



## STARTERS


**LAKHI'S SAMOSA** (1 Stück) 4,90 A   
Knusprige Teigtasche mit würzigen Kartoffeln und Erbsen.

**SWEET POTATO CHAAT** 7,80 A, H   
Würzige Süßkartoffelstückchen, serviert mit Nachos & verschiedenen Saucen.

**ALOO TIKKI CHAAT** 6,20 G  
Golden gebratene Kartoffel-Patties umhüllt von Joghurt und roten Zwiebeln.

**TANDOORI PINEAPPLE SALAD** 7,80   
Gegrillte Ananas mit Granatapfel-Marinade.

**SAMOSA CHHOLE** 8,20 / 14,50 A, H   
Die klassische Samosa Chhole ist der Favorit unserer Gäste. Sie verbindet Samosa und Curry zu einem einzigartigen Gericht.

**MALAI BROKKOLI** 8,50 H   
Gegrillter Brokkoli mit Mandelmus überbacken.

## TANDOOR STARTERS

17:30 - 21:30 (ganztäglich samstags und feiertags)

Ein Tandoor ist ein großer Lehmofen, der seit der Antike zum Backen von Fladenbrot wie Roti und Naan sowie zum Braten von Fleisch verwendet wird.

### TANDOORI SPECIALS

Mit Topfenmarinade und hauseigener Gewürzmischung, gegrillt im Lehmofen.


- **AJWAINI JEENGAR** 13,90 B, G mit Garnelen
- **TANDOORI CHICKEN TIKKA** 10,50 G mit Hühnchen
- **TANDOORI PANEER TIKKA** 9,20 G mit indischem Frischkäse

**LAKHNAWI SEEKH** 12,50 G  
Faschieretes vom Lamm im Tandoor gegrillt & mit leichter Chilinote.

 *We welcome changes*

Genießen Sie Ihr Essen genauso, wie sie es möchten. Wir geben uns Mühe auf Ihren Geschmack einzugehen und können kleine Änderungen und spezielle Wünsche gern gegen einen Aufpreis von 3€ erfüllen.

**SAMOSA CHAAT** 6,90 A, G  
Knusprig gebackene Teigtasche mit Joghurt, Tamarindsauce & Chilli-Koriander-Minz-Chutney.

**VITALSALAT MIT AVOCADO** 6,50   
Bunter Salat mit Kraut, Karotten, Rucola, Tomaten & Avocado mit Mangodressing.

**PAPDI CHAAT** 6,20 A, G  
Knusprige Teigplätzchen mit Kartoffel & verschiedenen Haussaucen.

**PAV BHAJI** 8,20 A, G  
Sehr beliebtes Streetfood-Rezept aus der Stadt Mumbai. Fein zerstampftes Buttergemüse, mit Brioche serviert.

**VADA PAV** (2 Stück) 8,20 A, E, G, H  
Kartoffelpatty in Kichererbsenmehl gebacken, mit Burgerbun & verschiedenen Saucen.

### *Our curries love rice*

Zu jedem unserer Currygerichte gibt es eine Portion Reis dazu. Als Alternative stellen wir Ihnen gerne unser köstliches Brot (Aufpreis 1,20) zur Verfügung.

## CHICKEN CURRIES (SULMTALER MAISHENDL)

**LAKHI'S CHICKENCURRY** 17,50  
Hühneroberkeule gelöst mit hauseigener Zubereitungsart.


**MANGO CHICKEN** 16,50 G, H  
Süß-saure Mangosauce mit zarten Hühnerstückchen.

**BUTTER CHICKEN** 16,50 G, H  
Cremige Tomaten-Cashew-Sauce mit gegrilltem Hühnerfleisch.


**KADHAI CHICKEN** 16,50 G, H  
Tandoori Hühnchen mit Paprika-Zwiebelpfanne und indischen Gewürzen.

**MALABAR CHICKEN WITH MALABAR PARATHA** 17,50 A  
Indisches Curry von der Küste mit speziell angefertigtem Fladenbrot.


**CHICKEN TIKKA MASALA** 16,50 G, H  
Reichhaltige Tomaten-Cashew-Sauce mit Zwiebeln und Tandoori Hühnchen.


**GHEE ROAST** 16,50 M   
Hühnerfleisch mit Bedji Chili und Ghee.


## VEGGY CURRIES

**ALOO PALAK** 12,90 H   
Kartoffeln mit würzigem Spinat.

**TOFU MASALA** 14,80 F, H   
Cremige Haussauce mit gebackenem Tofu.

**CHANA MASALA** 12,90   
Würziges Kichererbsencurry nach ind. Art zubereitet.

**ALOO CHANA** 12,90   
Würzige Kichererbsen & Kartoffeln nach ind. Art zubereitet.

**DAL TADKA** 12,50   
Gelbes Linsen-Curry, leicht gewürzt.

**DAAL MAKHANI** 13,90 G  
Schwarze Linsen mit indischen Gewürzen, ein sehr cremiges, reichhaltiges Daal.

**KADHAI SABZI** 14,50 G, H  
Buntes Gemüse mit indischen Gewürzen.

**ALOO GOBI** 13,90 G, H  
Karfiol und Kartoffeln mit ind. Gewürzen.

**PALAK PANEER** 14,50 G  
Frischkäse mit Spinat und indischen Gewürzen.


**KADHAI PANEER** 14,50 G, H  
Indische Pfanne mit Frischkäse, Paprika & Zwiebel.

**PANEER DO PYAZA** 14,50 A, G, H  
Zweierlei Zwiebel mit indischem Frischkäse und Gewürzen.

**PANEER TIKKA MASALA** 14,50 G, H  
Frischkäse mit Tomaten und Zwiebeln.

**BUTTER PANEER** 14,50 G, H  
Indischer Frischkäse mit Tomaten-Cashew-Sauce und Bockshornkleeblatt.

 *Vegan and more*

Auch bei vielen der nicht mit  markierten Gerichte ist eine vegane Zubereitung oft möglich. Wir bitten Sie, einfach bei uns nachzufragen.

## BIRYANI

Langsam gegart, vielschichtig und aromatisch - so sollte gutes Biryani sein. Das herzhaftes Reisgericht gibt es in vielen Varianten und kann gut mit Freunden geteilt werden - wenn man das wirklich möchte.

### MUTTON 23,50 A, G

Biryani mit saftigen Lammstücken.

### CHICKEN 16,90 A, G

Mit Hühnchenfleisch.

### VEGETABLES WITH PANEER 14,50 A, G

Mit ind. Frischkäse und buntem Gemüse.

## BURGERS (WITH MASALA FRIES)

### CHICKEN TIKKA 15,90 A, C, G, H

Hühnchen gegrillt mit Tandoori-Marinade, Tomaten, roten Zwiebeln und Rucola.

### PANEER TIKKA 14,20 A, C, G

Friskäse indisch mariniert und gegrillt mit Tomaten, roten Zwiebeln & Mangochutney.

## FLATBREADS

### RUMALI ROTI 4,50 A

Weiches hauchdünnes Brot, handgeformt und auf heißer Platte gebacken.

### TAWA LATCHA PARANTHA 3,50 A

Geschichtetes Fladenbrot aus Vollkorn.

### CHAPATI 2,30 A

Fladenbrot aus Vollkornmehl.

## LAMB CURRIES

(MATTIGTALER LAMM)

### LAAL MAAS 22,90 G, M

Schmackhaftes Lammcurry aus der Region Rajasthan, serviert mit Pudina Prantha (Fladenbrot mit Minzaroma).

### BHUNA GOSHT 22,90 G, H

Geschmortes Lamm & Zwiebeln-Tomaten-Masala.

### KADHAI MEAT 23,50 G, H

Geschmortes Lamm mit Paprika-Zwiebel-Pfanne.

## SEAFOOD CURRIES

### TAWA JEENGAR 18,90 B, G, H

Garnelen mit Zwiebel-Tomaten-Masala.

### PRAWN MOILEE 19,50 B, M

Garnelen mit Kokosnusscurry und Curryblättern.

### FISH MOILEE 18,50 D, M

Zanderfilet mit Kokosnusscurry und Curryblättern.

## ROLLS (LIKE WRAPS, BUT BETTER)

17:30 - 21:30 (ganztäglich samstags und feiertags)

### CRAZY LAMA 15,20 A, C, G

Lamm mit Zwiebeln und Saucen auf Naan.

### AFGHAN FAREBI 13,50 A, C, G, H

Würziges Paneer mit Zwiebeln und Saucen.

### WE LET THE CHICKEN IN 14,20 A, C, G

Würziges Hühnchen, Salate und Saucen.

## FOR OUR LITTLE GUESTS

### BUTTER PANEER WITH RICE 9,20 G, H

Ind. Friskäse mit Tomaten-Cashew-Sauce.

### CHICKEN MALAI TIKKA WITH

### FRIES 10,20 G, H

Hühnchenschenkelfleisch in Knoblauch, Ingwer, Sahne und Koriander mariniert.

Bei Fragen zu alternativen Gerichte für unsere Kleinsten beraten wir Sie gerne.

17:30 - 21:30 (ganztäglich samstags und feiertags)

### Flatbread Basket 12,80 A, G

Probieren Sie am Besten gleich verschiedene Fladenbrote auf einmal. In dieser Box testen Sie das Tandoori Latcha, Tandoori Roti, Naan und Knoblauch Naan.

## TANDOORI NAAN

17:30 - 21:30 (ganztäglich samstags und feiertags)

### TANDOORI ROTI 3,00 A

Vollkornbrot, fein gebräunt aus dem Tandoor.

### NAAN A, G, C

Fluffiges Weißbrot, frisch aus dem Lehmofen.

- Classic 3,00

- mit Butter 3,50

- mit Knoblauch 3,50

- mit Zwiebelsamen 3,50

- mit Chilli & Knoblauch 3,90

- mit Käse überbacken 4,90

- mit Trüffel & Käse überbacken 5,90

### INDIAN FUSION

Die indische Kultur ist sehr unterschiedlich von dem, was man in Salzburg so kennt. Unser Wunsch ist es, diese beiden Kulturen kulinarisch zu verbinden und das Beste aus zwei Welten hervorzubringen.

## Für die Unentschlossenen

### VORSPEISENPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)

Variante „Veggie“  
14,90

- Paneer Tikka
- Erbsen-Kartoffelpatties
- Tandoori Pineapple

Variante „Non-Veggie“  
15,90

- Lakhnawi Seekh
- Tandoori Chicken Tikka
- Ajwaini Jeengah

Beide Varianten werden mit einer Portion unseres Knoblauchnaan serviert!



Dank des tollen Geschirrs von Lilien Austria kommt unser Essen so richtig gut zur Geltung.

## RICE (NOTHING NEW WE GUESS)

**BASMATI REIS** 3,50   
Weißer Duftreis.

**JEERA REIS** 5,20 G  
Duftreis mit indischem Königskümmel.

**BROWN ONION PULAO** 5,20 A, G  
Duftreis mit Röstzwiebeln.

**PEA PULAO** 5,20 G  
Duftreis mit Erbsen.

**BIRYANI REIS** 6,90 G  
Spezieller Dampfreis mit Gewürzen.


## FRIES (ALSO KNOWN AS POMMES)

**MASALA FRIES** 3,90   
Mit ind. Gewürzmischung und Ketchup.

**TANDOORI FRIES** 4,50 C, G  
Aus dem Tandoor mit Tandoori-Mayo-Dip.

**TRUFFLE FRIES** 5,90  
Trüffelpommes mit würzigem Garlic-Mayo.

**SALTED FRIES** 3,50   
Außen knusprig und innen weich. Mit Ketchup..

**SWEET POTATO FRIES** 6,90   
Aus Süßkartoffeln mit hausgemachter Tamarind-Sauce..

## SIDES

**MANGO CHUTNEY** 2,80 

**INDIAN PICKLE** 2,80 M 

**KHEERA RAITA** 4,50 G  
Joghurt mit Gurke mit indischen Gewürzen.

**INDIAN GREEN SALAD** 4,50   
Zwiebeln, Tomaten und Gurke.

### WE HAVE JUST ONE WORLD


Wir sind uns der Verantwortung bewusst, welche wir gegenüber der Umwelt haben. Aus diesem Grund versuchen wir, wann immer möglich, mit regionalen Betrieben zusammen zu arbeiten, die auf Nachhaltigkeit und biologischen Anbau setzen.

## Desserts

(LIKE HEAVEN)



**WARM GULAB JAMUN** 6,90 A, G, H  
Lauwarme Teigbällchen auf Milchbasis ergänzt mit kühlem Vanille Eis.

**WARM PINEAPPLE HALWA** 6,50 A, H   
Gerösteter Grieß mit Ananas.

**MANGO SHIRKAND** 6,20 G, H  
Mangocreme mit Kokosnuss.

**VANILLEEIS** 2,50 / Kugel  
Der allseits beliebte Klassiker.

**BIO MANGOEIS** 2,50 / Kugel  
Lecker & erfrischend.

**OREO KOKOSNUSSEIS** 2,50 / Kugel  
Süß & exotisch.



**SCHOKOEIS** 2,50 / Kugel  
Beliebt bei alt & jung.

## UNSERE DOSA SPECIALS

RESERVIERUNG EMPFOHLEN!  
NUR SAMSTAG 11:30 - 14:00

### DOSA <sup>HM</sup>

Knusprige und pikante ind. Palatschinken, vergleichbar mit Crêpes. Der Teig wird im Gegensatz dazu aber aus fermentierten Linsen und Reis zubereitet. Ursprünglich aus dem Süden Indiens kommend wird diese Speise traditionell mit Chutney oder in neuerer Zeit mit etwas Sambar (Gemüse-Linsen-Eintopf) serviert. Bei uns bekommst du Sambar, Kokos-Chutney und Tomaten-Chutney dazu.

- Plain Dosa 
- Masala Dosa (mit zusätzlicher Kartoffelfüllung) 
- Lakhi's Special Dosa (mit Frischkäse)

€ 12.90

€ 15.90

€ 17.90

### MASALA UTTAPAM <sup>HM</sup>

Hierbei wird dieselbe Teigzubereitung wie für normale Dosas verwendet, jedoch wird der Teig etwas fluffiger und dicker gemacht. Dann kommen zusätzliche Toppings hinzu, in diesem Fall gewürfeltes Gemüse.

Ein richtiges Energiepaket um gut gelaunt durch den Tag zu kommen. Ob du dieses Gericht mit Sambar, Kokos-Chutney oder Tomaten-Chutney verspeist, lassen wir gerne deine Wahl sein.

€ 12.50