



DER NAME

Der Indus - sanskrit „Sindhu“, urdu „Sindh“ - ist mit 3180 km der längste Fluß auf dem indischen Subkontinent und war von großer kultureller und wirtschaftlicher Bedeutung. Der Fluß markierte die äußerste östliche Grenze des Reiches von Alexander dem Großen. Er entsteht im Transhimalaya (Tibet), aus dem Zusammenfluss von Gletscherbächen, durchbricht den Himalaya und durchfließt den Tarbela-Stausee, den Punjab sowie Pakistan und bildet unterhalb von Hyderabad ein Delta von 7.800 km² bevor er in das Arabische Meer mündet.

DAS RESTAURANT

Martin Hess, Architekt: „Im Assoziationsfeld aus den Kulturen und der Natur der Indusregion wurden farbliche, formale und haptische Aspekte mit dem bestehenden Raum in Beziehung gebracht. Es wurden vorzugsweise vorhandene Bauteile verwendet. Diese wurden geteilt und neu zusammengebaut, durch Schleifen oder Beschichten verändert. Die Welle an der Decke - farblich dem schlammführenden Fluß nachempfunden - führt von der Straße bis in den Gastgarten und verbindet die drei Räume zu einer Einheit. Die neuen Einbauten behaupten eine Vermittlung zwischen dort und hier, zwischen früher und jetzt - mit materiellem Eigensinn, Rauheit und Falten.“

DIE KÜCHE

Der indische Subkontinent ist voller Geheimnisse und wunderbarer Gewürze. Unsere Küche bietet außergewöhnlich viele Variationsmöglichkeiten und ist bezüglich der Geschmacksrichtungen besonders vielfältig. Gewürze wie Koriander (Dhania), Kreuzkümmel (Jeera), Tamarind (Imli), Fenugreek (Methi), Turmeric (Haldi) und Chili, sowie bekanntere Gewürze wie Zimt, Muskat, Gewürznelken und Kardamom sind Bestandteil unserer Küche. Currys enthalten mindestens ein Dutzend verschiedener Gewürze und Kräuter, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis jedes Koches sind. Fertiges Currypulver, wie es hierzulande bekannt ist, gibt es in der indischen Küche nicht.



SUPPEN/ SOUPS

DAAL SOUP M, N

Pakistanische Linsensuppe
Pakistani lentil soup

euro 2,90

PUNJABI MURGH SOUP G, M, N

Hühnersuppe nach Punjabi Art
Punjabi style chicken soup

euro 4,90

VORSPEISEN/ STARTERS

SAMOSA A, G

Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und pakistanischen Gewürzen
Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and pakistani spices

euro 2,90

PIAZI PAKORA G

Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Spiced onion slices coated with chick peas flour, fried in oil

euro 4,90

PUNJABI PANEER PAKORAS G, R

Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Homemade cheese coated with chickpeas flour, fried in oil

euro 6,90

MURGH PAKORA G

Mild gewürztes Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Chicken coated with chickpeas flour, fried in oil

euro 6,90

JHINGA PAKORA B, G

Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
King prawns coated with chickpeas flour, fried in oil

euro 7,90

HAUPTSPEISEN HUHN/ MAIN DISHES CHICKEN

MURGH SAAG G

Im Tonofen gegrillte Hühnerstücke mit Knoblauch-Spinat
Tandoori Chicken with spinach and garlic

euro 12,90

MURGH KORMA G, H

Hühner Curry zubereitet nach einem Rezept der königlichen
Moghul-Küche mit Gewürzen und Cashewkern-Sauce
A recipe from „Moghul Kitchen“, chicken curry with various
spices and grounded cashew nuts

euro 12,90

MURGH TIKKA MASALA G

Hühnerbrust eingelegt in Joghurtsauce mit indischen Gewürzen,
gegrillt im Tonofen, serviert mit Tomatensauce, verfeinert mit Ingwer
und frischem Koriander
Chicken marinated in yoghurt with Indian spices,
grilled in Tandoor and served with thick tomato sauce flavoured
with ginger and fresh coriander

euro 12,90

Alle Gerichte werden mit Safran Reis serviert und auf Wunsch mild, scharf oder extra-scharf zugebreitet. /All the dishes will be served with saffron rice

LAHORE KARAHI MURGH (SCHARF/HOT)

Hühnerfleisch zubereitet in einer speziellen Pfanne mit verschiedenen scharfen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander
Chicken cooked in special pan with various hot spices, garlic, ginger, onion, tomatoes and coriander

euro 12,90

MURGH MANGO CURRY H

Spezialität des Hauses: Hühner Curry mit Mango
Our speciality: Chicken curry with mango

euro 11,90

MURGH MADRAS (SCHARF/HOT)

Hühnerfleisch nach südindischer Art, in Kokossauce mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, grünen Chillis und spezieller Gewürzmischung
Chicken from a south-indian recipe with coconut-sauce, onions, tomatoes, garlic, green chillies and other spices

euro 12,90

HAUPTSPEISEN LAMM/ MAIN DISHES LAMB

LAHORE KARAHI GOSHT (SCHARF/HOT)

Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer speziellen Pfanne mit verschiedenen scharfen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander

Boneless lamb speciality of Lahore served in special pan with various hot spices, garlic, ginger, onions, tomatoes and coriander

euro 13,90

ROGAN JOSH

Traditionelles Lammfleisch zubereitet mit Joghurt und aromatischen Gewürzen

Traditional Lamb prepared with yoghurt and aromatic spices and herbs

euro 13,90

HAUPTSPEISEN RIND/ MAIN DISHES BEEF

BEEF PUNJABI MASALA (SCHARF/HOT)

Spezielles Rezept aus Punjab, zartes Rindfleisch mit Zwiebeln,
Ingwer und scharfen Gewürzen
Special recipe from Punjab, tender beef with grounded onions,
ginger and spices

euro 12,90

CURRYGERICHTE MIT FISCH/ FISHCURRIES

PUNJABI MACHI MASALA (SCHARF/HOT) D

Spezielles Rezept aus Punjab, Zanderfilet
mit Zwiebeln, Ingwer und scharfen Gewürzen
Special recipe from Punjab, sander
with grounded onions, ginger and hot spices

euro 15,50

MACHLI CURRY (SCHARF/HOT) A, D, H

Zanderfilet mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch scharf gewürzt
Sander with coconut milk, garlic, ginger and hot spices

euro 15,50

JHINGA CURRY B, H

Riesengarnelen nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen und Koriander
North Indian speciality: Prawncurry with various
spices and coriander

euro 16,90

JHINGA MASALA (SCHARF/HOT) B

Riesengarnelen zubereitet mit Kokosnuss,
Zwiebeln und Tomaten, serviert in Tandoori-Sauce
King prawns prepared with coconut, onions and tomatoes
served with thick tandoori flavoured sauce

euro 16,90

TONOFEN/ TANDOORI

SPECIAL PUNJABI MURGH TIKKA **G**

Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt, Safran und speziellen Pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen
Boneless chicken fillet marinated in yoghurt, saffron and Pakistani spices, grilled in Tandoor

euro 13,50

GOSHT TIKKA **G**

Lammfleisch eingelegt in Joghurt und pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen
Boneless lamb marinated in yogurt and Pakistani spices, grilled in Tandoor

euro 14,90

MALAI TIKKA **G, H**

Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt, Kardamom und Cashewkern-Sauce im Tonofen gegrillt
Boneless chicken fillet marinated in yoghurt, cardamom and cashew sauce, grilled in Tandoor

euro 13,90

VEGETARISCHE SPEISEN/ VEGETARIAN MEALS

KABLI CHANA MASALA (SCHARF/HOT)

Kichererbsen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln,
Paprika sowie verschiedenen Gewürzen
Chick peas cooked with ginger, onions, paprika and various spices

euro 9,90

PALAK DAAL G

Spinat mit pakistanischen Linsen
Spinach with Pakistani lentils

euro 11,90

PALAK PANEER G, R

Hausgemachter Käse mit Knoblauch-Spinat
Homemade cheese with spinach and garlic

euro 11,50

SHAHI PANEER G, H, R

Hausgemachter Käse in einer exotischen Cashewkern-Obers-Sauce
Homemade cheese in a exotic cashew-cream sauce

euro 11,90

- PANEER MASALA** **G, R** **euro 11,90**
 Spezielles Rezept aus Punjab, hausgemachter Käse mit Zwiebeln,
 Ingwer und scharfen Gewürzen
 Special recipe from Punjab, homemade chees with grounded onions, ginger and spices
- DAAL MAKHANI** **G** **euro 9,90**
 Linsenmischung sautiert mit Butter, Obers, Tomatensauce,
 Ingwer und Gewürzen
 Various lentils sauted with butter, cream, tomato sauce,
 ginger and spices
- DAAL TARKHA (SCHARF/HOT)** **G** **euro 8,90**
 Pakistanische Linsen gekocht mit Butter, Ingwer, Kreuzkümmel,
 Koriander und Gewürzen (vegan möglich)
 Pakistani lentils cooked with butter, ginger, cumin, coriander,
 garlic and spices (vegan possible)
- SABZI (vegan)** **euro 10,90**
 Frisches Gartengemüse mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten
 Fresh garden-vegetables with ginger, onions and tomatoes
- MALAI KOFTA** **G, H, R** **euro 11,50**
 Gemüse-Bällchen in Cashewkern-Sauce
 Vegetable dumplings served in cashew nut sauce
- BHINDI MASALA (SCHARF/HOT) (vegan)** **euro 11,90**
 Okra zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten
 Lady's finger prepared with fresh ginger, onions and tomatoes

BIRIYANI REISSPEZIALITÄTEN/ RICEDISHES

SABZI BIRYANI G

Basmati Reis mit Gemüse, Safran
und feinen Gewürzen serviert mit Raita
Basmati rice with mixed vegetables,
saffron and fine spices served with raita

euro 10,90

JHINGA BIRYANI B, G

Riesengarnelen gebraten mit Basmati Reis, serviert mit Raita
King prawns fried with basmati rice, served with raita

euro 16,50

MURGH BIRYANI G

Huhn gebraten mit Basmati Reis
und verschiedenen Gewürzen, serviert mit Raita
Chicken fried with basmati rice, served with raita

euro 12,50

GOSHT BIRYANI G

Lammfleisch gedünstet mit Basmati Reis
und Gewürzen, serviert mit Raita
Lamb pieces cooked with basmati rice
and spices, served with raita

euro 13,90

BEILAGEN/ SIDE DISHES

TANDOORI ROTI A	euro 2,80
Frisch gebackenes Vollkorn Fladenbrot aus dem Tandoor (Tonofen) Fresh wholemeal flat bread, baked in tandoor (clay oven)	
NAAN A	euro 2,80
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor Fresh tandoor baked bread	
GARLIC NAAN A	euro 3,20
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauch Fresh tandoor baked bread with garlic	
SAFRAN REIS	euro 2,90
Basmati Reis mit Safran Basmati rice with saffron	
PAPADAM	euro 1,00
Knusprige Waffel aus Linsenmehl Crispy wafer made out of lentil flour	
ACHAAR R	euro 1,00
Scharf eingelegtes Gemüse und Früchte Pickles	
MANGO/HOT CHUTNEY	euro 1,00

SALAT/ SALADS

INDUS SALAD **R**

Gemischter Salat
Mixed salad

euro 4,90

RAITA **G**

Joghurt mit Knoblauch und Gurken
Yoghurt with garlic and cucumber

euro 3,90

KINDERGERICHTE/ KIDS MENU

KIDDY MENÜ

gebackene Hühnerstücke, serviert mit Safran Reis
chicken nuggets served with saffron rice

euro 6,90

NACHSPEISEN/ DESSERTS

GULAB JAMUN G, H

Hausgemachte Spezial Käsebällchen,
in Sirup mit Kardamom und Rosenwasser
Home made special cheese balls in syrup
flavoured with cardamom and rosewater

euro 4,90

MANGO MOUSSE G, H

Sinnesfreude für Mango Liebhaber
A delicacy for mango lovers

euro 4,50

APERITIFE/ APERITF

Bombay Gin Tonic 2cl	euro 3,30
Monkey 47 Gin with Fever-Tree Tonic 2cl	euro 9,90
The original Bombay dry Gin with Fever-Tree Tonic 4cl	euro 7,90
No 3 Gin with Fever-Tree Tonic 4cl	euro 7,90
Hendrick's Gin with Fever-Tree Tonic 4cl	euro 7,90
Mango-Wodka 2cl	euro 4,90
Mango-Prosecco 0,1l	euro 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ SOFT DRINKS

Coca Cola *, Coca Cola light ** (0,33 l)	euro 2,50
Almdudler (0,25 l)	euro 2,20
Apfel/ Apple juice (0,25 l)	euro 2,20
Orange/ Orange juice (0,2 l)	euro 2,50
Apfel gespritzt/ Sparkling apple (0,5 l)	euro 2,90
Bitter Lemon/ Tonic water (0,2 l)	euro 2,50
Fever-Tree Tonic (0,2l)	euro 3,10
Flasche Mineral/ Mineral water (0,33 l)	euro 2,10
Himbeer Soda/ Mineral water with raspberry (0,5 l)	euro 2,90
Soda Zitron/ Mineral water lemon (0,5 l)	euro 2,90
Soda Zitron/ Mineral water lemon (0,25 l)	euro 1,90
Soda/ Mineral (0,25 l)	euro 1,50

INDISCHE GETRÄNKE/ INDIAN DRINKS

Lassi (0,3 l) G	euro 2,90
Mango-Lassi (0,3 l) G	euro 2,90
Guava-Lassi (0,3 l) G	euro 3,50
Mangojuice mit gehobelten Mandeln /with almonds 0,25 l) G, H	euro 2,90
Guavajuice mit gehobelten Mandeln/with almonds 0,25 l) G, H	euro 3,50
Mango od. Guavasaft g'spritzt (0,5 l)	euro 3,50
Granatapfelsaft/ Pomegranate Juice (0,25 l)	euro 2,90
Mango Lassi mit gehobelten Mandeln/ with almonds (Zum mitnehmen/ Take away) (0,5 l) G, H	euro 3,90

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle; **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE/ ALCOHOLIC DRINKS

BIER VOM FASS/ DRAFT

Krügerl (0,5 l)	euro 3,80
Seidel (0,3 l)	euro 2,90
Radler (0,5 l)	euro 3,80

FLASCHENBIER/ BOTTLED BEER

Edelweiß-Weizenbier (0,5 l)	euro 3,80
Alkoholfreibier (0,5l)	euro 3,70
Kingfisher (0,33 l)	euro 3,50

OFFENE WEINE - ROT /RED

Indischer Wein (1/8 l) ○	euro 3,10
Österreichischer Qualitäts Landwein (1/8 l) ○	euro 2,30
G'spritzter (1/4 l) ○	euro 2,60
Aperol Spritzer (0,25l) ○	euro 4,50

OFFENE WEINE - WEISS/ WHITE

Indischer Wein (1/8 l) ○	euro 3,80
Österreichischer Qualitäts Landwein (1/8 l) ○	euro 2,30
G'spritzter (1/4 l) ○	euro 2,40

SEKT - SPARKLING WINE



Hochriegel Trocken (0,75l Flasche/Bottle) ○	euro 18,00
Prosecco (0,75 l) ○	Preis auf Anfrage

SPIRITUOSEN/ SPIRITS

WHISKY

Bacardi (2 cl)	euro 2,90
Remy Martin (4 cl)	euro 5,50
Vodka (2 cl)	euro 3,30
Tequila (2 cl)	euro 3,30
Mangoschnaps (2 cl)	euro 3,30
Kokosschnaps (2 cl)	euro 3,30
Fernet Branca (2 cl)	euro 2,90
Averna (2 cl)	euro 2,90
Old Monk indischer Rum (2 cl)	euro 3,30
Johnnie Walker - Black Label (2 cl)	euro 2,80
Johnnie Walker - Red Label (2 cl)	euro 3,30
Johnnie Walker - Double Black (2 cl)	euro 3,90
Johnnie Walker - Platinum (2 cl) Johnnie	euro 4,50
Waldviertler Whisky J.H (2 cl)	euro 4,50
Chivas Regal (2 cl)	euro 3,30
Lagavulin Single Malt 16 years (2 cl)	euro 4,50
Oban Single Malt (2 cl)	euro 3,90
Dalwhinnie Single Malt 15 years (2 cl)	euro 4,50
Talisker Single Malt 10 years (2 cl)	euro 3,90
Cragganmore Single Malt (2 cl)	euro 4,20
Glenkinchie Single Malt (2 cl)	euro 4,20
Glenfiddich Single Malt (2 cl)	euro 4,20
Tullamore Dew Irish Whisky (2 cl)	euro 2,90

WARME GETRÄNKE/ HOT DRINKS

Espresso (groß/ big)	euro 2,80
Espresso (klein/ small)	euro 2,00
Melange/ Cup of Coffee with milk 	euro 2,80
Masala Chai / Chai (Kanne/ Pot) 	euro 3,50
Schwarz Tee/ Black tea (Tasse/ Cup)	euro 1,90
Bio Grüntee/ Bio green tea (Tasse/ Cup)	euro 2,40
Bio Kräutertee/ Bio herbal tea (Tasse/ Cup)	euro 2,40
Bio Pfefferminztee/ Bio peppermint tea (Tasse/ Cup)	euro 2,40

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

IMPORTANT INFORMATION ON ALLERGENS

Mention ensues if the labelled contents and products made directly therefrom are contained in the end product as an ingredient.

Labelling the 14 main allergens follows legal requirements (as put down in EU Food Information Regulation 1169/2011). Furthermore, there are other substances which can cause food allergies or intolerances.

Although our dishes are prepared carefully, they may contain traces of other substances apart from the labelled ingredients that are used in our kitchen.

- B Crustaceans**
- C Eggs**
- D Fish**
- E Peanuts**
- F Soya**
- G Milk or Lactose**
- H Tree Nuts (such as walnut, hazelnut, almond etc.)**
- L Celery**
- M Mustard**
- N Sesame**
- O Sulphur dioxide**
- P Lupin**
- R Molluscs**