

Um mit dem richtigen In-Dish-Kick zu beginnen

Gol Gappa Shot 1,50
 Feine Weizenhülle mit Granatapfel-Kartoffel-Füllung und Mango-Shot

VORSPEISEN

Onion Bhaji (vegan) 6,-
 Indische Kichererbsen-Zwiebelpuffer

Samosa Chaat 6,-
 Teigtschen gefüllt mit Kartoffel, Kichererbsen, Erbsen, serviert mit Tamarind, Minzeyoghurt, Kümmel-Joghurt, Pappadi

Kartoffel Tikki..... 7,-
 Kartoffel-Laibchen, Tamarind, Minze Sauce

Daal Suppe 5,-
 klassische indische Linsensuppe

Beef Shami Kabab → Chef's Special 8,-
 Rindfleisch-Laibchen mit Linsen gemischt

VEGETARISCHES mit Reis oder Nan

Daal Makhni (im Lehmtopf serviert / vegan möglich)..... 12,-
 Der indische Linsenklassiker, verfeinert mit cremiger Sahne-Sauce

Navratan Korma..... 13,-
 Saisonales Gemüse in Kokos-Korma-Sauce, hausgemachter indischer Käse

Malai Kofta 13,-
 Krokettchen aus frischem Gemüse und Paneer, in Kokos-Korma-Sauce

Channa Masala (vegan) 13,-
 Traditionelles Kichererbsen-Tomaten-Curry

Shahi Paneer (vegane Option mit Tofu möglich) 14,-
 Hausgemachter indischer Käse in einer feiner Tomaten-Korma Sauce

Paneer Makhani (vegane Option mit Tofu möglich) 13,-
 Hausgemachter indischer Käse in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Palak Paneer (vegan möglich) 13,-
 Tofu oder hausgemachter indischer Käse in Blattspinat-Curry

SALATE

Paneer Salat 12,-
 hausgemachter indischer Käse, Granatapfel, Avocado, Hausdressing

Chicken- oder Garnelen-Mangosalat 12,-/16,-
 Gemischter Salat mit frischen Mangos, zartem Hühnerfleisch oder Garnelen aus dem Tandoor, Salsa

IN-DISH

Indian Kitchen
& Café

Einzigartige CURRIES

SERVIERT MIT REIS ODER
NAN AUS DEM TANDOOR

Silky Butter Chicken..... 16,-
Jeder kennt es, jeder will es!
 Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Murgh Dusheri 17,-
Mango Madness! Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in cremiger süß-saurer Mango-Curry Sauce

C.T.M. (Chicken Tikka Masala)..... 16,-
Das britische Nationalgericht à la In-Dish!
 Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in In-Dish-Tomatencurry

Kalb Vindaloo 18,-
It's getting hot in here! Saftiges Kalbfleisch, Kartoffel in feuriger Tomaten Sauce mit hausgemachter Chilipaste

Kalb Korma (serviert im Lehmtopf)..... 18,-
 Saftiges Kalbfleisch in feinem Cashew-Cream-Curry, verfeinert mit Kardamom und Fenchel

Lamb Rogan Josh..... 19,-
 Saftiges Lammfleisch, serviert in feiner Tomaten-Yoghurt Curry Sauce, zubereitet mit exotischen Gewürzen

Beef Karahi 18,-
 Saftiges Kalbfleisch, serviert in Tomaten-Knoblauch-Ingwer Curry Sauce, Paprika, Zucchini, Zwiebel

Chicken / Shrimps Madras..... 16,- / 17,-
 Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor oder ausgelöste Shrimps in pikanter Kokos-Curry-Sauce

Goa Fish 17,-
 Fisch-Tikka, serviert in Cocos-Korma Sauce

BIRYANI

Die Indische Reisspezialität aus dem Lehmtopf
 serviert mit Dahi Raita – Traditionell Indisch, einfach köstlich

Huhn 16,-

Lamm 18,-

Riesengarnelen 23,-

Navratan Pulao (vegan) 14,-
 Safran-Gemüsereis mit Cashews und Rosinen

Signature Dishes

Ban Kabab..... 14,-
 Kalbfleisch-Linsen Laibchen in hausgemachtem Brioche-Baguette, Zwiebel, indisches Omelette, Minz-Chtuney, serviert mit Masala Süßkartoffelfries

OMG Butter Chicken Burger..... 14,-
 Brioche-Bun mit Hühnerbrust in Butter Chicken Marinade, Cheddar, In-Dish Coleslaw, mit Masala-Süßkartoffelfries

Chicken Tikka Wrap 12,-
 Hühnerbrust aus dem Tandoor, Safranbutter, Salat, Salsa, Tomaten, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries

Masala Shrimps Wrap 14,-
 Shrimps in Masala-Marinade, Salat, Salsa, Tomaten, Mango-Chutney, Granatapfel, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries

Chili Chicken 17,-
 Zarte Hühnerfiletstückchen aus dem Tonofen in einem pikanten süß-sauren Tomaten- Zwiebel-Curry

In-Dish Fish Tikka Curry 17,-
 Im Tonofen gegrilltes Fischfilet, serviert in cremiger Tomaten-Kokos-Curry-Sauce

TANDOOR Spezialitäten

serviert mit
**Reis / Gunpowder-Kartoffeln /
 Süßkartoffelfries oder Nan**

TTT – Tikka Trilogy..... 16,-
 Zarte Hühnerbrustfilets aus dem Tandoor mit drei Marinaden (Cashew-Muskatnuss, Minze, Tandoori-Gewürzmischung)

Chicken Malai Shashlik 16,-
 Zartes Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor in einer Cashew-Muskatnuss-Käse-Marinade, gegrillte Paprika und Zwiebel

Tandoori Entenbrust..... 20,-
 fein gewürzte Entenbrust aus dem Tandoor mit Orangen-Chutney-Tamarind Sauce

Classic Tandoori Chicken 18,-
 Halbes Huhn in Tandoori-Marinade, mit Granatapfel-Sauce

Tandoori Riesengarnelen 23,-
 Riesengarnelen aus dem Tandoor mit In-Dish-Marinade

BEILAGEN

Basmati-Reis 3,-

Nan Brot..... 3,-
 mit Butter 3,50
 mit Käse 4,50
 mit Knoblauch 3,50
 mit Rosmarin 4,50

Gunpowder Kartoffeln 3,-

Masala Süßkartoffel Fries..... 3,-

Chutneys / Raitas / Saucen

Mango Chutney 2,-

Dahi Raita..... 3,-

In-Dish Salsa..... 2,-

Ghost Sauce (extra scharf) 3,-

Joghurt-Minze-Sauce 2,-

Tamarind-Sauce 2,-

Desserts

Gulab Jamun Cheesecake (New York's Finest im In-Dish).... 6,-
 Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake

Kulfi Cold Breeze of Dehli 6,-
 Cremiges feines indisches Cashew-Mandel-Pistazien-Eis

Chocolate Samosas 7,-
 Der Indische Klassiker à la In-Dish, gefüllt mit feiner Haselnuss-Milchschokolade und Erdnussbutter

Pistazien-Mascarpone-Calzone mit Mango-Creme.... 6,-

INDISH

Indian Kitchen
& Café

SÄFTE

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Pfirsich <i>RAUCH</i>	0,25l3,-
	0,5l4,50
... gespritzt mit Soda	0,25l3,-
	0,5l4,-
... gespritzt mit Wasser	0,25l2,50
	0,5l3,50
Mineralwasser (<i>prickelnd / still</i>)	0,33l2,50
	0,75l6,-
Sodawasser	0,25l2,-
	0,5l3,-
Soda Zitrone	0,25l2,50
	0,5l3,50
Lassi (salzig)	0,25l3,-
	0,5l4,50
Mango Lassi	0,25l3,50
	0,5l5,-

Kaffee

(Academia)

Espresso	2,50
<i>doppelt</i>	4,50
Espresso Macchiato	3,-
<i>doppelt</i>	4,20
Großer Brauner	4,-
Verlängerter	3,20
Melange.....	4,-
Cappuccino	4,50
Latte.....	4,50

TEE

Kamille	3,-
Früchte.....	3,-
Pfefferminze	3,-
Kräuter	3,-
Schwarz	3,-
Kadak Chai	4,-

LIMONADEN

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33l3,50
Eistee Pfirsich, Zitrone <i>RAUCH</i>	0,33l3,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon <i>SCHWEPPES</i> 0,20l.....	3,-

IN-DISH Sherbats

Hausgemachte Limonaden 0.3l, alkoholfrei

Rose	4,-
Granatapfel-Kokos.....	4,-
Minze-Limette	4,-
Wassermelone	4,-
Mango-Colada	4,-
Mango-Minze	4,-
Ingwer-Minze	4,-

BIER

Ottakringer Wiener Original 0.3l....	3,50
Ottakringer Wiener Original 0.5l....	4,50
Edelweiß Hell 0.5l.....	4,50
Kingfisher 0.3l	3,50
Radler 0.3l.....	3,50
Radler 0.5l.....	4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei 0.5l.....	4,-

Aperitive

Prosecco Frizzante Treviso DOC	5,-
Mango Prosecco	5,50
Sekt Brut Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i>	6,50
Campari Orange / Mango	5,-
Campari Soda.....	5,-

In-Dish-Spritzer

Weißer Spritzer	4,-
Sommerspritzer 0.5l.....	4,-
Muskateller Spritzer	5,50
Mangospritzer	5,50
Wassermelonen-Gurken-Spritzer..	5,50
Granatapfelspritzer	5,50
Holunderspritzer	5,50
Aperolspritzer	5,50
Prosecco Aperol	5,50

HARD DRINKS

BRÄNDE (2cl)	
Vogelbeere	8,-
Mango	6,-
AVERNA (2cl)	4,-
GIN (2cl)	4,-
VODKA (2cl)	4,-
RUM (2cl)	4,-
WHISKEY (4cl)	
Jameson	5,-
Jack Daniels	6,-
Chivas Regal 12y	7,-
AMRUT Indian Single Malt	9,-

Prickelndes (0,75l)

PROSECCO

Prosecco Frizzante Treviso DOC	
<i>SALATIN</i>	27,-

ROSÉ SEKT

Sekt Brut Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i>	45,-
---	------

LONGDRINKS

4cl Gin, Vodka, Whiskey oder Rum
wahlweise mit: Cola, Fanta,
Sprite, Ginger Ale, Tonic Water,
Bitter Lemon oder Säften

7,50

Weine

WEISSWEINE

	1/8l	1/4l	Flasche
Gelber Muskateller Steirische Klassik 2017 <i>GROSS</i>	5,-	10,-	30,-
RAGHU-Cuvée <i>ALPINE WINERIES INDIA, MARTIN PASLER</i>	5,-	10,-	30,-
Grüner Veltliner <i>DOCKNER</i>	5,-	10,-	30,-
Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg <i>ROTES HAUS</i>	5,-	10,-	30,-
Riesling Spätlese Bechtheimer <i>GEIL</i>	5,-	10,-	30,-
Sauvignon Blanc Poharnig <i>SABATHI</i>	5,50	11,-	33,-
TO <i>VELICH</i>	5,50	10,-	33,-

ROTWEINE

	1/8l	1/4l	Flasche
Pinot Noir bio <i>LEOPOLD AUER</i>	5,-	10,-	30,-
RAGHU-Merlot <i>ALPINE WINERIES INDIA, MARTIN PASLER</i>	5,-	10,-	30,-
Heideboden BIO <i>H&A NITTAUS</i>	5,-	10,-	30,-
Zweigelt Neusiedlersee DAC <i>SCHEIBLHOFER</i>	5,-	10,-	30,-
Merlot Reserve <i>LEO AUMANN</i>	5,-	10,-	30,-
Solo Rosso <i>PÖCKL</i>	5,50	11,-	33,-
Big John <i>SCHEIBLHOFER</i>	6,-	12,-	36,-

ROSÉ

	1/8l	1/4l	Flasche
Zweigelt Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i>	5,-	10,-	30,-