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 km^2 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 — **euro 2,90**
Pakistanische Linsensuppe
Pakistani lentil soup

PUNJABI MURGH SOUP G, M, N — **euro 4,90**
Hühnersuppe nach Punjabi Art
Punjabi style chicken soup

VORSPEISEN/ STARTERS

SAMOSA A, G — **euro 2,90**
Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und pakistanischen Gewürzen
Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and pakistani spices

PIAZI PAKORA G — **euro 4,90**
Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Spiced onion slices coated with chick peas flour, fried in oil

PUNJABI PANEER PAKORAS G, R — **euro 6,90**
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Homemade cheese coated with chickpeas flour, fried in oil

MURGH PAKORA G — **euro 6,90**
Mild gewürztes Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
Chicken coated with chickpeas flour, fried in oil

JHINGA PAKORA B, G — **euro 7,90**
Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert
King prawns coated with chickpeas flour, fried in oil

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

HAUPTSPEISEN HUHN/
MAIN DISHES CHICKEN

MURGH SAAG G — **euro 12,90**
Im Tonofen gegrillte Hühnerstücke mit Knoblauch-Spinat
Tandoori Chicken with spinach and garlic

MURGH KORMA G, H — **euro 12,90**
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

MURGH TIKKA MASALA G — **euro 12,90**
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

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) **euro 12,90**
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

MURGH MANGO CURRY H **euro 11,90**
Spezialität des Hauses: Hühner Curry mit Mango
Our speciality: Chicken curry with mango

MURGH MADRAS (SCHARF/HOT) **euro 12,90**
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

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

HAUPTSPEISEN LAMM/ MAIN DISHES LAMB

LAHORE KARAHI GOSHT (SCHARF/HOT) **euro 13,90**
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

ROGAN JOSH G **euro 13,90**
Traditionelles Lammfleisch zubereitet mit Joghurt
und aromatischen Gewürzen
Traditional Lamb prepared with yoghurt
and aromatic spices and herbs

HAUPTSPEISEN RIND/
MAIN DISHES BEEF

BEEF PUNJABI MASALA (SCHARF/HOT) **euro 12,90**

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

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

CURRYGERICHTE MIT FISCH/ FISHCURRIES

PUNJABI MACHI MASALA (SCHARF/HOT) D — **euro 15,50**
Spezielles Rezept aus Punjab, Zanderfilet
mit Zwiebeln, Ingwer und scharfen Gewürzen
Special recipe from Punjab, sander
with grounded onions, ginger and hot spices

MACHLI CURRY (SCHARF/HOT) A, D, H — **euro 15,50**
Zanderfilet mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch scharf gewürzt
Sander with coconut milk, garlic, ginger and hot spices

JHINGA CURRY B, H — **euro 16,90**
Riesengarnelen nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen und Koriander
North Indian speciality: Prawncurry with various
spices and coriander

JHINGA MASALA (SCHARF/HOT) B — **euro 16,90**
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

TONOFEN/ TANDOORI

SPECIAL PUNJABI MURGH TIKKA G — **euro 13,50**
Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt, Safran
und speziellen Pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen
Boneless chicken filet marinated in yoghurt,
saffron and Pakistani spices, grilled in Tandoor

GOSHT TIKKA G — **euro 14,90**
Lammfleisch eingelegt in Joghurt
und pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen
Boneless lamb marinated in yogurt
and Pakistani spices, grilled in Tandoor

MALAI TIKKA G, H — **euro 13,90**
Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt, Kardamom
und Cashewkern-Sauce im Tonofen gegrillt
Boneless chicken fillet marinated in yoghurt,
cardamom and cashew sauce, grilled in Tandoor

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

VEGETARISCHE SPEISEN/ VEGETARIAN MEALS

KABLI CHANA MASALA (SCHARF/HOT) **euro 9,90**
Kichererbsen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln,
Paprika sowie verschiedenen Gewürzen
Chick peas cooked with ginger, onions, paprika and various spices

PALAK DAAL G **euro 11,90**
Spinat mit pakistanischen Linsen
Spinach with Pakistani lentils

PALAK PANEER G, R **euro 11,50**
Hausgemachter Käse mit Knoblauch-Spinat
Homemade cheese with spinach and garlic

SHAHI PANEER G, H, R **euro 11,90**
Hausgemachter Käse in einer exotischen Cashewkern-Obers-Sauce
Homemade cheese in a exotic cashew-cream sauce

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

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

BIRIYANI REISSPEZIALITÄTEN/ RICEDISHES

SABZI BIRYANI G — **euro 10,90**
Basmati Reis mit Gemüse, Safran
und feinen Gewürzen serviert mit Raita
Basmati rice with mixed vegetables,
saffron and fine spices served with raita

JHINGA BIRYANI B, G — **euro 16,50**
Riesengarnelen gebraten mit Basmati Reis, serviert mit Raita
King prawns fried with basmati rice, served with raita

MURGH BIRYANI G — **euro 12,50**
Huhn gebraten mit Basmati Reis
und verschiedenen Gewürzen, serviert mit Raita
Chicken fried with basmati rice, served with raita

GOSHT BIRYANI G — **euro 13,90**
Lammfleisch gedünstet mit Basmati Reis
und Gewürzen, serviert mit Raita
Lamb pieces cooked with basmati rice
and spices, served with raita

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**

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

SALAT/
SALADS

INDUS SALAD R — **euro 4,90**
Gemischter Salat
Mixed salad

RAITA G — **euro 3,90**
Joghurt mit Knoblauch und Gurken
Yoghurt with garlic and cucumber

KINDERGERICHTE/
KIDS MENU

KIDDY MENÜ — **euro 6,90**
gebackene Hühnerstücke, serviert mit Safran Reis
chicken nuggets served with saffron rice

NACHSPEISEN/ DESSERTS

GULAB JAMUN G, H **euro 4,90**
Hausgemachte Spezial Käsebällchen,
in Sirup mit Kardamom und Rosenwasser
Home made special cheese balls in syrup
flavoured with cardamom and rosewater

MANGO MOUSSE G, H **euro 4,50**
Sinnesfreude für Mango Liebhaber
A delicacy for mango lovers

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

APERITIFE/
APERITF

Bombay Gin Tonic 2cll	**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

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

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 Phenylalninquelle; **) 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) o	euro 3,10
Österreichischer Qualitäts Landwein (1/8 l) o	euro 2,30
G'spritzter (1/4 l) o	euro 2,60
Aperol Spritzer (0,25l) o	euro 4,50

OFFENE WEINE - WEISS/ WHITE

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

SEKT - SPARKLING WINE

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

SPIRITUOSEN/ SPIRITS

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

WHISKY

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) Johnie	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

Allergeninformations Kodex siehe letzte Seite | see last page for allergen information list

WARME GETRÄNKE/
HOT DRINKS

Espresso (groß/ big)	euro 2,80
Espresso (klein/ small)	euro 2,00
Melange/ Cup of Coffee with milk G	euro 2,80
Masala Chai / Chai (Kanne/ Pot) G	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-Lebensmittelin-formationsverordnung 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**

17.12.09 12:24