



# NAMASTE NEPAL

## R E S T A U R A N T

*Liebe Gäste, liebe Freunde,*

*„Namaste“ ist der nepalesische Gruß. Er bedeutet so viel wie „Ich grüße das Göttliche in dir.“, womit wir Sie lieber Gast und Freund herzlich bei uns im Restaurant willkommen heißen!*

*Im Namaste Nepal bieten wir Ihnen ausgewählte Köstlichkeiten aus der vielfältigen und ausgewogenen Küche des kleinen Himalaya-Staates. Wir freuen uns darauf Ihren Gaumen mit leckeren Momos, dem feinen Geschmack von Panir und der Aromavielfalt würziger Currys zu verwöhnen.*

*Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir größten Wert auf frische Zutaten, Qualität, nach Möglichkeit Regionalität und tun unser Bestes umweltfreundlich zu agieren.*

*Eine kleine Auszeit in der Mittagspause, ein zwangloses Geschäftsessen oder den Abend mit Familie und Freunden gemütlich ausklingen lassen: Bei uns sind Sie richtig!*

*Mit viel Liebe kochen und betreuen wir Sie in einer Atmosphäre die schöne Erinnerungen schafft.*

*Ihr Namaste Nepal Team*

*PS: Sind Sie zufrieden, erzählen Sie es jedem. Wenn Sie unzufrieden sind, erzählen Sie es bitte uns. Denn nur so können wir Ihrem Anliegen Abhilfe schaffen und uns verbessern. – Herzlichen Dank!*

## RESERVIERUNGEN & TAKE AWAY

---

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung oder Bestellung für Take Away telefonisch entgegen. Sie erreichen uns während unserer Öffnungszeiten unter der Nummer 0316 48 04 62.

Speisen und Flaschengetränke können nach vorheriger telefonischer Bestellung direkt bei uns im Restaurant abgeholt werden.

Möchten Sie Speisen ohne Vorbestellung mitnehmen, bitten wir um Verständnis, dass es zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Unsere Speisekarte finden Sie auf unserer Webseite [www.namaste-nepal-restaurant.at](http://www.namaste-nepal-restaurant.at).

## ÖFFNUNGSZEITEN

---

### MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11:30 – 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)  
(ausgenommen Feiertage)

### À LA CARTE

täglich 11:30 – 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr) und  
17:30 - 22:30 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

### SONNTAG RUHETAG

## PRIVAT- UND FIRMENFEIERN / LOKALMIETE

---

Ihnen gefällt es bei uns und Sie möchten Ihre Privat- oder Firmenfeier bei uns ausrichten? Darüber freuen wir uns sehr. Bitte sprechen Sie uns rechtzeitig darauf an, damit wir alles besprechen und die Details planen können.

## LEGENDE

---

 Vegetarische Speisen

 Vegane Speisen

Alle Speisen sind mild zubereitet.






Durch die Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Zutaten kann es dennoch zu einer leichten würzigen Schärfe kommen. Reagieren Sie besonders sensibel auf Schärfe, lassen Sie es uns wissen. Wir sind bei der Speiseauswahl gerne behilflich.

Alle die es scharf lieben können ihr Essen mit unserer hausgemachten **Chili-Sauce** nach Belieben schärfen.

## KALTE VORSPEISEN-SALATE

*cold starters & salads*




---

- CHANA CHAAT**  **VEGAN** 4,80  
Kichererbsensalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und Zitrone  
*Chickpea salad with cucumber, tomatoes, onions, tamarind and lemon*
- RAITA**  **G** 3,90  
Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Minze  
*Yogurt salad with cucumber, tomatoes and mint*
- MIX SALAT**  **G** oder  **VEGAN** 4,90  
Gemischter Salat mit Joghurtdressing und Kürbiskernöl,  
(vegan möglich, bitte dazusagen)  
*Mixed salad with yogurt-dressing and pumpkin seed oil,  
(vegan possible, please let us know)*
- NEPALI SALAT**  **VEGAN** **N** 4,90  
Traditionell nepalesischer Salat aus Gurken, Karotten, Kartoffeln und Erbsen,  
mit Sesammarinade und Hausgewürzen  
*Traditional nepalese salad made from cucumber, carrots, potatoes and peas,  
with sesame marinade and house spices*

## SUPPEN


*soups*

---

- DAAL SUPPE**  **VEGAN** **A** 4,60  
Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone  
*Fine lentil soup with ginger and lemon*
- TOMATEN-KOKOS-SUPPE**  **VEGAN** **A** 4,60  
Aromatische Tomatensuppe mit Kokosmilch  
*Aromatic tomato soup with coconut milk*
- CURRY-CREME-SUPPE**  **G** **A** 4,60  
Würzige Currysuppe mit Obers verfeinert, garniert mit Croutons  
*Spicy Curry soup refined with cream, garnished with croutons*
- CHICKEN CURRY SUPPE** **G** **M** **A** 4,90  
Würzige Currysuppe mit Hühnerfleisch verfeinert mit Obers  
*Spicy chicken curry soup refined with cream*

## WARME VORSPEISEN

warm starters

<b>SAMOSA</b>  <b>AHM</b>	5,40
Knusprig-frittierte Teigtasche mit schmackhafter Kartoffel-Füllung, serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip <i>Crispy fried pastry-dumpling with a tasty potato-filling, served with our homemade tamarind-dip</i>	
<b>SHYAFALEY</b> <b>AM</b>	5,90
Tibetische Teigtasche mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert, serviert mit unserem hausgemachten Tamarinden-Dip <i>Tibetan pastry-dumpling filled with lamb and crispy-fried, served with our homemade tamarind-dip</i>	
<b>KUKHURA TIKKA</b> <b>M</b>	6,80
Saftig marinierte und gegrillte Hühnerstücke <i>Juicy marinated and grilled pieces of chicken</i>	

### STARTER MIX „NAMASTE“ **GM** oder **vegan** **M**




Überraschung für zwei Personen (*vegan möglich, bitte dazusagen*)  
*surprise for two, (vegan possible, please let us know)*

9,90

## PAKAUDAS

**Unsere Pakaudas sind köstliche Häppchen, ummantelt mit einem fein gewürzten Teig aus Kichererbsenmehl, knusprig ausgebacken, garniert und mit fruchtigem Chutney serviert.**

*Our Pakaudas are delicious bites, coated with a finely seasoned dough made from chickpea flour, crispy fried, garnished and served with a fruity chutney.*



<b>PIAZ PAKAUDA</b>  <b>M</b>	4,70
Knusprige Zwiebelringe / <i>Crunchy onion rings</i>	
<b>BHAJI PAKAUDA</b>  <b>M</b>	5,80
Saisonales, gemischtes Gemüse / <i>Seasonal, mixed vegetables</i>	
<b>PANIR PAKAUDA</b>  <b>GM</b>	5,90
Köstlicher Frischkäse / <i>Delicious soft cheese</i>	
<b>CHICKEN PAKAUDA</b> <b>M</b>	5,90
Zarte Hühnerstücke / <i>Tender pieces of chicken</i>	

## MOMOS

---

**Die beliebten Teigtaschen sind quasi das kulinarische Highlight Nepals. Kreiert werden die Spezialitäten nach hauseigenen Rezepturen.**

The popular dumplings are literally the culinary highlight of Nepal. The specialties are created according to our in-house recipes.

	KLEIN (5 Stück)	GROSS (10 Stück)
<b>GEMÜSE MOMOS</b>  <b>AN M</b> Gedünstete Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	6,80	13,50
<b>GEMÜSE MOMOS, FRITTIERT</b>  <b>AN M</b> Frittierte Gemüse-Teigtaschen serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried vegetable dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,20	14,30
<b>CHICKEN MOMOS</b> <b>AN M</b> Gedünstete Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Steamed chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,20	14,30
<b>CHICKEN MOMOS, FRITTIERT</b> <b>AN M</b> Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit hausgemachtem Sesam-Tomaten-Chutney <i>Fried chicken dumplings</i> <i>served with homemade sesame-tomato-chutney</i>	7,60	15,10
<b>GEMÜSE CHILI MOMOS</b>  <b>AN M</b> Gebratene Gemüse-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried vegetable dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	8,80	17,50
<b>CHICKEN CHILI MOMOS</b> <b>AN M</b> Gebratene Hühnerfleisch-Teigtaschen mit Paprika, Tomaten, Zwiebel <i>Pan-fried chicken dumplings with capsicum, tomatoes and onions</i>	9,20	18,30







## PANIR & TOFU

---

**Panir ist ein schnittfester Frischkäse hergestellt aus Kuhmilch und absolut köstlich!  
Alternativ servieren wir unseren Gästen, die es rein pflanzlich bevorzugen, leckere Tofu-Variationen.**

*Panir is a firm soft cheese made from cow's milk and absolutely delicious!*







*Alternatively, we serve delicious tofu variations for our guests who prefer it purely plant-based.*

- PALLAK PANIR**  **G** 14,50  
Gegrillter Frischkäse in würziger Spinatsauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled soft cheese in a spicy spinach sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*
- PALLAK TOFU**  **F** 14,50  
Gegrillter Tofu in würziger Spinatsauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled tofu in a spicy spinach sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*
- ROYAL PANIR**  **GH** 14,90  
Gegrillter Frischkäse in schmackhafter Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled soft cheese in a tasty tomato-cashew-cream-sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*
- PANIR TIKKA MASALA**  **G** 14,90  
Gegrillter Frischkäse in würziger Curry-Sauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled soft cheese in a spicy curry-sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*
- TOFU TIKKA MASALA**  **F** 14,90  
Gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled tofu in a spicy curry-sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*
- PANIR KORMA**  **GH** 14,70  
Gegrillter Frischkäse in milder Kokos-Mandel-Sauce,  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Grilled soft cheese in a mild coconut-almond-sauce,  
optionally with basmati rice or naan bread*

## VEGETARISCH & VEGAN

vegetarian & vegan

---

- DAAL TADKA**  13,60  
Feines Linsencurry, raffiniert gewürzt  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Fine lentil curry, fancy seasoned*  
*optionally with basmati rice or naan bread*
- MALAI KOFTA**  **AHG** 15,90  
Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Cashew-Rahm-Sauce  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cashew-cream-sauce*  
*optionally with basmati rice or naan bread*
- SABZI GURU**  13,90  
Saisonal gemischtes Gemüse-Curry fein gewürzt  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Seasonally mixed vegetable-curry finely seasoned*  
*optionally with basmati rice or naan bread*
- GEMÜSE BIRIYANI**  **GH** 13,70  
Reisgericht mit buntem Gemüse  
dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer  
*Rice dish with colorful vegetables*  
*served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger*
- CHANA PURI**  **G** 13,40  
Kichererbsen-Spezialität aus Kathmandu serviert mit frittiertem Brot  
*Chick peas speciality from Punjab served with fried bread*
- SAMOSA MEAL – „TWIN PEAKS“**  **AGHM** 13,60  
Zwei knusprig-frittierte Gemüse-Kartoffel-Teigtaschen  
serviert auf Kichererbsen-Ragout mit Joghurt-Topping  
*Two crispy-fried vegetable potato pastry-dumplings*  
*served on a chickpea-ragout with yogurt-topping*

## YOGI MENÜ



### SUPPE ODER SAMOSA

Vegetarische Suppe nach Wahl oder  
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit schmackhafter Kartoffel-Füllung  
*Vegetarian soup of your choice or  
Crispy-fried pastry-dumplings with a tasty potato-filling*



### MALAI KOFTA <sup>AHG</sup>

Zarte Gemüsebällchen gefüllt mit Panir in feiner Mandel-Rahm-Sauce,  
serviert mit Basmatireis und Naan Brot  
*Tender vegetable balls filled with panir in a fine almond-cream-sauce,  
served with Basmati rice and Naan bread*



### HALWA „PASHUPATI“ <sup>AFH</sup>

Grieß-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen  
*Semolina-halwa with soymilk, cardamom, cashewnuts and raisins*

**22,90**

## BUDDHA MENÜ



### SUPPE / SAMOSA

Vegane Suppe nach Wahl oder  
Knusprig-frittierte Teigtaschen mit schmackhafter Kartoffel-Füllung  
*Vegetarian soup of your choice or  
Crispy-fried pastry-dumplings with a tasty potato-filling*



### TOFU TIKKA MASALA <sup>F</sup>

Gegrillter Tofu in würziger Curry-Sauce,  
serviert mit Basmatireis und Naan Brot  
*Grilled tofu in a spicy curry-sauce  
served with Basmati rice and naan bread*



### CARROT HALWA <sup>FH</sup>

Karotten-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Mandeln und Rosinen  
*Carrot-halwa with soymilk, cardamom, almonds and raisins*

**21,90**



## HUHN

### Chicken

---

<b>CHICKEN LASSUN</b>	15,50
Saftig gebratene Hühnerstücke in würziger Knoblauch-Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a spicy garlic-curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>CHICKEN SAAG</b>	15,50
Saftig gebratene Hühnerstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>TARAI CHICKEN KORMA <sup>H</sup></b>	15,70
Saftig gebratene Hühnerstücke in milder Kokos-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of chicken in a mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>BUTTER CHICKEN „KATHMANDU“ <sup>GHM</sup></b>	15,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>PAHADI CHICKEN TIKKA MASALA <sup>M</sup></b>	15,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of chicken in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>CHICKEN BIRIYANI <sup>GHM</sup></b>	15,70
Reisgericht mit zartem Hühnerfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of chicken served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	

## LAMM

### Lamb

---

**Wir beziehen unser Lammfleisch regional aus dem Murtal.  
Our lambmeat comes from our region, from Murtal**

<b>LAMB SAAG</b>	18,50
Saftig gebratene Lammstücke in schmackhafter Spinat-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled pieces of lamb in a tasty spinach-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>TARAI LAMB KORMA<sup>H</sup></b>	18,70
Saftig gebratene Lammstücke in milder Kokosmilch-Mandel-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Juicy grilled lamb pieces in mild coconut-almond-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>LAMB VINDALOO</b>	18,50
Würzige Lamm-Kartoffel-Spezialität wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Spicy lamb speciality with potatoes optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>BUTTER LAMB „KATHMANDU“<sup>GH</sup></b>	18,90
Marinierte, gegrillte Lammstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled pieces of lamb in a fine tomato-cream-cashew-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>HIMALI LAMB TARKARI</b>	18,70
Zarte Lammstücke mit frischem Gemüse und Ingwer wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Tender Lamb pieces with fresh vegetables and ginger optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>PAHADI LAMB TIKKA MASALA</b>	18,90
Marinierte, gegrillte Lammstücke in würziger Curry-Sauce wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot <i>Marinated, grilled lamb pieces in a spicy curry-sauce optionally with basmati rice or naan bread</i>	
<b>LAMB BIRIYANI<sup>GH</sup></b>	18,70
Reisgericht mit zartem Lammfleisch, dazu ein erfrischender Joghurt-Dip und frisch gemahlener Ingwer <i>Rice dish with tender pieces of lamb served with a refreshing yogurt dip and freshly ground ginger</i>	

## MEERESFRÜCHTE

### Seafood

---


**JHEENGHA TIKKA <sup>B</sup>** 19,50  
Frittierte Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce  
wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot  
*Fried king-prawns in a spicy curry-sauce  
optionally with basmati rice or naan bread*


## SIZZLERS

---

**In unserer Hausgewürzmischung mariniert, gegrillt und auf heißer Platte serviert.**  
*Marinated in our house-spice-mix, grilled and served on a hot plate.*

**CHICKEN SIZZLER SURPRISE <sup>M</sup>** 15,90  
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled pieces of chicken with tomatoes, capsicum, onions,  
served with basmati rice*

**PANIR SIZZLER SURPRISE  <sup>GM</sup>** 15,90  
Marinierter, gegrillter Frischkäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

**TOFU SIZZLER SURPRISE  <sup>FM</sup>** 15,90  
Marinierter, gegrillter Tofu mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled soft cheese with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

**LAMB SIZZLER SURPRISE <sup>M</sup>** 18,90  
Marinierte, gegrillte Lammstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled lamb pieces with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

**JHEENGHA SIZZLER SURPRISE <sup>BM</sup>** 19,70  
Marinierte, gegrillte Garnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
serviert mit Basmatireis  
*Marinated, grilled king prawns with tomatoes, capsicum, onions  
served with basmati rice*

## DAAL BHAT / THALI-SET

**Raffiniert gewürzte Curry-Variationen serviert mit Basmatireis und Naan-Brot,  
abgerundet mit eingelegtem Gemüse und leckerem Papadam.  
Das Nationalgericht Nepals servieren wir ganz traditionell in kleinen Schälchen.**

*Fancy seasoned curry variations served with basmati rice and  
Naan bread, rounded off with pickled vegetables and delicious papadam.  
The national dish of Nepal is served traditionally in small bowls.*

**DAAL BHAT / THALI-SET**  **AGHM** oder  **AFHM**  
(vegan möglich, bitte dazusagen / vegan possible, please let us know)

18,90



**DAAL BHAT / THALI-SET MIT FLEISCH** **AGHM**

19,90

## THAKALI MENÜ

### SUPPE ODER SHYAFALEY

Suppe nach Wahl oder Tibetische Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt und knusprig-frittiert  
*Soup of your choice or Tibetan pastry-dumplings filled with lamb and crispy-fried*



### BUTTER CHICKEN „KATHMANDU“ **GHM**

Marinierte, gegrillte Hühnerstücke in feiner Tomaten-Rahm-Cashew-Sauce  
serviert mit Basmatireis und Naan Brot

*Marinated, grilled pieces of chicken in a fine tomato-cream-cashew-sauce  
Served with Basmati rice and Naan bread*



### LAL MOHAN **GAH**












Frittierte Grießbällchen mit warmem Kardamom-Sirup  
*Fried semolina-balls with warm cardamom-syrup*

22,90

## BEILAGEN





### side dishes

---

<b>BASMATIREIS</b> 	3,40
<i>Basmati rice</i>	
<b>NAAN</b>  oder  <b>AF</b>	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl, frisch aus dem Ofen, (vegan möglich, bitte dazusagen) <i>Homemade flatbread made from wheat-flour, fresh from the oven</i> (vegan possible, please let us know)	
<b>BUTTER NAAN</b>  oder  <b>AF</b>	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, frisch aus dem Ofen (vegan möglich, bitte dazusagen) <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with butter, fresh from the oven</i> (vegan possible, please let us know)	
<b>GARLIC NAAN</b>  oder  <b>AF</b>	3,40
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen (vegan möglich, bitte dazusagen) <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, fresh from the oven</i> (vegan possible, please let us know)	
<b>NAAN „NAMASTE“</b>  oder  <b>AF</b>	3,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, Pfefferoni und Koriandergrün, frisch aus dem Ofen (vegan möglich, bitte dazusagen) <i>Homemade flatbread made from wheat-flour with garlic, pepperoni</i> <i>and coriander-green, fresh from the oven</i> (vegan possible, please let us know)	
<b>PURI</b>  oder  <b>AF</b>	3,50
Hausgemachtes frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (vegan möglich, bitte dazusagen) <i>Homemade fried flatbread made from wheat-flour</i> (vegan possible, please let us know)	

## EXTRAS



---

<b>PAPADAM (2 STK.)</b> 	1,60
Sehr dünner, knuspriger Fladen aus Linsenmehl <i>Very thin, crispy flatbread made from lentil flour</i>	
<b>MIXED PICKLES<sup>M</sup> + MANGO CHUTNEY</b> 	2,00
Eingelegtes Gemüse + Mango Chutney	
<b>PAPADAM (2 STK.) + MIXED PICKLES<sup>M</sup> + MANGO CHUTNEY</b> 	3,60
<b>ROHE ZWIEBELN, GRÜNE CHILIS &amp; ZITRONE</b> 	2,00
<i>Raw onions, green chilis &amp; lemon</i>	

## NACHSPEISEN

### Sweet Dishes

---

<b>HALWA „PASHUPATI“</b>  <b>A F H</b>	4,70
Grieß-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen <i>Semolina-halva with soymilk, cardamom, cashewnuts and raisins</i>	
<b>CARROT HALWA</b>  <b>F H</b>	4,90
Karotten-Halwa mit Sojamilch, Kardamom, Mandeln und Rosinen <i>Carrot-halva with soymilk, cardamom, almonds and raisins</i>	
<b>LAL MOHAN</b> <b>A G H</b>	4,20
Frittierte Griesbällchen mit warmem Kardamom-Sirup <i>Fried semolina-balls with warm cardamom-syrup</i>	
<b>MANGO CREME</b> <b>G</b>	4,70
Mangomuscreme mit Schlagobers <i>Mangopulpcream with whipped cream</i>	
<b>MOUNT KULFI</b> <b>G H</b>	4,90
Hausgemachte Eisspezialität mit Kokos, Mandeln und Gewürzen <i>Homemade ice specialty with coconut, almonds and spices</i>	

## KAFFEE, TEE & KAKAO

---

<b>ESPRESSO</b> <b>G</b>	3,00
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <b>G</b>	4,00
<b>VERLÄNGERTER</b> <b>G</b>	3,60
<b>CAPPUCCINO</b> <b>G</b>	4,30
<b>CAFFÈ LATTE</b> <b>G</b>	4,30
<i>(alle Kaffees auch mit Sojamilch <sup>F</sup> möglich, bitte dazusagen)</i>	
<b>HEIßE SCHOKOLADE</b> <b>G</b>	3,90
<b>NEPALI TEE</b> <b>G</b>	4,70
<i>mit Milch und Gewürzen aufgekocht (auch mit Sojamilch <sup>F</sup> möglich, bitte dazusagen)</i>	
<b>HOT LEMON</b>	4,70
<i>Heisse Zitrone mit frischem Ingwer und Honig</i>	
<b>TEE</b>	3,20
<i>Früchtetee, Kräutertee, Blutorange-Ingwer-Tee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Schwarzer Tee</i>	

## LASSI

---

LASSI NATUR / SÜSS <sup>G</sup>	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,10
MANGO LASSI <sup>G</sup>	0,3 L	3,90
	0,5 L	4,80

## SÄFTE, COLA & CO

---

APFELSAFT, ORANGENSAFT, HOLLUNDERSAFT (PUR, MIT LEITUNGS- ODER SODAWASSER)	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPEZI / ALMDUDLER	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
EISTEE ZITRONE / PFIRSICH	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
MAKAVA	0,33 L	3,70
PAGO (MARILLE, MANGO, ERDBEERE, JOHANNISBEERE, DRACHENFRUCHT-PINK GUAVE)	0,2 L	3,30
PAGO MIT LEITUNGSWASSER / SODA	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,2 L	3,70
RED BULL	0,25 L	3,50
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,33 L	3,50
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL - MIT ZITRONE	0,33 L	3,80
SODAWASSER	0,3 L	2,80
	0,5 L	3,20
SODA-ZITRONE	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,10
LEITUNGSWASSER (OHNE WEITERE GETRÄNKEKONSUMATION)	0,3 L	0,60
	0,5 L	0,90
LEITUNGSWASSER MIT ZITRONE	0,3 L	2,10
	0,5 L	2,70

## BIER & RADLER

---

SHERPA (NEPALESISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	4,10
NEPAL ICE (NEPALESISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	4,10
KINGFISHER (INDISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	4,10
COBRA (INDISCHES BIER) <sup>A</sup>	0,33 L	4,10
PUNTIGAMER (VOM FASS) <sup>A</sup> / GÖSSER (VOM FASS) <sup>A</sup>	0,3 L	3,80
	0,5 L	4,60
RADLER (MIT ALMDUDLER ODER SODA) <sup>A</sup>	0,3 L	3,60
	0,5 L	4,40
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	0,5 L	4,60
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE <sup>A</sup>	0,5 L	4,60

## SPRITZER & WEIN

---

WEISSER SPRITZER / SOMMERSPRITZER	1/4 L	3,70
	1/2 L	5,40
HOLUNDER SPRITZER / MANGO SPRITZER	1/4 L	3,90
	1/2 L	5,80
HAUSWEIN WEISS (GRÜNER VELTLINER)/ ROT (ZWEIGELT)	1/8 L	3,60
	1/4 L	7,20
	1/2 L	14,40

## APERITIF & LONGDRINKS

---

GLAS PROSECCO	0,1 L	3,90
GLAS PROSECCO MIT MANGOMARK / ORANGENSAFT / HOLUNDERSIRUP	0,1 L	4,20
PROSECCO CASA GHELLER DOC TREVISO	0,75 L	25,90
APEROL SPRITZ		4,90
HUGO		4,90
GIN TONIC		4,90
CAMPARI ORANGE		4,50
COLA-RUM		4,90
WODKA ORANGE		4,50

## SPIRITUOSEN

---

MANGOSCHNAPS / KOKOSSCHNAPS / BANANENSCHNAPS	2 CL	2,90
	4 CL	3,80
KHUKRI XXX RUM (NEPALESISCHER RUM)	2 CL	3,50
	4 CL	4,40



## ALLERGENKENNZEICHNUNG & INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfid
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Abgaben.