
 = Empfehlung des Küchenchefs  
 = Make it Vegan

# Allergeninfo:

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

- A = Eier
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Milch
- E = Sellerie
- F = Sesamsamen
- G = Schwefeldioxid und Sulphite
- H = Erdnüsse
- I = Glutenhaltiges Getreide
- J = Lupine
- K = Schalenfrüchte
- L = Senf
- M = Sojabohnen
- N = Weichtiere

## SUPPEN

- ✓ 101 **Tomatensuppe „Delhi“** (D,G) € 4,00
- ✓ 102 **Dal Suppe „Punjab“** Linsensuppe mit Gewürzen (D) € 4,00

## VORSPEISEN

(Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)

- ✓ 109 **Samosa** Teigtasche mit Gemüse (2 Stk.) (G,I) € 4,00
- ✓ 110 **Sabji Pakora** Frisches gemischtes Gemüse (G,I) € 4,50
- ✓ 111 **Murg Pakora** Hähnchenstücke in Teigmehl (I) € 5,50
- ✓ 112 **Onions Bahji** Zwiebeln kräftig gewürzt (I) € 4,50
- ✓ 113 **India Platte** Gemischte Vorspeise für 2 Personen (G,I) € 10,50
- ✓ 114 **Raita Madras** Gewürzter Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken (D) € 3,00
- ✓ 115 **Gemischter Salat** € 4,50
- ✓ 116 **Chana Chat Masala** Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen € 4,00
- ✓ 117a **Dahi Bhalla** Linsenbällchen in Joghurtsauce mit Kartoffeln serviert (D) € 5,00
- ✓ 117b **Paneer Salad** Hausgemachte Käse mit Paprika, Gurken & Zwiebeln (D) € 5,00
- ✓ 118 **Papadam** 3 Stück Linsenfladen mit verschiedenen Dip-Saucen € 3,00

## TANDOORIKHANA

(Diese Köstlichkeiten werden in spezieller Joghurt-Paste mariniert & gegrillt)

- ✚ 119 **Chicken Tikka „Bombay“** gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse auf Gusseisen (D) € 14,50
- ✚ 120 **Jheenga Tandoori** Riesengarnelen gegrillt mit Reis (C,D) € 16,00
- ✚ 121 **Chicken Tikka Masala** Gegrilltes Hühnerfleisch in roter Sauce (D) € 14,50
- ✚ 121a **Lamm Boti Kebab** Lamm zubereitet mit Zwiebelringen, Paprika, Ingwer, auf Gusseisen € 15,50

## CHICKEN

(Zu allen Curry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis)

- ✚ 122 **Chicken Masala** € 11,50  
Gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Sauce (D)
- ✚ 123 **Butter Chicken** € 11,50  
Hühnerfleisch in Tomaten- & Buttersauce (D,G,H,K)
- 124 **Murg Saagwala** € 12,00  
Fernöstliches Hähnchengericht mit Spinat (D)
- 125 **Adrak Wala Chicken** € 12,50  
Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Mango-Currysauce (D)
- 126 **Bombay Chicken Curry** € 12,00  
Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln & Ananas



Zu allen Speisen servieren wir  
körnigen Basmati-Reis.

## LAMM-KE-MEAT-SE

- |   |         |
|---|---------|
| <b>127 Lamm Masala</b>  | € 12,50 |
| Gebratene Lammstücke in Currysauce  |         |
| <b>+</b> <b>128 Lamm Korma</b>  | € 13,00 |
| Lammfleisch in Kokos-und Mandelsauce (H,K)                                |         |
| <b>+</b> <b>129 Lamm Do Piaga</b>   | € 14,00 |
| Lamm mit Koriandersamen, Zwiebeln und Ingwer                              |         |
| <b>130 Lamm Mango</b>   | € 13,50 |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ananas in Mango-Currysauce |         |

## BIRYANI

(Diese Reis-Spezialitäten werden in der Pfanne zubereitet und mit Nüssen und Mandeln verfeinert)

- |   |         |
|---|---------|
| <b>131 Shahjahani Biryani</b>             | € 13,00 |
| Hähnchen-und Lammstreifen (H,K)           |         |
| <b>132 Jheenga Biryani</b>                | € 15,50 |
| Gebratener Reis mit Garnelen (C,H,K)      |         |
| <b>✓</b> <b>133 Punjabi Sabji Biryani</b> | € 12,00 |
| Gebratener Reis mit Gemüse (H,K)          |         |
| <b>134 Chicken Biryani "Delhi"</b>        | € 12,00 |
| Gebratener Reis mit Hühnerfleisch (H,K)   |         |
| <b>+</b> <b>135 Lamm Biryani</b>          | € 12,50 |
| Gebratener Reis mit Lamm (H,K)            |         |
- Portion Reis € 1,50/Saffran Reis € 2,50**

## MADRAS & VINDALU SPEISEN

(Diese Speisen sind mit extra scharfen Gewürzen zubereitet)





- |  |         |
|--|---------|
| <b>136 Chicken Vindalu</b> mit Kartoffeln (G)              | € 12,00 |
| <b>+</b> <b>137 Lamm Vindalu</b> Spezial-Gewürze aus Goa   | € 13,00 |
| <b>✓</b> <b>+</b> <b>138 Gemüse Madras</b>                 | € 11,50 |
| <b>139 Jheenga Vindalu</b> Garnelen mit Kartoffeln (C,G)   | € 16,00 |
| <b>✓</b> <b>140 Dal Fry Madras</b> Gelbe Linsen mit Gemüse | € 11,50 |

**Zu allen Speisen servieren wir körnigen Basmati-Reis.**









**Alle Speisen werden frisch und pikant zubereitet. Wenn Sie milder oder scharf essen wollen, sagen Sie es bitte dem Bombay-Team.**

## BOMBAY SPECIALS

- |   |         |
|---|---------|
| <b>141 Handi Maharaja "Jaipur"</b>  | € 13,50 |
| Hühner- und Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Ananas  |         |
| <b>142 Chicken Korma "Agra"</b>   | € 12,00 |
| Hühnerfleisch mit Kokos und Mandeln zubereitet (D,H,K)  |         |
|  <b>143 Chili Chicken "Punjab"</b> | € 12,50 |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)   |         |
| <b>144 Chicken Muglai "Agra"</b>  | € 12,00 |
| Hühnerfleisch in Safran-Mangosauce (D)  |         |
| <b>145 Punjabi Lamm Bhuna</b>   | € 13,00 |
| Lamm mit Ingwer, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Currysauce (D)  |         |
| <b>146 Shahi Paneer</b>   | € 12,00 |
| Hausgemachte Käse zubereitet in Cashew-Sahnesauce (D,G,H,K)   |         |
| <b>147 Karahi Paneer</b>  | € 12,50 |
| Hausgemachte Käse mit Koriandersamen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln   |         |
|  <b>148 Kofta "Amritsar"</b>       | € 11,50 |
| Gemüsebällchen in milder Sauce (D,G,H,K)  |         |
|  <b>148a Tinda Masala</b>        | € 11,50 |
| Indisches, kürbisartiges Gemüse mit Gewürzen zubereitet   |         |
|  <b>148b Okra Masala</b>         | € 11,50 |
| Okra Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten in roter Sauce   |         |

## VEGETARISCH

Ayurvedische Art

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|  <b>149 Bombay Jeera Aloo</b>      | In Kümmel gebratene Kartoffeln in Curry-Sauce (G) | € 10,50 |
|  <b>150 Palak Paneer "Patiala"</b> | Hausgemachte Käse mit Spinat zubereitet           | € 11,50 |
|  <b>151 Chana Masala</b>           | Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer      | € 10,50 |
|  <b>152 Dal Tarka "Punjab"</b>     | Linsengericht mit Tomaten und Ingwer zubereitet   | € 10,50 |
|  <b>153 Dhabe di Sabji</b>         | Gemischtes Gemüse mit Gewürzcurrysauce            | € 11,00 |
| <b>154 Aloo Matter Paneer</b>   | Erbsen, Kartoffeln und Käse in Curry-Sauce        | € 11,50 |
|  <b>155 Palak Chana</b>            | Spinat mit Kichererbsen zubereitet                | € 10,50 |

## MACCHI

(Meeresfrüchte)

- |                                   |  |         |
|-----------------------------------|--|---------|
| <b>158 Shrimps Curry "Bengal"</b> | Shrimps in Curry-Sauce (C)               | € 13,00 |
| <b>159 Jheenga Masala "Goa"</b>   | Garnelen in Curry-Sauce (C)              | € 15,50 |
| <b>160 Fisch Curry</b>            | Seelachsfilet mit Ananas-Curry-Sauce (B) | € 14,00 |



Zu allen Speisen servieren wir  
körnigen Basmati-Reis.

## AYURVEDISCHES MENÜ

(Für 1 Person)

- ✔☩ **156 Punjab Thali** € 13,50  
(Vegetarisch) 3 Sorten Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G)
- ✔☩ **157 Bombay Thali** € 14,50  
Hühnerfleisch, Lamm, Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G,H,K)

## BROTE

(Frisch aus dem Ofen)

- ✔ **Chapati** € 3,50  
Vollkornbrot 2 Stück (I)
- ✔ **Nan** € 4,00  
Hefeteigfladen aus dem Ofen (I)
- ✔☩ **Nan "Punjabi"** € 5,00  
Teigfladen aus Weizenmehl mit Knoblauch & Zwiebeln (I)
- ✔ **Lasan Nan** € 4,50  
Brot mit Knoblauch (I)
- ☩ **Paneer Wala Nan** € 5,00  
Teigfladen mit Käse gefüllt (D,I)
- ✔ **Aloo Nan** € 4,50  
Brot mit Kartoffeln (G,I)
- ✔ **Peschwari Nan** € 5,00  
Brot mit Kokosnuss und Mandeln (H,I,K)
- ✔ **Keema Nan** € 5,00  
Brot mit faschiertem Lammfleisch (I)

## DESSERTS

- ☩ **Mango Malai** € 4,50  
Hausgemachte Mangocreme (D,H,K)
- ✔ **Lychees** € 4,00  
Mit Vanilleeis (D,H,K)
- ☩ **Gulab Jamun** € 4,50  
Frittierte Milchbällchen in Honigsirup (D,H,K)
- ✔ **Mango Dream "Bombay"** € 4,50  
Vanille Eis mit Mango-Sauce (D,H,K)



**Alle Speisen werden frisch und pikant zubereitet. Wenn Sie milder oder scharf essen wollen, sagen Sie es bitte dem Bombay-Team.**

## INDISCHE GETRÄNKE

<b>Indian Beer</b>	0,33 Lt.	€ 3,30
<b>Rotwein „India“</b>	1/8 Lt.	€ 3,30
Region Bombay, mittelkräftiges Aroma, trocken	0,75 Lt.	€ 18,00
<b>Weisswein „India“</b>	1/8 Lt.	€ 3,30
Region Bombay, betont fruchtiges Bukett, trocken	0,75 Lt.	€ 18,00
<b>Lassi süß oder salzig</b> Joghurt-Getränk	0,3 Lt.	€ 2,50
<b>Mango Lassi</b> Joghurt-Getränk mit Mangos	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Masala Tschai</b> Original indischer Tee mit Gewürzen & Milch		€ 3,50
<b>Ingwer Tee</b>		€ 3,00
<b>Lychee Saft</b>	0,3 Lt.	€ 2,50
<b>Mango Saft</b>	0,3 Lt.	€ 2,50
<b>Guava Saft</b>	0,3 Lt.	€ 2,50
<b>Lychee, Mango oder Guava gespritzt</b>	0,5 Lt.	€ 3,00
<b>Indischer Rum</b>		€ 4,00
<b>Mango Schnaps</b>		€ 4,00
<b>Kamasutra Cocktail</b> „Bombay Geheimnis“		€ 6,50

## APERITIFS

<b>Campari Orange</b>		€ 3,50
<b>Campari Soda</b>		€ 3,50
<b>Mango Sekt</b> 1 Glas		€ 3,30
<b>Prosecco</b> 1 Glas		€ 3,30
<b>Prosecco Aperol</b> 1 Glas		€ 3,50

## BIERE (G,I)

<b>Bier vom Fass</b>	0,2 Lt.	€ 2,50
<b>Bier/Radler vom Fass</b>	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Bier/Radler vom Fass</b>	0,5 Lt.	€ 3,50
<b>Weißbier</b> Hell oder Dunkel	0,5 Lt.	€ 3,50
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 Lt.	€ 3,00
<b>Alkoholfreies Weißbier</b>	0,5 Lt.	€ 3,50



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 Lt.	€ 2,50
Mineralwasser	0,75 Lt.	€ 4,30
Cola, Sprite, Spezi	0,3 Lt.	€ 2,50
Cola, Sprite, Spezi	0,5 Lt.	€ 3,20
Almdudler	0,35 Lt.	€ 2,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 Lt.	€ 2,50
Johannisbeer, Multivitaminsaft	0,3 Lt.	€ 2,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multivitaminsaft gespritzt	0,5 Lt.	€ 3,00
Fanta, Cola Light, Eistee Pfirsich	0,33 Lt.	€ 2,50

## GETRÄNKE FÜR KALTETAGE

Tee		€ 2,50
Verlängerter		€ 2,90
Espresso klein		€ 2,50
Espresso gross		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,50

## OFFENE WEINE (G)

Weisswein (Grüner Veltliner)	1/8 Lt.	€ 2,50
Rotwein (Zweigelt)	1/8 Lt.	€ 2,50
Lambrusco	1/8 Lt.	€ 2,50
Rot oder Weiss gespritzt - Sauer	1/4 Lt.	€ 3,00
Rot oder Weiss gespritzt - Süss	1/4 Lt.	€ 3,00

## SCHNÄPSE

Williams	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	4 cl	€ 4,00



# Specials!

## GETRÄNK

**Rooh-Nasha** 0,3 Lt. € 3,00  
Rosen-Milchgetränk (D)

## VORSPEISEN

- ✔ + **Kufstein-E-Nan** € 4,00  
Teigfladenbrot mit Sesam (F)
- ✔ **Cremige Brokkolisuppe** (D) € 4,50
- + **Tandoori Chicken** € 6,50  
Hühnerfleisch gegrillt mit Gewürzen (D)
- Chicken Curry Suppe** € 5,00  
Indische Hühnerfleischsuppe mit speziellen Gewürzen (D)

## HAUPTSPEISEN

- Lamm Rogan Josh** € 12,50  
mit Curry Blätter (Pikant)
- Butter Tikka Masala** € 12,50  
Gegrillte Hähnchenstücke in milder Sauce (D,G,H,K)
- + **Palak Ghosht** € 13,00  
Lammgericht mit Spinatsauce (D)
- + **Chili Paneer "Punjab"** € 12,00  
Hausgemachte Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)
- + **Paneer Biryani** € 10,50  
Gebratener Reis mit Käse, rote Zwiebeln & Paprika (D,K)
- ✔ **Sabji Korma** € 11,00  
Gemüse mit Kokos- und Mandelsauce (D,H,K)
- ✔ **Rajma Masala** € 10,50  
Rote Bohnen Curry Sauce (D,K)
- ✔ + **Dal Makhini** € 10,50  
Indisches Nationalgericht mit Linsen (D,G)
- ✔ **Nudeln "Bombay"** € 11,00  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch (I)
- Fish Tikka „Bombay“** € 15,50  
Gebratene Fischstücke mit Gemüse auf Gusseisen serviert (D,G)

## DESSERTS

- ✔ + **Gu-Jiya** € 4,50  
2 Teigaschen gefüllt mit Karotten-Halwa & Cashewkerne (D,H,I,K)

**Zu allen Speisen servieren wir körnigen Basmati-Reis.**