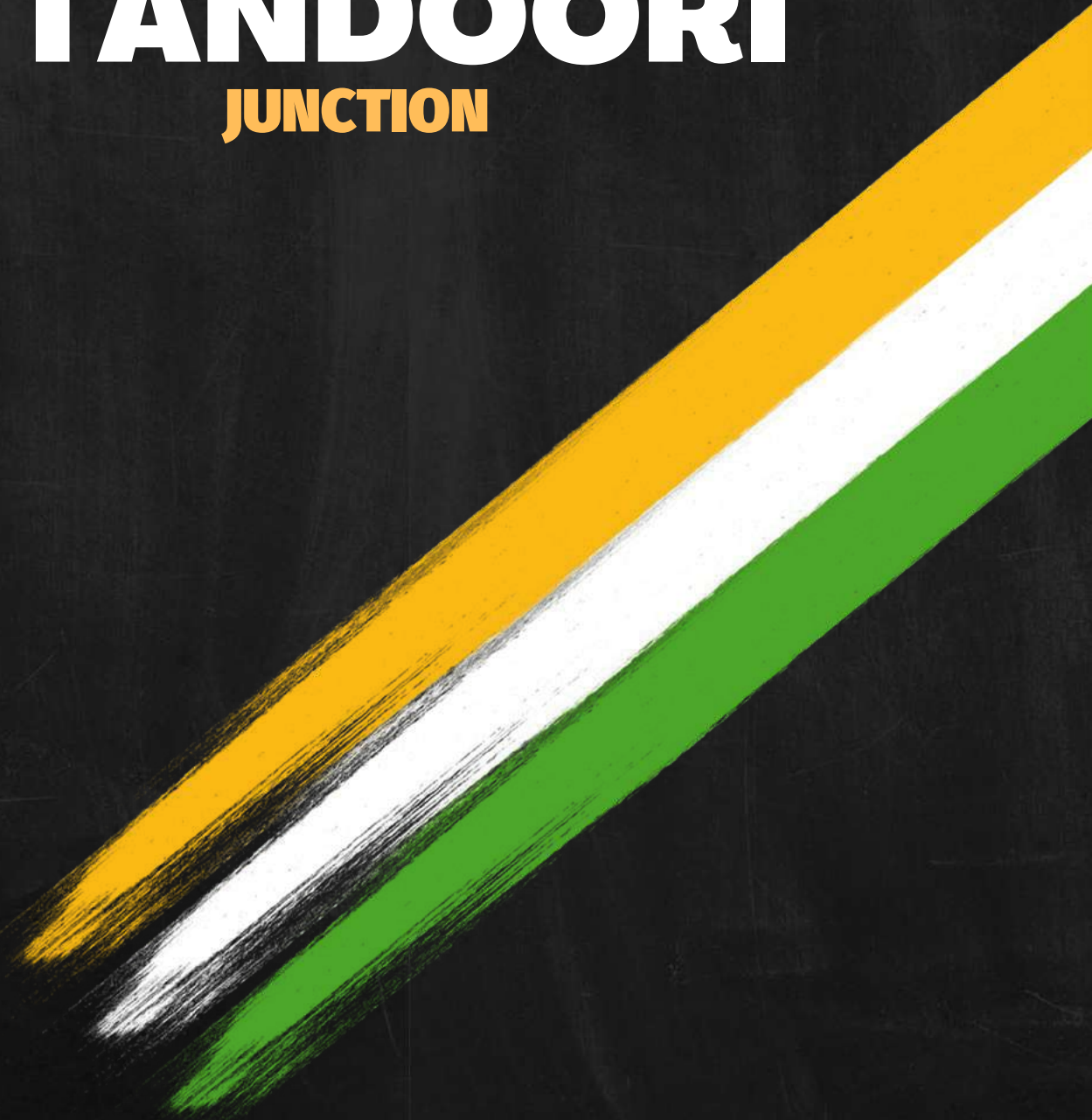




INDIAN CUISINE

TANDOORI

JUNCTION



MITTAGSMENÜ

SET MENU DAILY

Genießen Sie diese Mahlzeiten von Montag bis Freitag (Werktage) 11:00 bis 14:00 Uhr
Enjoy these Meals from Monday to Friday (Business Days) 11 am to 2 pm

DIENSTAG-TUESDAY

MURGH CURRY GLUTENFREI 9,50
Hühnerfleisch mit nordindischer Currysauce
Chicken cooked in northindian way of Curry

BEEF PALAK G | GLUTENFREI 9,50
Rindfleisch mit Spinat & Knoblauch
Beef, spinach & garlic

CHANNA MASALA GLUTENFREI | VEGAN 8,90
Kichererbsen mit Ingwer & Knoblauch auf Punjabi Art
Chickpeas, ginger & garlic, punjabi style

NAVRATAN KORMA GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
gemischtes Gemüsecurry
Curry & mixed vegetables

GEMÜSE THALI GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,90
3 verschiedene vegetarische Gerichte (Spezial + 0,50€)
3 different vegetarian dishes (Spezial + 0,50€)

MIX THALI GH | GLUTENFREI 10,90
2 verschiedene vegetarische Gerichte & 1 Fleischgericht
2 different sorts of vegetarian with 1 meat dish

MITTWOCH-WEDNESDAY

BUTTER CHICKEN G | GLUTENFREI 9,50
Hühnerfleisch mit Tomatencremesauce
Chicken cooked with tomatocream

BEEF DAL GLUTENFREI 9,50
Rindfleisch mit gelben Linsen, Zwiebel & Knoblauch
Beef with yellow lentils, onions & garlic

SAAG DAL G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
Spinat mit gelben Linsen
Spinach with yellow lentils

DAL MAKHANI G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
Schwarze Linsen mit indischer Buttersauce
Black lentils with Ghe (Northindian Buttercream)

GEMÜSE THALI GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,90
3 verschiedene vegetarische Gerichte (Spezial + 0,50€)
3 different vegetarian dishes (Spezial + 0,50€)

MIX THALI GH | GLUTENFREI 10,90
2 verschiedene vegetarische Gerichte & 1 Fleischgericht
2 different sorts of vegetarian with 1 meat dish

DONNERSTAG-THURSDAY

BEEF CURRY GLUTENFREI 9,50
Rindfleisch mit Currysauce
Spicy curry with beef

MURGH MANGO CURRY GLUTENFREI 9,50
Hühnerfleisch in Mango Currysauce
Chicken cooked in mango currysauce

MIX SABZI G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
gemischtes Gemüsecurry
Curry & mixed vegetables

TARKA DAL CHANA G | GLUTENFREI | VEGAN 8,90
Gelbe Linsen mit Zwiebel & Knoblauch nach Punjabi Art
Yellow lentils with onion & garlic cooked in Punjabi Style

GEMÜSE THALI GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,90
3 verschiedene vegetarische Gerichte (Spezial + 0,50€)
3 different vegetarian dishes (Spezial + 0,50€)

MIX THALI GH | GLUTENFREI 10,90
2 verschiedene vegetarische Gerichte & 1 Fleischgericht
2 different sorts of vegetarian with 1 meat dish

FREITAG-FRIDAY

MURGH DAL GLUTENFREI 9,50
Hühnerfleisch mit gelben Linsen
Chicken with yellow lentils

BEEF MANGO CURRY GLUTENFREI 9,50
Rindfleisch in Mango Currysauce
Beef and Mango Currysauce

ALOO PALAK G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
Blattspinat mit Kartoffel
Spinach with potatoes

MALAI KOFTA GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 8,90
Hausgemachte Gemüse-Bällchen in Tomaten- Mandel-
Cashew- Cremecurry
home made indian veggie dumplings with creamy curry of
tomatoes, almonds & cashews

GEMÜSE THALI GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,90
3 verschiedene vegetarische Gerichte (Spezial + 0,50€)
3 different vegetarian dishes (Spezial + 0,50€)

MIX THALI GH | GLUTENFREI 10,90
2 verschiedene vegetarische Gerichte & 1 Fleischgericht
2 different sorts of vegetarian with 1 meat dish



INDIAN CUISINE
TANDOORI
JUNCTION

ALLE TAGESMENÜS INKL.
TAGESSUPPE, REIS & NAAN!

MEALS ARE SERVED WITH
SOUP, RICE & NAAN!

VORSPEISEN STARTERS

SUPPEN-SOUPS

SABZI KA SHORBA GL GLUTENFREI	3,50
frisches Gemüse mit feinsten Kräutern & Gewürzen <i>fresh vegetables, selected herbs & spices</i>	
TMATAR KA SHORBA GL GLUTENFREI	3,50
Tomatencremesuppe mit feinen Kräutern <i>Creamy tomatosoup with selected herbs</i>	
MULLIGATAWNY SHORBA L GLUTENFREI VEGETARISCH	3,50
rote Linsensuppe mit erlesenen Kräutern, gewürzt auf südindische Art <i>Soup of red lentils flavoured with selected herbs made the southindian style</i>	
MURGH SHORBA L GLUTENFREI	3,80
Klare Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer & Gewürzen nach Punjabi Art <i>Clear chickensoup, garlic, ginger & herbs, punjabi style</i>	
PALAK SUPPE GL GLUTENFREI VEGAN	3,50
Spinatsuppe mit feinsten Kräutern gewürzt <i>Soup of spinach with selected herbs</i>	
JHINGA SOUP BGL GLUTENFREI	4,50
klare Garnelensuppe mit feinsten Kräutern gewürzt <i>clear soup of prawns with selected herbs</i>	



INDIAN CUISINE

TANDOORI JUNCTION

Aromen verzaubern.

VORSPEISEN-STARTERS

VEGETARISCHE PAKORA GLUTENFREI VEGETARISCH	4,50
frisches, mariniertes Gemüse, in einem Backteig aus Kichererbsenmehl frittiert <i>vegetables, fresh, marinated, covered with fried dough made of chickpeas</i>	
PANEER PAKORA G GLUTENFREI	6,90
hausgemachter, indischer Käse in einem Backteig aus Kichererbsenmehl frittiert <i>homemade indian cheese, breaded with dough of chickpeas and freshly fried</i>	
SAMOSA 2 STÜCK A VEGETARISCH	5,50
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Chutney <i>Dough of wheat, filled with vegetables and chutney</i>	
CHICKEN SAMOSA 2 STÜCK AG	6,90
Teigtaschen gefüllt mit gegrilltem Hühnerfleisch <i>Dough of wheat, filled with BBQ Chicken</i>	
MURGH TIKKA G GLUTENFREI	6,50
frische, gegrillte, marinierte Hühnerstücke mit Zwiebeln <i>Chicken, marinated, freshly broiled with onions added</i>	
SEEKH KEBAP GLUTENFREI	7,50
mariniertes Lamm & Rindfleisch mit Salatgarnitur <i>Beef & lamb marinated, barbecued and side salad</i>	
PIAZ PAKORA A	4,00
Teigumhüllte Zwiebelringe <i>fried, breaded onionrings</i>	
JHINGA PAKORA AB	7,50
Teigumhüllte Garnelen <i>fried, breaded prawns</i>	
MACCHI PAKORA AD	7,50
Teigumhüllte Fischstückchen <i>fried, breaded pieces of fish</i>	
PANEER TIKKA AG GLUTENFREI VEGETARISCH	6,50
Hausgemachter, indischer Käse mit Paprika & Zwiebel <i>Homemade indian cheese with capsicum and onions</i>	
JHUNGA TANDOORI B GLUTENFREI VEGETARISCH	7,50
gegrillte Garnelen mit Paprika & Zwiebeln <i>fried prawns with capsicum and onions</i>	
PAPADAM DIPS 4 STÜCK	5,90
Hauchdünne, knusprige Linsenfladenbrote mit 3 Dips: Chutney, Minjoghurt, Chilisauce <i>3 dips: chutney, yoghurt with mint, chillisauce and crispy flatbread of lentils</i>	
VORSPEISENTELLER - 2 PERSONEN	10,50
MIXED APETIZERS PLATE - 2 PERSONS Vegetarische Pakora, Chicken Samosa, Samosa & Piaz Pakora	
VORSPEISENTELLER - 4 PERSONEN	20,50
MIXED APETIZERS PLATE- 4 PERSONS Vegetarische Pakora, Chicken Samosa, Samosa & Piaz Pakora	

HAUPTSPEISEN

MEALS Do you like it hot? No problem! We are pleased to spice any Main meal up according your desire.

Mögen Sie es schärfer? Kein Porblem, wir würzen auf Ihren Wunsch gerne.

MILD - WÜRZIG - SCHARF - SEHR SCHARF
MILD - SPICE - QUITE HOT - VERY HOT

VEGETARISCH-VEGETARIAN

- BHINDI BHAJI** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 12,50
Okra mit Zwiebel, Tomaten & würziger Sauce
Ladyfingers, onions, tomatoes cooked in spicy sauce
- SAAG DAL** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10,90
Spinat mit gelben Linsen auf indische Art
Indian style spinach and yellow lentils
- DAL MAKHANI** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,50
Schwarze Linsen auf Indische Art
Indian style black lentils
- MIX SABZI** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10,50
frisches, buntes Gemüse in würziger Currysauce
fresh, variety of vegetables cooked with spicy Currysauce
- CHANNA MASALA** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10,50
Kichererbsen in Currysauce mit Ingwer & Knoblauch
Chickpeas in Currysauce with ginger & garlic
- BENGEN BHAJI** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10,90
Melanzani mit Kartoffel & Knoblauch nach Punjabi Art
Aughergine, potatoes & garlic cooked the punjabi style
- MALAI KOFTA** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsebällchen in Mandel-Cashew-Tomatencreme
Homemade indian veggie dumplings with creamy curry of tomatoes, almonds & cashews
- ALOO GOBI** GLUTENFREI | VEGETARISCH 10,90
Kartoffel, Zwiebel, Ingwer & Knoblauch in würziger Currysauce
Cauliflower & potatoes cooked with currysauce, ginger & garlic
- PALAK PANEER** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Hausgemachter, Hüttenkäse mit Blattspinat & feinsten Gewürzen
Homemade cottage cheese with spicy spinach and selected herbs
- PANEER MAKHANI** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Hausgemachter, indischer Käse mit Mandel-Cashew-Tomatencreme
Homemade indian cheese with tomato cream with grouted almonds & cashews
- TARKA DAL CHANA** GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN 10,20
Gelbe Linsen & Knoblauch in würzigem Curry
Spicy currysauce of yellow lentils with garlic
- MATTER PANEER** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Erbsen & hausgemachter indischer Käse in würziger Currysauce
Peas & homemade indian cheese in creamy currysauce
- NAVRATAN KORMA** GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Frisches, buntes Gemüse in feinsten Mande- Cashew- Cremesauce
Vegetables with grated almonds & cashew with creamy currysauce
- PANEER TIKKA MASALA** G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 11,50
Hausgemachter Käse mit Paprika & Zwiebel in einer würziger Sauce
Homemade indian cheese with capsicum & onions in spicy sauce

HÜHNERFLEISCH-CHICKEN

- MURGH CURRY** GLUTENFREI 10,90
gegrilltes Hühnerfleisch in nordindischem Curry
Chickencurry northindian style
- MURGH MANGO CURRY** G | GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch in würziger Mango-Currysauce
Flavorsome mango-curry & chicken
- MURGH TIKKA MASALA** G | GLUTENFREI 11,90
gegrilltes, mariniertes Hühnerfleisch, Zwiebel, Tomaten in einer speziellen Masalasaucе
Marinated BBQ Chicken cooked with special masala sauce made of onions & tomatoes
- MURGH PALAK** GH | GLUTENFREI 11,90
gegrilltes Hühnerfleisch mit Spinat & Knoblauch in würzigem Curry
grilled chicken cooked with spicy spinach and hot currysauce
- MURGH MALAI CURRY** GH | GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch in feinsten Mandel- Cashew Sauce
Delicate sauce of almonds & cashews with chicken
- CHILLI CHICKEN** GF | GLUTENFREI 11,90
gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebel in pikanter Chillisauce
grilled chicken, capsicum, tomatoes, onions cooked hot chillisauce
- BUTTER CHICKEN** GH | GLUTENFREI 11,90
gegrilltes Hühnerfleisch in Tomatencremesauce
grilled chicken cooked with mild tomatocream
- CHICKEN CHITNADU** G | GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch in frischem Kokosmilchcurry
Chicken cooked with cocomilk & currysauce
- MURGH DAL** GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch mit Linsen & Currysauce
Chicken, lentils & currysauce
- MURGH MADRAS** GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasaucе
Hot, spicy masalasaucе of onions, capsicum & tomatoes with chicken
- MURGH DO PIAZA** GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch mit Zwiebel in würzigem Curry
Chickencurry spicy with onions
- MURGH SABZI** GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in würzigem Curry
Chicken & vegetables cooked with spicy curry
- MURGH VINDALOO** GLUTENFREI 11,90
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Currysauce
Chickencurry, spicy with potatoes



GERICHTE

MEALS Do you like it hot? No problem! We are pleased to spice any Main meal up according your desire.

Mögen Sie es schärfer? Kein Porblem, wir würzen auf Ihren Wunsch gerne.

MILD - WÜRZIG - SCHARF - SEHR SCHARF
MILD - SPICE - QUITE HOT - VERY HOT


LAMMFLEISCH-LAMB

LAMM CHITNADU G GLUTENFREI Lammfleisch in frischem Kokosmilchcurry <i>Lamb in freshly cooked cocomilkcurry</i>	12,90
LAMM CURRY GLUTENFREI Lammfleisch in nordindischer Currysauce <i>Northindian currysauce with fresh lamb</i>	12,90
ROGAN JOSH G GLUTENFREI Lammfleisch in Joghurt-Currysauce geschmort <i>Lamb cooked with yoghurt-currysauce</i>	12,90
LAMM SHAI KORMA GH GLUTENFREI Lammfleisch in feinsten Mandel- Cashew- Curry Cremesauce <i>Delicate sauce of almonds & cashews with lamb</i>	12,90
LAMM DAL GLUTENFREI Lammfleisch mit Linsen und würziger Currysauce <i>Lamb cooked with lentils and flavorsome currysauce</i>	12,90
LAMM MADRAS GLUTENFREI Lammfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauc <i>Hot, spicy masalasauc of onions, capsicum & tomatoes with lamb</i>	12,90
LAMM DO PIAZA GLUTENFREI Lammfleisch mit Zwiebel in würzigem Curry <i>Lamb, onions & spicy currysauce</i>	12,90
MANGO LAMB GLUTENFREI Lammfleisch in würzigem Mangocurry <i>Lamb in flavorsome mango-curry</i>	12,90
LAMM VINDALOO GLUTENFREI Lammfleisch mit Kartoffeln in würzigem Curry <i>Lambcurry, spicy with potatoes</i>	12,90
LAMM PALAK G GLUTENFREI Lammfleisch mit Spinat & Knoblauch in würzigem Curry <i>Lamb, cooked with flavorsome spinach & hot currysauce</i>	12,90

RINDFLEISCH-BEEF

BEEF CURRY GLUTENFREI Rindfleisch in würziger Currysauce <i>Spicy currysauce with beef</i>	11,50
BEEF MADRAS GLUTENFREI Rindfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauc <i>Hot, spicy masalasauc of onions, capsicum & tomatoes with beef</i>	11,50
BEEF SHAI KORMA GH GLUTENFREI Rindfleisch in feinsten Mandel- Cashew- Curry Cremesauce <i>Delicate sauce of almonds & cashew with beef</i>	12,00
BEEF VINDALOO GLUTENFREI Rindfleisch mit Kartoffeln in würzigem Curry <i>Beef, spicy with potatoes</i>	11,50
BEEF CHITNADU G GLUTENFREI Rindfleisch in frischem Kokosmilchcurry <i>Beef cooked with cocomilk & Currysauce</i>	11,50
BEEF MANGO G GLUTENFREI Rindfleisch in würzigem Mangocurry <i>Spicy mango-curry & beef</i>	11,50
BEEF PALAK G GLUTENFREI Rindfleisch mit Spinat & Knoblauch in würzigem Curry <i>Beef cooked with flavorsome spinach & hot Currysauce</i>	11,50
BEEF DAL GLUTENFREI Rindfleisch mit Linsen & würziger Currysauce <i>Beef cooked with lentils & spicy currysauce</i>	11,50
BEEF DO PIAZA GLUTENFREI Rindfleisch mit Zwiebel in würzigem Curry <i>Beefcurry, spicy with onions</i>	11,50

Scharfe Träume und
würzige Realität -
Willkommen in unserer
indischem Genuss



GERICHTE

MEALS

Do you like it hot? No problem! We are pleased to spice any Main meal up according your desire.

Mögen Sie es schärfer? Kein Porblem, wir würzen auf Ihren Wunsch gerne.

MILD - WÜRZIG - SCHARF - SEHR SCHARF
MILD - SPICE - QUITE HOT - VERY HOT

FISCH-FISH

FISCH CURRY <small>D GLUTENFREI</small> Filletstück vom Zander, in würziger Currysauce <i>fillets of pikeperch cooked with spicy Curry</i>	13,00
GOA FISCH CURRY <small>DG GLUTENFREI</small> Filletstück vom Zander, in würziger Kokoscurry <i>fillets of pikeperch cooked with spicy Cocomilk & Curry</i>	13,00
JHINGA MASALA <small>BG GLUTENFREI</small> Garnelen mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce <i>Prows cooked with special masalasauce made of onions and tomatoes</i>	14,90
JHINGA CURRY <small>B GLUTENFREI</small> Garnelen in würziger Currysauce <i>Praws cooked with spicy Currysauce</i>	14,90
JHINGA MAKHNI <small>BGH GLUTENFREI</small> Garnelen in Mandel- Cashew- Tomatencremesauce <i>Prawns with creamy tomatosauce, spicy grouated almonds & cashews</i>	14,90
JHINGA CHITNADU <small>BG GLUTENFREI</small> Garnelen in frischem Kokosmilchcurry <i>Prawns cooked in fresh, spicy Curry with cocomilk</i>	14,90

THALI MIT RAITA (JOGHURTSALAT), REIS & NAAN WITH RAITA (YOGHURTSALAD), RICE & NAAN

VEGGIE THALI <small>G GLUTENFREI VEGETARISCH</small> 3 verschiedene Gemüsegerichte <i>3 different vegetarian dishes</i>	14,50
THALI MEAT <small>G GLUTENFREI</small> 3 verschiedene Fleischgerichte <i>3 different sorts of meat</i>	15,50
MIX THALI <small>G</small> 2 Gemüsegerichte & 1 Fleischgericht <i>2 different vegetarian & 1 meat dish</i>	15,00

BIRYANIS

REIS MIT RAITA (JOGHURTSALAT)
WITH SPICY RICE & RAITA (YOGHURTSALAD)

SABZI BIRYANI <small>H GLUTENFREI VEGAN</small> Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen <i>Basmatirice, fresh veggies, almonds, cashews & selected herbs</i>	11,90
MURGH BIRYANI <small>H GLUTENFREI</small> Basmatireis mit Huhn, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen <i>Basmatirice, chicken, almonds, cashews & selected herbs</i>	12,50
LAMM BIRYANI <small>H GLUTENFREI</small> Basmatireis mit Lammfleisch, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen <i>Basmatirice, pieces of lamb, almonds, cashews & selected herbs</i>	14,50
BEEF BIRYANI <small>H GLUTENFREI</small> Basmatireis mit Rindfleisch, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen <i>Basmatirice, beef, almonds, cashews & selected herbs</i>	14,00
JHINGA BIRYANI <small>BH GLUTENFREI</small> Basmatireis mit Garnelen, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen <i>Basmatirice, prawns, almonds, cashews & selected herbs</i>	15,00

TANDOORI GEGRILLTE GERICHTE MIT GEMÜSEREIS INDIAN GRILL WITH MIX RICE

MURGH TANDOORI <small>GLUTENFREI</small> marinierte Hühnerkeulchen, gegrillt mit Zwiebel & Tomaten <i>spicy pieves of BBQ Chicken legs, grilled with onion & tomatoes</i>	14,00
MURGH SHASHLIK <small>GLUTENFREI</small> marinierte Hühnerspieße, gegrillt mit Zwiebel & Paprika <i>BBQ spits with chicken, herbs, capsicum & onions</i>	14,00
JHINGA SHASHLIK <small>B GLUTENFREI</small> marinierte Garnelen, gegrillt mit Zwiebel, Tomaten & Paprika <i>BBQ spits with prawns, herbs, capsicum & onions</i>	17,00
FISCH TANDOORI <small>D GLUTENFREI</small> marinierter Zander, gegrillt mit Zwiebel, Tomaten & Paprika <i>BBQ spits with pike-perch, herbs, tomatoes, onions & capsicum</i>	16,50



INDIAN CUISINE

TANDOORI
JUNCTION

Gewürze, die
Geschichtenerzählen.

BEILAGEN

SIDE DISH

BEILAGEN-SIDE DISHES

WEISSER BASMATI GLUTENFREI | VEGAN 2,50
Basmatireis geschält, natur
Basmatirice peeled, nature

BASMATI RICE GLUTENFREI | VEGAN 2,90
bunter Basmatireis mit Safran, Erbsen & Karotten
with saffron, peas & carrot

RAITA MASALA G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 3,50
frisches Joghurt, Gurken, Tomaten, indische Gewürze
fresh Yoghurt, cucumber, tomatoes, selected herbs from India

FLADENBROT-BREAD

BUTTER NAAN AG | VEGETARISCH 2,80
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter verfeinert
light flatbread of wheat and butter refined

GARLIC NAAN A | VEGETARISCH 3,20
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem Knoblauch gewürzt
light flatbread of wheat spiced up with garlic

ALOO NAAN AG | VEGETARISCH 3,80
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Kartoffelfülle und Butter verfeinert
smashed potatoes made to light flatbread of wheat, refined with butter

PUNJABI PANEER NAAN AG | VEGETARISCH 4,50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit hausgemachtem indischen Käse gefüllt, mit Butter verfeinert
homemade cheese made to light flatbread of wheat, refined with butter

CHAPATI AG | VEGETARISCH 3,50
dunkles Fladenbrot aus Vollkorn Weizenmehl, mit hausgemachtem indischem Käse gefüllt, mit Butter verfeinert
dark flatbread made of wholewheat refined with butter

PESHKAWANI NAAN AHO | VEGETARISCH 4,50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Mandeln, Kokos & Rosinen
light flatbread of wheat, with almonds, coconut and raisins added

LATCHA PRATHA A 4,50
dunkles, knuspriges Vollkorn-Spezialbrot aus geroltem Teig
dark, crispy flatbread-wholewheat and burnished

KNOBLAUCH GARLIC CHAPATI A | VEGAN 3,90

PESHAWARI CHAPATI A | VEGAN 4,50

SALATE-SALADS JOGHURTDRESSING YOGHURTDRESSING

GRÜNER SALAT GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4,50
Paradeiser, Gurken, Paprika, Oliven, Essiggurken & grüner Salat mit Dressing
Tomatoes, cucumber, capsicum, olive, vinegar, salad & dressing

CHICKEN TANDOORI SALAD GO | GLUTENFREI 6,50
Gemischter Salat mit marinierten, gegrillten Hühnerbruststückchen
Mixed salad & pieces of Tandoori Chicken

GANESHA SALAT GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 6,00
hausgemachter, indischer Käse, Oliven, Essiggurken, Paradeiser, Gurken, Paprika & grüner Salat
homemade indian cheese, olives, pickles, tomatoes, cucumber, capsicum & salad

PUNJABI SALAT GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 2,50
Zwiebeln & Chilli
Onions & Chilli

MASALA SALAT GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH 4,90
Paradeiser, Gurken, Karotten, Oliven, Paprika, Essiggurken & grüner Salat auf indische Art, gewürzt mit Dressing
Tomatoes, cucumber, carrot, capsicum, olive, vinegar, selected herbs, indian style salad & dressing

INDISCHE DIPS-INDIAN DIPS

MINZE CHUTNEY G | GLUTENFREI | VEGETARISCH 1,50
Minze, Knoblauch, Joghurt, indische Würze
Mint, garlic, yoghurt, indian spices

CHILLI CHUTNEY O | GLUTENFREI | VEGAN 1,50
Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, indische Würze
Chili, ginger, garlic, onions, indian spices

MANGO CHUTNEY O | GLUTENFREI | VEGAN 1,50
Mango, Essig & indische Würze
Mango, vinegar & indian spices

Scharf, würzig,
unwiderstehlich gut!



INDIAN CUISINE
TANDOORI
JUNCTION

NACHSPEISEN

DESSERT

GULAB JAMUN G GLUTENFREI VEGETARISCH karamellierte Milchbällchen in Sirup <i>caramelized milky dumplings with sirup</i>	4,00
MANGO CREAM GH GLUTENFREI Schlagsahne mit Mangopuree <i>Cream with mango puree</i>	4,50
GAJAR KA HALWA GH GLUTENFREI VEGETARISCH gebratene Karottenraspel, indischer Käse & Nüsse <i>fried, grated carrots, indian home made cheese & nuts</i>	4,50
EISMARILLENKNÖDEL CGH GLUTENFREI VEGETARISCH <i>dumplings made of icecream breaded with nuts</i>	5,00
HAUSGEMACHTES INDISCHES EIS G HOMEMADE INDIAN ICECREAM 3 Kugeln Mango-Pistazie-Cashew <i>3 scoops of mango, pistachio & cashew</i>	5,00

In unserem Restaurant verschmelzen traditionelle indische Rezepten mit modernem Flair. Jeder Bissen ist eine Hommage an die Vielfalt der indischen Küche, von würzigen Tandoori-Spezialitäten bis zu cremigen Currys, die die Seele wärmen.



GETRÄNKE DRINKS

SOFTDRINKS

MINERALWASSER	MINERALWATER	0,33L	2,50	
PRICKELND/STILL	SPARKLING/STILL	1L	5,50	
COLA FLASCHE	BOTTLE	0,33L	2,90	
COLA LIGHT FLASCHE	BOTTLE	0,33L	2,90	
FANTA FLASCHE	BOTTLE	0,33L	2,90	
ICE TEA FLASCHE PFIRSICH-ZITRONE	BOTTLE PEACH/LEMON	0,33L	2,90	
SPRITE FLASCHE	BOTTLE	0,33L	2,90	
ALMDUDLER FLASCHE	BOTTLE	0,33L	2,90	
SCHWEPPE TONIC		0,20L	2,90	
GINGER ALE		0,20L	2,90	
RED BULL DOSE	CAN	0,25L	3,50	

MANGOSAFT	MANGO JUICE	0,33L	2,90	0,50L 5,00
MANGOSAFT GESPRITZT	MANGO JUICE SPRITZED	0,33L	2,50	0,50L 4,00
MANGOSAFT MIT WASSER	MANGO JUICE WITH WATER	0,33L	2,00	0,50L 2,90

ORANGENSAFT	ORANGE JUICE	0,33L	2,90	0,50L 5,00
ORANGENSAFT GESPRITZT	ORANGE JUICE SPRITZED	0,33L	2,50	0,50L 4,00
ORANGENSAFT MIT WASSER	ORANGE JUICE WITH WATER	0,33L	2,00	0,50L 2,90

JOHANNISBEER	BLACK CURRANT	0,33L	2,90	0,50L 5,00
JOHANNISBEER GESPRITZT	BLACK CURRANT SPRITZED	0,33L	2,50	0,50L 4,00
JOHANNISBEER MIT WASSER	BLACK CURRANT WITH WATER	0,33L	2,00	0,50L 2,90

TRAUBENSAFT ROT	GRAPE JUICE RED	0,33L	2,90	0,50L 5,00
TRAUBENSAFT GESPRITZT	GRAPE JUICE SPRITZED	0,33L	2,50	0,50L 4,00
TRAUBENSAFT MIT WASSER	GRAPE JUICE WITH WATER	0,33L	2,00	0,5L 2,90

APFELSAFT	APPLE JUICE	0,33L	2,90	0,50L 5,00
APFELSAFT GESPRITZT	APPLE JUICE SPRITZED	0,33L	2,50	0,50L 4,00
APFELSAFT MIT WASSER	APPLE JUICE WITH WATER	0,33L	2,00	0,50L 2,90

INDISCHE GETRÄNKE-INDIAN DRINKS

MANGO LASSI (G) JOGHURTGETRÄNK MIT MANGO	YOGHURTDRIK WITH MANGO	0,33L	3,50	0,50L 5,90
SALT LASSI (G) SALZIGES JOGHURTGETRÄNK	SALTY YOGHURTDRIK	0,33L	3,50	0,50L 5,90
ROSE LASSI (G) JOGHURTG. MIT ROSENWASSER	YOGHURTDRIK WITH ROSEWATER	0,33L	3,50	0,50L 5,90

SUMMERDRINKS

MINZ LIMONADE	MINT LEMONADE	0,33L	3,50	0,50L 5,50
SODA ZITRONE	LEMON SODA	0,33L	2,80	0,50L 4,20
HIMBEER SODA	RASPBERRY SODA	0,33L	2,80	0,50L 4,20
HIMBEERSAFT	RASPBERRY JUICE	0,33L	2,00	0,50L 3,50
HOLUNDER SODA	ELDER SODA	0,33L	2,80	0,50L 4,20
HOLUNDERSAFT	ELDER JUICE	0,33L	2,00	0,50L 3,50
MAKAVA BIO EISTEE	BIO ICE TEA	0,33L	3,50	

TEE-TEA

CHAI INDISCHER TEE MIT ODER OHNE MILCH	INDIAN HERB TEA WITH OR WITHOUT MILK	0,33L	3,50	
MANGO TEE	MANGO TEA	0,33L	3,20	
DARJEELING		0,33L	3,20	
GRÜNER TEE	GREEN TEA	0,33L	3,20	
JASMIN TEE	JASMINE TEA	0,33L	3,20	
PFEFFERMINZTEE	PEPPERMINT TEA	0,33L	3,20	
FRÜCHTETE	FRUIT TEA	0,33L	3,20	

BIER-BEER

GÖSSER VOM FASS (A 0)		0,30L	3,20	0,50L 4,20
SAUERER RADLER (A 0) MIT SODA AUFGESPRITZT		0,30L	3,20	0,50L 4,20
STIEGL GOLDBRÄU (A 0) FLASCHE	BOTTLE			0,50L 4,20
GÖSSER NATURGOLD (A 0) FLASCHE	BOTTLE		ALKOHOL FREE	0,50L 4,20
PAULANER (A 0) HELLES WEIZENBIER	LIGHT WHEAT BEER			0,50L 4,20
BUDWEISER (A 0) FLASCHE	BOTTLE			0,50L 4,20
EDELWEISS (A 0) FLASCHE	BOTTLE			0,50L 4,20
COBRA IND. BIER (A 0)	INDIAN BEER	0,33L	4,20	
KINGFISCHER (A 0) IND. BIER	INDIAN BEER	0,33L	4,20	
RADLER (A 0)		0,33L	3,20	0,50L 4,20

GETRÄNKE DRINKS

APEROLSPRITZ PRICKELND SPARKLING	1/4L	4,50
WEISSWEIN PRICKELND SPARKLING	1/4L	3,80
ROTWEIN GESPRITZT	1/4L	3,80

QUALITÄTSWEIN WEISS TROCKEN WHITE CHOICE WINE DRY

KRAFT GRÜNER VELTLINER LANDWEIN	1/8L	4,00
WEINGUT KRAFT, HOHENWARTH / WEINVIERTEL	1/4L	7,50

ELEGANT, YELLOW-SPARKLING, SLIGHT IDEA OF PEPPER

STROHGELB MIT GRÜNEN REFLEXEN, SCHÖNE, VOLLE VELTLINERNASE, MIT DEUTLICH MERKBAREN PFEFFERL. AM GAUMEN FRISCH-SPRITZIG, ÄUSSERST ELEGANT UND VOLL.

CHRIST WIENER GEMISCHTER SATZ	1/8L	4,00
WEINGUT RAINER CHRIST, JEDLERSDORF WIEN	1/4L	7,50

EXOTIC BOUQUET, POOR PINEAPPLE RINGLOTTE LONG LASTING OUTFLOW

EXOTISCHER FRUCHTKORB, ANANAS, BIRNEN UND RINGLOTTE MIT EINEM HAUCH WEISSER BLÜTEN, AM GAUMEN RECHT VOLLMUNDIG, MIT FEINER FRUCHT UND WÜRZE, FEIN BALANCIERT UND LANG IM ABGANG.

FRITZ CHARDONAY SATZE	1/8L	3,90
WEINGUT FRITZ, ZAUSSENBERG WAGRAM	1/4L	7,00

FRUITY EXOTIC SCENTING, WIDE, CREAMY TASTE, LOTS OF FINESSE, PERFECT ACID

INTENSIVE NASE NACH EXOTISCHEN FRÜCHTEN SEHR REIF, KOMPAKT IM GESCHMACK, CREMIGER SCHMELZ, VERFÜGT ÜBER VIEL FINESSE AUFGRUND DER PERFEKT INTEGRIERTEN SÄURE.

BRANNTWEIN-SPIRITS

JÄGERMEISTER KRÄUTERBRAND HERBAL BRAND	4CL	4,50
TEQUILA AGOVENBRAND AGOVE BRANDY	4CL	4,50
BOMBAY GIN WACHOLDERBRAND JUNIPAR FIRE	4CL	4,50
LONDON DRY GIN WACHOLDERBRAND JUNIPAR FIRE	4CL	4,50

Exotik im Geschmack,
Liebe im Detail.

QUALITÄTSWEIN ROT RED CHOICE WINE

GSELLMANN MATTHIAS- BLAUFRÄNKISCH	1/8L	3,50
WEINGUT MATTHIAS & ILSE GSELLMANN	1/4L	6,00

FRUITY, SPICY BERRIES, DRY WITH SOFT TANNINS

GOLS / NEUSIEDLERSEE- FRUCHTIG- WÜRZIGER DUFT NACH VOLLREIFEN WALDBEEREN, TROCKEN MIT HARMONISCHER SÄURE UND SEHR WEICHEN TANNINEN, EIN SEHR TRINKANIMIERENDER UND SORTENTYPISCHER WEIN

PASLER ZWEIFELT WEINGUT MARTIN PASLER	1/8L	3,90
AUS JOIS / NEUSIEDLERSEE	1/4L	7,00

FULL RIPENED BERRIES, WITH WOODEN CACAO, BEEFY BODY

DUFT NACH REIFEN WALDBEEREN UND MILCHSCHOKOLADE, AM GAUMEN ÜBERAUS FLEISCHIG, BROMBEER-KIRSCHFURCHT, DIE DEZENTEN HOLZNOTEN SIND PERFEKT EINGEBUNDEN, MIT EINEM HAUCH VON PFEFFER IM ABGANG

ARTNER CARNUNTUM CUVÉE KLASSIK	1/8L	3,90
WEINGUT ARTNER, HOFLEIN / CARNUNTUM	1/4L	7,00

BURNING RED WITH DARK CHERRIES AND SOFT HARMONIOUS, TANNINS

GRANATROT, ZARTER DURF NACH DUNKLEN KIRSCHEN UND REIFEN BEEREN, LEICHTE WÜRZIGE NOTEN, SEHR GEHALTVOLL AM GAUMEN MIT SEHR REIFEN UND WEICHEN TANNINEN.

INDISCHE WEINSORTEN INDIAN CHOICE WINE

SULA WEISS	WHITE	1/8L	4,00	1/4L	7,50
SULA ROT	RED	1/8L	4,00	1/4L	7,50



INDIAN CUISINE
TANDOORI
JUNCTION

GETRÄNKE DRINKS

WEISS WEIN - WHITE WINE

LÖSS (D) GRÜNER VELTLINER DRY FL. 0,75L 23,90
WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS / KAMPTAL

LIGHT, REFRESHING, EXPRESING SPICY ELEGANCE

AUSDRUCKSVOLL, FEIN MIT AUSGEPRÄGTER MINERALIK, ELEGANT MIT PIKANTER WÜRZE, SORTEN TYPISCHER FRUCHT UND PFEFFERL, LEICHT UND ERFRISCHEND

DOMÄNE WACHAU (D) RIESLING DRY FL. 0,75L 25,90
RIESLING SM TERASSEN, DÜRNSTEIN / WACHAU

VERY CLEAR FLAVOUR OF DRUPES, CHARMING AMPLENESS

DUFTET NACH PFIRSICH UND ANANAS, IM GESCHMACK KLARES KOMPAKTES, FRISCHES STEINOBSTFRUCHTAROMA, NUANCENREICH, MIT CHARMANTER FÜLLE UND ZUGLEICH SEHR ELEGANT

WOHLMUTH (D) SAUVIGNON BLANC DRY FL. 0,75L 28,90
WEINGUT WOHLMUTH, KITZECK-FRESING / SÜDSTEIERMARK

SUBTILE FLAVOUR OF FLOWERS, STRONG FRUITY BODY BUT PLAYFUL VARIETY OF TASTE

SEHR FEINE BLÜTENAROMEN, HOLUNDER, VERSPIELT UND VIELSCHICHTIG, SEHR STOFFIG, FESTE FRUCHTTEXTUR, FEIN EINGEBUNDENE SÄURE, ELEGANTER NACHHALL, WIRKT LEICHTFÜSSIG, KLASSISCHER SORTENVERTRETER MIT VIBRIERENDER LÄNGE

SULA (D) INDISCHER WEISSWEIN INDIAN WHITE WINE FL. 0,75L 23,00

SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE

PROSECCO (D) 0,10L 4,20
MANGOSEKT (D) 0,10L 4,50

WHISKEY

RED LABEL 4CL 4,50
BALLANTINES 4CL 4,50
CHIVAS REGAL 4CL 4,50



INDIAN CUISINE

TANDOORI
JUNCTION

ROT WEIN - RED WINE

JOHANNESHOF (D) PINOT NOIR FL. 0,75L 24,90
WEINGUT JOHANNESHOF-REINISCH, THERMENREGION TATTENDORF

VERY SUBTILE RASPBERRY BOUQUET, WELL BALANCED TANNINS

FEINES HIMBEERENBUKETT, ANGENEHME FEINE HIMBEERAROMATIK, SAMTIG, MILD, AUSGEWOGEN MIT WEICHEN ANGENEHMEN TANNINEN.

GLATZER (D) ZWEIFELT RUBIN FL. 0,75L 28,90
ZWEIFELT RUBIN CARNUNTUM, WEINGUT GLATZER, GÖTTLESBRUNN / CARNUNTUM

STRAWBERRIES, DARK CHERRY, DOG ROSE, SCENTED AND AN IDEA OF CHOCOLATE

DUFT NACH REIFEN KIRSCHEN, ERDBEEREN UND HAGEBUTTEN, IM GESCHMACK HERZHAFT LEBENDIG, INTENSIVE BEERENFRUCHT, ETWAS MILCH-SCHOKOLADE, DEZENTES TANNIN, SCHÖNE STRUKTUR

PREISINGER (D) HEIDEBODEN ROT FL. 0,75L 32,90
CLAUS PREISINGER, GOLS / NEUSIEDLERSEE

SWEET PLUMS WHILE LEAVING BUT CHERRIES ARE INVITING, MILD ACID

IN DER NASE EINLADENDE KIRSCHENFRUCHT, ZARTE WALDBEERE, AM GAUMEN ELEGANT UND AUSGEWOGEN, FEINE ZWETSCHKENFRUCHT, HARMONISCHES SÄURESPIEGEL, GUTE EXTRAKTSÜSSE IM ABGANG.

SULA (D) INDISCHER ROTWEIN INDIAN RED WINE FL. 0,75L 23,00

LONG DRINKS

HUGO HOLUNDER SPRITZER 1/4L 4,50
CAMPARI SODA 1/4L 4,90
CAMPARI ORANGE 1/4L 5,20
GIN TONIC MIT BOMBAY GIN 1/4L 5,20
WODKA MANGO 1/4L 5,90

SCHNÄPSE

MANGOSCHNAPS 2CL 3,00 4CL 4,90
KOKOSSCHNAPS 2CL 3,00 4CL 4,90

RUM

OLD MONTE INDISCHER RUM INDIAN RUM 2CL 3,50 4CL 6,00



INDIAN CUISINE

TANDOORI

JUNCTION

ENJOY YOUR MEAL!
GUTEN APPETIT!

ALLERGENINFORMATIONEN

A GLUTENHALTIGES GETREIDE
B KREBSTIERE
C EI
D FISCH
E ERDNUSS

F SOJA
G MILCH ODER LAKTOSE
H SCHALENFRÜCHTE
L SELLERIE
M SENF

N SESAM
O SULFITE
P LUPINEN
R WEICHTIERE
WWW.ALLERGENINFO.AT