

Um mit dem richtigen In-Dish-Kick zu beginnen

Gol Gappa Shot (A,G).....1,50
Feine Weizenhülle mit Granatapfel-Kartoffel-Füllung und Mango-Shot

VORSPEISEN

Daal Chawal Gola (A,H) (vegan)6,-
Linsen und Reis-Bällchen

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

Raj Kachori (A,G,H)7,-
Weizengries-Schale gefüllt mit Kichererbsen-Knödel, Kartoffel, Zwiebel, Tomaten, Granatapfel, Minz-Chutney, Tamarind-Chutney

Kartoffel-Käse-Tikki (A,G)7,-
Kartoffel-Laibchen, Gouda, Tamarind, Minze Sauce

Süßkartoffelsuppe mit Tandoori-Garnele (B,C) (vegane Option: 5,-) ..8,-

Dehli Tempura Garnelen (B,F) (Riesengarnelen in Reinsnudeln gewickelt) ...8,-

VEGETARISCHES mit Reis oder Nan

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

Navratan Korma (G,H).....13,-
Saisonales Gemüse in Kokos-Korma-Sauce, hausgemachter indischer Käse

Malai Kofta (H).....13,-
Kroketten aus frischem Gemüse und Paneer, in Kokos-Korma-Sauce

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

Mughlai Beetroot Kofta (A,G,H)14,-
Rote Rüben, Spinat- & Kartoffel-Bällchen auf Kichererbsen-Reis mit Cashew-Korma-Sauce

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

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

SALATE

Paneer Salat (G)12,-
hausgemachter indischer Käse, Granatapfel, Avocado, Hausdressing

Chicken (G)- oder Garnelen-Mangosalat (B)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 (G,H,M).....16,-
Jeder kennt es, jeder will es!
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Murgh Dusheri (G,H,M)17,-
Mango Madness! Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in cremiger süß-saurer Mango-Curry Sauce

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

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

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

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

Palak Ghosht19,-
Saftiges Lammfleisch, zubereitet in Blattspinat-Curry mit Knoblauch, Ingwer und Curryblatt

Chicken/Shrimps Madras (B,G,H,D).....16,-/17,-
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor oder ausgelöste Shrimps in pikanter Kokos-Curry-Sauce

Goa Fish (D,G,H)17,-
Fisch-Tikka, serviert in Cocos-Korma Sauce

BIRYANI

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

Huhn (G,M,H)17,-

Lamm (H).....19,-

Riesengarnelen (B,G,M,H).....25,-

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

Signature Dishes

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

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

Masala Shrimps Wrap (A,B,C,G)14,-
Shrimps in Masala-Marinade, Salat, Salsa, Tomaten, Mango-Chutney, Granatapfel, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries

Garnelen Chili (B,G,M)25,-
Saftige Garnelen in pikant-süßsaurem Tomaten-Curry mit Paprika und Zwiebel, serviert mit Reis oder Nan

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

TANDOOR Spezialitäten

serviert mit Reis / Gunpowder-Kartoffeln / Süßkartoffelfries oder Nan

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

Chicken Malai Shashlik (G,M,H)17,-
Zartes Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor in einer Cashew-Muskatnuss-Käse-Marinade, gegrillte Paprika und Zwiebel

Classic Tandoori Chicken (G,M).....18,-
Halbes Tandoori-Huhn imit Granatapfel-Sauce

Tandoori Riesengarnelen (B,G,M).....25,-
Riesengarnelen aus dem Tandoor mit In-Dish-Marinade

BEILAGEN

Basmati-Reis3,-
Nan Brot (alle: A,C,G)3,-
mit Butter3,50
mit Käse4,50
mit Kartoffeln4,50
mit Knoblauch3,50
mit Rosmarin4,50
Gunpowder Kartoffeln (A).....3,-
Masala Süßkartoffel Fries.....3,-

Chutneys / Raitas / Saucen

Mango Chutney2,-
Dahi Raita (G).....3,-
In-Dish Salsa2,-
Ghost Sauce (extra scharf).....3,-
Joghurt-Minze-Sauce (G).....2,-
Tamarind-Sauce2,-

Desserts

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

Barfi Tiramisu (A,C,G) Chandni Chowk in Venice6,-
Tiramisu-Variation, zubereitet mit einer Schicht traditionell Indischer Safran-Cashew-Süßspeise

Chocolate Samosas (A,C,G)7,-
Der Indische Klassiker à la In-Dish, gefüllt mit feiner Haselnuss-Milchschokolade und Erdnussbutter

Pistazien-Mascarpone-Calzone (A,C,G) mit Mango-Creme.....6,-

INDISH

Indian Kitchen
& Café

SÄFTE

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere <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 (<i>salzig</i>)	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,
Eistee Pfirsich 0,33l3,50

Ginger Ale, Tonic Water
SCHWEPPE 0,2l.....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
SALATIN

ROSÉ SEKT

Sekt Brut Rosé *BRÜNDLMAYER*

LONGDRINKS

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

Cocktails

Bombay Mule.....	9,-
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette, Mangomark</i>	
Sharabi Lassi	9,-
<i>Malibu Rum, Baileys Cream, Mango Lassi</i>	
Bollywood Secret	9,-
<i>Dark Rum, Malibu Rum, Limettensirup, Minze, Ananassaft</i>	
Masala Flower	9,-
<i>Gin, Holunder, Zimt, Apfelsaft</i>	
Chul Bhull Pandey.....	9,-
<i>Dark Rum, Mango, Pfirsich, Johannisbeere, Limettensirup</i>	
Goa Punch.....	9,-
<i>Dark Rum, Orange, Ananas, Mango, Grenadine</i>	
Basanti.....	9,-
<i>Baileys Cream, White Rum, Ananas, Cream</i>	
Sarak Chaap	9,-
<i>White Rum, Soda, Minze, Limette</i>	
Babu Bhaia	9,-
<i>Vodka, Wassermelone, Gurke, In-Dish Sherbat</i>	

Weine

WEISSWEINE

	1/8l	1/4l	Flasche
Grüner Veltliner <i>DOCKNER</i>	5,-	9,50	27,-
Gelber Muskateller Steirische Klassik 2017 <i>GROSS</i>	5,-	9,50	27,-
Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg <i>ROTES HAUS</i>	6,-	11,-	32,-
Sauvignon Blanc Poharnig <i>SABATHI</i>	6,-	11,-	32,-
Chardonnay <i>WIENINGER</i>	6,-	11,-	32,-
Rotgipfler Rodauner <i>ALPHART</i>	6,50	12,-	35,-
Riesling Smaragd Loibner <i>KNOLL</i>			60,-
Rarität Chardonnay Pandkräftn <i>ERNST TRIEBAUMER</i>			79,-

ROTWEINE

	1/8l	1/4l	Flasche
Pinot Noir bio <i>LEOPOLD AUER</i>	5,-	9,50	27,-
Zweigelt Neusiedlersee DAC <i>SCHEIBLHOFER</i>	5,-	9,50	27,-
Merlot Reserve <i>LEO AUMANN</i>	5,-	9,50	27,-
Big John <i>SCHEIBLHOFER</i>	6,-	11,-	32,-
Maestro <i>J. HEINRICH</i>	7,50	14,-	39,-
Opus Eximium no. 30 Bio <i>GSELLMANN</i>			50,-
Syrah Alte Reben <i>CEEL</i>			69,-

ROSÉ

	1/8l	1/4l	Flasche
Zweigelt Rosé <i>BRÜNDLMAYER</i>	5,-	9,50	27,-