

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

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 Hühnerchen mit Paprika-Zwiebelpfanne und indischen Gewürzen

MALABAR CHICKEN WITH MALABAR PARATHA 18,50 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 Hühnerchen

VEGGY CURRIES

ALOO PALAK 12,90 H

Kartoffeln mit würzigem Spinat

TOFU MASALA 14,80 F, H

Würziges Tomaten-Zwiebelmasala mit 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

Friskäse mit Spinat und indischen Gewürzen

KADHAI PANEER 14,50 G, H

Indische Pfanne mit Friskäse, Paprika & Zwiebel

PANEER DO PYAZA 14,50 A, G, H

Zweierlei Zwiebel mit indischem Friskäse und Gewürzen


PANEER TIKKA MASALA 14,50 G, H

Friskäse mit Tomaten und Zwiebeln

BUTTER PANEER 14,50 G, H

Indischer Friskäse 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.

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 Hühnerchen
- **TANDOORI PANEER TIKKA** 9,20 G mit indischem Friskäse

LAKHNAWI SEEKH 12,50 G

Faschieretes vom Lamm im Tandoor gegrillt & mit leichter Chililote

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.

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 BURGER 15,90 A, C, G, H
Hühnchen gegrillt mit Tandoori-Marinade, Tomaten, roten Zwiebeln und Rucola

PANEER TIKKA BURGER 14,20 A, C, G
Frischkäse 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. Frischkäse 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

UNSERE DOSA SPECIALS

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

DOSA ^{HM}

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 ^{HM}

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