



**taste[®]
of
india**

Margaretenstraße

SPEISEN & GETRÄNKE

FOOD & DRINKS

die küche nordindiens

Die Nordindische Küche ist zum großen Teil von den großen königlichen Höfen der Moguln beeinflusst. Das Mogulreich war ein von 1526 bis 1858 auf dem indischen Subkontinent bestehender Staat. Die Moguln genossen üppige Kormas und Currys, häufig mit würzigem Huhn oder Lamm. Die Grundlage eines weiteren typischen Gerichts, der Biryani, ist mit Orangen aromatisierter Reis. Gewürzt wird dieses Gericht sehr mild mit Safran und Rosenwasser. Hinzu kommen Garnelen, Huhn oder Lamm. Klassisch in der nordindischen Küche ist auch die Möglichkeit, die Gerichte mit Chutneys und anderen Saucen nachzuwürzen und so selbst den Schärfegrad bestimmen zu können. Authentischerweise werden, da in Nordindien vorwiegend Weizen angebaut wird, die Gerichte Nordindiens eher mit Brot als Reis serviert.

Speziell ist auch die Zubereitung im traditionellen indischen **Tandoor Ofen**. Dabei handelt es sich um einen zylindrischen Backofen der von oben mit Grillgut bestückt und mit ursprünglich mit Kohle oder heißen Lavasteinen beheizt wird. Darin wird Fleisch oder Fisch auf Spießen gegrillt und auch unsere Naanbrote gebacken. Unsere hausgemachte Gewürzmischung Tandoori Masala verleiht dem Fleisch ein pikant-frisches Aroma.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22:30 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 12:00 bis 22:30 Uhr

Mittagsmenü: Montag - Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr
(Feiertage ausgenommen)

Reservierungen & Bestellungen zur Selbstabholung: 01 / 5812305

Nandha Gastro KG, Margaretenstraße 34, 1040 Wien

The logo for 'Taste of India' is centered. It features the words 'taste of india' in a bold, black, sans-serif font. Below this, the name 'Margaretenstraße' is written in a white, cursive script on a black rectangular background. The entire logo is set against a background of large, stylized, colorful letters in yellow, green, orange, and pink. The letters are partially obscured by the logo and text.

**taste of
india**
Margaretenstraße

Seit 2011 dürfen wir Sie in unserem Restaurant
Taste of India im 4. Bezirk in Wien herzlich begrüßen!

*„Österreich ist für mich immer mehr ein Stück
Heimat geworden und deswegen freue ich mich
umso mehr, Ihnen für einen Abend oder auch in der
Mittagspause unsere indische Welt näherzubringen. Das
Taste of India Team kocht mit regionalen frischen Zutaten
und original indischen Gewürzen traditionelle Gerichte
aus der Küche Nordindiens, unserer Heimat.“*

Nandha Tarsem Singh

Vorspeisen / Starters

Alle Vorspeisen werden mit einer Tamarindensoße und/oder einer Minzsoße [G] serviert!
All starters are served with a tamarind and mint sauce!

Vegetarische Platte (2 Per.) Vegetarian Platter [A,G] Gemischte Vorspeisen mit Samosa, Onion Bhaji und Paneer Pakoda A combination of starters including Samosa, Onion Bhaji and Paneer Pakoda	12,90
Vegetarische Platte (4 Per.) Vegetarian Platter [A,G] Gemischte Vorspeisen mit Samosa, Onion Bhaji und Paneer Pakoda A combination of starters including Samosa, Onion Bhaji and Paneer Pakoda	25,00
Samosa [A,G,H] Teigtasche mit Gemüsefüllung auf Salatgarnitur Deep fried pastry and salad garnish with vegetable filling	4,90
Onion Bhaji [G] Zwiebeln in Kichererbsenmehl / Onions in chickpea flour	6,50
Paneer Pakoda [G] Indisches Käse in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert auf Salatgarnitur Indian cheese in a spicy batter made from chickpeas flour, fried on a salad garnish	7,50
Fish Pakoda [D] Zanderfilet in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert auf Salatgarnitur fried zander fillet in a spicy chickpea flour batter, served with salad garnish	8,50
Punjabi Chaat „Taste of India“ [A,G] hausgemachte Kartoffelpuffer mit Gurken und Tomaten, Tamarinden-Chutney und Joghurtsauce / Homemade potato cakes with cucumbers and tomatoes, tamarind chutney and yogurt sauce	7,50
King Prawn Tikka [B,G] marinierte Riesengarnelen gegrillt im Tandoor Ofen auf Salatgarnitur Grilled marinated king prawns from the tandoor oven with salad garnish	9,50
Murgh Tikka [G] mariniertes Hühnerfilet im Tandoor Ofen gegrillt auf Salatgarnitur Marinated chicken fillet grilled in tandoor oven with salad garnish	7,50
Chilli Chicken dry [G,F] Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und Sojasoße Grilled chicken with peppers, onions, tomatoes and soy sauce	11,50
Pommes / French Fries	4,50
2 Papadom (2 Stück 3 Dips)	4,90
4 Papadom (4 Stück 3 Dips)	6,90

suppen / soups

Dal Soup vegan

Rote Linsensuppe
Red lentil soup

4,90

Tomato Soup [G]

Tomatencremesuppe (vegan möglich)
Cream of tomato soup (vegan possible)

4,90

salate / salads

Alle Salate mit Essig & Öl oder Joghurtdressing [G]
All salads served with vinegar and oil or a yoghurt dressing [G]

Murgh-Mango-Salad [G,H]

Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Mango und gehacktem Hühnerfleisch
Fresh salad with tomatoes, cucumber, fresh mangos and minced chicken

8,90

Avocado-cucumber-tomato salad

in Olivenöl mit frischem Zitronensaft und Balsamico Dressing
in olive oil with fresh lemon juice and balsamic dressing

8,90

Indian Round Salad

Rund geschnittene Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Karotten mit Zitrone
Round cutted onion, cucumber tomatoes and carrots with lime

6,00

Onion Salad

Geschnittene Zwiebel mit grünem Chili und Zitrone
Sliced onion with green chillies & lemon

3,00

Boondi Raita [G]

Joghurtsauce mit kleinen frittierten „Kügelchen“ aus Kichererbsenmehl / Yogurt sauce with small fritted "dumplings" of chickpea flour

3,90

gerichte vom huhn / chicken dishes

Alle Hauptspeisen werden exklusiv einer Beilage serviert! / All side dishes are extra!

Butter Chicken [G,H]

Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt in Tomatensauce, verfeinert mit Butter und Gewürzen

13,50

Grilled chicken fillet from the tandoor oven in a tomato sauce, refined with butter and spices

Chicken Curry [H]

Hühnerfleisch in milder Currysauce

13,50

Chicken in a mild curry sauce

Chicken Korma [G,H]

Hühnerfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce mit Kokosraspeln

13,50

Chicken in a cashew nut-almond-cream sauce with coconut

Chicken Madras [H]

Hühnerfleisch in würziger Sauce mit Paprika und Zwiebeln

13,50

Chicken in a sauce with bell peppers and onions

Chicken Vindaloo [H]

Hühnerfleisch und Kartoffeln in Currysauce mit Kokosraspeln

13,50

Chicken and potatoes in a curry sauce with desiccated coconut

Chicken Tikka Masala [G,H]

Mariniertes Hühnerfilet im Tandoor Ofen gegrillt in einer Sauce mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen

13,50

Marinated chicken fillet grilled in the tandoor oven in a sauce with garlic, onions and spices

Mango Chicken [G,H]

Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt in hausgemachter Mangosauce

13,50

Grilled chicken filets in homemade mango sauce

Chicken Dal

Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysauce

13,50

Chicken with yellow lentils in curry sauce

Chicken Palak [G]

Hühnerfleisch in einer würzigen Spinatsauce

13,50

Chicken in a spicy spinach sauce

Gerichte vom Lamm / Lamb dishes

Alle Hauptspeisen werden exklusiv einer Beilage serviert! / All side dishes are extra!

Lamb Curry [H] Lammfleisch in milder würziger Sauce Lamb in a mildly spicy sauce	15,50
Rogan Josh [G,H] Ausgelöste gedünstete Lammkeule in Joghurt-Currysauce Steamed leg of lamb in a yoghurt and curry sauce	15,50
Lamb Korma [G,H] Lammfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce mit Kokosraspeln Lamb in a cashew nut-almond-cream sauce with coconut	15,50
Lamb Madras Lammfleisch in würziger Sauce mit Paprika und Zwiebeln Lamb in a spicy sauce with bell peppers and onions	15,50
Lamb Vindaloo Lammfleisch und Kartoffeln in Currysauce Lamb and potatoes in a curry sauce	15,50
Garlic Lamb Bhuna [G,H] Lammfleisch in Currysauce mit Tomatenstücken und frischem Ingwer Lamb in a curry sauce with tomato pieces and fresh ginger	18,50
Lamb Palak [G] Lammfleisch in einer würzigen Spinatsauce Lamb in a spicy sauce with spinach	15,50

„Masala bedeutet Gewürz –
das Herz und die Seele der indischen Küche!“

„Masala means spice –
the heart and soul of Indian cuisine!“

gerichte vom fisch / fish dishes

Alle Hauptspeisen werden exklusiv einer Beilage serviert! / All side dishes are extra!

Fish Madras [D]

Zanderfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Sauce
Zander fillet with onions and bell peppers in a spicy sauce

14,90

Goa Fish Curry nach Art des Hauses [D,H]

Zanderfilet in hausgemachter Kokos-Oberscurrysauce
Zander fillet in homemade coconut cream curry sauce

14,90

Kerala Prawn Curry [H]

Riesengarnelen in Kokosmilch-curry gekocht mit Gewürzen und mit Curryblättern gewürzt
King prawns cooked in coconut milk curry with spices and seasoned with curry leaves

18,90

King Prawn Madras [B,G,H]

Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Sauce
King prawns with onions and bell peppers in a spicy sauce

18,90

empfehlung des hauses / recommended dishes

Thali vegetarisch [A,G,H,N]

Sabzi, Dal Makhani, Shahi Paneer mit Raita, Reis, Naan und Mango-Creme
Sabzi, Dal Makhani, Shahi Paneer with raita, rice, naan and mango-cream

20,90

Mix Thali [A,G,H,N]

Huhn und Lamm mit Gemüse, Raita, Reis, Naan und Mango-Creme
Chicken and lamb with vegetables, raita, rice, naan and mango-cream

20,90

„Taste of India“ (Platte für zwei Personen) [A,C,D,G,H,N]

Linsensuppe, Lammfleisch in Cashew-Currysauce, Murgh Tikka und gegrillte marinierte Riesengarnelen, Gemüse der Saison in Currysauce, Reis und Naan
Lentil Soup, grilled lamb in cashew curry sauce, Murgh Tikka and marinated king prawns, vegetables of the season in curry sauce, rice and naan

45,00

Indian veg Thali (neu)

Zwei verschiedene Gemüsesorten mit Raita, Salat, Reis und Naan
Two different types of vegetables with raita, salad, rice, and naan

17,90

Indian Chicken Thali (neu)

Zwei verschiedene Gerichte vom Huhn mit Raita, Salat, Reis und Naan
Two different chicken dishes with raita, salad, rice, and naan

17,90



Grillspezialitäten aus dem Tandoor Ofen

Alle Hauptspeisen serviert mit Reis! / All main dishes served with rice!

Murgh Tandoori [G]

Mariniertes Huhn im Tandoor Ofen gegrillt und serviert auf heißer Platte Grilled

19,90

Marinated chicken from the tandoor oven and served on a hot plate

Sizzler [G]

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt mit Zwiebeln und Paprika serviert auf heißer Platte

One main ingredient grilled in the tandoor oven with onions, tomatoes, and bell peppers

served on a hot plate

Murgh : Marinierte Hühnermedaillons / marinated chicken

16,90

Lamb : Mariniertes zartes Lammfleisch / marinated Lamb

18,90

Shrimp : Marinierte Garnelen / marinated shrimps

21,90

Jal Frezi [G]

Eine Hauptzutat mit geröstetem Currygemüse

One main ingredient with roasted curry vegetables

Murgh : Marinierte Hühnermedaillons / marinated chicken

16,90

Lamb : Mariniertes zartes Lammfleisch / marinated Lamb

18,90

Shrimp : Marinierte Garnelen / marinated shrimps

21,90

Fish : Zanderfilet / Zander fillet

17,90

Biryani, Reisgerichte / Biryani, rice dishes

Alle Biryani mit Joghurtsauce [G] / Biryani are served with a yoghurt sauce called Raita [G]

Lamb Biryani [H]

Reis mit Lammfleisch, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln

18,90

Rice with lamb, raisins, cashew nuts and almonds

Chicken Biryani [H]

Reis mit Hühnerfleisch, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln

17,90

Rice with chicken, raisins, cashew nuts and almonds

Jheenga Biryani [B,H]

Reis mit Garnelen, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln

22,90

Rice with shrimps, raisins, cashew nuts and almonds

Vegetable Biryani [H]

Reis mit Gemüse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln

16,90

Rice with vegetables, raisins, cashew nuts and almonds

vegetarische Spezialitäten / vegetarian specialties

Alle Hauptspeisen werden exklusiv einer Beilage serviert! / All side dishes are extra!

Sabzi *vegan & dry*

Gemüse der Saison in Currysauce / *Seasonal vegetables in a curry sauce* 12,50

Navratan Korma *(vegan möglich) [G,H]*

Hausgemachter Indischer Käse mit gekochtem Gemüse in feiner Sauce 12,50
Homemade Indian cheese with cooked vegetables in a delicate sauce

Dal Makhani *(vegan möglich) [G,H]*

Schwarze Linsen mit Rote Bohnen, Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten 12,50
black lentils with butter, garlic, ginger, and tomatoes

Dal Tadka Balti *vegan*

Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten / *Yellow lentils with garlic, ginger, and tomatoes* 12,50

Malai Kofta *nach Art des Hauses [G,H]*

Kartoffel-Käsebällchen in cremiger Sauce / *Potato-cheese balls in a creamy sauce* 12,50

Matar Paneer *[G,H]*

Hausgemachter Indischer Käse mit grünen Erbsen und Gewürzen in Cashew-Currysauce 12,50
Homemade Indian cheese with green peas and spices in a cashew curry sauce

Palak Paneer *[G,H]*

Hausgemachter Indischer Käse mit Spinat / *Homemade Indian cheese with spinach* 12,50

Shahi Paneer *[G,H]*

Indischer Käse in Cashew-Nuss-cremiger Currysauce 12,50
Indian cheese in cashew nuts with creamy curry sauce

Paneer Butter Masala *[G,H]*

Hausgemachter Indischer Käse in Butter-Tomatensauce / *Indian cheese in a butter-tomato sauce* 12,50

Paneer Tikka Masala *[G,H]*

Hausgemachter Indischer Käse in Masalasauce / *Homemade Indian cheese in masala sauce* 12,50

Alu Baingan *vegan [H]*

Melanzani mit Kartoffeln, Knoblauch und Ingwer in Cashewnuss-Currysauce 12,50
Aubergines with potatoes, garlic and ginger in a curry and cashew nut sauce

Channa Alu *vegan*

Gekochte Kichererbsen mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander und frischen Kräutern 12,50
Chickpeas with potatoes, ginger, garlic, coriander and fresh herbs

Bhindi Masala Balti *vegan*

Frische Okra in würziger Sauce / *Fresh Okra in a spicy sauce* 12,50

reis- und brotpezialitäten / rice and bread specialties

Tandoori Roti *[A]* *vegan*

Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl / *Whole wheat flatbread*

3,00

Naan *[A,G,N]*

Weiches Fladenbrot / *soft flat bread*

3,00

mit Knoblauch / *with garlic*

3,50

mit Butter / *with butter*

3,50

Paneer Naan *[A,G,N]*

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse / *Soft flat bread filled with homemade cheese*

4,50

Peshwari Naan *[A,G,H,N]*

Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen / *Soft flat bread filled with nuts and raisins*

5,00

Tandoori Parantha *[A,G]*

Vollkornbrot mit Butter / *Wholemeal wheat bread with butter*

4,00

Basmati Reis

Gedämpfter Basmatireis / *Steamed basmati rice*

3,00

Pilau Rice *[H]*

Basmatireis mit Gewürzen und Nüssen / *Basmati rice with aromatic spices, saffron, and nuts*

4,50

Papadom *vegan*

Linsen-Fladenbrot / *Lentil cracker*

1,00

Aloo Parantha

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kartoffel

3,50

Indian flatbread made from wheat flour filled with potatoes

chutney / achar

Mango Chuttney	1,50
Minz Chuttney [G]	1,50
CHilli Chuttney	1,50
Mixed Pickles	1,50
Papadam 2 Stück + 3 Dips	4,90
Papadam 4 Stück + 3 Dips	6,90

nachspeisen / desserts

Gulab Jamun [G,H] Süße Indische Knödel in Kokossirup / Sweet Indian dumplings in coconut syrup	4.50
Gajar Ka Halwa [G,H] Karottenpudding mit Cashewnüssen und Butter / Carrot pudding with cashew nut and butter	4.50
Mango Cream [G,H]	4.50
Vanilleeis / Vanilla ice cream [G,H]	4.50
Schokoeis / Chocolate ice cream [G,H]	4.50
Erdbeereis / Strawberry ice cream [G,H]	4.50
Mangoeis / Mango ice cream [G,H]	4.50
Schokokuchen / Chocolate cake	4.50

Getränke alkoholfrei / drinks alcohol-free

Wasser

Vöslauer Mineralwasser prickelnd 0,33l	3,00
Vöslauer Mineralwasser ohne 0,33l	3,00
Vöslauer prickelnd / ohne 0,75l	6,50
Sodawasser 0,33l	2,50
Sodawasser 0,5l	3,50
Soda-Zitrone 0,33l	2,50
Soda-Zitrone 0,5l (Jugendgetränk)	3,50
Soda-Himbeer 0,33l	2,50
Soda-Himbeer 0,5l	3,50
Soda-Holunder 0,33l	2,50
Soda-Holunder 0,5l	3,50

Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l	3,50
Sprite 0,33l	3,50
Almdudler 0,35l	3,50
Almdudler gespritzt 0,5l	5,00
Fanta 0,33l	3,50
Murelli Cola Mix 0,5l (Jugendgetränk)	3,50
Himbeer Kracherl 0,5l	3,50
Fever Tree Tonic Water 0,2l	3,90
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	3,50
Lipton Eistee Pfirsich 0,33l	3,50
Lipton Eistee Zitrone 0,33l	3,50
Red Bull 0,25l	3,50

Fruchtsäfte / Fruit Juices

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice 0,33l	3,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,5l	5,00
Mangojuice 0,33l	3,50
Mangojuice gespritzt 0,5l	5,00
Lycheesaft / Lychee juice 0,33l	3,50
Lycheesaft gespritzt 0,5l	5,00
Pago Johannisbeere / Blackcurrant 0,2l	3,50
Pago Marille / Apricot 0,2l	3,50
Pago Orange 0,2l	3,50

Indische Getränke:

Mango Lassi 0,25l / 0,5l [G]	3,50 / 5,50
Mango Lassi 0,25l / 0,5l <i>vegan</i>	3,50 / 5,50
Lassi salzig 0,25l / 0,5l [G]	3,50 / 5,50
Pudina Soda 0,25l / 0,5l	3,50 / 5,50
Soda mit frischem Minzsaft und Zitrone Soda with lemon and mint	
Pudina Pani 0,5l	4,50
Wasser mit Orange, Zitrone, Ingwer und Minze Water with orange, lemon, ginger and mint	
Adrak Soda 0,25l / 0,5l	3,50 / 5,50
Soda mit frischem Ingwer- und Zitronensaft mit / ohne Rohrzucker Soda with ginger- and lemonjuice with / without cane sugar	
Nimbu Pani 0,5l	5,50
Soda mit Zitrone, Zucker und Gewürzen Soda with lemon, sugar and spice	

heißgetränke / hot drinks

Tee

Chay Masala		3,90
Mangotee	Mango tea	3,90
Darjeeling	Darjeeling	3,90
Grüntee	Green tea	3,90
Jasmintee	Jasmin tea	3,90
Pfefferminztee	Peppermint tea	3,90
Kräutertee	Herbal tea	3,90
Safrantee	Saffron tea	4,20

Kaffee (Rösterei Alt Wien) / Coffee *Alt Wien*

Mocca klein	Mocca small	2,60
Mocca groß	Mocca large	3,90
Melange[G]	Melange	3,90
Cappuccino[G]	Cappuccino	3,90
Braun klein[G]	Brown small	2,90
Braun groß[G]	Brown large	4,20

bier & wein / beer & wine

Bier [A] / Beer

Murauer Steirergold vom Fass 0,5l 4,50
 Murauer Steirergold vom Fass 0,3l 3,50

Stiegl Bräu FI 0,5l 4,50
 Murauer Weißbier FI 0,5l 4,50

Becks (alkoholfrei) (non-alcoholic) FI 0,5l 4,50
 Radler mit Almdudler 0,5l 4,50
 Sauer Radler 0,5l 4,50

100 Blumen Wiener Lager FI 0,33l 3,90

Craft Bier:

Indisches Bier: [A] / Indian Beer: [A]

Cobra FI 0,33l Cobra bottle 3,50
 Kingfisher FI 0,33l Kingfisher bottle 3,50

Wein gespritzt [O]

Weißwein oder Rotwein gespritzt 1/4 3,90
 Aperol Spritzer mit Weißwein 1/4 4,20
 Aperol Spritz mit Prosecco 0,2l 4,90
 Sommer Spritzer mit Weißwein 0,5 l m 5,50

Schaumwein [O] / Sparkling Wine

Prosecco 0,1l 3,90
 Zonin / Veneto 0,2l 7,50
 FI 0,75 20,90

Hochriegel Sekt trocken 0,1l 3,90
 0,2l 7,50
 FI 0,75 20,90

Weißwein [O] / White Wine

Grüner Veltliner 1/8 3,20 – 1/4 6,00
 Norbert Bauer / Jetzelsdorf FI 1,00 22,00

Wiener Gemischter Satz DAC 1/8 3,90
 Christ / Jedlersdorf, Wien 1/4 7,60
 FI 0,75 23,00

GelbeMuskateller 1/8 3,90 – 1/4 6,50
 Schwarzböck/Hagenbrunn FI 0,75 23,00

Riesling vom Urgestein 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Schloß Gobelsburg FI 0,75 23,00

Sauvignon Blanc 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Leo Sommer / Donnerskirchen FI 0,75 23,00
 Neusiedlersee, Hügelland

Roséwein [O] / Rosé Wine

Rosé vom Zweigelt 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Jurtschitsch / Langenlois FI 0,75 23,00

Rotwein [O] / Red Wine

Blaufränkischer Classic bio 9/8 3,90 – 1/4 7,60
 Anton lby / Hortischon FI 0,75 23,00

Zweigelt Michl 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Schwarz FI 0,75 23,00
 Andau, Neusiedlersee

Pinot Noir 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Auer / Tattendorf FI 0,75 23,00

Cuvée Domus Petri bio 1/8 3,90 – 1/4 7,60
 Bauer Pörtl FI 0,75 23,00
 Unterpetersdorf, Mittelburgenland

Flaschenweine / bottled wine

Weißwein [0] / White Wine

SULA Sauvignon Blanc FI 0,75 22,00
Indischer Wein

GRASSL Chardonnay 2018 FI 0,75 28,00
Philipp Grassl
Göttlesbrunn, Carnuntum

HERMANN MOSER Riesling FI 0,75 32,00
Kaiserstiege Kremstal DAC 2017
Weingut Hermann Moser
Rohrendorf, Kremstal

ZULL Grüner Veltliner FI 0,75 35,00
Äußere Bergen Weinviertel DAC Reserve 2016
Weingut Zull / Schrattenthal, Weinviertel

JOHANNESHOF REINISCH FI 0,75 38,00
Rotgipfler Satzing bio 2016 Weingut Johanneshof-Reinisch
Tattendorf, Thermenregion

Rotwein [0] / Red Wine

SULA Shiraz FI 0,75 22,00
Indischer Wein

SCHEIBLHOFER FI 0,75 28,00
Lovely Merlot 2017
Weingut Johann Scheiblhofer Andau,
Neusiedlersee

JURIS St. Laurent Golser 2016 FI 0,75 33,00
Weingut Juris / Axel Stiegelmar Gols,
Neusiedlersee

WACHTER-WIESLER Blaufränkisch
Ried Weinberg Eisenberg DAC Reserve
2015 FI 0,75 38,00

BECK Pannobile bio 2015 FI 0,75 42,
00 Weingut Judith Beck
Gols, Neusiedlersee

Schaumwein [0] / Sparkling Wine

L'ANTICA QUERCIA Prosecco FI 0,75 32,00
Matiù Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG Brut bio
Azienda Agricola L'Antica Quercia, Conegliano / Italien

Sekt vom Grünen Veltliner FI 0,75 25,00 Szigeti / Gols

Champagner Brut Réserve FI 0,75 60,00 Pol Roger / Epernay

Special drinks

GIN & TONIC:

CLASSIC GIN TONIC 8,50
Gin (Bombay) 4cl & Fever Tree Indian Tonic 0,2l

TOI - TONIC 8,50
Burschik Vermouth aus Wien 4cl &
Fever Tree Indian Tonic 0,2l

INDIAN GIN TONIC 8,90
Gin (Ophir) 4cl &
Fever Tree Indian Tonic 0,2l

ALKOHOLFREI:

BALIS pur 5,90
Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

SPRITZIG:

BALIS Spritz 8,50
Prosecco &
Balis Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

HIGHBALL:

BALIS Mule 8,90
4cl Wodka (Absolut) [A] &
Balis Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

spirituosen, longdrinks, cocktails

Edelbrände

Mangoschnaps 4cl	5,50
Kokosschnaps 4cl	5,50
Tequila (SIERRA) 4cl	5,50

Whisky

Johnnie Walker Red Label 4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label 4cl	6,90
Chivas Regal 4cl	6,90
Amrut, Indian Single Malt Whisky 4cl	7,50

Rum

Old Monk, Indian Rum 4cl	4,90
Havana Club 3 Jahre 4cl	4,90

Gin

Ophir Oriental Spiced Dry Gin 4cl	5,50
Bombay Sapphire Dry Gin 4cl	4,90

Cognac Frapin VSOP 4cl	4,90
Wodka Absolut [A] 4cl	4,90
Averna 4cl	4,90

Aperitif

Mangosekt [O] 0,1l	3,90
Campari Soda 0,2l	4,90
Campari Orange 0,2l	7,90
Orange & Wodka 4cl [A] 0,2l	7,90
Burschik Vermouth / Wien	4,90
Klassik / Dry / Red 4cl	

Cocktails

Mango Colada [G] 0,2l	8,90
Rum (Indien, Kuba), Mangosaft, Obers, Kokossirup	
Indian Mojito 0,2l	8,90
Indischer Rum, Ingwer, Limetten, Minze, Zuckersirup	
Old Monk Sour 0,2l	8,90
Indischer Rum, Zironen- und Orangensaft, Zuckersirup	
Oco Monk 0,2l	8,90
Indischer Rum, Limettensaft, Cola	
Mango Dream (alkoholfrei) [G] 0,33l	6,90
Mangosaft, Obers, Kokossirup	
Red Beach Himbeer (alkoholfrei)	6,90
soda, Himbeer, Zitrone und Brown Zuckersirup	
Blue Eyes	9,90
Blue Curacao , cranberry, Soda , Bacardi Rum	

Allergeninformation

gemäß Codex Empfehlung
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Allergen Information

in accordance with the Codex Recommendation
of the EU-Food Labeling Regulation

Kurzbezeichnung		Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	Gluten-containing grains	A
Krebstiere	Crustaceans	B
Ei	Egg	C
Fisch	Fish	D
Erdnuss	Peanut	E
Soja	Soya	F
Milch oder Laktose	Milk or lactose	G
Schalenfrüchte	Shelled fruits	H
Sellerie	Celery	L
Senf	Mustard	M
Sesam	Sesame	N
Sulfite	Sulphites	O
Lupinen	Lupins	P
Weichtiere	Molluscs	R

Unsere hausgemachte Currysauce enthält Cashewnüsse.

Den Schärfegrad unserer Speisen können Sie selbst bestimmen.

Our homemade currysauce contains cashew nuts.

You can choose the spiciness level of your dishes.

Preise in Euro inklusive aller Steuern & Abgaben

All prices are in Euro and include all taxes and charges