

Um mit dem richtigen In-Dish-Kick zu beginnen

Gol Gappa Shot 1.50,-
Feine Weizenhülle mit Granatapfel-Kartoffel-Füllung und Joghurt-Shot

IN-DISH

Indian Kitchen
& Café

VORSPEISEN

- Tagessuppe 4,-
- Daal Suppe (vegan) 4,-
Der indische Suppenklassiker aus gemischten Linsen
- Masala Arancini → **Italy meets India**..... 7,-
Safran-Reisbällchen gefüllt mit Kalbsfaschiertem
- Kartoffel-Käse-Tikki 5,-
Kartoffellaibchen gefüllt mit Schmelzkäse
- Onion Bhaji (vegan) 5,-
Indische Kichererbsen-Zwiebelpuffer
- Chicken Tikka Taco Cone 6,-
Zarte Hühnerbrust aus dem Tandoor, In-Dish Salsa, Pappadum-Cone

VEGETARISCHES

mit Reis oder Nan

- Daal Makhni (vegan möglich)..... 12,-
Der indische Linsenklassiker, verfeinert mit cremiger Sahne-Sauce
- Navratan Korma..... 13,-
Frisches saisonales Gemüse in Kokos-Korma-Sauce, hausgemachter indischer Käse
- Veggie JhalCRAZZZY (vegan) 13,-
Knackiges saisonales Gemüse, Ajowan, in herzhaftem Tomaten-Zwiebel-Curry
- Too (healthy) Fu Masala (vegan möglich) 13,-
Erbsen-Curry mit Tofu oder hausgemachtem indischem Käse

SALATE

- Paneer Salat 12,-
mit hausgemachtem indischem Käse, Granatapfel, Avocado, Hausdressing
- Delhi Caesar Salat
mit Parmesan und Caesar-Dressing
mit Chicken Tikka..... 12,-
mit Tandoori-Garnelen 16,-

BIRYANI

Die Indische Reisspezialität

serviert mit Rote Bete Raita – Traditionell Indisch, einfach köstlich

- Huhn 16,-
- Lamm 18,-
- Riesengarnelen 23,-
- Navratan Pulao (vegan) 13,-
Safran-Gemüsereis mit Cashews und Rosinen

Signature Dishes

- Chicken Tikka Wrap 12,-
Hühnerbrust aus dem Tandoor, Rote Bete Raita, Safranbutter, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries
- Seekh Kabab Wrap 14,-
Faschierte Rindfleischspieße, Rote Bete Raita, Safranbutter, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries
- OMG Butter Chicken Burger 14,-
Brioche-Bun mit Hühnerbrust in Butter Chicken Marinade, In-Dish Coleslaw, mit Masala-Süßkartoffelfries
- Kurkuma-Barsch 17,-
Viktoriabarschfilet in Kurkuma-Sauce, mit Reis oder Gunpowder-Kartoffeln
- Biryani Tikka Sushi..... 14,-
„Als der Inder sich in den Gassen von Tokyo verliebt!“
Sushi-Roll mit Biryani Masala, Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor, Avocado, In-Dish Sojasauce
- Safran Risotto mit Tandoori Riesengarnelen..... 18,-
mit Safran-Masalasud und Pappadum-Sprinkles
- In-Dish Muscheln..... 18,-
Grünschal-Muscheln in In-Dish-Weißwein-Tomatensauce, serviert mit Knoblauch-Nan

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
- Lamb Bhuna..... 18,-
Saftiges Lammfleisch in herzhaftem Tomaten-Zwiebel-Curry
- Kalb Vindaloo 16,-
Saftiges Kalbfleisch, Kartoffeln, serviert in FEURIGER Vindaloo Sauce
- Palak Kofta 16,-
Rindfleischbällchen mit Mohnsamen und Kichererbsen, serviert in Spinat-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
- Machi Masala..... 17,-
Mit In-Dish Gewürzmischung marinerter Viktoriabarsch in Ajowan-Ingwer-Sauce

Desserts

- Gulab Jamun Cheesecake → **New York's Finest im In-Dish**..... 5,-
Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake
- Rose Petal Chai Tiramisu → **Ein Hauch von Venedig im In-Dish** 6,-
- Gajri Panna Cotta..... 6,-
Traditionelles indisches Karottendessert, fusioniert mit Panna Cotta
- Pistazien-Mascarpone-Calzone mit Mango-Creme..... 5,-

TANDOOR Spezialitäten

serviert mit

Reis / Gunpowder-Kartoffeln / Süßkartoffelfries oder Nan

- TTT – Tikka Trilogy..... 16,-
Zarte Hühnerbrustfilets aus dem Tandoor mit dreierlei Marinaden (Cashew-Muskatnuss, Minze, Tandoori-Gewürzmischung)
- Tandoori Entenbrust..... 18,-
Fein gewürzte Entenbrust aus dem Tandoor, Tamarind-Sauce, Pflaumen-Chutney, serviert mit Reis oder Gunpowder-Kartoffeln
- Tandoori Riesengarnelen 23,-
Riesengarnelen aus dem Tandoor mit In-Dish-Marinade

BEILAGEN

- Safran-Reis 3,-
- Nan Brot..... 2.50,-
mit Butter 3,-
mit Käse..... 4,-
mit Knoblauch..... 3,-
- Gunpowder Kartoffeln..... 3,-
- Masala Süßkartoffel Fries..... 3,-

Chutneys / Raitas / Saucen

- Pflaumen Chutney 2,-
- Kokos Cashew Chutney 2,-
- Mango Chutney 2,-
- Rote Bete Raita..... 2,-
- Dahi Raita..... 2,-
- In-Dish Salsa..... 2,-
- Ghost Sauce (extra scharf) 2,-

I N - D I S H

Indian Kitchen
& Café

SÄFTE

Apfel, Orange, Mango, Erdbeer, Johannisbeere, Pfirsich <i>RAUCH</i>	0,25l 3,-
	0,5l 4.50,-
	0,25l 3,-
	0,5l 4.50,-
... gespritzt mit Soda	0,25l 2.50,-
	0,5l 4,-
... gespritzt mit Wasser	0,25l 2.20,-
	0,5l 3.50,-
Gasteiner Mineralwasser (<i>prickelnd / still</i>)	0,33l 2.50,-
	0,75l 5,-
Sodawasser	0,25l 2,-
	0,5l 3,-
Soda Zitrone	0,25l 2.20,-
	0,5l 3.50,-
Lassi (salzig)	0,25l 3,-
	0,5l 4.50,-
Mango Lassi	0,25l 3.50,-
	0,5l 4.80,-
Mango-Mint Cooler 4,-
Ginger-Mint Cooler 4,-

Aperitive

Prosecco Frizzante Treviso DOC 4,-
Mango Prosecco 4.50,-
Sekt Brut Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i> 5.50,-
Campari Orange / Mango 4.50,-
Campari Soda 4.20,-

BIER

Ottakringer Wiener Original 0,3l 3.20,-
Ottakringer Wiener Original 0,5l 4.20,-
Edelweiß Hell 0,5l 4.20,-
Kingfisher 0,3l 3.50,-
Radler 0,3l 3.20,-
Radler 0,5l 4.20,-
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,5l 4,-

Cocktails

Bombay Mule 9,-
<i>42 Below Vodka, Ginger Beer, Limette, Mangomark</i>	
Sharabi Lassi 9,-
<i>Malibu Rum, Baileys Cream, Mango Lassi</i>	
In-Dish 1010 9,-
<i>Star of Bombay, Zuckersirup, Limette, Prosecco</i>	
Bollywood Secret 9,-
<i>Havana Dark Rum 7 Años, Malibu Rum, Limettesirup, Minze, Erdbeersaft</i>	
Masala Flower 9,-
<i>Bombay Sapphire, Hollunder, Zimt, Apfelsaft</i>	

SPIRITUOSEN

BRÄNDE (2cl)

Vogelbeere 6,-
Mango 4,-

GIN (2cl)

Bombay Sapphire 4,-
Star of Bombay 5,-

VODKA (2cl)

42 Below 4,-
----------	-----------

RUM (2cl)

Havana Club Añejo 7 Años 4,-
Bacardi White Rum 4,-

WHISKEY (4cl)

Jameson 5,-
Jack Daniels 6,-
Chivas Regal 12y 7,-
Glenfiddich Single Malt 7,-

Gespritztes

Weißer Spritzer 3.80,-
Holunderspritzer 4,-
Aperolspritzer 4.50,-

Weine

OFFENE WEISSWEINE

	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner Frauengrund Kremstal DAC <i>DOCKNER</i> 4,- 7,-
Gumpoldskirchner Tradition Bio <i>JOHANNESHOF REINISCH</i> 4,- 7,-
Chardonnay Leithaberg DAC Henneberg <i>MARTIN PASLER</i> 5,- 9,-
Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg <i>ROTES HAUS</i> 5,- 9,-
Sauvignon Blanc Poharnig <i>SABATHI</i> 5.50,- 10,-

FLASCHEN WEISS

Pinot Blanc Seeberg <i>PRIELER</i> 28,-
Grüner Veltliner Federspiel Treu <i>WEINHOFMEISTEREI</i> 35,-
Chardonnay Select <i>WIENINGER</i> 35,-
Riesling Smaragd <i>KNOLL</i> 50,-
Grüner Veltliner Ried Grub Kamptal DAC Reserve <i>SCHLOSS GOBELSBURG</i> 60,-

OFFENE ROTWEINE

	1/8l	1/4l
Zweigelt Neusiedlersee DAC <i>SCHEIBLHOFER</i> 4,- 7,-
Merlot Reserve <i>LEO AUMANN</i> 4,- 7,-
Equinox <i>REUMANN</i> 4,- 7,-
Blaufränkisch Hochberg Mittelbgl. DAC <i>HANSIGLER</i> 4.50,- 8,-
Edles Tal <i>NETZL</i> 4.50,- 8,-

FLASCHEN ROT

Heideboden Bio <i>H&A NITTAUS</i> 30,-
Big John <i>SCHEIBLHOFER</i> 35,-
Amarok <i>ARTNER</i> 43,-
The Cabernet Sauvignon <i>ERICH SCHEIBLHOFER</i> 50,-
Syrah Kirchtal <i>ARTNER</i> 60,-

Kaffee

(Academia)

Espresso 2.50,-
<i>doppelt</i> 4.20,-
Espresso Macchiato 2.50,-
<i>doppelt</i> 4.20,-
Großer Brauner 4,-
Verlängerter 3.20,-
Melange 3.50,-
Cappuccino 3.80,-
Latte 4,-
Irish Coffee 5.50,-

TEE

Kamille 2.50,-
Früchte 2.50,-
Pfefferminze 2.50,-
Kräuter 2.50,-
Schwarz 2.50,-
Kadak Chai 3,-

LIMONADEN

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	0,25l 3,-
	0,5l 4.50,-

Eistee Pfirsich, Zitrone <i>RAUCH</i>	0,25l 3,-
	0,5l 4.50,-

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon <i>SCHWEPES 0,20l</i> 3,-
--	-----------

Red Bull 0,25l 4.50,-
----------------	--------------