Minze, gewickelt in Rumali Roti

HINDI CUISINE

NATURAL INDIAN KITCHEN

VEGAN

CHANNA MASALA 16,00

Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, aromatische Gewürze

DAL TADKA 16,00

Gelbe Linsen, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Kreuzkümmel

ALOO MATTER 16,00

Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Tomaten-Zwiebelsoße, gewürzt

ALOO GOBI 16,50

Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Ingwer, Zwiebel

ALOO PALAK 16,00

Kartoffeln, frischer Spinat, milde Gewürze

MANGO VEG. KORMA 16,50

Verschiedenes Gemüse, cremige Mango-Soße, mild

MUSHROOM MATTER 16,50

Champignon, Erbsen, Ingwer, Tomaten, gewürzt

ALOO BAINGAN 16,50

Melanzani, Kartoffel, Ingwer, Tomaten, Zwiebel, gewürzt

PALAK SABZI 16,50

Spinat, verschiedenes Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Masala

VEGETARISCH

CHILLI PANEER (G) 16,50

Gebratener indischer Käse, Paprika, Zwiebeln in scharfe Tomatensoße

BEET ROOT KOFTA (G, H) 16,50

Rote Bete Kraut, Safran, Cashew-Soße, mild

BUTTER PANEER (G, H) 16,50

Indischer Frischkäse, in cremige Tomaten-Butter-Soße

PANEER MASALA (G) 16,50

Indischer Frischkäse, Paprika, Zwiebel in würziger Tomatensoße

KARAI PANEER (G) 16,50

Indischer Frischkäse, Paprika, Zwiebel und Tomatensoße

DAL MAKHANI (G) 16,00

Schwarze Linsen, rote Bohnen, Crème fraîche, Butter, traditionell gekocht

VEG. KORMA (G, H) 16,50

Verschiedenes Gemüse, cremige Cashew-Soße

PANEER METHI MALAI (G, H) 16,50

Indischer Frischkäse, Bockshornklee, cremige Cashew-Soße

PALAK PANEER (G) 16,50

Indischer Frischkäse, Blattspinat in Tomaten-Zwiebel-Masala, Ingwer

www.hindi-cuisine.at ☎ 0677 634 370 32 ✉ mail@hindi-cuisine.at

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Basmati Reis inklusive

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung! Alle Preise inkl. Umsatzsteuer und in Euro (€).

HINDI CUISINE

NATURAL INDIAN KITCHEN

HUHN

CHICKEN MADRAS 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst gegrillt,
in Tomaten-Kokossoße (scharf)

BUTTER CHICKEN (G, H) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst gegrillt,
in Tomatenrahm-Soße

CHICKEN KORMA (G, H) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gegrillt,
in cremiger Cashew-Soße, mild

CHICKEN TIKKA MASALA (G) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gegrillt,
Tomaten, Zwiebel, in Currysoße

PALAK CHICKEN (G) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gegrillt,
Blattspinat, Ingwer, Knoblauch

CHICKEN MANGO (G, H) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gegrillt,
in Mango-Sauce

CHILLI CHICKEN (G, F) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gebacken,
Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße (scharf)

KARAI CHICKEN (G) 17,90

Hühneroberkeule ausgelöst, gegrillt,
Paprika, Zwiebeln, Tomaten, in würziger
Tomatensoße

LAMM

ROGAN JOSH 22,50

Zartes Lammfleisch, in klassischer Currysoße mit
aromatische Gewürze

LAMB BHUNA (G) 23,00

Zartes Lammfleisch, Röstzwiebeln, Tomaten-
Zwiebel-Masala

KEEMA ALOO (G) 22,00

Lammhackfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebel,
würzig

LAMB KORMA (H) 23,00

Zartes Lammfleisch, Safran, Cashew-Soße, mild

PALAK GOSHT 23,50

Zartes Lammfleisch, Blattspinat, Ingwer,
Knoblauch

LAMB JALFREZI (G) 23,50

Zartes Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln (scharf)

NALI GOSHT 24,50

Lammstelze, langsam geschmort, reichhaltige
Currysoße

www.hindi-cuisine.at ☎ 0677 634 370 32 ✉ mail@hindi-cuisine.at

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Basmati Reis inklusive

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung! Alle Preise inkl. Umsatzsteuer und in Euro (€).

BEILAGEN

BUTTER ROTI (A, G) 2,50

Flaches Vollkornmehl, frisch aus dem Lehmofen

NAAN (A, G) 2,50

Flaches Weizenbrot, frisch aus dem Lehmofen

GARLIC NAAN (A, G) 3,50

Naan-Brot, frischer Knoblauch

BUTTER NAAN (A, G) 3,00

Naan-Brot, mit Butter bestrichen

METHI NAAN (A) 3,50

Naan-Brot, mit Bockshornklee

CHEESE NAAN (A, G) 4,50

Naan-Brot, mit Käsefüllung

CHILLI NAAN (A, G) 4,50

Naan-Brot, mit Chilis (scharf)

LACCHA PARATHA (A, G) 3,50

Naan-Brot, mehrmals gefaltet angebraten

KEERA RAITA (G) 4,50

Würziger Joghurt mit Gurken

MIX. RAITA (G) 5,00

Würziger Joghurt mit Tomaten; Gurken und Zwiebel

PICKEL (N) 2,00

CHUTNEYS (G) 2,00

ONION SALAD 3,50

DESSERT

GULAB JAMUN (G, H) 6,90

Frittierte Griesbällchen mit Vanilleeis

CARDAMOM PUDDING (G) 6,90

Kardamom Pudding mit Mango Pürree

HALWA  (H) 5,50

Indischer Gries-Dessert

NARIAL FIRNI  (H) 6,90

Reis und Kokosmilch

AFFOGATO (G, H) 5,50

Espresso mit Kugel Vanilleeis

BIERE

Gösser von Faß (O)	0,3l	4,10
Gösser von Faß (O)	0,5l	5,50
Radler (O)	0,3l	4,10
Radler (O)	0,5l	5,50
Weihenstephaner hell (O)	0,5l	5,50
Weihenstephaner alkoholfrei (O)	0,5l	5,50
Gösser alkoholfrei (O)	0,5l	5,50
Bayreuther (O)	0,5l	5,50

LASSI

Mango Lassi (G)	0,3l	4,90
Salziges Lassi (G)	0,3l	4,50
Blueberry Lassi (G)	0,3l	4,90
Pineapple Lassi (G)	0,3l	4,90

ORGANICS DRINKS

Tonic Water		0,25l	4,50
Black Orange		0,25l	4,50
Ginger Beer		0,25l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola Zero, Fanta	0,33l	4,50
Säfte pur: Apfel, Mango, Lychee, Johannisbeere	0,25l	4,00
Säfte gespritzt: Apfel, Mango, Johannisbeere, Lychee	0,3l	4,50
Säfte gespritzt: Apfel, Mango, Johannisbeer, Lychee	0,5l	5,00
Soda	0,3l	3,00
	0,5l	3,50
Soda-Zitrone / Holunder Soda	0,3l	3,50
	0,5l	4,00
Leitungswasser	0,5l	1,00

WARMER GETRÄNKE

Espresso		3,50
Verlängerter		3,80
Espresso doppio		4,80
Cappuccino (G)		4,50
Café Latte (G)		4,50
Espresso Macchiato (G)		4,50
Doppio Macchiato (G)		4,80
Affro Tee (diverse)		4,50
Indischer Chai (G)		4,00

DIGESTIV

Marille	2cl	3,90
Williams	2cl	3,90
Averna (O)	2cl	3,90
Rammazotti (O)	2cl	3,90
Grappa Chianti	2cl	3,90
Baileys (G)	2cl	3,90
Limoncello	2cl	3,70

SPIRITUOSEN

Bombay Gin	4cl	6,50
Absolut Vodka	4cl	6,50
Hendriks	4cl	6,90
Glenfiddich	4cl	10,50
Jack Daniels	4cl	7,50
Monkey Shoulder	4cl	10,50

WEISSE WEINE

Spritzer Weiß (O)	1/8l	4,50
Prosecco DOC Treviso (O)	0,1l	5,50
Monte Cinque, Venedig, ITA	Fl.	26,00
Grüner Veltliner (O)	1/8l	5,50
Weingut Proidl, Krems a. d. Donau, NÖ, AUT	Fl.	31,00
Sauvignon Blanc (O)	1/8l	6,50
Leitnerhof, Ilztal, Ost Stmk., AUT	Fl.	35,00
Muskateller (O)	1/8l	6,50
Weingut Peter Skoff, Süd Stmk., AUT	Fl.	35,00
Rose Lakeside (O)	1/8l	5,50
Weinhaus Haiden, Oggau, Bgld., AUT	Fl.	31,00

ROTE WEINE

Zweigelt Classic Carnuntum (O)	1/8l	5,50
Döllerer Weinhaus, Göttlesbrunn, NÖ, AUT	Fl.	31,00
Blaufränkisch(O)	1/8l	6,50
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Bgld., AUT	Fl.	35,00
Heideboden(O)	1/8l	6,50
Stiegelmar, Gols, Bgld., AUT	Fl.	35,00