



FRISCHES ESSEN MIT HOHER QUALITÄT

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.

Margaretenstraße 49, 1040 Wien
01 92 909 35
www.spiceofindia.at
office@spiceofindia.at

Wir machen für Sie ebenfalls:

**FIRMENFEIERN FAMILIENFEIERN PARTYSERVICE
CATERING**

auch vegetarische & vegane Küche

Bezahlung auch mit Bankomat- oder
Kreditkarte möglich

Alle TAGESMENÜS inkl. Reis und Naan (A,G)

All LUNCH TIME MEALS incl. rice and naan bread w.o.
Monday to Friday except holidays from 11:30 to 14:30

Mo- Fr. von 11³⁰ - 14³⁰ Uhr außer an Feiertagen

MONTAG / MONDAY

- | | | |
|------------------|---|-------|
| 1) CHICKEN KORMA | Hühnerfleisch mit geriebener Nüsse in Currycremsauce
Chicken with grated nuts in Cury creamy souce (G,H) | 10,50 |
| 2) BEEF MANGO | Rindfleisch mit Mango-Currysauce
Beef in mango curry sauce (G) | 10,50 |
| 3) BENGEN BHAJJI | Melanzani, Zwiebel, Kartoffeln und Knoblauch in Currysauce
Eggplant with potatoes, onion and garlich in currysauce (G) | 10,50 |

DIENSTAG / TUESDAY

- | | | |
|------------------|--|-------|
| 1) CHICKEN CURRY | Hühnerfleisch in Currysauce
Chicken in curry sauce (G) | 10,50 |
| 2) BEEF CHANNA | Rindfleisch mit Kirchererbsen, Knoblauch in Curry Sauce
Beef with Chickpeas Garlic in Curry Sauce (G) | 10,50 |
| 3) CHANNA MASALA | Kichererbsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Chickpeas in spicy curry sauce (G) | 10,50 |

MITTWOCH / WEDNESDAY

- | | | |
|-------------------|---|-------|
| 1) BUTTER CHICKEN | Mariniertes und gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Cremesauce
Marinated grilled Chicken in special tomato cream sauce (G,H) | 10,50 |
| 2) BEEF DAL | Rindfleisch mit gelben Linsen in Currysauce
Beef with yellow Lentil in curry sauce (G) | 10,50 |
| 3) DAL MAKHNI | Schwarze Linsen mit Gewürzmischung nach Indischer Art
Black lentil creamy, in Indian Style (G) | 10,50 |

DONNERSTAG / THURSDAY

- | | | |
|---------------------|---|-------|
| 1) CHICKEN MANGO | Hühnerfleisch mit Mango-Currysauce
Chicken in Mango curry sauce (G) | 10,50 |
| 2) BEEF CURRY | Rindfleisch in Currysauce
Beef in curry sauce (G) | 10,50 |
| 3) TARKA DAL CHANNA | Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils, with ginger, garlic and spices | 10,50 |

FREITAG / FRIDAY

- | | | |
|------------------|---|-------|
| 1) CHICKEN DAL | Hühnerfleisch mit gelben Linsen, in Curry Sauce
Chicken Curry with yellow lentils (G) | 10,50 |
| 2) BEEF VINDALOO | Rindfleisch mit Kartoffel in würziger Currysauce
Beef in spicy curry sauce (G) | 10,50 |
| 3) ALLO MATTER | Kartoffel mit Erbsen in Cremiger Curry Sauce
Green Peas and potatoes in creamy curry sauce (G) | 10,50 |

SUPPEN / SOUPS

- | | | |
|----------|---|-------------|
| 1 | Tomatensuppe Tomato soup (E,L,M)
Tomatencremesuppe mit Gewürzen, nach Indischer art
Tomato soup with spices, in Indian Style | 4,50 |
| 2 | Linsensuppe Lentils soup (E,L,M)
Roten Linsen Suppe mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Red lentils with garlic, ginger and spices | 4,50 |

VORSPEISEN / STARTERS

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 10 | Vegetarische Pakoras / vegetarian Pakoras (m) auch vegan möglich
Mariniertes Gemüse gehüllt in einen Teig aus Kirchererbsenmehl und frittiert
Deep fried vegetables marinated in gram flour | 6,00 |
| 11 | Paneer Pakoras (M)
Indischer Käse, gehüllt in einen Teig aus Kichererbsenmehl und frittiert
Fried cottage cheese, crumbed with chickpeas flour | 6,00 |
| 12 | Samosa 2 Stk (A,M) auch vegan möglich
Gefüllte Kartoffel-Erbsen-Teigtaschen
Stuffed potato- greenpeas- pastry | 6,00 |
| 13 | Chicken Tikka (G,M)
Am Spieß gegrillte Hühnerstücke vom Tandoor Ofen
spit grilled chickens pieces from tandoori stove | 8,00 |
| 14 | Paneer Tikka (G,M)
Gegrillte indische Käsestücke mit Zwiebel, Paprika und Gewürzen
Grilled indian cheese with onion, capsicum and spices | 8,00 |
| 15 | Seekh Kebab (A,G,M)
Faschiertes Hühnerfleisch Röllchen gegrillt in Tandoor Ofen
Mashed Chicken rolls grilled in tandoori oven | 8,00 |
| 16 | Vorspeisenplatte, gemischt/mixed plate (G,M) für 2 Personen for 2 people
Vegi Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka mit 2 Dips | 12,00 |
| 17 | Vorspeisenplatte, gemischt/mixed plate (G,M) für 4 Personen for 4 people
Vegi Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka mit 3 Dips | 24,00 |

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B = Krebstiere.
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = scharfe entrichtete Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

SALATE / SALADS

DRESSING

Hausdressing mit Zitronen, Essig und Gewürzen (M,O)

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 19 | ZwiebelSalat / Onion Salad (M)
mit Zwiebeln, frischem grünem Chilli und Zitrone
<i>Mix Salad, with onions, fresh green chilles and lemon</i> | 3,00 |
| 20 | Frischer Salat / Fresh Salad (M)
<i>Gemischter Salat / mixed salad</i> | 5,00 |
| 21 | Punjabi Salat (M)
<i>Gemischter Salat mit Zwiebeln, frischem grünen Chill und Zitrone</i> | 6,00 |
| 22 | Raite Masala (yogurt salad) (G,M)
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Joghurt und Indischen Gewürzen
<i>Yoghurt with cucumber, Capsium, tomatoes and Indian spices</i> | 3,50 |

FRISCHE INDISCHE DIPS / FRESH INDIAN DIPS

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 30 | Mint Joghurt Chutney / Mint Yoghurt Dip (G,M)
Minze, Joghurt, indische Gewürze
<i>Mint, garlic, yoghurt, indian herbs & spices</i> | 1,50 |
| 31 | Mango Chutney (G,M) | 1,50 |
| 32 | Chili Chutney
Frischer grüner Chili, Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürze
<i>Green chilli, ginger, indian spices (hot)</i> | 1,50 |
| 33 | Pappadams 2 Stk
Dünnes knuspriges Linsen-Fladenbrot zum Knabbern
<i>very thin crispy bred mad of lentils</i> | 2,00 |
| 34 | Pappadams 4 Stk. mit 3 Dips (G)
Dünnes knuspriges Linsen-Fladenbrot zum Knabbern
<i>very thin crispy bred mad of lentils</i> | 7,50 |

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B = Krebstiere.
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = scha enthält Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

VEGETARISCHES / VEGETARIAN

mit Reis serviert / with rice served

- | | |
|--|--------------|
| 40 Dal Makhani auch Vegan möglich (G)
Schwarze Linsen mit Gewürzen nach Indischer Art
black lentil with speisen, indian style, (Vegan Possible) | 16,00 |
| 41 Mix Sabji auch Vegan möglich (G)
Verschiedenes frisches Gemüse in würziger Currysauce
mixed vegetables in currysauce, (Vegan Possible) | 16,00 |
| 42 Chana Masala auch Vegan möglich (G)
Kichererbsen mit Ingwer Knoblauch-Currysauce
Chickpeas with ginger, garlic and Currysauce, (Vegan Possible) | 16,00 |
| 43 Baingan Bhaji auch Vegan möglich (G)
Aubergine mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Eggplant with potatoes, onion, ginger and garlic in currysauce, (Vegan Possible) | 16,00 |
| 44 Shahi Paneer (G,H)
Indischer Käse mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce,
Indian cheese withh grated cocnut, cashews and almonds in currycreamsauce | 17,00 |
| 45 Palak Paneer (G)
Spinat mit frischem, Indischem Käse, Knoblauch und Gewürzen
Indian cheese with garlic in spicy Spinach | 17,00 |
| 46 Tarka Dal Chana (G,H) auch Vegan möglich
Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils, with ginger, garlic and spices | 16,00 |
| 47 Navratan Korma (G,H)
Gemischte Gemüse mit geriebener Kokosnus, Mandeln und Cashewkerne in Currycremesauce
Mix vegetables with grated coconut, almonds and cashews in currycremsauce | 17,00 |



Alle Hauptspesen werden nach Wahl
MILD, PIKANT, SCHARF oder SEHR SCHARF zubereitet !

For al main dishes you can choose
MILD,MEDIUM, SPICY or VERY SPICY!

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B = Krebstiere.
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = scha entrichtet= Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

BIRYANI- Reisgerichte mit Joghurtsalat Raita (G,M)

mit Joghurt Salad serviert / served with yogurt Salad

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 60 | Vegetarische Biryani (G,H) auch vegan möglich
Frisches Gemüse mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse
Fried rice with fresh vegetables, a blend of spices, garnished with nuts | 17,00 |
| 61 | Chicken Biryani (G,H)
Hühnerfleisch mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse
Fried rice with chicken, a blend of spices, garnished with nuts | 18,00 |
| 62 | Lamm Biryani (G,H)
Lammfleisch mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse
Fried rice with Lamb, a blend of spices, garnished with nuts | 19,00 |
| 63 | Prawns Biryani (B,G,H)
Riesengarnelen mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüsse
Fried rice with prawns, a blend of spices, garnished with nuts | 20,00 |

HÜHNERFLEICHGERICHTE / CHICKEN DISHES

mit Reis serviert / served with rice

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 70 | Chicken Curry (G)
Hühnerfleisch in Currysauce
Chicken in delicate curry sauce | 17,00 |
| 71 | Mango Chicken (G)
Hühnerfleisch in Mango-Currysauce
Chicken in mango curry sauce | 17,00 |
| 72 | Chicken Tikka Masala (G,M)
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebel in würziger Currysauce
Grilled chicken with onion spiced currysauce | 17,00 |
| 73 | Chicken Korma (G,H)
Hühnerfleisch mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce
Chicken with Curry cream sauce of grated cocnut, cashews and almonds | 17,00 |
| 74 | Butter Chicken (G,H)
Mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Tomaten- Cremesauce
Spiced grilled Chicken in special tomato cream sauce | 17,00 |
| 75 | Chicken Dal (G)
Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysauce
Chicken in delicate curry sauce of yellow lentils | 17,00 |

Alle Hauptpensen werden nach Wahl
MILD, PIKANT, SCHARF oder SEHR SCHARF zubereitet !

For al main dishes you can choose
MILD,MEDIUM, SPICY or VERY SPICY!

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B= Krebstiere.
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = scha entrichtete Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

LAMMFLEISCHGERICHTE / LAMB DISHES

mit Reis serviert, with rice served

- | | |
|---|-------|
| 90 Lammcurry (G) | 19,00 |
| Feinwürzige Currysauce mit Lammfleisch
Delicate spicy curry sauce-with lamb | |
| 91 Lamm Roganjosh (G) | 19,00 |
| Lammfleisch in Joghurt-Currysauce
Lamb in yoghurt curry sauce | |
| 92 Lamm Korma (G,H) | 19,00 |
| Lammfleisch mit Kokosraspel, Mandel & Cashews in Currycremesauce
Lamb with grated coconut, cashews and almonds in in Currycremesauce | |
| 93 Lamm Bhuna (G) | 19,00 |
| Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in würziger Currysauce
Lamb with capsicum, onions and spicy Curry Sauce | |
| 94 Lamm Daal (G) | 19,00 |
| Lammfleisch mit gelben Linsen in Currysauce
Lamb with yellow lentils in Currysauce | |

RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES

mit Reis serviert, with rice served

- | | |
|--|-------|
| 110 Beef Curry (G) | 18,00 |
| Feinwürzige Currysauce mit Rindfleisch
Delicate spicy curry sauce with beef | |
| 111 Beef Madras (G) | 18,00 |
| Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in scharfer Sauce
Beef with Capsicum, onion, and ginger, in spicy sauce | |
| 112 Beef Shai Korma (G,H) | 18,00 |
| Rindfleisch mit geriebener Kokosnuss, Mandeln und Cashewkernen in Currycreme
Beef in grated coconut, cashews and almonds in curry sauce | |
| 113 Beef Mango (G,H) | 18,00 |
| Rindfleisch in Currysauce
Beef in Mango curry sauce | |
| 114 Beef Daal (G) | 18,00 |
| Rindfleisch mit gelben Linsen in Currysauce
Beef with yellow lentils in Curry Sauce | |

Alle Hauptspeisen werden nach Wahl
MILD, PIKANT, SCHARF oder SEHR SCHARF zubereitet !

For al main dishes you can choose
MILD,MEDIUM, SPICY or VERY SPICY!

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B= Krebstiere,
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H= scha enthält: Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

FISCHGERICHTE / SEAFOOD

mit Reis serviert, with rice served

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Fisch Korma (D,G,H)
Fisch mit geriebener Kokos Cashew- und Mandelkernen in Currycremesauce
Fish in grated coconut, cashew and almonds currycremesauce | 18,00 |
| 101 | Fisch Mango (D,G)
Fisch in Mango Currysauce
Fish in Mango Currysauce | 18,00 |
| 102 | Prawn Masala (D,G)
Riesengarnelen mit pikanter Gewürzesauce
King prawns with spicy sauce | 19,00 |
| 103 | Prawn Malai (D,G)
Riesengarnelen mit geriebener Kokos. Cashew- und Mandelkernen in Currycremesauce
King prawns in grated coconut, cashew and almonds currycremesauce | 19,00 |

TANDOORI - GEGRILLTES / BBQ

- | | | |
|-----|---|-------|
| 104 | Paneer Shashlik (G,M)
Gegrillter indischer Käse mit geröstetem Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert
Grilled indian cheese with fried onion and capsicum, served with rice | 19,00 |
| 105 | Chicken Tandoori (G,M)
Gegrillter Hühnerkeule mit gerösteten Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert
Grilled chickenlegs with fried onion and capsicum, served with rice | 19,00 |
| 106 | Chicken Shashlik (G,M)
Gegrillter Hühnerbrust mit gerösteten Zwiebeln und Paprika, mit Reis serviert
Grilled chickenbreast with fried onion and capsicum, served with rice | 19,00 |
| 107 | Shrimps Shashlik (B,G)
Gegrillter Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis
Prawns grilled with tomatoes, onions and capsicum, served with rice | 20,00 |

Alle Hauptspesen werden nach Wahl
MILD, PIKANT, SCHARF oder SEHR SCHARF zubereitet !

For al main dishes you can choose
MILD,MEDIUM, SPICY or VERY SPICY!

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B = Krebstiere,
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = schon entrichtete Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

BEILAGEN / SIDE PLATES

- | | | |
|-----|--|------|
| 120 | Gekochter Basmati Reis
Boiled basmati rice | 3,50 |
| 121 | Indian Yellow Rice
Gebratener Basmati Reis mit Gewürzen
Fried Indian basmati rice with spices | 4,50 |

FLADENBROTE / BREADS

- | | | |
|-----|---|------|
| 131 | Paneer Naan (A,G)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit indischem Käse gefüllt und mit Butter verfeinert
Fladennbrot made of wheat, stuffed with indian cottage cheese | 5,00 |
| 132 | Butter Naan (A,G)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
Flatbread made of wheat flour with butter | 3,50 |
| 133 | Garlic Naan (A,G)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter
Flatbread made of wheat flour with fresh garlic and butter | 4,00 |
| 134 | Aloo Naan (A,G)
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Butter verfeinert
Flatbread stuffed with potatoes and butter refined | 4,50 |
| 135 | Butter Roti (Tandoori) (A,G) (auch Vegan möglich)
indisches Vollkorn-Fladenbrot
whole wheat flatbread (vegan possible) | 3,50 |

Nachspeisen / Desserts

- | | | |
|-----|---|------|
| 140 | Gulab Jamun 2 Stk. (A,G)
Hausgemachte exotische Milchbällchen in Zuckersirup
Fried balls made of dry milk with sirup added | 4,50 |
| 141 | Malai Kulfi (Ice Cream) (G,H)
Eis nach indischer Art, aromatisierten verdickte Milch mit Safran, Mandeln und Pistazien
Indian ice cream, flavoured thickened milk with saffron, almonds and pistachios | 4,50 |

LEGENDE ALLERGENE: A = Gluten haltiges Getreide, B = Krebstiere,
C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose,
H = scharfe entrichtete Sellerie M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite
P = Lupinen, R = Weichtiere

ALKOHOLFREIES GETRÄNKE

Mango Lassi (Joghurtgetränk) (G)	0,25 3,50	0,50 7,00
Lassi salzig (Joghurtgetränk mit Gewürzen) (G)	0,25 3,50	0,50 7,00
Mineralwasser + /-Kohlensäure (still /sparkling)	0,33 3,50	1,00 6,00
Cola / Cola zero*		0,33 3,50
Sprite / Fanta / Almdudler		0,33 3,50
Eistee Pfirsich oder Zitrone (Ice Tea peach or lemon)		0,33 3,50
Mangosaft (mango juice)	0,25 3,50	0,50 6,00
Traubensaft rot (red grapes juice)	0,25 3,50	0,50 6,00
Apfelsaft (apple juice)	0,25 3,50	0,50 6,00
Schwarzer Johannisbeersaft (apricot / blackcurrant juice)	0,25 3,50	0,50 6,00
Schweppes Tonic Water		0,20 3,50
Red Bull		0,25 3,90
Traubensaft gespritzt rot (red/sparkling)		0,50 4,50
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt		0,50 4,50
Mangosaft gespritzt (mango juice sparkling)*	0,25 2,50	0,50 4,50
Johannesbeersaft gespritzt (black currant juice sparkling)		0,50 4,50
Soda/ Soda Zitrone (lemon soda)	0,25 2,50	0,50 4,00
Himbeer Soda (raspberry soda)	0,25 2,50	0,50 4,00
Holunder Soda (elder soda)	0,25 2,50	0,50 4,00
Glas Leitungswasser (glass of tapwater)	0,50	0,50 2,00

JUGENDGETRÄNKE

Orangensaft mit Leitungswasser (orange juice mixed with tap water)	0,50 4,00
Apfelsaft mit Leitungswasser (apple juice mixed with tap water)	0,50 4,00
Zitronensaft mit Leitungswasser	0,50 3,50

HEIßE GETRÄNKE

TEE

Indischer Masala Tee (tea with spices and milk) Tee mit Gewürzen und Milch (G)	4,00
Schwarzer Tee/ Grüner Tee/ Früchte Tee (black tea, green tea, fruit tea)	3,50
Jasmintee/ Pfefferminztee/ Ingwer Zitrone (jasmin- peppermint, ginger tea)	3,50

KAFFEE

Großer Espresso / Großer Brauner (espresso large)	4,00
Kleiner Espresso / Kleiner Brauner (espresso small) (G)	2,90
Verlängerter (Americano) (G)	3,50
Cappuccino (espresso & topped with hot foamed milk and cacao) (G)	3,50

BIER

Murauer (Draft Beer) vom Fass (A,0)	Seidl 0,30 l	3,90
Murauer (Draft Beer) vom Fass (A,0)	Krögel 0,50 l	4,90
Radler (beer mixed with lemon) (Bottle) (A,0)	Flasche 0,50 l	4,90
Kingfisher indisches Bier, (indian beer), (Bottle) (A,0)	Flasche 0,33 l	3,90
Alkoholfreies Bier Flasche (non alcohol beer) (Bottle) (A,0)	Flasche 0,50 l	4,90
Weißbier hefetrüb, (wheat beer) (Bottle) (A,0)	Flasche 0,50 l	4,90

WEIN GESPRITZ

Campari Spritz (Campari with Sparkling wine) (0)	1/4 l	4,90
Aperol Spritzer (Aperol with sparkling wine) (0)	1/4 l	4,90
Weißwein gespritzt (Sparkling white wine) (0)	1/4 l	4,00
Kaiserspritzer (Sparkling water & sweet wine) (0)	1/4 l	4,50

LONGDRINKS

Mango Wodka	0,2 l	6,90
Campari Soda	0,2 l	6,90
Campari Orange	0,2 l	6,90
Gin Tonic	0,2 l	6,90
Gon Tonic mit Bombay Gin	0,2 l	7,90

SCHAUMWEIN / CHAMPAGNE SPARKLING WEIN (0)

Prosecco	0,1 l	4,00
Prosecco Mango	0,1 l	4,00
Sekt Hochriegel trocken (Dry) (Bottle)	Flasche 0,75 l	24,00
Prosecco Flasche (Dry) (Bottle)	Flasche 0,75 l	24,00
Sekt Schlumberger (Dry) (Bottle)	Flasche 0,75 l	32,00

SPIRITUOSEN

Tequila	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Bombay Gin	2 cl	4,50	4 cl	6,90
Dry Gin	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Fernet Branc	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Havana Club Rum	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Vodka Absolut	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Remy Martin Cognac	2 cl	5,90	4 cl	8,90
Hennessy Cognac	2 cl	4,90	4 cl	6,90
Chivas Regal Whisky			4 cl	5,90
Black Label Whisky			4 cl	5,90
Jack Daniels Whisky			4 cl	5,50
Obstler (fruity liquor)	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Marillenschnaps (apricot liquor)	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Old Monk Indischer Rum (indian rum)	2 cl	3,50	4 cl	6,90
Mango Schnaps indischer Schnaps (mango liquor)	2 cl	3,50	4 cl	5,50
Kokosschnaps indischer Schnaps (coco liquor)	2 cl	3,50	4 cl	5,50

Indischer Wein ⁽⁰⁾

Sula indischer Weißwein - trocken	1/8 l	4,50
krautiger und trocken, mit einer Andeutung von grünem Pfeffer, frisch	1/4 l	8,50
geschnittenem Gras + Gewürznote, racy Gooseberry Säuregrad.	Bottle 0,75 l	25,00
Sula indischer Rotwein - medium dry	1/8 l	4,50
Der beliebteste Wein aus Indien. Ein geschmeidiger Rotwein	1/4 l	8,50
mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.	Bottle 0,75 l	25,00

OFFENER WEIßWEIN ⁽⁰⁾

HAUSWEIN Grüner Veltliner Landwein (trocken)	1/8 l	3,50
	1/4 l	7,00

QUALITÄTSWEINE

GRUBER RÖSCHITZ Gelber Muskateller	1/8 l	4,50
Fein muskatierte weiße Frucht, sehr traubig,	1/4 l	8,50
betont trocken, lebhaft	Bottle 0,75 l	25,00

CHRIST Wiener Gemischter Satz (trocken)	1/8 l	4,50
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	1/4 l	8,50
exotischer Fruchtkorb, Ananas, Birnen und Ringlotten mit einem Hauch weißer Blüten, am Gaumen recht vollmundig mit feiner Frucht und Würze, fein balanciert und lang.	Bottle 0,75 l	25,00

FRITZ Chardonnay (trocken) Weingut Fritz, Zausenberg	1/8 l	4,50
Intensive Nase nach exotischen Früchten,	1/4 l	8,50
sehr reif, kompakt im Geschmack, cremiger Schmelz, verfügt über viel Finesse aufgrund der perfekt integrierten Säure	Bottle 0,75 l	25,00

OFFENER ROTWEIN ⁽⁰⁾

HAUSWEIN Blaufränkisch (trocken)	1/8 l	3,50
	1/4 l	7,00

QUALITÄTSWEINE

PASLER Zweigelt (trocken)	1/8 l	4,50
Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee	1/4 l	8,50
Duft nach reifen Waldbeeren und Milkschokolade, am Gaumen überaus fleischig, Brombeer-Kirschfrucht, die dezenten Holznoten sind perfekt eingebunden, mit einem Hauch von Pfeffer im Abgang	Bottle 0,75 l	25,00

ARTNER Carnuntum Cuvee Klassik (trocken)	1/8 l	4,50
Weingut Artner, Höflein / Carnuntum	1/4 l	8,50
leuchtendes Granatrot, zarter Duft nach dunklen Kirschen und reifen Beeren, leichte würzige Noten. sehr gehaltvoll am Gaumen mit sehr reifen und weichen Tanninen	Bottle 0,75 l	25,00

QUALITÄTSWEIN
Flaschenweine weiß ^(o)

Grüner Veltliner Löss (trocken) Weingut Jurtschitsch, Kamptal	Fl 0,75 l	28,00
Ausdrucksvoll, fein mit ausgeprägter Mineralik, elegant mit pikanter Würze, sortentypischer Frucht und Pfefferl, leicht und erfrischend		
DOMÄNE WACHAU Riesling SM Terrassen (trocken)	Fl 0,75 l	32,00
Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau Duftet nach Pfirsich und Ananas, im Geschmack klare kompakte frische Steinobstfrucht aroma- und nuancenreich, mit charmanter Fülle und zugleich sehr elegant		
WOHLMUTH Sauvignon blanc (trocken) Kitzreck-Fresing,	Fl 0,75 l	32,00
Weingut Wohlmuth, sehr feine Blütenaromen, Holunder, verspielt, vielschichtig, sehr stoffig, feste Fruchttextur, fein eingebundene Säure, eleganter Nachhall, leichtfüßig, klassischer Sortenvertreter mit vibrierender Länge		

QUALITÄTSWEIN
Flaschenweine Rot ^(o)

JOHANNESHOF Pinot Noir (trocken)	Fl 0,75 l	28,00
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion feines Himbeer Bukett, angenehme feine Himbeer Aromatik, samtig, mild, ausgewogen mit weichen angenehmen Tanninen		
GLATZER Zweigelt Rubin Carnuntum (trocken)	Fl 0,75 l	39,00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum im Duft nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Hagebutten, im Geschmack herzhaft und lebendig, intensive Beerenfrucht, etwas Milkschokolade, dezentes Tannin, schöne Struktur.		
SCHEIBHOFER Cabernet Sauvignon (trocken)	Fl 0,75 l	35,00
Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, expressive Frucht von Johannisbeeren, fein abgerundet durch Karameltöne und eine feinen wichen Eichentouch.		

INDIAN WINE (0)

Sula Indian white wine (dry)

Herb rich and dry, with a hint of green pepper, impressions of freshly cut grass and a touch of spices. Racy Gooseberry acidity.

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

Sula Indian red wine (medium dry)

The most popular wine from India. A subtle red wine with medium body, grounded of ripe cherries and plum, with sparks of black pepper.

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

WHITE WINE BY THE GLASS (0)

Grüner Veltliner Landwein

1/8 l	3,50
1/4 l	7,00

GRUBER RÖSCHITZ Gelber Muskateller (dry)

Fine muscatel of white fruits, very grapelike, with lively and dry profile

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	28,00

CHRIST Wiener Gemischter Satz (dry) (dry)

Winery Rainer Christ, Jedlersdorf / Vienna exotic bouquet of, pineapple, pears and ringlots with a hint of white flowers, quite full-bodied with fine fruit and spices at our palate, perfectly balanced and enduring finish

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

FRITZ Chardonnay (dry) Weingut Fritz, Zausenberg / Wagram

Great odor of exotic fruits, very ripe, compact at taste, creamy enamel, has a lot of finesse due to the perfectly integrated acid

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

RED WINE BY THE GLASS (0)

Blaufränkischer Hauswein (dry)

Red wine - dry

1/8 l	3,50
1/4 l	7,00

PASLER Zweigelt (dry)

Fragrance of ripe wild berries and milk chocolate, on the palate extremely fleshy, blackberry and cherry, scented with subtle wood notes

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

ARTNER Carnuntum Cuvée Klassik (dry)

Weingut Artner, Höflein / Carnuntum

burning garnet red colour, delicate scent of dark cherries, ripe berries, light spicy notes. very rich on the palate, pleasingly ripe and soft tannins.

1/8 l	4,50
1/4 l	8,50
Bottle 0,75 l	25,00

BOTTLED WHITE WINE ⁽⁰⁾

Grüner Veltliner Löss (dry) Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal FI 0,75 l 28,00

Expressively delicate with minerally pronounced, an elegant & spicy authentic grapes together with touch of pepper, light and refreshing

DOMÄNE WACHAU Riesling (dry) FI 0,75 l 32,00

Smells of peach and pineapple, tastes clear of these fresh stone fruits presents a rich in aroma with charming saturation, likewise very elegant

WOHLMUTH Sauvignon blanc (dry) FI 0,75 l 32,00

Weingut Wohlmuth, Kitzreck - Fresing / South Styria, delicate flower fragrance, playful elderberry touch, substantial, firm fruit texture but subtle, exquisitely integrated acid, elegant reverberation, light-footed impression, a classic representative with vibrating length

BOTTLED ROT WINE ⁽⁰⁾

JOHANNESHOF Pinot Noir (dry) FI 0,75 l 28,00

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion delicate bouquet of raspberries, seductive aroma, velvety, delicately balanced, with smooth, pleasing tannins

GLATZER Zweigelt Rubin Carnuntum (dry) FI 0,75 l 32,00

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum odors of ripened cherries, and strawberries, together with rosehips, tastes lusty and lively, intense berry fruit, touch of milk chocolate, subtle tannins, pleasing structure

SCHEIBLHOFER Cabernet Sauvignon (dry) FI 0,75 l 35,00

Fragrance of black currant and red pepper, expressive fruit of currants, finished with surprising caramel tones and a fine oak touch.



NAMASTE

DANKE FÜR IHREN BESUCH!

THANK YOU FOR YOUR VISIT!