Sri Nataraja
— indian cuisine —

www.sri-nataraja.at

01 / 52 234 08

SUPPEN

1 **SABZI KA SHORBA** (G, L, R) *vegan möglich* **2,90**
Frisches Gemüse mit feinsten Kräutern und Gewürzen

2 **TMATAR KA SHORBA** (G, L, R) **2,90**
Tomatensuppe mit feinsten Kräutern und Gewürzen

3 **LINSEN SHORBA** (G, L, R) *vegan möglich* **3,00**
rote Linsensuppe mit erlesenen Kräutern und Gewürzen

4 **MURGH SHORBA** (G, L, R) **3,20**
Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

VORSPEISEN

mit Chutney & Salatgarnitur

10 **VEGETARISCHES PAKORAS** (L) **4,20**
vegan möglich
Mariniertes Gemüse der Saison gehüllt in einen Teig aus Kichererbsenmehl und frittiert

11 **PANEER PAKORAS** (G, L) **4,50**
Ind. Käse gehüllt in einen Teig aus Kichererbsenmehl und frittiert

12 **SAMOSA** 2 STK (A, L) *vegan möglich* **4,50**
Teigtaschen mit Gemüsefüllung nach Art des Hauses

13 **CHICKEN SAMOSA** 2 STK (A, G, L) **4,90**
Tiegtaschen gefüllt mit gegrillten Hühnerfleischstücken

14 **MURGH TIKKA** (G, L) **4,90**
Marinierte gegrillte Hühnerstücke mit Salatgarnitur

15 **PIAZ PAKORA** **3,90**
teigumhüllte Zwiebelringe

16 **VORSPEISENPLATTE** 2 PERSONEN **9,90**
veg. Pakora, Paneer Pakora, Murgh Tikka mit 2 Dips

17 **VORSPEISENPLATTE** 4 PERSONEN **19,80**
veg. Pakora, Paneer Pakora, Murgh Tikka mit 3 Dips

18 **PAPPADAMS MIT DIPS** 4 STÜCK **5,0**
knusprige Linsenfladenbrot mit 3 frische Dips.

SALATE

20 **FRISCHER SALAT** **3,50**
Gemischter Salat

21 **INDISCHER SPEZIALSALAT** (G, L) **4,50**
Gemischter Salat mit indischem Käse und Hausdressing

22 **CHICKEN TANDOORI SALAT** (G, L) **6,90**
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststücken

23 **ZWIEBELSALAT** **2,50**
mit Zwiebel, grüne Chili, Zitrone und Gewürze

FRISCHE INDISCHE DIPS

30 **MINT JOGHURT CHUTNEY** (G, L) **1,00**
Knoblauch, Joghurt, indische Gewürze

31 **MANGO CHUTNEY** (L) **1,00**

32 **CHILI GARLIC CHUTNEY** (L, R) **1,00**
Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, ind. Gewürze

33 **TAMARIND CHUTNEY** (G,O) **1,50**

VEGETARISCHE GERICHTE

40 **DAL MAKHNI** (G, L) *vegan möglich* **9,90**
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung

41 **MIX SABZI** (G, L) *vegan möglich* **9,90**
Verschiedenes frisches Gemüse in würziger Currysauce

42 **CHANNA MASALA** (G, L) *vegan möglich* **9,90**
Kichererbsen mit Ingwer und Knoblauch nach Punjabi Art

43 **BENGEN BHAJJI** (G, L) *vegan möglich* **9,90**
Auberginen mit Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch nach Punjabi Art

44 **MALAI KOFTA** (G, H, L, R) **10,50**
Hausgemachte Gemüse-Käse-Bällchen mit Mandeltomatencremesauce

45 **ALLO GOBI** (G, H, L) *vegan möglich* **9,90**
Blumenkohl mit Kartoffeln in Currysauce

46 **PALAK PANEER** (G, L) **10,50**
indischer Käse mit Blattspinat, Knoblauch und Gewürzen

VEGETARISCHE GERICHTE

47 **PANEER MAKHNI** (G, H, L, R) **10,50**
indischer Käse in Tomatencremesauce

48 **TARKA DAL CHANNA** (G, L) *vegan möglich* **9,90**
Gelbe Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch nach Punjabi Art

49 **MATTER PANEER** (G, L) **9,90**
Erbsen mit indischem Käse in Curry-Cremesauce

50 **NAVRATAN KORMA** (G, H, L) **10,50**
Gemischtes frisches Gemüse in Curry-Cremesauce, mit geriebenen Mandeln und Cashewkernen

51 **ALOO PALAK** (G) *vegan möglich* **9,90**
Kartoffeln mit Blattspinat

52 **MANGO SABJI** (G) *vegan möglich* **9,90**
frische Gemüse mit Mango-Curryauce

BIRYANI

mit Reis & Joghurtsalat Raita (G, L)

60 **SABZI BIRYANI** (H, L) **11,90**
Frisches Gemüse mit gebratenem Basmatireis, Mandeln und Cashewkernen

61 **MURG BIRYANI** (H, L) **12,90**
Hühnerfleisch mit gebratenem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen und Gewürzen

62 **LAMM BIRYANI** (H, L) **13,90**
Lammfleisch mit gebratenem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen und Gewürzen

63 **JHINGA BIRYANI** **14,90**
Riesengarnelen mit gebratenem Basmatireis, Mandeln und Cashewkernen

64 **BEEF BIRYANI** **13,90**
Rindfleisch mit gebratenem Basmatireis, Mandeln und Cashewkernen

FISCHGERICHTE

100 **GOA FISH CURRY** (D, L) **12,90**
Zanderfiletstücke mit Kokos-Currysauce

101 **JINGA MASALA CURRY** (B, L) **13,90**
Riesengarnelen mit würziger Currysauce

102 **JHINGA MALAI CURRY** (B, G,H) **13,90**
Riesengarnelen mit geriebener, Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce

HÜHNERFLEISCHGERICHTE

70 **MURGH CURRY** (G, L) **10,50**
Hühnerfleisch mit Gewürzen in Currysauce

71 **MURGH MANGO CURRY** (G,L) **10,50**
Hühnerfleisch mit Mango-Currysauce

72 **MURGH TIKKA MASALA** (G, L) **10,50**
Mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in einer speziellen Masalasauce

73 **MURGH PALAK** (G, L) **10,50**
Hühnerfleisch mit Spinat Knoblauch-Currysauce

74 **MURGH MALAI CURRY** (G, H, L) **10,50**
Hühnerfleisch mit geriebenen Mandeln und Cashewkernen in Currycremesauce

75 **CHILI CHICKEN** (G, L) **10,50**
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und pikanter Chilisauce

76 **BUTTER CHICKEN** (G, H, L) **10,50**
Hühnerfleisch mariniert mit Tomaten-Cremesauce

77 **CHICKEN CHITNADU** (G, L) **10,50**
Hühnerfleisch in Kokosnussmilch-Currysauce

78 **MURGH SABJI** (G) **10,50**
Hühnerfleisch mit frische Gemüse in Currysauce

79 **MURGH DAL** (G) **10,50**
Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysauce

80 **MURGH MADRAS** (G) **10,50**
Hühnerfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce

81 **MURGH VINDALOO** (G) **10,50**
Hühnerfleisch mit Kartoffel in Currysauce

LAMMFLEISCHGERICHTE

89 **LAMM CHITNADU** (G, L) **10,90**
Lammfleisch in Kokosnussmilch-Currysauce

90 **LAMMCURRY** (G, L) **10,90**
Lammfleisch mit Gewürzen in Currysauce

91 **ROGENJOSH** (G, L) **10,90**
Lammfleisch mit Joghurt Curry Sauce

92 **LAMM SHAI KORMA** (G, H, L) **10,90**
Lammfleisch mit geriebenen Mandeln, Curry-Cremesauce und Cashewkernen

LAMMFLEISCHGERICHTE

93 **BHUNNA GOSHT** **10,90**
Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Ingwer Und Zwiebel in würziger Currysauce

94 **LAMM PALAK** (G) **10,90**
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch in würziger Curry

95 **LAMM VINDALOO** (G) **10,90**
Lamm mit Kartoffeln in Currysauce

RINDFLEISCHGERICHTE

110 **BEEF CURRY** (G, L) **10,50**
Rindfleisch mit Gewürzen in Currysauce

111 **BEEF MADRAS** (G, L) **10,50**
Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in scharfer Sauce

112 **BEEF SHAI KORMA** (G, H, L) **10,50**
Rindfleisch mit geriebenen Mandeln, Cashewkernen und Curry-Cremesauce

113 **BEEF VINDALOO** (G, L) **10,50**
Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysauce

114 **BEEF CHITNADU** (G, L) **10,50**
Rindfleisch in Kokosnussmilch-Currysauce

BEILAGEN

120 **GEKOCHTER BASMATI REIS** **2,00**

121 **VEGETABLE PULAO** (H, L) **2,50**
Gebratener Basmati Reis mit Gemüse

122 **PAPPADAMS,** 2STK (L) **1,50**
Dünnes knuspriges Linsen-Fladenbrot

123 **RAITA MASALA** (G, L) **2,90**
mit Tomaten, Gurken, frischem Joghurt und Indischen Gewürzen

FLADENBROTE

131 **PUNJABI PANEER NAAN** (A, G, L) **3,50**
weißes Fladenbrot mit ind. Käse gefüllt

132 **BUTTER NAAN** (A, G, L) **2,50**
Brot aus feinstem Weizenmehl mit Butter verfeinert

133 **GARLIC NAAN** (A, G, L) **2,90**
weißes Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert

134 **ALLO NAAN** (A, G, L) **3,50**
weißes Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt

135 **CHAPATI** (A) *vegan möglich* **2,50**
dunkles Fladenbrot

NACHSPEISEN

140 **GULAB JAMUN** 2 STK. (G, H, L) **3,50**
Hausgemachte exotische Milchbällchen in Zuckersirup

141 **MANGO CREAM** (G, H, L) **3,50**
aus Mangos mit Mandeln und Pistazien

142 **GAJAR KA HALWA** (G, H, L) **3,50**
Geriebene Karotten, Milch, Nüsse

143 **KULFI** (G,H) **3,50**
indisches Milch-Eis Dessert mit Mandeln und Pistazien

INDISCHE GETRÄNKE

150 **MANGO LASSI** (G) **3,50**
Joghurtgetränk mit Mangogeschmack

151 **LASSI SALZIG** (G) **3,50**
Frisches Joghurtgetränk

152 **MANGOSAFT** **3,50**

153 **COBRA BIER** **3,0**

154 **KINGFISHER BIER** **3,0**

GETRÄNKE (ZUM MITNEHMEN)

158 **COCA COLA /COLA ZERO** **2,20**

160 **EISTEE** **2,20**

191 **RED BULL** **2,80**

193 **MINERAL** (PRICKELND/ STILL) **2,00**

182 **BIER DOSE** **2,40**

Alle Hauptspeisen werden nach Wahl
MILD, PIKANT, SCHARF und SEHR SCHARF !

SOFTDRINKS, TEESORTEN, BIER, SOWIE QUALITÄTSWEINE FINDEN SIE AUF UNSERER RESTAURANT-KARTE

LEGENDE ALLERGENE:

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