



Managed by Aroma India



*Speise- und  
Getränkekarte*

*Coca-Cola*



*Willkommen!*



# Suppen



1. **Tomatensuppe** <sup>|A|G|L|</sup> € 3,20  
Eine exotische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne
2. **Hühnercremesuppe mit Mandeln** <sup>|A|C|G|H|</sup> € 3,50  
Cremige Hühnersuppe mit gerösteten Mandeln
3. **Mulligatwanysuppe** <sup>|A|</sup> € 3,50  
Rote Linsen mit Kokosgeschmack gilt als die nationale Suppe Indiens

# Salat

4. **Joghurtsalat / Raita** <sup>|G|</sup> € 3,00  
Erfrischender Salat aus geschlagenem Joghurt, Gurkenwürfeln, Tomaten, Ananas und geröstetem Kreuzkümmel
5. **Gesunder grüner Salat** <sup>|G|</sup> € 4,50  
Vielzahl von saisonalen Salaten, Paprika, Kirschtomaten und Oliven mit salatdressings beträufelt
6. **Kachumbar Salat** € 3,00  
Gewürfelte Zwiebel, Gurken, Tomaten und Petersilie mit Zitronen & Honig

# Vegetarische Vorspeisen

7. **Aloo Chaat** <sup>|G|A|</sup> € 5,20  
Das beliebteste Straßenessen von Delhi; Kartoffeln mit scharfen Soßen garniert mit Ananas und Kichererbsenmehl Crunch
8. **Gemüse Pakoda** <sup>|G|A|</sup> € 5,20  
Krapfen aus Gemüse und gewürztem Kichererbsenmehlteig; Serviert mit süßer Tamarinde Chutney und Minz Chutney
9. **Zwiebel Pakoda** <sup>|G|A|</sup> € 5,20  
Krapfen aus Gemüse und gewürztem Kichererbsenmehlteig; Serviert mit süßer Tamarinde Chutney und Minz Chutney
10. **Samosa** <sup>|G|A|</sup> € 5,20  
Knusprige Knödel gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen; Serviert mit Mango und Minz Chutney
11. **Paneer Chilly** <sup>|G|A|</sup> € 7,50  
Eine indochinesische Verschmelzung von hausgemachtem Hüttenkäse mit Paprika, Ananas, Sesamsamen und spezielle Soßen des Küchenchefs

- 11. Paneer Chilly** <sup>|G|N|</sup> € 7,50  
Eine indochinesische Verschmelzung von hausgemachtem Hüttenkäse mit Paprika, Ananas, Sesamsamen und spezielle Soßen des Küchenchefs
- 12. Paneer Tikka** <sup>|G|A|</sup> € 7,50  
Hausgemachter Hüttenkäse, in Joghurt mariniert mit aromatischen Gewürzen und gegrillt im Lehmofen; Serviert mit Mango und Minz Chutney

## Hähnchen Vorspeisen

- 13. Chicken Samosa** <sup>|A|</sup> € 5,20  
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hühnerhackfleisch; Serviert mit Mango & Minz Chutney
- 14. Chicken Tikka** <sup>|G|</sup> € 9,50  
Hähnchenfilet und Paprika, mariniert in Joghurt mit aromatischen Gewürzen und gegrillt in Lehmofen; Serviert mit Mango und Minz Chutney
- 15. Chilli Chicken** <sup>|N|</sup> € 9,50  
Hähnchenstücke unter Rühren gebraten mit Paprika und Zucchini in einer hausgemachten indochinesischen Gewürzsoße

## Vegetarisches Hauptgericht mit Aromatischem Basmatireis

- 16. Bombay Aloo** <sup>|G|</sup> € 11,50  
Kartoffeln in Joghurt-Curry-Soße
- 17. Aloo-Mutter** € 11,50  
Kartoffeln mit frischen grünen Erbsen gekocht in einer Zwiebel-Tomaten-Soße
- 18. Aloo-Baingan** € 11,50  
Indische Version des, 'French Ratatouille' mit Auberginen und Kartoffeln
- 19. Adraki Aloo-Gobi** € 11,50  
Köstliches nordindisches Gericht aus Kartoffeln und Blumenkohl mit ausgewählten Indischen Gewürzen und Ingwer
- 20. Aloo-Palak** € 11,50  
Gartenfrischer Babyspinat mit Kartoffeln
- 21. Lusooni Palak Paneer** <sup>|G|H|</sup> € 12,50  
Gartenfrischer Babyspinat mit gebranntem Knoblauch, verfeinert mit hausgemachtem Hüttenkäse und Sahne

22. **Paneer Makhani** <sup>|G|H|</sup> € 12,50  
 Hausgemachter Hüttenkäse in Tomaten-Cashew-Curry mit milden Gewürzen, Butter und Sahne
23. **Mutter-Paneer** <sup>|G|</sup> € 12,50  
 Ein Genuss für Vegetarier, zusammengestellt mit grünen Erbsen und hausgemachtem Hüttenkäse in einer cremigen Zwiebel-Tomatensoße
24. **Chana Masala** € 12,50  
 Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Tomatensoße und traditionellen Gewürzen
25. **Dal Tadka** € 12,50  
 Gelbe Linsen mit Kreuzkümmel, Zwiebeln, Knoblauch und ganzen roten Chilischoten
26. **Dal Makhani** <sup>|G|</sup> € 12,50  
 Langsam gekochte schwarze Linsen, traditionell mit milden Gewürzen und verfeinert mit Bockshornkleebblättern, Butter und Sahne

## *Hähnchen Hauptgericht*

*mit Aromatischem Basmatireis*

27. **Murg Makhani / Butter Chicken** <sup>|G|H|</sup> € 14,50  
 Gegrilltes Hähnchen in einer samtigen Soße aus Cashew, Tomaten und Sahne
28. **Traditionelles Tandoori Chicken** <sup>|G|</sup> € 14,50  
 Hühnerbeine mit indischen Gewürzen, gegrillt im Lehmofen; Serviert mit Gemüse der Saison, Mango und Minz Chutney
29. **Indo-Austria ` Shahi Korma`** <sup>|G|H|</sup> € 14,50  
 Zarte Hähnchenwürfel, geschmort in reichhaltiger Cashewcremesoße und gerösteten Gewürzen
30. **Hariyali Murg** <sup>|G|</sup> € 14,50  
 Hähnchenfilet mit Spinat, Bockshornkleebblättern und grünen Kräutern
31. **Chicken Tikka Masala ` Truly British`** <sup>|G|H|</sup> € 14,50  
 Gegrillte zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Zwiebel-Tomaten-Soße
32. **Chicken Curry ` Sahiba`** € 13,50  
 Unser eigenes Gericht, inspiriert von der traditionellen indischen Küche  
 Bitte beachten Sie: Huhn ist mit Knochen
33. **Chicken Mango Curry** € 14,50  
 Geschmackvolles Hähnchenfilet in einer cremigen Kokos-Mango-Soße
34. **Goan Chicken Vindaloo** € 14,50  
 Feueriges Hähnchen-Curry von der Küste von Goa mit Malzessig mariniert

# Fisch Hauptgericht

mit Aromatischem Basmatireis

## 35. Gebratene Garnelen <sup>|B|MI|LI|N|</sup> € 16,50

Pazifische Garnelen glasiert in himmlischen Aromen von Ingwer, Knoblauch und südlichen Gewürzen; Serviert mit Gebratenem Reis

## 36. Fish Tikka <sup>|D|G|</sup> € 16,50

Lachs mit indischen Gewürzen, gegrillt im Lehmofen; Serviert mit Gemüse der Saison

## 37. Goan Fish Curry <sup>|D|</sup> € 16,50

Lachssteak-Curry von der Küste von Goa

## 38. Coconut Prawn Curry <sup>|B|</sup> € 16,50

Pazifische Garnelen, gekocht in frisch geriebenem Kokos-Curry und verfeinert mit frischen Curry-Blättern

# Lamm Hauptgericht

mit Aromatischem Basmatireis

## 39. Kashmiri Roganjosh <sup>|H|</sup> € 16,50

Neuseeland Lamm Delikatesse aus den Bergen von Kashmir

## 40. Hariyali Gosht <sup>|G|</sup> € 16,50

Neuseeland Lamm mit Spinat, Bockshornkleebblättern & grünen Kräutern

## 41. Royal Biryani <sup>|H|G|</sup> € 16,50

Neuseeland Lamm mit Safran Gewürzen und langsam mit Reis gekocht

# Indisches Brot & Reis - Roti Aur Chawal

## 42. Basmati Reis € 2,50

## 43. Zaffrani Pullav <sup>|G|</sup> € 4,00

Dieses Reisgericht aus dem Königspalast in Indien wird Sie mit seinem Safranaroma verführen

44. **Tandoori Roti** |A|G| € 2,50  
Handgerolltes Vollkornfladenbrot, in einem traditionellen Lehmofen gebacken mit Butter bestrichen
45. **Butter Naan** |A|G|C| € 2,70  
Weiches Fladenbrot, in einem traditionellen Lehmofen gebacken und mit Butter bestrichen
46. **Garlic Butter Naan** |A|G|C| € 3,00  
Weiches Knoblauchfladenbrot in einem traditionellen Lehmofen gebacken und mit Butter bestrichen
47. **Cheese Butter Naan** |A|G|C| € 3,50  
Weiches Fladenbrot gefüllt mit Käse, in einem traditionellen Lehmofen gebacken und mit Butter bestrichen



## Nachspeisen

48. **Gulab Jamun** |G|H| € 4,50  
Golden gebratenes Hüttenkäsebällchen in Zucker und Rosensirup gebraten
49. **Mango Rasgoola** |G|H| € 4,50  
Pochierte süße Hüttenkäsebällchen mit Mangosauce
50. **Mango-Crème** |G| € 5,00  
Mangopüree mit Schlagsahne
51. **Mango Pannacota** |G| € 4,50  
Traditionelle italienische Nachspeise mit Alphonso Mangos

## Schüler-Mittagsmenü

Nur mit Studentenausweis

(Ändert sich täglich)

52. Menü: Vegetarisches Curry & Reis € 6,00
53. Menü: Hühnchen-Curry & Reis € 7,00
- 

# Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag  
(Ändert sich täglich)

54. Menü: Gemüse, Linsen, Reis, Naan Brot & Salat	€ 9,00
55. Menü: Huhn, Gemüse, Reis, Naan Brot & Salat	€ 10,50
56. Menü: Fisch, Gemüse, Reis, Naan Brot & Salat	€ 11,50

## Indisches Spezialgetränk

57. Sweet Lassi <sup>IGL</sup> Traditionelles Joghurtgetränk	€ 3,00
58. Mango Lassi <sup>IGL</sup> Hausgemachter Joghurt mit Mango und Safran	€ 4,20
59. Erdbeeren Lassi <sup>IGL</sup> Hausgemachter Joghurt mit Erdbeere	€ 3,50

## Bier

60. Kingfisher Indisches Bier	0,3 l	€ 3,80
61. Zipfer oder Paulaner Fassbier	0,2 l	€ 2,60
62. Zipfer oder Paulaner Fassbier	0,3 l	€ 3,20
63. Zipfer oder Paulaner Fassbier	0,5 l	€ 3,80
64. Paulaner Weißbier	0,5 l	€ 3,50
65. Paulaner Weißbier Dunkel	0,5 l	€ 3,50
66. Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
67. Paulaner Radler	0,5 l	€ 3,50
68. Hirter Radler Kräuter	0,3 l	€ 3,00





## Rotwein

69. Blauer Zweigelt	1/8	€ 4,00
Domaine Pöttelsdorf; Burgenland, Rosalia	Flasche 0,75 l	€ 21,00
71. Golser Merlot	1/8	€ 5,00
Allacher; Burgenland, Gols	Flasche 0,75 l	€ 27,50
73. Nèprica Cabernet Sauvignon	1/8	€ 4,30
Tormaresca; Italien; Apulia	Flasche 0,75 l	€ 25,00
75. Spritzer: Rot süß / sauer	1/4 l	€ 3,50

## Weißwein

76. Riesling	1/8	€ 4,80
Pollak-Rockabilly; Niederösterreich, Weinviertel	Flasche 0,75 l	€ 26,00
78. Grüner Veltliner	1/8	€ 4,80
Setzer; Niederösterreich, Weinviertel	Flasche 0,75 l	€ 26,00
80. Chardonnay	1/8	€ 4,30
Wendelin Gols; Burgenland, Neusiedlersee	Flasche 0,75 l	€ 23,00
82. Roséwein, Love Bird	1/8	€ 3,80
Domaine Pöttelsdorf; Burgenland, Rosalia	Flasche 0,75 l	€ 20,00
84. Spritzer: Weiß süß / sauer	1/4 l	€ 3,50

## *Schnaps*

85. Mango Schnaps, Alkohol: 35% Vol	2 cl	€ 3,20
86. Hauser Williams Birnen, Alkohol: 35% Vol	2 cl	€ 3,20
87. Erber Tiroler Zirbener, Alkohol: 30% Vol	2 cl	€ 3,80

# Unsere Empfehlungen

Aperol Spritz		€ 4,90
<b>TopoChico</b> Cherry Acai	0,33 l	€3,50
<b>TopoChico</b> Tangy Lemon Lime	0,33 l	€3,50
<b>TopoChico</b> Tropical Mango	0,33 l	€3,50

## Getränke

<b>Coca-Cola</b> ORIGINAL TASTE	<b>Coca-Cola</b> ZERO <sup>®</sup> ZUCKER	0,33 l	€ 2,80
<b>FANTA</b> <b>Sprite</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>mezzo mix</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>fuzetea</b> Pfirsich oder Zitrone		0,25 l	€ 3,00
<b>RÖMERQUELLE</b> Still oder Prickelnd Mineralwasser		0,33 l	€ 2,60
<b>RÖMERQUELLE</b> Still oder Prickelnd Mineralwasser		0,75 l	€ 4,60
Juice: Mango / Gauve / Litschi / Apfel		0,3 l	€ 2,80
Apfelsaft mit Soda oder Wasser gespritzt		0,3 l	€ 2,80
Apfelsaft mit Soda oder Wasser gespritzt		0,5 l	€ 3,50
Almdudler		0,35 l	€ 3,50



# Kaffee (Dersut)



96. Espresso	€ 2,40
97. Macchiato <sup> G </sup>	€ 3,00
98. Latte Macchiato <sup> G </sup>	€ 3,20
99. Verlängerter	€ 3,20
100. Café Latte <sup> G </sup>	€ 3,20
101. Cappuccino <sup> G </sup>	€ 3,50

## Tee

102. Indischer Chai <sup> G </sup>	€ 3,20
103. Indischer Masala Tee	€ 3,20
104. Schwarzer oder grüner Tee	€ 2,80

um  
**€ 6,10**

**ZU ZWEIT:  
EINMALIG.**

Cappuccino und  
eine Flasche  
Römerquelle 0,33 L



Wenn Sie allergisch gegen Inhaltsstoffe sind, die nicht in den 14 Allergenen enthalten sind, sollten Sie Informationen zu Ihrem spezifischen Nahrungsmittelallergen anfordern  
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A (Glutenhaltiges Getreide)	H (Schalenfrüchte)
B (Krebstiere)	L (Sellerie)
C (Ei)	M (Senf)
D (Fisch)	N (Sesam)
E (Erdnuss)	O (Sulfite)
F (Soja)	P (Lupinen)
G (Milch oder Laktose)	R (Weichtiere)



Managed by Aroma India

*Coca-Cola*