

# Specials!

## VORSPEISEN

- Paneer Pakora** € 6,00  
Paneerstücke in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert (D, I)
-  **Chicken "Tikka" Nan** € 6,00  
Fladenbrot mit Tandoori-Huhn gefüllt
-   **Kufstein-E-Nan** € 5,00  
Teigfladenbrot mit Sesam (F)
-  **Ayurvedic Soup** (D) € 6,00  
Authentische Gemüsesuppe mit Ayurvedischen Gewürzen
- Chicken Curry Suppe** € 6,50  
Indische Hühnerfleischsuppe mit speziellen Gewürzen (D)

## HAUPTSPEISEN

- Lamm Rajasthani** € 16,50  
Ein feuriges Lammcurry aus Rajasthan (Pikant)
-  **Paneer Tikka „Bombay“** € 16,50  
Gebratene Paneerstücke mit Gemüse auf Gusseisen serviert (D)
-  **Chili Paneer "Punjab"** € 14,00  
Hausgemachte Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)
-  **Karahi Chicken** € 14,50  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Koriandersamen, Paprika & Zwiebeln (D)
- Shrimp "Coconut" Curry** € 16,50  
Schrimps in orientalischer Kokosmilch-Sauce zubereitet (C,D)
- Jheenga Muglai "Agra"** € 17,50  
Riesengarnelen ohne Schale in köstlicher Safran-Mangosauce (D)
-  **Sabji Mango** € 13,00  
Gemischtes Gemüse in Mangosauce (D)
-   **Dal Makhini** € 13,00  
Indisches Nationalgericht mit Linsen (D,G)
-  **Nudeln "Bombay"** € 12,50  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch (I)
- Fish Tikka „Bombay“** € 18,00  
Gebratene Fischstücke mit Gemüse auf Gusseisen serviert (D,G)

## DESSERTS

- "Kesari" Ice Cream** € 5,00  
Hausgemachtes Indisches Eis mit Safran, Kardamon & Pistazien (D)

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

## SUPPEN

-  **101 Tomatensuppe „Delhi“** (D,G) € 5,00
-   **102 Dal Suppe „Punjab“** Linsensuppe mit Gewürzen (D) € 5,00

## VORSPEISEN

(Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)

-   **109 Samosa** Teigtasche mit Gemüse (2 Stk.) (G,I) € 5,50
-  **110 Sabji Pakora** Frisches gemischtes Gemüse (G,I) € 5,50
- 111 Murg Pakora** Hähnchenstücke in Teigmehl (I) € 6,50
-  **112 Onions Bahji** Zwiebeln kräftig gewürzt (I) € 5,50
- 113 India Platte** Gemischte Vorspeise für 2 Personen (G,I) € 11,00
- 114 Raita Madras** Gewürzter Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken (D) € 3,50
-  **115 Gemischter Salat** € 5,00
-  **116 Chana Chat Masala** Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen € 4,50
- 117a Dahi Bhalla** Linsenbällchen in Joghurtsauce mit Kartoffeln serviert (D) € 5,00
- 117b Paneer Salad** Hausgemachte Käse mit Paprika, Gurken & Zwiebeln (D) € 5,50
-  **118 Papadam** 3 Stück Linsenfladen mit verschiedenen Dip-Saucen € 4,00

## TANDOORI KHANA

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

-  **119 Chicken Tikka „Bombay“** gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse auf Gusseisen (D) € 16,50
- 120 Jheenga Tandoori** Riesengarnelen gegrillt mit Gemüse (C,D) € 18,00
-  **121 Chicken Tikka Masala** Gegrilltes Hühnerfleisch in roter Sauce (D) € 15,50
-  **121a Lamm Boti Kebab** Lamm zubereitet mit Zwiebelringen, Paprika, Ingwer, auf Gusseisen € 17,50

## CHICKEN

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

-  **122 Chicken Masala** € 13,00  
Gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Sauce (D)
-  **123 Butter Chicken** € 13,50  
Hühnerfleisch in Tomaten- & Butterrahmsauce (D,G,H,K)
- 124 Murg Saagwala** € 14,00  
Fernöstliches Hähnchengericht mit Spinat (D)
- 125 Adrak Wala Chicken** € 14,00  
Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Mango-Currysauce (D)
- 126 Bombay Chicken Curry** € 14,00  
Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln & Ananas



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

## LAMM-KE-MEAT-SE

- 127 Lamm Masala** € 15,00  
Gebratene Lammstücke in Currysauce
-  **128 Lamm Korma** € 16,00  
Lammfleisch in Kokos- und Mandelsauce (H,K)
-  **129 Lamm Do Piaga** € 16,50  
Lamm mit Koriandersamen, Zwiebeln und Ingwer
- 130 Lamm Mango** € 16,00  
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)

- 131 Shahjahani Biryani** € 15,50  
Hähnchen- und Lammstreifen (H,K)
- 132 Jheenga Biryani** € 17,00  
Gebratener Reis mit Garnelen (C,H,K)
-  **133 Punjabi Sabji Biryani** € 13,50  
Gebratener Reis mit Gemüse (H,K)
- 134 Chicken Biryani "Delhi"** € 14,50  
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch (H,K)
-  **135 Lamm Biryani** € 16,00  
Gebratener Reis mit Lamm (H,K)
- Portion Reis € 2,50/Saffran Reis € 3,00**

## MADRAS & VINDALU SPEISEN

(Diese Speisen sind mit extra scharfen Gewürzen zubereitet)

- 136 Chicken Vindalu** mit Kartoffeln (G) € 14,50
-  **137 Lamm Vindalu** Spezial-Gewürze aus Goa € 16,00
-   **138 Gemüse Madras** € 13,50
- 139 Jheenga Vindalu** Garnelen mit Kartoffeln (C,G) € 17,50
- 140 Fisch Madras** Seelachsfilet mit Kartoffeln € 17,00

**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>                                       | € 15,50 |
|     | Hühner- und Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Ananas         |         |
|     | <b>142 Chicken Korma "Agra"</b>  | € 13,50 |
|     | Hühnerfleisch mit Kokos und Mandeln zubereitet (D,H,K)                   |         |
| 👨‍🍳 | <b>143 Chili Chicken "Punjab"</b>  | € 14,50 |
|     | Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)    |         |
|     | <b>144 Chicken Muglai "Agra"</b>   | € 13,00 |
|     | Hühnerfleisch in Safran-Mangosauce (D)                                   |         |
|     | <b>145 Punjabi Lamm Bhuna</b>  | € 16,00 |
|     | Lamm mit Ingwer, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Currysauce (D) |         |
|     | <b>146 Shahi Paneer</b>  | € 14,00 |
|     | Hausgemachte Käse zubereitet in Cashew-Sahnesauce (D,G,H,K)              |         |
|     | <b>147 Karahi Paneer</b>   | € 14,00 |
|     | Hausgemachte Käse mit Koriandersamen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln      |         |
| 👨‍🍳 | <b>148 Kofta "Amritsari"</b>   | € 13,00 |
|     | Gemüsebällchen in milder Sauce (D,G,H,K)                                 |         |
| 🌱   | <b>148a Palak Kofta</b>  | € 13,00 |
|     | Hausgemachte Gemüsebällchen in Spinat-Sauce                              |         |
| 🌱   | <b>148b Okra Masala</b>  | € 13,00 |
|     | 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) | € 12,50 |
| 👨‍🍳 | <b>150 Palak Paneer "Patiala"</b> Hausgemachte Käse mit Spinat zubereitet      | € 14,00 |
| 🌱   | <b>151 Chana Masala</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer           | € 13,00 |
| 🌱   | <b>152 Dal Tarka "Punjab"</b> Linsengericht mit Tomaten und Ingwer zubereitet  | € 12,50 |
| 👨‍🍳 | <b>153 Dhabe di Sabji</b> Gemischtes Gemüse mit Gewürzcurrysauce               | € 13,50 |
| 🌱   | <b>154 Aloo Matter Paneer</b> Erbsen, Kartoffeln und Käse in Curry-Sauce       | € 14,00 |
| 🌱   | <b>155 Palak Chana</b> Spinat mit Kichererbsen zubereitet                      | € 13,00 |

## MACCHI

(Meeresfrüchte)

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|  | <b>158 Shrimps Masala "Bengal"</b> Shrimps in Curry-Sauce (C)   | € 16,00 |
|  | <b>159 Jheenga Masala "Goa"</b> Garnelen in Curry-Sauce (C)     | € 17,50 |
|  | <b>160 Fisch Curry</b> Seelachsfilet mit Ananas-Curry-Sauce (B) | € 16,50 |



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

## AYURVEDISCHES MENÜ

(Für 1 Person)

-   **156 Punjab Thali** € 16,50  
(Vegetarisch) 3 Sorten Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G)
- 157 Bombay Thali** € 18,50  
Hühnerfleisch, Lamm, Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G,H,K)

## BROTE

(Frisch aus dem Ofen)

-  **Chapati** € 5,00  
Vollkornbrot 2 Stück (I)
-  **Nan** € 5,00  
Hefeteigfladen aus dem Ofen (I)
-   **Nan "Punjabi"** € 6,00  
Teigfladen aus Weizenmehl mit Knoblauch & Zwiebeln (I)
-  **Lasan Nan** € 5,50  
Brot mit Knoblauch (I)
-  **Paneer Wala Nan** € 6,00  
Teigfladen mit Käse gefüllt (D,I)
-  **Aloo Nan** € 6,00  
Brot mit Kartoffeln (G,I)
-  **Peschwari Nan** € 6,00  
Brot mit Kokosnuss und Mandeln (H,I,K)
- Keema Nan** € 6,00  
Brot mit faschiertem Lammfleisch (I)

## DESSERTS

-  **Mango Malai** € 5,00  
Hausgemachte Mangocreame (D,H,K)
- Lychees** € 5,00  
Mit Vanilleeis (D,H,K)
-  **Gulab Jamun** € 5,00  
Frittierte Milchbällchen in Honigsirup (D,H,K)
- Mango Dream "Bombay"** € 5,00  
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.**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 Lt.	€ 3,50
Mineralwasser	0,75 Lt.	€ 5,00
Cola, Sprite, Spezi	0,3 Lt.	€ 3,00
Cola, Sprite, Spezi	0,5 Lt.	€ 4,00
Almdudler	0,35 Lt.	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 Lt.	€ 3,00
Johannisbeer, Multivitaminsaft	0,3 Lt.	€ 3,00
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multivitaminsaft gespritzt	0,5 Lt.	€ 3,50
Fanta, Cola Zero, Eistee Pfirsich	0,33 Lt.	€ 3,50
Stilles Wasser Glas	0,3 Lt.	€ 0,90

## GETRÄNKE FÜR KALTETAGE

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

## OFFENEWEINE (G)

Weisswein (Grüner Veltliner)	1/8 Lt.	€ 3,30
Rotwein (Zweigelt)	1/8 Lt.	€ 3,30
Lambrusco	1/8 Lt.	€ 3,50
Rot oder Weiss gespritzt - Sauer	1/4 Lt.	€ 4,00
Rot oder Weiss gespritzt - Süss	1/4 Lt.	€ 4,00

## SCHNÄPSE

Mango Schnaps	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,50



## INDISCHE GETRÄNKE

<b>Indian Beer</b>	0,33 Lt.	€ 3,50
<b>Rotwein „India“</b>	1/8 Lt.	€ 3,30
Region Bombay, mittelkräftiges Aroma, trocken	0,75 Lt.	€ 19,50
<b>Weisswein „India“</b>	1/8 Lt.	€ 3,30
Region Bombay, betont fruchtiges Bukett, trocken	0,75 Lt.	€ 19,50
<b>Lassi süß oder salzig</b> Joghurt-Getränk	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Mango Lassi</b> Joghurt-Getränk mit Mangos	0,3 Lt.	€ 3,50
<b>Masala Tschai</b> Original indischer Tee mit Gewürzen & Milch		€ 4,00
<b>Ingwer Tee</b> Indische Art		€ 4,00
<b>Lychee Saft</b>	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Mango Saft</b>	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Guava Saft</b>	0,3 Lt.	€ 3,00
<b>Lychee, Mango oder Guava gespritzt</b>	0,5 Lt.	€ 3,50
<b>Indischer Rum</b>		€ 4,00
<b>Mango Schnaps</b>		€ 4,00

## APERITIFS

<b>Campari Orange</b>		€ 4,00
<b>Campari Soda</b>		€ 4,00
<b>Mango Sekt</b> 1 Glas		€ 3,50
<b>Prosecco</b> 1 Glas		€ 3,50
<b>Prosecco Aperol</b> 1 Glas		€ 4,00

## BIERE (G,I)

<b>Bier vom Fass</b>	0,2 Lt.	€ 3,00
<b>Bier/Radler vom Fass</b>	0,3 Lt.	€ 3,50
<b>Bier/Radler vom Fass</b>	0,5 Lt.	€ 4,00
<b>Weißbier</b> Hell oder Dunkel	0,5 Lt.	€ 4,00
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,3 Lt.	€ 3,50
<b>Alkoholfreies Weißbier</b>	0,5 Lt.	€ 4,00

