

Um mit dem richtigen In-Dish-Kick zu beginnen

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

VORSPEISEN

Mango Suppe (vegan) 5,-
 In-Dish Potli 7,-
Weizenbeutel gefüllt mit Kartoffel, Shrimps und Paprika
 Chicken Kulfi 7,-
Augelöste Hühnerfleisch-Tüte
 Onion Bhaji (vegan) 5,-
Indische Kichererbsen-Zwiebelpuffer
 Katori Chaat → *das Street Food Sweetheart* 7,-
Knusprige Kartoffelschale, Kichererbsen, Zwiebel, Tomaten, Yoghurt-Minz-Chutney, Tamarind-Chutney, Vermicelli

VEGETARISCHES *mit Reis oder Nan*

Daal Makhni (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,-
Kroketten aus frischem Gemüse und Paneer, in Kokos-Korma-Sauce
 Veggie JhalCRAZZZY (vegan) 13,-
Knackiges saisonales Gemüse, Ajowan, in herzhaftem Tomaten-Zwiebel-Curry
 Too (healthy) Fu Makhani (vegan) 13,-
Tofu in cremig-feiner „Makhani“-Sauce
 Paneer Makhani 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

I N - D I S H

Indian Kitchen & Café

BIRYANI

Die Indische Reisspezialität aus dem Lehmtopf
serviert mit Dahi 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 Rübe Raita, Safranbutter, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries
 Masala Shrimps Wrap 14,-
Shrimps in Masala-Marinade, Rote Rübe Raita, Mango-Chutney, Granatapfel, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries
 OMG Butter Chicken Burger 14,-
Brioche-Bun mit Hühnerbrust in Butter Chicken Marinade, Cheddar, In-Dish Coleslaw, mit Masala-Süßkartoffelfries
 Bombay Fried Chicken 17,-
Würzig marinierte Hühnerfiletstreifen in pikanter, knuspriger Mais-Panade, mit Masala-Süßkartoffelfries
 Murgh Karrara 17,-
Knuspriges Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl-Sesam-Panade, Paprika, Zwiebel, Ingwer in süß-saurer Curry-Sauce, serviert mit Reis oder Nan
 Fisch-Tikka 17,-
in Bananenblatt, Ajowan-Limettenmarinade, mit Reis oder Gunpowder Kartoffeln

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
 Chicken Balti 17,-
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in einer reichen, gewürzvollen Balti-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 17,-
Saftiges Kalbfleisch, gefüllt mit Kartoffeln, serviert in FEURIGER Vindaloo Sauce
 Kalb Korma 18,-
Saftiges Kalbfleisch in Kokos-Korma-Sauce
 Lamb Rogan Josh 19,-
Saftiges Lammfleisch, serviert in feiner Tomaten-Yoghurt Curry Sauce, zubereitet mit exotischen Gewürzen
 Beef Pepper Fry 18,-
Saftiges Rindfleisch, serviert mit Paprika, Jungzwiebel, Ingwer und Zucchini in einem würzigen Zitronen-Curry
 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

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)
 Tandoori Entenbrust 20,-
fein gewürzte Entenbrust aus dem Tandoor mit Orangen-Chutney-Tamarind Sauce
 Classic Tandoori Chicken 17,-
Halbes Huhn in Tandoori-Marinade, mit Granatapfel-Sauce
 Tandoori Riesengarnelen 23,-
Riesengarnelen aus dem Tandoor mit In-Dish-Marinade
 Tandoori Steak Tikka - 250 Gramm, medium 27,-
Saftiges Filetsteak in Tandoori-Marinade, zubereitet im Tandoor-Ofen mit Tamarind-Sauce und In-Dish Steak-Sauce

BEILAGEN

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

Chutneys / Raitas / Saucen

Tomaten Chutney 2,-
 Mango Chutney 2,-
 Dahi Raita 2,-
 In-Dish Salsa 2,-
 Ghost Sauce (extra scharf) 2,-
 Joghurt-Minze-Sauce 2,-
 Tamarind-Sauce 2,-
 In-Dish-Steak-Sauce 2,-

Desserts

Gulab Jamun Cheesecake (New York's Finest im In-Dish).... 6,-
Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake
 Chai Creme Brulée zubereitet mit Masala Chai 6,-
 Chocolate Samosas 7,-
Der Indische Klassiker à la In-Dish, gefüllt mit feiner Haselnuss-Milchschokolade und Erdnussbutter
 Pistazien-Mascarpone-Calzone mit Mango-Creme.... 6,-

I N - D I S H

Indian Kitchen
& Café

SÄFTE

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Pfirsich <i>RAUCH</i>	0,25l3,- 0,5l4.50,-
... gespritzt mit Soda	0,25l2.50,- 0,5l4,-
... gespritzt mit Wasser	0,25l2.20,- 0,5l3.50,-
Gasteiner Mineralwasser (<i>prickelnd / still</i>)	0,33l2.50,- 0,75l5,-
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,- doppelt..... 4,20,-
Espresso Macchiato	2.50,- doppelt..... 4,20,-
Großer Brauner	4,-
Verlängerter	3.20,-
Melange	3.50,-
Cappuccino	3.80,-
Latte	4,-

T E E

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, Spezi	0,33l3.50,-
Eistee Pfirsich, Zitrone <i>RAUCH</i>	0,33l3.50,-
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon <i>SCHWEPPES</i>	0,20l3,-

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	3.20,-
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,-

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,-

Gespritztes

Weißer Spritzer	4,-
Sommerspritzer 0.5l	4,-
Mangospritzer	4.50
Wassermelonen-Gurken-Spritzer	4.50
Granatapfelspritzer	4.50
Holunderspritzer	4.50
Aperolspritzer	5,-
Prosecco Aperol	5,-

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,-

Prickelndes (0.75l)

PROSECCO

Prosecco Frizzante Treviso DOC	
<i>SALATIN</i>	25,-

ROSÉ SEKT

Sekt Brut Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i>	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,-
Sauvignon Blanc Poharnig <i>SABATHI</i>	5.50,-	11,-	33,-
Grüner Veltliner Federspiel Treu <i>WEINHOFMEISTEREI</i>	6,-	12,-	35,-
Chardonnay Select <i>WIENINGER</i>	6,-	12,-	35,-

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,-
Phantom <i>K+K KIRNBAUER</i>	6.50,-	13,-	39,-
Zweigelt Neusiedlersee DAC <i>SCHEIBLHOFER</i>	5,-	10,-	30,-
Merlot Reserve <i>LEO AUMANN</i>	5,-	10,-	30,-
Big John <i>SCHIBLHOFER</i>	6,-	12,-	36,-
Amarok <i>ARTNER</i>	7,-	14,-	42,-

ROSÉ

	1/8l	1/4l	Flasche
Rosé Corail Bio 2017 <i>CHÂTEAU DE ROQUEFORT</i>	5,-	10,-	30,-