



Indisches Restaurant

BOMBAY



APERITIF

€

Mango-Sekt 0,2l	4,20
Mango-Wodka, Früchte-Wodka 0,2l	4,20
Portwein 4cl	3,70
Sherry 4cl	3,70
Dry Martini, Bombay Gin, Manhattan 4cl	4,20
Tom Collins, Gin Tonic 0,2l	4,20
Campari-Soda 0,2l	4,20
Campari-Orange 0,2l	4,20
Aperol Spritz 0,2l	4,20
Cinzano dry, bianco, rosso 4cl	3,20
Slivovits, Wodka, Gin, Bazack 2cl	3,70
Fernet, Underberg 2cl	3,70
Mangoschnaps, Kokosschnaps 2cl	3,70

LIKÖRE

Cointreau, Grand Marnier 2cl	4,00
-------------------------------------	------

WEINBRAND

Bouchet, Scharlachberg 2cl	4,00
-----------------------------------	------

COGNAC

Hennessy, Remi Martin, Martell 2cl	6,00
---	------

WHISKY

Ballantines, Bourbon, Johnny Walker 4cl	6,70
Dimple, Black Label, Chivas Regal 4cl	6,70

SUPPEN

€

1	Mulligatawny	<i>scharfe Gemüsesuppe</i>	G, O	3,90
2	Murgh Yakhni	<i>Hühnercremesuppe</i>	G, C, O	3,90
3	Dhal Shorba	<i>Linsensuppe</i>	G, O, P	3,90
4	Tamatar Shorba	<i>Tomatencremesuppe</i>	G, O	3,90
5	Mushroom Piaz Shorba	<i>Champignonzwiebelsuppe</i>	G, O	4,50
6	Macchi Shorba	<i>Fischsuppe</i>	D, G, O	4,50
7	Pallak Shorba	<i>Spinatcremesuppe</i>	G, O	3,90

VORSPEISEN

8	Macchi Tikka	<i>gegrillte Fischstücke</i>	D, G	7,90
9	Murgh Tikka	<i>gegrillte Hühnerstücke</i>	G	7,90
10	Lamb Tikka	<i>gegrillte Lammstücke</i>	G	8,90
11	Shrimps Pakora	<i>Shrimps in Backteig</i>	B, G, P	12,50
12	Sabji Pakora	<i>Gemüse in Backteig</i>	G, P	4,50
13	Piaz Pakora	<i>gebackene Zwiebel</i>	G, O, P	4,50
14	Baingan Pakora	<i>Melanzani in Backteig</i>	G, O	4,50
15	Paneer Pakora	<i>Käse in Backteig</i>	G, P	6,90
16	Macchi Pakora	<i>Fisch in Backteig</i>	D, G, P	6,90
17	Samosa	<i>gemüsegefüllter Blätterteig</i>	A, G, P	3,50
18	Papadam	<i>knuspriges Linsenfladenbrot</i>	P	1,00
19	Raita	<i>geriebene Gurken in Jogurt</i>	G	2,90

BIRYANI - REISGERICHTE

20	Shrimps Biryani	<i>gebratener Reis mit Garnelen</i>	B, O	23,90
21	Murgh Biryani	<i>Reisgericht mit Hühnerfleisch</i>	O	12,50
22	Lamb Biryani	<i>Reisgericht mit Lammfleisch</i>	O	13,90
23	Beef Biryani	<i>Reisgericht mit Rindfleisch</i>	O	12,90
24	Sabji Biryani	<i>Reisgericht mit Gemüse</i>	O	12,50
25	Pullao Reis	<i>Safranreis mit Nüssen, Rosinen, Erbsen</i>	P, H	2,90
26	Chawal	<i>weißer gekochter Reis</i>		2,60

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

€

27	Murgh Curry	<i>Huhn in Currysauce</i>	O	10,50
28	Murgh do Piazza	<i>mit Zwiebel, Tomaten</i>	O	10,90
29	Murgh Masala	<i>Huhn in Rahmsauce</i>	G,O	10,90
30	Murgh Korma Shahi	<i>mild; mit Nüssen</i>	G,O;H	10,90
31	Murgh Madras	<i>scharfes (!) Huhngericht</i>	O	10,90
32	Murgh Newabi	<i>Huhn in Joghurtsauce</i>	G,O	10,90
33	Murgh Sabji	<i>Huhn mit Gemüse</i>	O	10,90
34	Murgh ala Bombay	<i>in Tomaten-Mandelsauce</i>	G,O	10,90
35	Murgh Vindaloo	<i>mit Kokosnusscreme (scharf!)</i>	H,O,P	10,90
36	Murgh Sag	<i>gebratenes Huhn in Spinat</i>	O	10,90

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

37	Lamb Curry	<i>Lammfleisch in feingewürzter Sauce</i>	O	13,50
38	Rogan Josh	<i>in Joghurt mariniert, mit Gewürzen aus Kashmir</i>	G,O	13,90
39	Sagwalla Gosht	<i>Lammfleisch in Spinatcreme</i>	O	13,90
40	Dhal Lamb	<i>Lammfleisch in Linsensauce</i>	O,P	13,90
41	Bhuna Gosht	<i>Lammfleisch mit Zwiebel & Tomaten</i>	O	13,90
42	Lamb Madras	<i>sehr scharfes Lammcurry</i>	O	13,90
43	Lamb Sabjiwalla	<i>Lammfleisch mit Gemüse</i>	O	13,90

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

44	Beef Curry	<i>Rindfleisch in feingewürzter Sauce</i>	O	10,90
45	Beef Shahi Korma	<i>in Rahmsauce mit Mandeln</i>	G,O,H	11,50
46	Beef do Piazza	<i>mit Zwiebel und Tomaten</i>	O	11,50
47	Beef Pallak	<i>mit Zwiebel und Spinat</i>	O	11,50
48	Beef Kashmiri	<i>in Currysauce mit Obst, Erbsen, Rosinen</i>	H,O	11,50

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

€

49	Sur Curry	<i>Schwein in feingewürzter Sauce</i>	O	9,90
50	Sur Vindaloo	<i>aus Südindien scharf!</i>	O,P	10,50
51	Sur Curry Goa	<i>süßsauer – mit AnanassaUCE</i>	O;H	10,50
52	Sur Korma	<i>Schweinefleisch in Rahmsauce</i>	O,G,H	10,50
53	Sur Sabji	<i>Schweinefleisch mit Gemüse</i>	O	10,50

SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

54	Macchi Curry Bengal	<i>Fisch mit Tomaten, Auberginen</i>	D,O	10,90
55	Macchi Curry Goa	<i>mit Kokosnuss, Ananas</i>	D,O,H	10,90
56	Talli Macchi	<i>Dorsch mit Erbsen, Zwiebel</i>	D,O,P	10,90
57	Fish Kofta Curry	<i>Fischbällchen in Kokosnussauce</i>	D,O,H	10,90
58	Shrimps Bombay	<i>Krabben in Curry mit Kokosnuss</i>	H,B,O	23,90

TANDOORI – GRILLGERICHTE

60	Sur Chop Curry	<i>Schweinsluntenbraten in Curry m. Reis</i>	O,P,H	12,90
61	Murgh Tandoori	<i>Hühnerbarbecue mariniert</i>	O	12,90
62	Murgh Sina	<i>Hühnerbrust gegrillt mit Erbsen</i>	P	12,90
63	Murgh Shashlik	<i>Hähnchen am Spieß mit Reis</i>	O,P,H	12,90
65	Lamb Shashlik	<i>Lamm am Spieß mit Reis</i>	O,P,H	14,50
66	Tandoori Macchi	<i>Fisch mariniert mit Salat</i>	D	13,90
67	Scampi Kebab	<i>Garnelen am Spieß mit Reis</i>	B,H,P	23,90
68	Rumpsteak	<i>Beiried mit Reis</i>	P,H	13,50
69	Mixed Shashlik	<i>Huhn & Lamm am Spieß mit Reis</i>	H,O,P	14,50

SPEZIALITÄTEN MIT GEMÜSE

€

70	Alu Gobi	<i>Karfiol mit Kartoffel</i>	G,O,P	10,50
71	Matar Paneer	<i>indischer Käse in Curry mit Erbsen</i>	G,O,P	10,50
72	Baingan Bhaji	<i>Melanzani in Currysauce</i>	G,O	10,50
73	Dhal Tarka	<i>indisches Linsengericht</i>	G,O,P	10,50
74	Sag Paneer	<i>indischer Käse mit Spinat</i>	G,O	10,50
75	Bhindi Bhaji	<i>Okragemüse</i>	G,P	12,90
76	Navratan Bhaji	<i>verschiedene Gemüse</i>	G,O,P	10,50
77	Ram Tori	<i>Zucchini in Rahmsauce</i>	G,O	10,50
77a	Kofta Curry	<i>vegetarische Bällchen in Currysauce</i>	O,P	10,50
77b	Chana Masala	<i>Kichererbsen in Masalasauce</i>	O,P	10,50
77c	Shahi Paneer	<i>indischer Käse in Tomatensauce</i>	G;H	10,50
77d	Malai Kofta	<i>Käsebällchen in Tomatensauce</i>	G,H	10,50
77e	Kadhai Paneer	<i>Käse mit Paprika, Zwiebel – pikant</i>	G,O	10,50

PLATTEN

78	Thali	<i>kleine Reistafel nach Wahl vegetarisch, vegan, mit Fleisch (f. 1 Pers.)</i>	G,O,P,H	14,50
79	Madras Platte	<i>verschiedene Fleischsorten auf südindischer Art m. Gemüsereis (f. 2 Pers.)</i>	G,O,P,H	28,00
80	Bombay Platte	<i>verschiedene Fleischsorten nach Art des Hauses (f. 2 Pers.)</i>	G,O,P,H	28,00

BROTE

81	Chapati	<i>Vollweizenfladenbrot</i>	A	2,70
82	Paratha	<i>gebratenes Vollweizenfladenbrot</i>	A,G	2,90
83	Alu Paratha	<i>gefüllt mit Kartoffel, Erbsen</i>	A,G,O,P	3,90
84	Nan natur	<i>delikates Weißbrot mit Knoblauch oder Butter mit Mandel mit Käse</i>	A,C,G A,C,G,O A,C,G,H A,C,G	2,70 3,20 4,00 5,00
85	Puri	<i>herausgebacken in Weizenmehl</i>	A,C,G	2,70

SALATE

€

86	Punjabi Salat	<i>nordindischer Salat</i>	O	3,90
87	Kachumar Salat	<i>Jogurt mit Tomaten, Zwiebel, Gurken</i>	G;O	3,90
88	Gemischter Salat	<i>nach Wahl</i>	G,O	3,90
89	Salat ala Bombay	<i>Salatplatte mit Käse</i>	G,O	5,40

DESSERT

90	Gulab Jamun	<i>Grießbällchen in köstlichem Sirup mit Kokos</i>	A,G	3,70
91	Mango-Pista-Eis	<i>Mango-Eis mit Pistazien</i>	G,H	5,20
92	Koh-I-Noor-Eis	<i>Mango-Eis mit indischen Früchten</i>	G	5,20
93	Badam-Creme	<i>Karamellcreme mit Mandeln</i>	G ,H	3,70
94	Mango Creme		G,H	3,70
95	Fruchtsalat Bombay			5,20
96	Indisches Geheimnis		G;H	5,50
97	Mixed Ice Cream		G	5,20
98	Litschi-Kompott			3,70
99	Kulfi	<i>feine Eisspezialität aus Milch</i>	G,H	5,00
100	Barfi	<i>indische Nusschnitten</i>	G,H	5,00

1 Gedeck 0,75 €

GETRÄNKE – ALKOHOLFREI

€

Mango Juice 0,2l		2,70
Orange Juice 0,25l		2,70
Lassi 0,25l	G,H	2,90
Mango Lassi 0,25l	G,H	2,90
Pepsi-Cola 0,33l		2,90
7-up 0,33l		2,90
Almdudler 0,35l		3,20
Fanta Orange 0,33l		2,10
Mineralwasser 0,25l		2,20
Sodawasser 0,25l		1,80
Tonic Water 0,2l		2,70
Bitter Lemon 0,2l		2,70

TEE

Darjeeling, Assam, Früchtetee, Mangotee		3,00
Indischer „Chay“	G	3,00
Nilgiri, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutertee		3,00

KAFFEE

Indischer Kaffee (gewürzt)		3,00
Melange	G	2,70
Irish Coffee	G	6,70

BIER (vom Fass)

Krügel 0,5l	A	3,70
Seidel 0,3l	A	3,20
Goldfassl Flasche 0,3l	A	3,70
Weißbier 0,5l	A	4,20
Kingfisher Premium Bier 0,3l	A	3,70

WEINE (offen)			€
Grüner Veltliner – weiß	¼ l	0	3,70
Zweigelt – rot	¼ l	0	3,70
Weißwein – Sula Vineyards 2013	1/8 l	0	3,70
Rotwein – Sula Vineyards 2013	1/8 l	0	3,70

FLASCHENWEINE (0,7l) weiß		
Grüner Veltliner	0	27,00
Pinot Blanc (trocken)	0	27,00
Soave Classico	0	27,00
Rosé – zartblumig	0	27,00

FLASCHENWEINE (0,7l) rot		
Zweigelt (trocken)	0	27,00
Valpolicella Classico	0	27,00
Beaujolais Calvet	0	30,00

INDISCHE WEINE (0,7l)		
Weißwein – Sula Vineyards 2013	0	27,00
Sauvignon Blanc aus Nashik		
Rotwein – Sula Vineyards 2013	0	27,00
Shiraz aus Nashik		

Allergene Liste

<https://www.wko.at/branchen/oe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf>

	A	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsäuren gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
	H	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.