

# INDISH

Indian Kitchen  
& Café

## BIRYANI

**Der indische Safran-Reis-Eintopf aus dem Lehmtopf** serviert mit Dahi Raita  
Traditionell Indisch, einfach köstlich

Chicken Biryani (G,M,H) .....	17,-
Lamm Biryani (H) .....	19,-
Garnelen Biryani (B,G,H,M) .....	24,90
Harri Barri Biryani (Vegan) (E,H) .....	15,-

*Karfiol, Zucchini, Kartoffel, Erbsen, Karotten, Zwiebel und Ingwer*

### To start off In-Dish-style

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

## VORSPEISEN

**Vorspeisen-Platte** (für 2 Personen) ..... 24,-  
*Variation an Vorspeisen*

**Shrimps Kararra** (B, D, H, G) ..... 8,-  
*Chef's Special - Saftige Shrimps in Blätterteiggitter serviert mit Minz-Mayonnaise*

**Samosa Chaat** (vegan möglich) (A,G,H).... 6,-  
*Hausgemachte gefüllte Weizentasche, serviert auf einem Kichererbsencurry, Tamarind Chutney, Minze Chutney und Kümmel-Joghurt*

**Onion Bhaji** (vegan möglich) (H)..... 6,-  
*Indische Kichererbsen-Zwiebelpuffer serviert mit Minze Chutney und Tamarind Chutney*

**Tagessuppe** ..... 6,-

## Einzigartige CURRIES

SERVIERT MIT REIS ODER NAN IHRER WAHL

**Butter Chicken** (G,H,M) ..... 16,-  
*Saftige Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor, serviert in cremigem Tomaten Cashew Curry verfeinert mit Obers.*

**C.T.M** (G,H,M) ..... 16,-  
*Saftige Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in würzigem Tomaten-Curry, verfeinert mit Obers*

**Murgh Malai** (G,H,M) ..... 17,-  
*Saftige Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in Cashew-Käse-Marinade in leicht süßer, cremiger Khoya, Pfeffer-Curry-Sauce, verfeinert mit Obers*

**Mutton Curry** (G) ..... 19,-  
*Zart geschmortes Lammfleisch in Knoblauch und Ingwer, serviert in würzigem Tomaten-Curry*

**Safrani Kalb Korma** (G,H) ..... 20,-  
*Zartes Kalbfleisch in Chef's Spezial Safran-Korma Curry serviert im Lehmtopf, verfeinert mit Obers*

**Goan Prawn Curry** (B,G,H) ..... 24,90  
*Saftige Riesengarnelen aus dem Tandoor in cremigem Kokos-Cashew-Bockshornklee-Curry*

## Signature Dishes

**The classic Tandoori Burger** (A,G,H).... 14,-  
*Brioche Bun, saftige Hühnerbrust in würziger Tandoori-Marinade, Kümmel-Yoghurt, Minz-Chutney, Tamarind Sauce, Cheddar, Salat, Tomaten, serviert mit Süßkartoffel-Masala Fries*

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

**Roghan Josh** (G) ..... 25,90  
*(je nach Verfügbarkeit) Fein geschmorte Lammstelze in Knoblauch und Ingwer, serviert in würzigem Tomaten-Curry, Yoghurt*

### 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 – Tandoori Tikka Trilogy** (G,M,H)..... 16,-  
*Ausgelöste Hühnerkeule aus dem Tandoor mit dreierlei Marinaden (Cashew-Muskatnuss, Minze, Tandoori-Gewürzmischung) serviert mit Minze Chutney und Tamarind Chutney*

**Tandoori Hühnerkeule** (G,M) ..... 18,-  
*Hühnerkeule aus dem Tonofen in klassischer Tandoori-marinade, serviert mit Minze Chutney und Tamarind Chutney (20 min Wartezeit)*

**Badmash Lamb Chops** (G,M) ..... 25,90  
*Zarte Lammkotelette in Mascarpone, Limetten, Senf, Knoblauch, Ingwer und Kren Marinade, gegrillt im Tonofen*

## BEILAGEN

Nan (A,G) .....	3,-
mit Knoblauch (A,G) .....	4,-
mit Butter (A,G) .....	4,-
mit Rosmarin (A,G) .....	4,50
mit Käse (A,G) .....	4,50
Masala Fries .....	4,-
Basmati Reis .....	3,-
Biryani Safran Reis .....	4,-

### CHUTNEYS / SAUCEN

Mint (G).....	2,-
Salsa .....	2,-
Mango .....	2,-
Tamarind .....	2,-
Dattel-Rosmarin .....	2,-
Raita (G).....	3,-
Ghost Sauce .....	3,-

## Desserts

**Gulab Jamun Cheesecake** (A,C,G)..... 7,-  
*New York's Finest im In-Dish: Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake*

**Barfi Tiramisu** Chandni Chowk in Venice (A,C,G)..... 6,-  
*Tiramisu-Variation, zubereitet mit einer Schicht traditionell Indischer Safran-Cashew-Süßspeise*

**Nutella-Nan** (A,C,G)..... 7,-  
*Hausgemachtes Nan, gefüllt mit Nutella-Mascarpone-Creme*

## VEGETARISCHES

serviert mit Reis oder Nan Ihrer Wahl

**Beetroot Kofta** (Vegan) (A,G,H) ..... 14,-  
*Rote Rüben, Spinat- & Kartoffel-Bällchen, Kichererbsen-Safranreis in Tomaten-Korma-Sauce*

**Daal Makhni** (Vegan möglich) (G,H) ..... 13,-  
*Der indische cremig-feine Linsenklassiker*

**Sabzi JhalFREZI** (Vegan) ..... 14,-  
*Saisonales frisches knackiges Gemüse, Zwiebelsamen serviert in pikanter Tomaten-Bockshornklee-Curry*

**Paneer/Tofu Makhni** (Vegan möglich) (G, H) .. 14,-  
*Hausgemachter indischer Käse oder Tofu, serviert in cremigem Tomaten-Cashew Curry verfeinert mit Obers*

**Palak/Tofu Paneer** (Vegan möglich) (F,G,H).... 14,-  
*Hausgemachter indischer Käse auf Blattspinat-Curry*

**Malai Kofta** (G,H) ..... 14,-  
*Kroketten aus frischem Gemüse und Paneer in Kokos-Korma-Sauce*

**Navratan Korma** (Vegan möglich) (G,H) ..... 14,-  
*Saisonales Gemüse, hausgemachter indischer Käse oder Tofu, Ananas, in feinem Kokos-Cashew Curry*

## SALATE

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

**Chicken (G)- oder Garnelen-Mangosalat** (B)..... 12,-/16,-  
*Salat mit frischen Mangos, zartem Hühnerfleisch oder Garnelen aus dem Tandoor, Salsa*

## 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, Eistee Pfirsich 0,33l ..... 3,50

Ginger Ale, Tonic Water  
SCHWEPES 0,2l..... 3,-

## SÄFTE

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere <i>RAUCH</i>	
0,25l .....	3,-
0,5l .....	4,50
... gespritzt mit Soda	
0,25l .....	3,-
0,5l .....	4,-
... gespritzt mit Wasser	
0,25l .....	2,50
0,5l .....	3,50
Mineralwasser ( <i>prickelnd / still</i> )	
0,33l .....	2,50
0,75l .....	6,-
Sodawasser	
0,25l .....	2,-
0,5l .....	3,-
Soda Zitrone	
0,25l .....	2,50
0,5l .....	3,50
Lassi ( <i>salzig</i> )	
0,25l .....	3,-
0,5l .....	4,50
Mango Lassi	
0,25l .....	3,50
0,5l .....	5,-

## 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,-

## LONGDRINKS

4cl Gin, Vodka, Whiskey oder Rum wahlweise mit: Cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Tonic Water, oder Säften..... 7,50

# INDISH

Indian Kitchen  
& Café

## IN-DISH Sherbats

Hausgemachte Limonaden 0,5l, alkoholfrei

Rose .....	4,50
Granatapfel-Kokos.....	4,50
Minze-Limette .....	4,50
Wassermelone .....	4,50
Mango-Colada .....	4,50
Mango-Minze .....	4,50
Ingwer-Minze .....	4,50

## 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

## Prickelndes (0,75l)

### PROSECCO

Prosecco Frizzante Treviso DOC  
SALATIN .....

### ROSÉ SEKT

Sekt Brut Rosé *BRÜNDLMAYER* .....

## Cocktails

Pyar ki Pungi (*Flöte der Liebe*) .....

G(In-Dish)-Tonic .....

Bombay Mule.....

Masala Flower .....

RUM-ta Jogi.....

Gulabo .....

Aam-Wala (*Der mit Mangos*) .....

Sharabi Lassi .....

Atcha Batcha (*alkoholfrei*) .....

## HARD DRINKS

### BRÄNDE (2cl)

Vogelbeere .....

AVERNA / GIN / VODKA / RUM (2cl) .....

### WHISKEY (4cl)

Jameson .....	5,-
Jack Daniels .....	6,-
Chivas Regal 12y .....	7,-
AMRUT Indian Single Malt .....	9,-

## 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,-