

SCHAUMWEINE (0)

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| PROSECCO CANELLA DOCG MILLESIMATO | € 7   € 36 |
| COL SANDAGO ROSÈ BRUT             | € 7   € 36 |
| SCHLOSS GOBELSBURG BRUT RESERVE   | € 65       |
| MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL      | € 120      |
| PERRIER-JOUET GRAND BRUT          | € 120      |
| LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSE        | € 180      |

WEISSWEIN (0)

|                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| WIENER GEMISCHTER SATZ DAC<br>FUHRGASSL-HUBER, WIEN                                       | € 6   € 32   |
| SAUVIGNON BLANC POLZ SPIEGEL<br>SPIELFELD, STEIERMAR                                      | € 6.5   € 34 |
| NIGL GELBER MUSKATELLER 2023<br>SENFTEMBERG, KREMS TAL                                    | € 6.5   € 34 |
| FRANZ JOSEF GRITSCH KIRCHPOINT GRÜNER VELTLINER 2025<br>GRITSCH, WACHAU, NIEDERÖSTERREICH | € 36         |
| CHARDONNAY (BIO)<br>GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND                           | € 42         |
| LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS PAS SI PETIT 2023<br>CHABLIS, BURGUND, FRANKREICH           | € 62         |
| RIESLING DAC RIED GAISBERG 1ÖTW<br>SCHLOSS GOBELSBURG, LANGENLOIS, KAMPTAL                | € 62         |
| RIESLING DAC RIED GAISBERG 1ÖTW<br>SCHLOSS GOBELSBURG, LANGENLOIS, KAMPTAL                | € 64         |

ROTWEIN (0)

|                                                                                                            |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| GERNOT HEINRICH ZWEIGELT 2020<br>GERNOT, NEUSIEDLER SEE, BURGENLAND                                        | € 6.5   € 34 |
| G+R TRIEBAUMER MERLOT RUST 2022<br>RUST NEUSIEDLER SEE                                                     | € 7.5   € 39 |
| GERHARD MARKOWITSCH PINOT NOIR BIO 2024<br>MARKOWITSCH, CARNUNTUM, NIEDERÖSTERREICH                        | € 36         |
| CHIANTI CLASSICO DOGS BIO 2022<br>SANGIOVESE, TOSKANA, ITALIEN                                             | € 54         |
| CUVÉE HAIDEBODEN<br>(ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON)<br>UMATHUM, FRAUENKIRCHEN, NEUSIEDLERSEE | € 69         |
| CHÂTEAU CANTIN AOC SAINT-EMILION GRAND CRU<br>BORDEAUX, FRANKREICH                                         | € 72         |

ROSÉ WEIN (0)

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| BRUNDELMAYR ROSE WEIN<br>LANGENLOIS, KAMPTAL               | € 32 |
| MIRAVAl ROSE COTE DE PROVENCE 2024<br>PROVENCE, FRANKREICH | € 48 |

SOFT DRINKS

|                                          |             |
|------------------------------------------|-------------|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 0.33L          | € 4.9       |
| FANTA/SPRITE 0.33L                       | € 4.9       |
| ALMDUDLER 0.35L                          | € 4.9       |
| REDBULL 0.25L                            | € 5.5       |
| SCHWEPPEs INDIAN TONIC WATER 0.2L        | € 4.5       |
| ORANGENSAFT 0.25L                        | € 4.5       |
| ORANGENSAFT GESPRITZT 0.25L/0.5L         | € 4.0/€ 6.5 |
| APFELSAFT NATURTRÜB 0.25L                | € 4.5       |
| APFELSAFT NATURTRÜB GESPRITZT 0.25L/0.5L | € 4   € 6.5 |
| VÖSLAUER (OHNE/PRICKELND) 0.33L          | € 4.0       |
| VÖSLAUER (OHNE/PRICKELND) 0.75L          | € 6.9       |
| SODA ZITRONE/HIMBEER/HOLUNDER 0.25L      | € 3.5       |
| SODA ZITRONE/HIMBEER/HOLUNDER 0.5L       | € 6.0       |

CHAI NAGRI PREMIUM TEA LEAVES

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| INDIAN MASALA<br>Würziger Schwarztee mit indischen Gewürzen   kräftig und aromatisch                        | € 6.5 |
| MASALA CHAI<br>Eine Tasse würziger Schwarztee mit indischen Gewürzen, mit Milch traditionell aufgekocht (G) | € 4.5 |
| AYURVEDA<br>Eine traditionelle Kräutermischung für innere Balance   mild und wohltuend                      | € 6.5 |
| ROSE OOLONG<br>Oolong-Tee mit einem Hauch feiner Rosenblüten   blumig und elegant                           | € 6.5 |
| HIBISKUS MINZE<br>Grüner Tee mit fruchtiger Hibiskusnote und Minze   erfrischend und harmonisch             | € 6.5 |

KAFFEE

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| ESPRESSO              | € 3.0 |
| DOPPELTER ESPRESSO    | € 5.0 |
| CAPPUCCINO (G)        | € 4.5 |
| WIENER MELANGE (G)    | € 4.5 |
| AMERICANO             | € 4.5 |
| CAFE LATTE (G)        | € 5.5 |
| HEISSE SCHOKOLADE (G) | € 5.5 |



JARITA'S  
INDIAN KITCHEN

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

PAPADAM € 4.9  
Vier dünne Linsenbrote serviert mit einer Mango-Chutney und frischer Joghurt-Minz Soße (G)

ALOO SAMOSA CHAAT (VEGETARISCH) € 12.0  
Teigtasche gefüllt mit einer Mischung aus Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Chana Masala, frischen Zwiebeln und Tomaten, dazu Joghurt-Minz Soße und Tamarind-Chutney (A,G)

AVOCADO BHEL PURI (VEGAN) € 12.0  
Indisches Chaat mit Avocado-Puffreis und Tamarind-Chutney

CHICKEN TIKKA € 16.0  
Saftige Hühnerkeule aus dem Ofen, eingelegt in würziger Joghurtmarinade (G,M)

AMRITSARI CRISPY PRAWNS € 18.0  
Knusprig panierte Riesengarnelen, serviert mit Coleslaw und Chili-Lime-Mayo (A,B,G)

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT

PANEER MAKHNI (VEGAN MÖGLICH) € 18.0  
Weicher indischer Käse oder Tofu, angerichtet in einem cremigen Tomaten-Curry (G,H)

PANEER BUTTER MASALA € 18.0  
Weicher indischer Käse serviert in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry (G)

NAVRATAN KORMA (VEGAN MÖGLICH) € 18.0  
Bunte saisonale Gemüsesorten in einem milden, cremigen Sahnecurry (G,H)

DAAL TADKA (VEGAN) € 16.9  
Langsam bis zur Perfektion gegarte, geschmeidige gelbe Linsen (A)

CHANA MASALA (VEGAN) € 16.9  
Kichererbsen serviert in einem pikanten Curry aus Tomaten und Zwiebeln

BIRYANI

Ein aromatisches und schmackhaftes Gericht aus Basmatireis, Gewürzen und Safran, langsam gegart bis zur Perfektion, das Vielfalt und Geschmack harmonisch vereint, serviert mit Raita. Zur Auswahl stehen Ihnen folgende Varianten zur Verfügung:

HUHN BIRYANI (A,G) € 25.0

LAMM BIRYANI (A,G) € 29.0

VEGETARISCHES/VEGANES BIRYANI (A,G) € 21.0

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT

BUTTER CHICKEN € 20.9  
Saftige Hühnerbruststücke, im Ofen zubereitet und angerichtet in einem cremigen Tomaten-Curry (G,H)

CHICKEN TIKKA MASALA € 20.9  
Saftige Hühnerbruststücke, im Ofen zubereitet und angerichtet in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry (G)

LAMM BHUNA € 28.0  
Zartes Lammfleisch zubereitet in einem kräftigen Zwiebel-Tomaten-Curry mit Paprika (A)

LAMM STELZE € 34.0  
Langsam geschmortes Lamm am Knochen in einer Joghurtsoße mit Chili und Gewürzen (G)

LASOONI BEEF PALAK € 28.0  
Zart geschmortes Rindfleisch in cremigen Spinat, mit Knoblauch verfeinert

LACHSFILET KOKOSNUSS CURRY € 29.0  
Zartes Lachsfilet, sanft gegart und angerichtet in einem cremigen Kokosnuss-Curry (D,M)

MASALA PRAWNS € 29.0  
Gebratene Riesengarnelen, im Tandoor-Ofen zubereitet und angerichtet in einem Zwiebel-Tomaten-Masala (B,G)

BEILAGEN

BASMATI REIS € 3.5

MALABAR PRANTHA (VEGAN,A) € 4.5

PLAIN NAAN (A,G) € 3.5

NAAN MIT BUTTER ODER KNOBLAUCH (A,G) € 4.5

CHEESE NAAN (A,G) € 4.9

RAITA MIT GURKEN (G) € 4.5

GEMISCHTER SALAT (M) € 5.5

ZWIEBEL SALAT € 3.5

INDISCHES PICKLE € 2.5

NACHSPEISEN

GULAB JAMUN € 9.5  
Warme, goldbraune Bällchen aus Milch und Grieß in aromatisiertem Zuckersirup, serviert mit Pistazien-Kulfi Eis (G,H)

GAJAR HALWA TARTE € 9.5  
Warmes, süßes Karottendessert in Milch und Ghee gekocht, angerichtet in einem Tartelett, garniert mit Schlagsahne und Beeren (A,G,H)

SCHOKO-SOUFFLE € 10.5  
Warmer, zartschmelzender Schoko-Traum mit flüssigem Kern, serviert mit Pistazien-Kulfi Eis (G,H)

APERITIF

HIMBEERE-ROSE SPRITZ € 8.5

SARTI SPRITZ € 8.5

MANGO PASSION SPRITZ € 8.5

WILDBERRY LILLET SPRITZ € 8.5

HUGO € 8.5

APEROL SPRITZ € 8.5

CAMPARI SPRITZ € 9.5

NEGRONI € 13.5

WEISSER SPRITZER € 5.5

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

MANGO LASSI € 5.9  
Hausgemachtes Lassi aus Mangos und Joghurt 0.3L (G,H)

ROSENMILCH € 6.5  
Eine erfrischende hausgemachte Rosenmilch mit Rooh-Afza 0,5l (G)

ANAAR BASIL € 6.5  
Hausgemachte Limonade mit Granatapfel, Basilikum 0.5l

ERDBEER MINZE € 6.5  
Hausgemachte Limonade mit Erdbeere, Minze und Limette 0,5l

HAUSGEMACHTER EISTEE € 6.5  
Erfrischender, hausgemachter Eistee mit Jasmin und Orange 0,5l

LEMONGRASS GINGER € 6.5  
Hausgemachte Limonade mit Zitronengras, Birne, Ingwer 0.5l

BIER (A)

STIEGL VOM FASS 0.3L € 4.5

STIEGL VOM FASS 0.5L € 5.9

KINGFISHER PREMIUM INDIAN BEER 0.33L € 4.9

RADLER NATURTRÜB ZITRONE 0.5L € 5.9

STIEGL ALKOHOLFREIES 0.5L € 5.9

ALLERGENE

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| A - GLUTENHALTIGE KÖRNER | H - NÜSSE           |
| B - KRUSTENTIERE         | L - STAUDENSELLERIE |
| C - EIER                 | M - SENF            |
| D - FISCH                | N - SESAM           |
| E - ERDNÜSSE             | O - SULFITE         |
| F - SOJABOHNEN           | P - LUPINEN         |
| G - MILCH                | R - MOLUSKEN        |