

## **DER NAME**

Der Indus – sanskrit „Sindhu“, urdu „Sindh“ – ist mit 3.180 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<sup>2</sup> 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 zusammgebaut, 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.

# SUPPE | SOUP

## VORSPEISEN | STARTERS

### **DAAL SOUP** M, N

Pakistanische Linsensuppe

Pakistani lentil soup

€ 3,90

### **SAMOSA** A, G

Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen

Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and spices

€ 2,90

### **PIAZI PAKORA** G

Gewürzte Zwiebelringe im Backteig aus Kichererbsen

Spiced onion rings in batter from chickpeas

€ 4,90

### **PUNJABI PANEER PAKORA** G

Hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen

Homemade cheese in chickpeas batter

€ 7,90

### **MURGH PAKORA** G

Mild gewürzte Hühnerstücke im Backteig aus Kichererbsen

Chicken in batter from chickpeas

€ 7,90

### **JHINGA PAKORA** B, G

Riesengarnelen im Backteig aus Kichererbsen

King prawns in batter from chickpeas

€ 8,90

# HAUPTSPEISEN LAMM & RIND

## MAIN DISHES LAMB & BEEF

### **LAHORE KARAHI GOSHT (SCHARF/HOT)**

**€ 14,90**

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

Boneless lamb speciality of Lahore cooked in a special pan with various hot spices, garlic, ginger, onions, tomatoes, coriander, served with basmati rice

### **ROGAN JOSH <sup>G</sup>**

**€ 14,90**

Traditionelles Lammfleisch zubereitet mit Joghurt und aromatischen Gewürzen, serviert mit Basmati Reis

Traditional Lamb prepared with yogurt, aromatic spices and herbs, served with basmati rice

### **BEEF PUNJABI MASALA (SCHARF/HOT)**

**€ 13,90**

Spezielles Rezept aus Punjab, zartes Rindfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und scharfen Gewürzen, serviert mit Basmati Reis

Special recipe from Punjab, tender beef with grounded onions, ginger and spices, served with basmati rice

# HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

## HUHN | CHICKEN

### **MURGH SAAG** G

Im Tonofen gegrillte Hühnerstücke mit Knoblauch-Spinat,  
serviert mit Basmati Reis  
Tandoori Chicken with spinach and garlic, served with basmati rice

**€ 12,90**

### **MURGH KORMA** G, H

Hühner Curry zubereitet nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche  
mit Gewürzen und Cashewkern-Sauce, serviert mit Basmati Reis  
A recipe from "Moghul Kitchen", chicken curry with various  
spices and grounded cashew nuts, served with basmati rice

**€ 14,90**

### **MURGH TIKKA MASALA** G

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

**€ 13,90**

Alle Gerichte werden mit Safran Reis serviert und auf Wunsch mild, scharf oder extra-scharf zubereitet.  
All the dishes will be served with saffron rice and mild, spicy or extra spicy on request.

**LAHORE KARAHI MURGH (SCHARF/HOT)**

**€ 12,90**

Hühnerfleisch zubereitet in einer speziellen Pfanne mit verschiedenen scharfen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander, serviert mit Basmati Reis

Chicken cooked in a special pan with various hot spices, garlic, ginger, onion, tomatoes and coriander, served with basmati rice

**MURGH MANGO CURRY G**

**€ 13,90**

**SPEZIALITÄT DES HAUSES:** Hühner Curry mit Mango, serviert mit Basmati Reis

**OUR SPECIALITY:** Chicken curry with mango, served with basmati rice

**MURGH MADRAS (SCHARF/HOT)**

**€ 13,90**

Hühnerfleisch nach südindischer Art, in Kokossauce mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, grünen Chillis und spezieller Gewürzmischung, serviert mit Basmati Reis

Chicken with coconut-sauce, onions, tomatoes, garlic, green chillies and other spices, served with basmati rice

# FISCHCURRY | FISH CURRY

## **JHINGA MASALA (SCHARF/HOT) B, G, H**

Riesengarnelen zubereitet mit Kokosnuss, Zwiebeln und Tomaten,  
serviert in Tandoori-Sauce mit Basmati Reis

King prawns prepared with coconut, onions and tomatoes,  
served with thick tandoori flavoured sauce and basmati rice

**€ 17,90**

# TONOFEN | TANDOORI

## **SPECIAL PUNJABI MURGH TIKKA** G

Hühnerbruststücke eingelegt in Joghurt, Safran und speziellen pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen, serviert mit Basmati Reis  
Boneless chicken filet marinated in yogurt, saffron and Pakistani spices, grilled in Tandoor and served with basmati rice

**€ 13,90**

## **MALAI TIKKA** G, H

Hühnerbruststücke eingelegt in Joghurt, Kardamom und Cashewkern-Sauce im Tonofen gegrillt, serviert mit Basmati Reis  
Boneless chicken fillet marinated in yogurt, cardamom and cashew sauce, grilled in Tandoor, served with basmati rice

**€ 15,90**

## **GOSHT TIKKA** G

Lammfleisch eingelegt in Joghurt und pakistanischen Gewürzen, gegrillt im Tonofen, serviert mit Basmati Reis  
Boneless lamb marinated in yogurt and Pakistani spices, grilled in Tandoor, served with basmati rice

**€ 16,90**

## **JHINGA TIKKA** G

Marinierte Riesengarnelen gegrillt im Tonofen, serviert mit Basmati Reis  
Marinated prawns grilled in Tandoor, served with basmati rice

**€ 19,90**

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### **KABLI CHANA MASALA** (SCHARF/HOT) **VEGAN**

**€ 10,90**

Kichererbsen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Pfefferoni sowie verschiedenen Gewürzen, serviert mit Basmati Reis

Chick peas cooked with ginger, onions, chilli and various spices, served with basmati rice

### **PALAK DAAL** **G**

**€ 11,90**

Knoblauch-Spinat mit pakistanischen Linsen, serviert mit Basmati Reis

Garlic Spinach with Pakistani lentils, served with basmati rice

### **PALAK PANEER** **G**

**€ 12,90**

Hausgemachter Käse mit Knoblauch-Spinat, serviert mit Basmati Reis

Homemade cheese with garlic-spinach, served with basmati rice

### **SHAHI PANEER** **G, H**

**€ 12,90**

Hausgemachter Käse in einer exotischen Cashewkern-Obers-Sauce, serviert mit Basmati Reis

Homemade cheese in an exotic cashew-cream sauce, served with basmati rice

### **PANEER MASALA** **G**

**€ 12,90**

Spezielles Rezept aus Punjab, hausgemachter Käse mit Zwiebeln, serviert mit Basmati Reis, Ingwer und scharfen Gewürzen.

Special recipe from Punjab, homemade cheese with grounded onions, ginger, spices and served with basmati rice



**DAAL MAKHANI G**

Linsenmischung sautiert mit Butter, Obers, Tomatensauce, Ingwer und Gewürzen, serviert mit Basmati Reis  
Various lentils sautéed with butter, cream, tomato sauce, ginger and spices, served with basmati rice

**€ 10,90**

**DAAL TARKHA (SCHARF/HOT) VEGAN**

Linsen mit Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander und Gewürzen, serviert mit Basmati Reis  
Lentils with cumin, coriander, garlic and spices, served with basmati rice

**€ 9,90**

**SABZI VEGAN**

Frisches Gartengemüse mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Basmati Reis  
Fresh garden-vegetables with ginger, onions and tomatoes, served with basmati rice

**€ 10,90**

**MALAI KOFTA G, H**

Gemüse-Bällchen in Cashewkern-Sauce, serviert mit Basmati Reis  
Vegetable dumplings in cashew nut sauce, served with basmati rice

**€ 12,50**

**BHINDI MASALA (SCHARF/HOT) VEGAN**

Okra zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Basmati Reis  
Lady's finger prepared with fresh ginger, onions and tomatoes, served with basmati rice

**€ 12,90**

# BIRYANI | RICE DISHES

## **SABZI BIRYANI** G, H

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

**€ 11,90**

## **MURGH BIRYANI** G, H

Hühnerfleisch mit Basmati Reis, serviert mit Raita  
Chicken pieces with basmati rice, served with raita

**€ 13,50**

## **JHINGA BIRYANI** B, G, H

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

**€ 18,90**

## **GOSHT BIRYANI** G, H

Lammfleisch mit Basmati Reis, serviert mit Raita  
Lamb pieces with basmati rice, served with raita

**€ 14,90**

## BEILAGEN | SIDE DISHES

<b>TANDOORI ROTI</b> <b>A</b> Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl Fresh baked wholemeal bread	<b>€ 2,90</b>
<b>NAAN</b> <b>A, G</b> Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenhefeteig Fresh baked pitabread	<b>€ 2,90</b>
<b>GARLIC NAAN</b> <b>A, G</b> Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenhefeteig mit Knoblauch Fresh baked bread with garlic	<b>€ 3,50</b>
<b>BASMATI REIS</b> <b>A, G</b> mit Kurkuma / with Turmeric	<b>€ 2,90</b>
<b>PAPADAM</b> <b>G</b> Knusprige Fladen aus Linsenmehl Crispy pita made out of Lentil flour	<b>€ 1,00</b>
<b>ACHAAR</b> <b>R</b> Scharf eingelegtes Gemüse (Chilli / Zitronen / Knoblauch) Mixed Pickles (Chilli / lemon / Garlic)	<b>€ 1,00</b>
<b>MANGO CHUTNEY</b> <b>R</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>HOT CHUTNEY</b> <b>R</b> Hausgemachte scharfe Sauce / homemade spicy sauce	<b>€ 1,00</b>

# SALATE | SALADS

## KINDERGERICHT | KIDDY MENU

### **INDUS SALAT** G

Gemischter Salat mit hausgemachtem Ingwer-Dressing  
Mixed salad with homemade ginger dressing

**€ 4,90**

### **RAITA** G

Joghurt mit Knoblauch und Gurken  
Yogurt with garlic and cucumber

**€ 3,90**

### **KIDDY MENÜ** G

Mild gewürzte Hühnerstücke im Backteig aus Kichererbsen,  
serviert mit Basmati Reis  
Mildly spiced chicken pieces in chickpea batter, served with Basmati rice

**€ 7,90**

# NACHSPEISE | DESSERT

## **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

**€ 4,90**

# APERITIFE | APERITIF

<b>Bombay The Original Gin with Fever-Tree Tonic</b>	4cl	€ <b>9,90</b>
<b>Hendrick's Gin with Fever-Tree Tonic</b>	4cl	€ <b>13,90</b>
<b>No 3 Gin with Fever-Tree Tonic</b>	4cl	€ <b>11,90</b>
<b>Monkey 47 Gin with Fever-Tree Tonic</b>	4cl	€ <b>13,90</b>
<b>Wien Gin with Fever-Tree Tonic</b>	4cl	€ <b>13,90</b>
<b>Mango Vodka Russian Standard</b>	4cl	€ <b>6,90</b>
<b>Mango-Sekt / Procceco</b>	0,2l	€ <b>4,90</b>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

<b>Soda / Sparkling water</b>	0,25l	€ <b>1,70</b>
<b>Soda / Sparkling water</b>	0,5l	€ <b>3,40</b>
<b>Soda Zitron / Sparkling water with lemon</b>	0,25l	€ <b>1,70</b>
<b>Soda Zitron / Sparkling water with lemon</b>	0,5l	€ <b>3,40</b>
<b>Soda Holunder / Sparkling water with elderberries</b>	0,5l	€ <b>3,50</b>
<b>Soda Himbeer / Sparkling water with raspberry</b>	0,5l	€ <b>3,50</b>
<b>Mineral / Mineral water</b>	Fl. 0,33l	€ <b>2,50</b>
<b>Tonic Water Fever-Tree</b>	Fl. 0,2l	€ <b>3,30</b>
<b>Coca Cola *</b>	Fl. 0,33l	€ <b>2,80</b>
<b>Coca Cola Light **</b>	Fl. 0,33l	€ <b>2,80</b>
<b>Almdudler</b>	0,25l	€ <b>2,20</b>
<b>Apfelsaft / Apple juice</b>	0,25l	€ <b>2,20</b>
<b>Apfelsaft gespritzt / Sparkling apple juice</b>	0,5l	€ <b>3,50</b>

## INDISCHE GETRÄNKE | INDIAN DRINKS

<b>Lassi G</b>	0,33l	€ <b>2,90</b>
<b>Mango-Lassi oder/or Guava-Lassi G, H</b>	0,33l	€ <b>3,50</b>
<b>Mango Lassi G, H</b>	0,5l	€ <b>4,50</b>
<b>Mangosaft oder Guavasaft / Mango juice or Guava juice</b>	0,25l	€ <b>2,90</b>
<b>Mangosaft oder Guavasaft gespritzt</b>	0,5l	€ <b>3,50</b>
<b>Granatapfelsaft / Pomegranate Juice</b>	0,25l	€ <b>2,90</b>
<b>Mango Lassi (zum mitnehmen / take away) G, H</b>	0,5l	€ <b>4,50</b>

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)  
 \*enthält Phenylalaninquelle; \*\* kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## ALCOHOLIC DRINKS

### BIER VOM FASS | DRAFT BEER **A**

Schladminger	0,??l	€	<b>?,??</b>
Krügerl	0,5l	€	<b>4,50</b>
Seidel	0,3l	€	<b>3,10</b>

### FLASCHENBIER | BOTTLED BEER **A**

Die Weisse Weizenbier	0,5l	€	<b>4,30</b>
Alkoholfreibier	0,5l	€	<b>3,90</b>
Kingfisher	0,33l	€	<b>3,50</b>

### WEINE | WINES **O**

Österreichischer Qualität Landwein Rot	1/8l	€	<b>2,40</b>
Österreichischer Qualität Landwein Weiss	1/8l	€	<b>2,40</b>
Weiss gespritzt	0,25l	€	<b>2,80</b>
Aperol Spritz	0,25l	€	<b>4,90</b>

### SEKT | SPARKLING WINE **O**

Sekt	0,75l	€	<b>20,00</b>
Prosecco	0,75l	€	<b>22,00</b>



# SPIRITUOSEN | SPIRITS

<b>Austrianschnaps</b>	2cl	€ <b>3,30</b>
<b>Russian Standard Vodka</b>	2cl	€ <b>3,30</b>
<b>Averna</b>	2cl	€ <b>3,50</b>
<b>Mangoschnaps</b>	2cl	€ <b>3,50</b>
<b>Kokosschnaps</b>	2cl	€ <b>3,50</b>
<b>Old Monk Indian Rum</b>	2cl	€ <b>3,90</b>

## WHISKY | WHISKEY

<b>Lagavulin Single Malt 16 Years</b>	2 cl	€ <b>5,90</b>
<b>Oban Single Malt 14 Years</b>	2 cl	€ <b>4,90</b>
<b>Dalwhinnie Single Malt 15 Years</b>	2 cl	€ <b>5,90</b>
<b>Cragganmore Single Malt 12 Year</b>	2 cl	€ <b>4,90</b>
<b>Glenkinchie Single Malt 12 Year</b>	2 cl	€ <b>4,90</b>
<b>Talisker Single Malt 10 Years</b>	2 cl	€ <b>4,90</b>
<b>Hibiki Suntory Japanese Finest whisky</b>	2 cl	€ <b>5,90</b>
<b>Waldviertler Austrian Finest whisky little Smoked</b>	2 cl	€ <b>5,90</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	2 cl	€ <b>3,90</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	2 cl	€ <b>4,90</b>
<b>Johnnie Walker Blue Label</b>	2 cl	€ <b>8,90</b>
<b>Chivas Regal</b>	2 cl	€ <b>4,30</b>

# WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

## KAFFEE | COFFEE

<b>Espresso groß / big</b>	€ 2,90
<b>Espresso klein / small</b>	€ 2,10
<b>Melange / Cup of Coffee with milk G</b>	€ 3,20

## TEE | TEA

<b>Masala Chai (Kanne) / Chai (Pot) G</b>	€ 3,50
<b>Schwarz Tee (Kanne) / Black tea (Cup)</b>	€ 2,90
<b>Grüntee (Tasse) / Green tea (Cup)</b>	€ 2,90
<b>Kräutertee (Tasse) / Herbal tea (Cup)</b>	€ 2,90
<b>Pfefferminztee (Tasse) / Peppermint tea (Cup)</b>	€ 2,90



# **GESCHICHTE FLUSS INDUS**

# WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

## IMPORTANT INFORMATION ON ALLERGENS

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-Lebensmittel-Informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüberhinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel-allergien 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	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch oder Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf		

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.

Allergen information according to Codex recommendation:

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