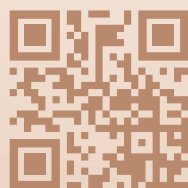




Speisen & Getränke



English menu – scan here!

HERZLICH WILLKOMMEN!

Seit 2014 bringt Tandoori Delight den echten Geschmack Indiens nach Klagenfurt – als erstes authentisches indisches Restaurant der Stadt, entstanden aus meiner Leidenschaft fürs Kochen und dem Wunsch, daraus meinen Beruf zu machen.

Indische Küche steht für Wärme, intensive Aromen und kräftige Gewürze – von langsam gekochten Currys bis zu frisch gebackenem Brot.

Bei Tandoori Delight verbinden wir das Beste aus beiden Welten: Wir verwenden hochwertige regionale Produkte und importieren unsere Gewürze, Hülsenfrüchte und Reis direkt aus Indien, um den authentischen Geschmack zu bewahren. Alles wird täglich frisch zubereitet – unser Naan kommt heiß und fluffig direkt aus dem traditionellen Lehm-Tandoor, und auch Hähnchen, Lamm, Paneer und vieles mehr grillen wir ausschließlich im Tandoor für das typische rauchige Aroma und den echten Tandoori-Geschmack.

Wir probieren ständig neue Ideen und Rezepte aus – und mit unserer neuen Filiale in Villach tragen wir diese Leidenschaft stolz weiter.

Von Herzen danken wir Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung über all die Jahre. Sie haben Tandoori Delight zu mehr gemacht als nur einem Restaurant – zu einem Ort voller Erinnerungen, Genuss und gemeinsamer Momente.

Wir heißen Sie in Klagenfurt und Villach herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie auch weiterhin jeden Tag mit frischer, authentischer indischer Küche und derselben Leidenschaft zu verwöhnen.



SUPPEN

01. Dhal Shorba Indische Linsensuppe (G)  5,90
02. Chicken Hot & Sour Soup 6,90
Eine würzige leicht scharfe und angenehm säuerliche Hähnchensuppe
03. Tamater Shorba Indische Tomatensuppe (G) 5,90




VORSPEISEN

04. Veg. Samosa (A, H, O)  5,90
Frittierte Teigtaschen mit würziger Kartoffeln-Erbсен Füllung
05. Hara Bhara Kebab  7,50
Knusprige Spinat-Kartoffel-Kebabs mit Erbsen, Ingwer & aromatischen Gewürzen, frisch im Tandoor-Ofen zubereitet
06. Paneer Tikka (G) 6,90
Indischer Käse, mariniert (Tandoori-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt
07. Chicken 65 (G) 9,90
Zartes, südindisch mariniertes Hähnchen, kräftig gewürzt mit Ingwer, Paprika & Zwiebel
08. Patiala Chicken Tikka (G) 7,90
Hühnerstücke mariniert (Piri-Piri-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt
09. Sabji Pakora (A)  5,90
Verschiedene frittierte Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen
10. Pyaj Pakora (A)  5,90
Frittierte Zwiebelringe im Backteig aus Kichererbsen
11. Mahi Pakora (A, D) 6,90
Frittierter Pangasiusfisch im Backteig aus Kichererbsen
12. Paneer Pakora (A, G) 6,90
Frittierter hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen
13. Papadam (A) hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig  1,90
14. Masala Papadam (E)  6,50
Knusprige Papadam belegt mit einer Masala-Füllung aus Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen
15. Seekh Kebab (C) 7,90
Faschierte Lammröllchen im Tandoor-Ofen gegrillt

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3 = österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



- 16. Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch** (A, C, O) 18,90
 Gebackenes Gemüse gemischt, veg. Samosa & gegrillte Paneer Tikka / auch  **bestellbar**
- 17. Vorspeisenplatte für 2 Personen, gemischt** (A, B, C, D, O) 21,90
 gegrillte Hühnerstücke, Paneer & Shrimps Tikka, gebackenes Gemüse, Samosa & Fisch

SPECIAL

STREET FOOD CORNER (SNACKS)

auch  **bestellbar**

- 18. Gol Gappe** (A, O) 8,90
 Frittierte Blätterteigbällchen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Tamarind
- 19. Chat Pappdi** (A, G, O) 8,90
 Papri Chaat knusprig frittierte Teigbällchen, serviert mit Kichererbsen, Salzkartoffeln, Joghurtsoße, Tamarinden- und Koriander-Chutneys, garniert mit Granatapfelkernen
- 20. Aloo Tikki** (A, G, O) 8,90
 Ein knuspriges Kartoffel-Patty, gewürzt und belegt mit Joghurt und Chutneys
- 21. Samosa Chat** (A, G, O) 8,90
 Veg. Samosa gewürzt und belegt mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys

TANDOOR LEHMOFEN

gegrillte, geräucherte Tandoor-Gerichte

Tandoor: ein traditioneller indischer Lehmofen, der mit Holzkohle oder Gas sehr heiß wird. Darin werden z.B. Naan an die Innenwand geklebt und Fleisch/Paneer auf Spießen gegrillt - dadurch entsteht das typische rauchige Aroma und die leichte Röstaromen.

- 22. Murg Shashlik** (G) 17,50
 In Tandoori-Soße marinierte Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt - serviert auf Basmatireis & gegrilltem Gemüse
- 23. Murg Patiala** (G) 17,50
 In hausgemachter Piri-Piri-Soße marinierte Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt - serviert auf Basmatireis & gegrilltem Gemüse
- 24. Tandoori Mix** (D, G) 20,90
 In Tandoori-Soße marinierte Lammkoteletts, Hähnchenfilet und Fisch im Tandoor gegrillt - serviert auf Basmatireis
- 25. Lamm Chop** (G) 24,90
 In Tandoori-Soße marinierte Lammkoteletts im Tandoor gegrillt - serviert auf Basmatireis
- 26. Tandoori Platte (für 2 Personen)** (B, D, G) 59,90
 Indische Linsensuppe, verschiedene gegrillte Fleischstücke - serviert auf Basmatireis, Raita und Brot & Gulab Jamun als Nachspeise

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3= österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



SALAT

27. **Raita** Joghurt mit Gurken und Tomatenstreifen (G) 4,50
28. **Punjabi Salat** Gemischter Salat mit Kräuter- & Joghurtdressing (O, L) 6,90
auch **vegan** bestellbar
29. **Haussalat** Scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Mozzarella-Käse (E, G, L, O) 7,90
30. **Chicken Tikka Salat** (L, O) 13,50
Gegrillte Hühnerstücke auf würzigem, gemischten Salat
31. **Dhaba Salat** **vegan** 6,50
Salat mit rotem Zwiebel, Gurken, Tomaten, grünem Chilli und würzigem Dressing



BIRYANI'S / REISGERICHTE

32. **Murg Biryani** (H) Basmatireis mit Hühnerstückchen, fein gewürzt 16,90
33. **Lamm Biryani** (H) Basmatireis mit Lammstücken, fein gewürzt 19,50
34. **Jinga Biryani** (B, H) Basmatireis mit Garnelen, fein gewürzt 22,50
35. **Sabji Biryani** (H) Basmatireis mit Gemüse, fein gewürzt **vegan** 15,90
36. **Gosht (Rind) Biryani** (H) Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt 19,50



MEERESGERICHTE

37. **Goan Fish Curry** (D) Fisch in Kokosnuss-Currysoße 16,50
38. **Fish Meen Molee** (A, D, G, M) Fischcurry nach Kerala-Art, Südindien 16,50
39. **Fish Chilli** (D, F) Fisch mit Paprika und Zwiebeln, in Chillissoße 16,50
40. **Jinga Curry** (B) Garnelen in kräftiger Soße 20,90
41. **Karahi Jinga** (B) Garnelen mit Paprika und Zwiebeln, in würziger Soße 21,90



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN mit Tandoori Naan oder Reis

Paneer: Indischer Frischkäse aus Milch, mild im Geschmack und schnittfest; bleibt beim Kochen formstabile und nimmt Gewürze und Soßen besonders gut auf.

42. Shahi Paneer (G, H)	15,90
Indischer Käse in köstlicher Tomaten-Cashewnuss-Oberssoße	
43. Paneer Butter Masala (G)	15,90
Paneer in cremiger Tomaten-Butter Soße, mild würzig	
44. Kadahi Paneer (G)	15,90
Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, in würziger Soße	
45. Navrattan Curry (E, G, H)	15,50
Köstliches Gemüse mit Nüssen	
46. Matar Paneer (G)	15,90
Paneer und Erbsen, in würziger Tomaten-Zwiebel Soße	
47. Palak Paneer (G)	15,90
Hausgemachter Käse in köstlicher Spinatsoße	
48. Malai Kofta (G, H)	15,90
Bällchen aus indischem Käse, in feiner Oberssoße	
49. Dal Makhani (G)	15,50
Cremige Linsen (schwarze Urid) langsam gekocht mit Butter und Sahne	
50. Dal Tadka  vegan	15,50
Gelbe Linsen in aromatischer Currysoße, mit geröstetem Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen (Todka)	
51. Channa Masala  vegan	15,50
Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Masalasoße	
52. Bombay Aloo (M, O)  vegan	15,50
Kartoffeln in kräftiger Currysoße mit Senfsamen	
53. Baingan Aloo  vegan	15,50
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer in würziger Soße	
54. Sabzi Do Piazza  vegan	15,50
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer in würziger Soße	

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3 = österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



HÜHNERGERICHTE mit Tandoori Naan oder Reis (Murg=Hähnchen "Chicken")

55. Murg Makhani (Butter Chicken) (G)	16,90
Im Tandoor gegrilltes Hähnchen, in cremiger Tomaten-Butter-Soße, mild würzig	
56. Murg Tikka Masala (G)	16,90
Im Tandoor gegrillte Hähnchenstücke, in cremiger, kräftiger Tomaten-Masala-Soße	
57. Murg Kali Mirch (G)	17,50
Hähnchen wird mit einer Joghurtsoße mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer zubereitet	
58. Murg Korma (G, H)	16,90
Hähnchen in Cashewnuss-Obersoße	
59. Murg Jalfrezi (G, E, H)	16,90
Marinierte, gegrillte Hähnchenstücke, mit gedünstetem Gemüse	
60. Murg Saagwala (G)	16,90
Zartes Hähnchen in cremigem Spinatcurry, aromatisch gewürzt	
61. Murg Madras (G)	16,90
Würziges Hähnchencurry in aromatischer Kokossoße, nach südindischer Art	
62. Murg Achari	16,90
Würziges Hähnchencurry mit indischen Pickle-Gewürzen, leicht säuerlich und aromatisch	
63. Murg Vindaloo (O)	16,90
Sehr würziges Hähnchencurry mit viel Knoblauch und einem Schuss Rotwein, kräftig und pikant	
64. Murg Chilli (F)	16,90
Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, in süß-scharfer Currysoße	
65. Murg Chettinadu (M)	17,50
Südindisches, aromatisch-scharfes Hähnchencurry, mit gerösteten Gewürzen und Kokos	
66. Murg Kadhai (G)	17,50
Zartes Hähnchen in scharfer Tomaten-Masalasoße, mit frisch gemahlenen Gewürzen	
67. Murg Mango (G)	17,50
Zartes Hähnchen in fruchtig-cremiger Mangosoße, mild gewürzt	



LAMMGERICHTE mit Tandoori Naan oder Reis

- | | |
|--|-------|
| 68. Lamm Dahi Handi (M) | 18,50 |
| Zartes Lamm, langsam eingekochter in cremiger Joghurt-Currysoße, mild würzig | |
| 69. Lamm Awadh (G, H) | 18,50 |
| Lammfleisch in köstlicher Cashew-Obersoße | |
| 70. Lamm Saagwala (G) | 18,50 |
| Zartes Lamm in cremigem Spinatcurry, aromatisch gewürzt | |
| 71. Bhunna Lamm (M) | 18,50 |
| Lammfleisch in kräftiger Soße mit Paprika & Zwiebeln | |
| 72. Lamm Do Piazza | 18,50 |
| Lammfleisch in Currysoße mit viel Zwiebeln, aromatisch gewürzt | |
| 73. Lamm Kashmiri (G) | 18,50 |
| Lammfleisch in würziger Soße nach Kashmir-Art | |



RINDGERICHTE mit Tandoori Naan oder Reis

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------|
| 74. Gosht Curry | Rindfleisch in Currysoße | 18,50 |
| 75. Gosht Shahi Korma (G, H) | Rindfleisch in Cashew-Obersoße | 18,50 |
| 76. Gosht Madras (G) | Rindfleisch in würziger Kokosnusssoße, mit frischen Pfefferschoten | 18,50 |
| 77. Gosht Palak (G) | Rindfleisch in Spinat-Currysoße | 18,50 |
| 78. Gosht Dal (G) | Köstlicher Eintopf aus Rindfleisch und Linsen mit würzigen Gewürzen | 18,50 |



INDISCHER REIS

- | | | |
|-----------------------------------|--|------|
| 79. Gebratener Basmatireis | Gekochter Basmatireis | 5,20 |
| 80. Peshwari Reis (H) | Basmatireis mit Nüssen | 5,90 |
| 81. Lemon Reis (E, M) | Gebratener Basmatireis mit Zitrone und Senfkörnern | 5,90 |

Gewünschter Schärfegrad: 1 = mild / 3 = österreichisch scharf / 5 = indisch / 10 = Tandoori / 20 = 750.000 Scoville



INDISCHE BROTE

aus dem Tandoor (Lehmofen)

- | | | |
|-----------------------------------|---|------|
| 82. Tandoori Naan (A, C, G) | Frisches Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butter bestrichen | 3,50 |
| 83. Lasun Naan (A, C, G) | Knoblauchbrot | 3,50 |
| 84. Tandoori Roti (A, G) | auch  vegan bestellbar, Vollkornmehlbrot aus dem Tandoor-Ofen | 3,50 |
| 85. Tandoori Parantha (A, G) | geschichtetes Vollkornfladenbrot aus dem Tandoori-Ofen | 3,50 |
| 86. Cheese Naan (A, C, G) | Fladenbrot gefüllt mit Gouda & Mozzarella Käse | 4,50 |
| 87. Kulcha (A, C, G) | Fladenbrot gefüllt mit würzigem Käse | 4,50 |
| 88. Peshawari Naan (A, C, G, H) | Fladenbrot gefüllt mit Nüssen | 4,50 |
| 89. Cheese & Lasun Naan (A, C, G) | Fladenbrot gefüllt mit Gouda, Mozzarella & Knoblauch | 5,20 |
| 90. Cheese & Palak Naan (A, C, G) | Fladenbrot gefüllt mit Gouda, Mozzarella & Spinat | 5,20 |
| 91. Lachha Pratha (A, C, G) | geschichtetes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen | 4,50 |
| 92. Keema Naan (A, C, G) | Fladenbrot gefüllt mit würzigem Lammfleisch-Faschiertem | 6,50 |



CHUTNEYS

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 93. Mixed Pickles (Gemischtes Pickle) | 3,50 |
| 94. Mango Chutney | 3,50 |
| 95. Mirch Masala (scharf) | 3,50 |
| 96. Mint & Jogurt Chutney (G) | 3,50 |



NACHSPEISEN

- | | | |
|-------------------------------|--|------|
| 97. Gulab Jamun 2 Stk. (A, G) | gebackene Topfenbällchen in Zuckersirup (warm) | 6,50 |
| 98. Gajar ka Halwa (G) | warmes Dessert aus Karotten | 6,50 |
| 99. Pista Kulfi (G, H) | hausgemachtes Pistazieneis | 6,50 |
| 100. Mango Kulfi (G, H) | hausgemachtes Mangoeis | 6,50 |



GETRÄNKE

APERITIV

GLAS Prosecco	0,1l	4,20
MARTINI (Dry, Rose, Rosso)	1/16cl	4,50
CAMPARI Soda/Orange		5,50
MANGO SEKT		5,50

SPIRITUOSEN/BRÄNDE

KOKOSSCHNAPS	2cl	4,10
MANGOSCHNAPS	2cl	4,10
GIN TONIC	4cl	6,50
RUM (Bacardi oder Old Monk)	4cl	6,50
WODKA ABSOLUT	4cl	6,50
WHISKY (JOHNNIE WALKER – „BLACK LABEL“ oder CHIVAS REGAL)	4cl	8,50
WHISKY (BALLANTINE ODER RED LABEL)	4cl	6,50
REMY MARTIN	2cl	5,90

LONG DRINKS

MANGO WODKA	6,50
BACARDI COLA	6,50
WODKA REDBULL	7,50
WHISKY COLA	6,90

COCKTAILS

COSMOPOLITAN (Wodka, Cranberrysaft, Limettensaft)	11,90
SEX ON THE BEACH (Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Ananassaft, Preiselbeeren)	11,90
LONG ISLAND ICED TEA (Wodka, Rum, Tequila, Gin, Zitronensaft)	11,90
PINA COLADA (Rum, Coconut-Cream, Ananassaft)	11,90
MOJITO (Karibischer Rum, Minze, Limette)	11,90

SPRITZER & CO

SPRITZER WEISS/ROT	3,80
APEROL SPRITZER (Aperol, Prosecco, Orangescheibe, Soda)	5,50
HUGO (Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette)	4,90
LILLET HUGO (Lillet, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette)	5,50
SPRITZER HIMALAYA (Grüner Veltliner, Soda, Pinkgrapefruit, Minze)	5,50

ALKOHOLFREI, INDISCHES 330ml

SÜßE LASSI (G)	4,50
GESALZENE LASSI (G)	4,50
MANGO LASSI (G)	4,50
MANDEL LASSI (G, H)	4,50
ROSEN LASSI (G)	4,50



BIERE

KLEINES BIER	0,3l	4,40
GROßES BIER	0,5l	5,20
Fl. INDISCHES BIER (Kingfisher oder Cobra)	0,3l	4,40
Fl. alkoholfreis Bier	0,5l	5,20
Weizenbier	0,5l	5,20
Radler	0,3l / 0,5l	4,40 / 5,20

OFFENE WEINE 1/8l

(Für unsere gesamte Weinauswahl empfehlen wir unsere exklusive Weinkarte)

GRÜNER VELTLINER (Hauswein)		3,90
GELBER MUSKATELLER		5,20
CHARDONNAY		5,20
WELSCHRIESLING		5,90
ZWEIGELT (Hauswein)		3,90
CABERNET SAUVIGNON		5,90
BLAUER ZWEIGELT		5,90
ROSE		5,20
INDISCHER WEIN (Shiraz oder Sauvignon Blanc)		5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA / ZERO Mw.	0,33l	4,20
SPRITE / FANTA Mw.	0,33l	4,20
ALMDUDLER Mw.	0,33l	4,20
EISTEE (ZITRONE / PFIRSICH) Mw.	0,33l	4,20
ORANGENSAFT	0,25l	3,90
MANGOSAFT	0,25l	3,90
APFELSAFT	0,25l	3,90
PAGO (JOHANNISBEERE/ PFIRSICH / MARILLE / ERDBEERE)	0,2l	4,20
SAFT GESPRITZT	0,5l	4,80
MINERALWASSER Mw. (PRICKELND / STILL)	0,33l / 0,75l	2,90 / 5,50
SCHWEPPE (BITTER LEMON, TONIC, GINGER ALE) Mw.	Fl. 0,2l	3,80
SODA	0,25l / 0,5l	2,90 / 3,90
SODA ZITRONE	0,25l / 0,5l	3,50 / 4,50
CIT (ZITRONE ODER ORANGEN-LIMONADE)	0,5l	4,50
HIMBEERSODA / HOLUNDERSAFT	0,5l	4,50

KAFFEE/TEE

MASALA CHAI mit MILCH (G)		4,50
MASALA CHAI schwarz		3,50
DIVERSE TEESORTEN		2,90
KLEINER BRAUNER (G)		2,90
GROßER BRAUNER (G)		3,50
VERLÄNGERTER (G)		3,30
ESPRESSO		2,90
CAPPUCCINO (G)		4,50



Allergeninformationen

A: glutenhaltiges Getreide, Mehl (Kichererbsen)

B: Krebstiere C: Hühnereier

D: Fisch E: Erdnüsse

F: Soja G: Butter, Ghee, Käse, Kuhmilch, Sauerrahm, Schlagobers

H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf O: Sulfite



Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag 11:00 - 14:30 Uhr

und 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag 12:00 - 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

www.tandoori-delight.at

9020 Klagenfurt, St. Veiterstraße 122 | 9500 Villach, Widmanngasse 32a

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben zzgl. Gedeck € 1,- / gültig ab Februar 2026

