



Speisen
&
Getränke



HERZLICH
WILLKOMMEN!

tandoori
DELIGHT

Wir verwenden hochwertige regionale Produkte.


In unserer Küche wird alles täglich frisch zubereitet.

Wir bieten Ihnen frische, authentische indische Küche. Die Indische Küche ist für ihre verschiedenen Kochtechniken und den anspruchsvollen Einsatz exotischer Gewürze und Kräuter wie Zimt, Kurkuma und Cayennepfeffer bekannt.

Unsere Gäste können auf Wunsch die Schärfe der Speisen in verschiedenen Ebenen selbst bestimmen.



SUPPEN

- | | |
|---|------|
| 01. Dhal Shorba, indische Linsensuppe (G)  | 5,50 |
| 02. Palak Shorba, Spinatsuppe mit Knoblauch (G) | 5,50 |
| 03. Tamater Shorba, Tomatensuppe (G) | 5,50 |



VORSPEISEN

- | | |
|--|------|
| 04. Veg. Samosa (A, H, O) 
Teigtaschen mit würziger Kartoffeln- Erbsen Füllung | 5,90 |
| 05. Keema Samosa (A)
Teigtaschen mit würziger Lammhackfleisch Füllung | 6,20 |
| 06. Paneer Tikka (G)
indischer Käse, mariniert (Tandoori-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt | 6,90 |
| 07. Murg Tikka (G)
Hühnerstücke mariniert (Tandoori-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt | 7,50 |
| 08. Patiala Chicken Tikka (G)
Hühnerstücke mariniert (Piri-Piri-Soße) im Tandoor-Ofen gegrillt | 7,50 |
| 09. Sabji Pakora (A) 
verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen | 5,90 |
| 10. Pyaj Pakora (A) 
Zwiebelringe im Backteig aus Kichererbsen | 5,90 |
| 11. Mahi Pakora (A, D)
Pangasiusfisch im Backteig aus Kichererbsen | 6,90 |
| 12. Paneer Pakora (A, G)
hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen | 6,90 |
| 13. Papadam (A) hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig  | 1,90 |
| 14. Masala Papadam (E) 
knusprige Papadam belegt mit einer Masala-Füllung aus Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen | 5,90 |
| 15. Seekh Kebab (C)
faschierte Lammröllchen im Tandoor Ofen gegrillt | 7,90 |

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



16. Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch (A, C, O) 17,50
 gebackenes Gemüse gemischt, veg. Samosa & gegrillte Paneer Tikka / auch **vegan** bestellbar

17. Vorspeisenplatte für 2 Personen, gemischt (A, B, C, D, O) 19,90
 Hühnerstücke & Shrimps gegrillt - Gemüse, Samosa & Fisch gebacken



STREET FOOD CORNER (SNACKS)

auch **vegan** 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, Kartoffeln, 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



AUS DEM TANDOOR LEHMOFEN

gegrillte, geräucherte Tandoor-Gerichte

22. Murg Shashlik (G) 16,90
 Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt und in Tandoori-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis

23. Murg Patiala (G) 16,90
 Hähnchenfilet im Tandoor gegrillt und in Piri-Piri-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis

24. Tandoori Mix (D, G) 19,90
 Lammkoteletts, Hähnchenfilet, Fisch im Tandoor gegrillt und in Tandoori-Soße mariniert - serviert auf Basmatireis



25. Lamm Chop (G) gegrillte Lammkoteletts, serviert auf Pulaureis 23,90

26. Tandoori Platte (für 2 Personen) (B, D, G) 55,90
 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) 12,90
gegrillte Hühnerstücke auf würzigem, gemischtem Salat
31. **Dhaba Salat**  **vegan** 6,90
Salat mit rotem Zwiebel, Gurken, Tomaten, grünem Chilli und würzigem Dressing



BIRYANIS / REISGERICHTE

32. **Murg Biryani** (H) Basmatireis mit Hühnerstückchen, fein gewürzt 16,50
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** 15,50
36. **Gosht (Rind) Biryani** (H) Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt 18,50








FISCH & MEERESFRÜCHTE

37. **Goan Fish Curry** (D) Fisch in Kokosnuss-Currysoße 15,90
38. **Fish Meen Molee** (A, D, G, M) Fischcurry nach Kerala-Art, Südindien 15,90
39. **Fish Chilli** (D, F) Fisch mit Paprika, Zwiebeln in Chillisoße 15,90
40. **Jinga Curry** (B) Garnelen in kräftiger Soße 19,50
41. **Karahi Jinga** (B) Garnelen mit Paprika, Zwiebeln in würziger Soße 20,90

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



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|-------|
| 42. Shahi Paneer (G, H) | 14,90 |
| indischer Käse in köstlicher Tomaten-Cashewnuss-Oberssoße | |
| 43. Paneer Makhani (G) | 14,90 |
| gegrillter, hausgemachter Käse in köstlicher Soße | |
| 44. Kadahi Paneer (G) | 14,90 |
| hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Soße | |
| 45. Navrattan Curry (E, G, H) | 14,90 |
| köstliches Gemüse mit Nüssen | |
| 46. Matar Paneer (G) | 14,90 |
| Erbsen und indischer Käse in Currysoße | |
| 47. Palak Paneer (G) | 14,90 |
| hausgemachter Käse in köstlicher Spinatsoße | |
| 48. Malai Kofta (G, H) | 14,90 |
| indische Käsebällchen | |
| 49. Dal Makhani (G) | 14,90 |
| indische Linsen in Buttersoße | |
| 50. Dal Tadka  | 14,90 |
| gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen | |
| 51. Channa Masala  | 14,90 |
| Würzige Kichererbsen | |
| 52. Bombay Aloo (M, O)  | 14,90 |
| Kartoffeln in kräftiger Currysoße mit Senfsamen | |
| 53. Baingan Aloo  | 14,90 |
| Kartoffel-Melanzani-Curry | |
| 54. Sabzi Do Piazza  | 14,90 |
| Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer in würziger Soße | |



HUHN

- | | |
|--|-------|
| 55. Murg Makhani (G) | 15,90 |
| gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Obersoße | |
| 56. Murg Tikka Masala (G) | 15,90 |
| gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Soße | |
| 57. Murg Moghlai (G) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in Currysoße | |
| 58. Murg Korma (G, H) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in Cashewnuss-Obersoße | |
| 59. Murg Jalfrezi (G, E, H) | 15,90 |
| marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit gedünstetem Gemüse | |
| 60. Murg Saagwala (G) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in würzigem Spinat | |
| 61. Murg Madras (G) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in würziger Kokosnusssoße | |
| 62. Murg Achari | 15,90 |
| Hühnerfleisch in pikanter Currysoße | |
| 63. Murg Vindaloo (O) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in scharfer Rotweincurrysoße | |
| 64. Murg Chilli (F) | 15,90 |
| Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in süß-scharfer Currysoße | |
| 65. Murg Chettinadu (M) | 15,90 |
| Hühnerfleisch gekocht nach Südindienart mit frisch gemahlener Kokosnuss & einer Reihe von Gewürzen | |
| 66. Murg Kadhai (G) | 15,90 |
| Hühnerfleisch in scharfer Tomaten-Masalasoße mit frisch gemahlenden Gewürzen | |
| 67. Murg Mango (G) | 15,90 |
| Hühnerfleisch mit kräftiger Mangosoße | |



LAMM

- | | |
|--|-------|
| 68. Rogen Josh (M) | 17,50 |
| Lammfleisch in würziger Currysoße | |
| 69. Lamm Awadh (G, H) | 17,50 |
| Lammfleisch in köstlicher Cashew-Obersoße | |
| 70. Lamm Saagwala (G) | 17,50 |
| Lammfleisch in Cremespinatsoße | |
| 71. Bhunna Lamm (M) | 17,50 |
| Lammfleisch in kräftiger Soße mit Paprika & Zwiebeln | |
| 72. Lamm Do Piazza | 17,50 |
| Lammfleisch in Currysoße mit viel Zwiebeln | |
| 73. Lamm Kashmiri (G) | 17,50 |
| Lammfleisch in würziger Soße nach Kashmir-Art | |



RIND

- | | |
|---|-------|
| 74. Gosht Curry Rindfleisch in Currysoße | 17,50 |
| 75. Gosht Shahi Korma (G, H) Rindfleisch in Cashew-Obersoße | 17,50 |
| 76. Gosht Madras (G) | 17,50 |
| Rindfleisch in würziger Kokosnusssoße | |
| 77. Gosht Palak (G) Rindfleisch in Spinat-Currysoße | 17,50 |
| 78. Gosht Dal (G) köstlicher Eintopf aus Rindfleisch und Linsen in würziger Soße | 17,50 |




INDISCHER REIS

- | | |
|---|------|
| 79. Gekochter Basmatireis | 4,20 |
| 80. Peshwari Reis (H) Basmatireis mit Nüssen | 4,90 |
| 81. Lemon Reis (E, M) gebratener Basmatireis mit Zitrone und Senfkörnern | 4,90 |

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



INDISCHES BROT

- | | |
|--|------|
| 82. Tandoori Naan (A, C, G) Fladenbrot im Tandoor gebacken | 3,50 |
| 83. Lasun Naan (A, C, G) Knoblauchbrot | 3,50 |
| 84. Tandoori Roti (A, G)  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 | 4,20 |
| 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 | 4,50 |
| 90. Cheese & Palak Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit Gouda, Mozzarella & Spinat | 4,50 |
| 91. Lachha Pratha (A, C, G) geschichtetes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen | 4,20 |
| 92. Keema Naan (A, C, G) Fladenbrot gefüllt mit würzigem Lammfleisch-Faschiertem | 6,50 |



CHUTNEYS

- | | |
|----------------------|------|
| 93. Mixed Pickles | 2,90 |
| 94. Mango Chutney | 2,90 |
| 95. Mirch Masala | 2,90 |
| 96. Mint Chutney (G) | 2,90 |



NACHSPEISEN

- | | |
|---|------|
| 97. Gulab Jamun (A, G) gebackene Topfenbällchen in Zuckersirup (warm) | 5,90 |
| 98. Gajar ka Halwa (G) warmes Dessert aus Karotten | 5,90 |
| 99. Pista Kulfi (G, H) hausgemachtes Pistazieneis | 5,90 |
| 100. Mango Kulfi (G, H) hausgemachtes Mangoeis | 5,90 |



GETRÄNKE

APERITIV

GLAS Prosecco	0,1l	4,20
MARTINI		4,50
CAMPARI SODA/ORANGE		5,50
MANGO SEKT		5,50

SPIRITUOSEN/BRÄNDE 2cl

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

ALKOHOLFREIER, INDISCHER APERITIV

SÜßES LASSI (G)		4,50
GESALZENES 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	4,10
GROßES BIER	0,5l	4,90
Fl. INDISCHES BIER (Kingfisher oder Cobra)	0,3l	4,40
Fl. alkoholfreis Bier	0,5l	4,90
Weizenbier	0,5l	4,90
Radler	0,3l / 0,5l	4,10 / 4,90

OFFENE WEINE 1/8l

GRÜNER VELTLINER (Hauswein)		3,40
GELBER MUSKATELLER		4,40
CHARDONNAY		3,90
SAUVIGNON BLANC		4,40
MERLOT		4,90
ZWEIGELT (Hauswein)		3,40
CARNUNTUM CUVEE		4,20
HEIDEBODEN CLASSIC		3,90
ROSE		3,90
INDISCHER WEIN (Shiraz oder Sauvignon Blanc)		4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA / ZERO Mw.	0,33l	3,90
SPRITE / FANTA Mw.	0,33l	3,90
ALMDUDLER	0,33l	3,90
EISTEE (ZITRONE / PFIRSICH) Mw.	0,33l	3,90
ORANGENSAFT	0,25l	3,70
MANGOSAFT	0,25l	3,70
APFELSAFT	0,25l	3,70
PAGO (JOHANNISBEERE/ PFIRSICH / MARILLE / ERDBEERE)	0,2l	3,90
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.	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 LEMONDADE)	0,5l	4,50
HIMBEERSODA / HOLUNDERSAFT	0,5l	4,50

KAFFEE/TEE

MASALA CHAI mit MILCH (G)		3,80
MASALA CHAI schwarz		3,20
DIVERSE TEESORTEN		2,90
KLEINER BRAUNER (G)		2,90
GROßER BRAUNER (G)		3,50
VERLÄNGERTER (G)		3,30
ESPRESSO		2,90
CAPPUCCINO (G)		3,50



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

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben zzgl. Gedeck € 0,50 / gültig ab Februar 2025

Fotos©: KO-Fotografie, puhhha/stock.adobe.com, JubairBinIqbal/Pexels | Design, Satz und Druck: Allrounddruck

