

INDER BURG

Speisen & Getränke





Mango Lassi



Hausgemachte Erfrischungen

Mango LASSI (g)



süßes hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango-Geschmack

0,33 L € 4,50

Nimboo Pani



erfrischende Limonade mit Soda, Limette, Ingwer, Rohrzucker, Minze & Geheimzutat

0,50 L € 6,50



Mango Lassi



Nimboo Pani

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

Alkoholfreies

Cola/Cola Zero	0,33 L	€ 4,50
Frucade	0,33 L	€ 4,20
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 L	€ 4,20
Apfel-/Orangensaft	0,25 L	€ 3,20
Obi-/Cappy G'spritzt	0,25 L	€ 3,00
Mangosaft	0,25 L	€ 3,50
Lycheesaft	0,25 L	€ 3,50
Guavensaft	0,25 L	€ 3,50
Soda Zitrone/Himbeer	0,25 L	€ 2,70
Mineralwasser	0,33 L	€ 3,50



Warmes

Espresso	€ 2,90
Kleiner Brauner	€ 3,50
Großer Brauner	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,20
Caffe Latte	€ 4,50
Teekanne	€ 4,50
Schwarz / Grün / Früchte / Pfefferminz / Kräuter	



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

Bier

Gösser	0,33 L / 0,50 L	€ 4,50 / € 5,70
Starobrno	0,33 L / 0,50 L	€ 4,50 / € 5,70
Radler vom Fass	0,33 L / 0,50 L	€ 4,50 / € 5,70
Gösser Natur Radler	Fl. 0,50 L	€ 5,50
King Fisher	Fl. 0,33 L	€ 4,90

indisches Bier



Wein

Grüner Veltliner <small>Hauswein</small>	1/8 L	€ 3,10
Zweigelt <small>Hauswein</small>	1/8 L	€ 3,10
Gelber Muskateller Weingut Christen	1/8 L	€ 4,90
Blauer Portugieser Weingut Christen	1/8 L	€ 4,90
Sauvignon Blanc indischer Weißwein	1/8 L	€ 4,90
Shiraz indischer Rotwein	1/8 L	€ 4,90
Wein G'spritzt	0,25 L	€ 4,30
Aperol Spritzer	0,25 L	€ 5,90
HUGO	0,25 L	€ 5,50

“ Sollen wir heute Wein trinken ?

- A) Ja
- B) A
- C) B



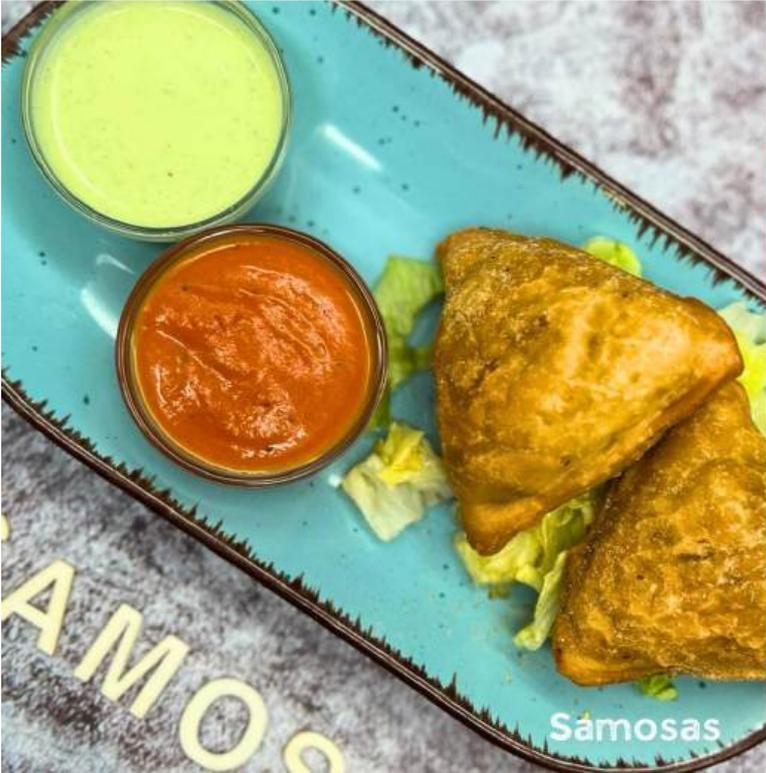
A) glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Schwefeldioxid, P) Lupinen, R) Weichtiere



Paneer Tikka



INDER BURG Rolls



Samosas



Beetroot Vadai

Fingerfood

Samosa (a p)  € 6,00

2 Stk. Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln & Erbsen
serviert mit Joghurt-Minz Sauce (g) & scharfes Tomaten-Chutney

Beetroot Vadai (a p)  € 6,00

2 Stk. knusprige Laibchen aus Rote Rüben & zweierlei Linsen
serviert mit Coconut Beetroot Chutney

INDER BURG Rolls (a g) € 6,00

2 Stk. knusprige Röllchen gefüllt mit weicher Füllung aus indischem Käse, Kartoffel, Paprika & Mais serviert mit Joghurt-Minz-Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Paneer Tikka (g) € 6,90

Indischer Käse mariniert & gegrillt mit Paprika und Zwiebeln
serviert mit Joghurt-Minz-Sauce

Keema Samosa (a p) € 6,50

2 Stk. Teigtaschen mit Rindfleischfüllung
serviert mit Joghurt-Minz-Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Seekh Kebab  (a c g) € 6,50

Pikante Lammfleischröllchen serviert mit Joghurt-Minz-Sauce

Chicken Tikka (g) € 6,90

Gegrillte Hühnerbruststücke mit Paprika & Zwiebeln
serviert mit Joghurt-Minz-Sauce

Gemischter Vorspeisenteller € 15,50

1x Veg. Samosa, 1x Keema Samosa, 1x IB Roll, Chicken Tikka, Seekh Kebab
serviert mit Joghurt-Minz-Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

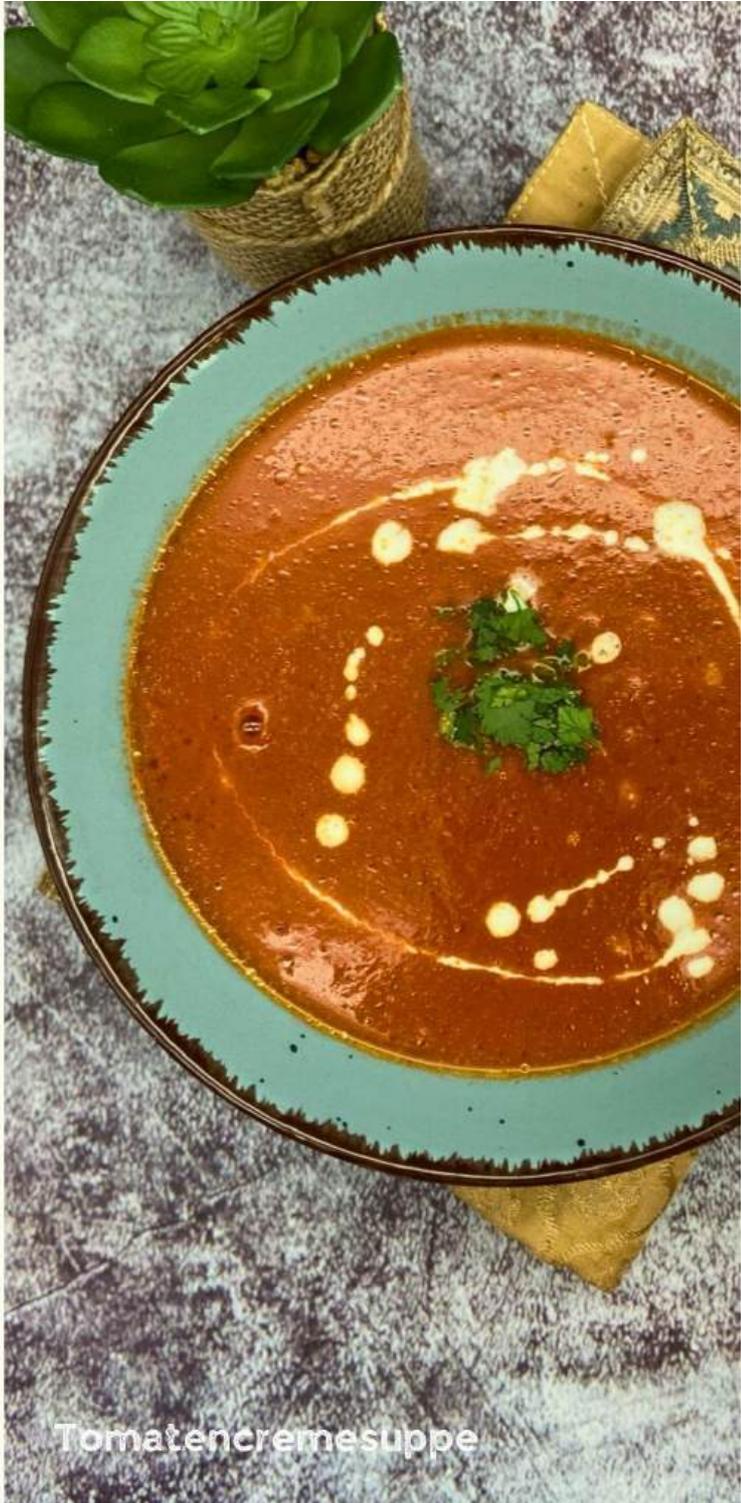
Vegetarischer Vorspeisenteller € 15,50

2x Veg. Samosa, 1 Stk. Beetroot Vadai, 1x IB Roll, Paneer Tikka
serviert mit Joghurt-Minz-Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Haussalat



Tomatencremesuppe

Soup / Salad / Raita

Gelbe Linsensuppe (h p)  € 5,00

Cremige Tomatensuppe (g) € 5,00

Chana Salat (p)  € 6,00

Würziger Kichererbsensalat mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln & Zitronen-Tamarind-Dressing

Haussalat (e g) € 6,00

Gemischter Salat mit Joghurt-Minz-Dressing & Erdnüsse

Kheera Raita (g) € 5,50

Würziger Joghurt mit gehackten Gurken

Tamatar-Piaz Raita (g) € 5,50

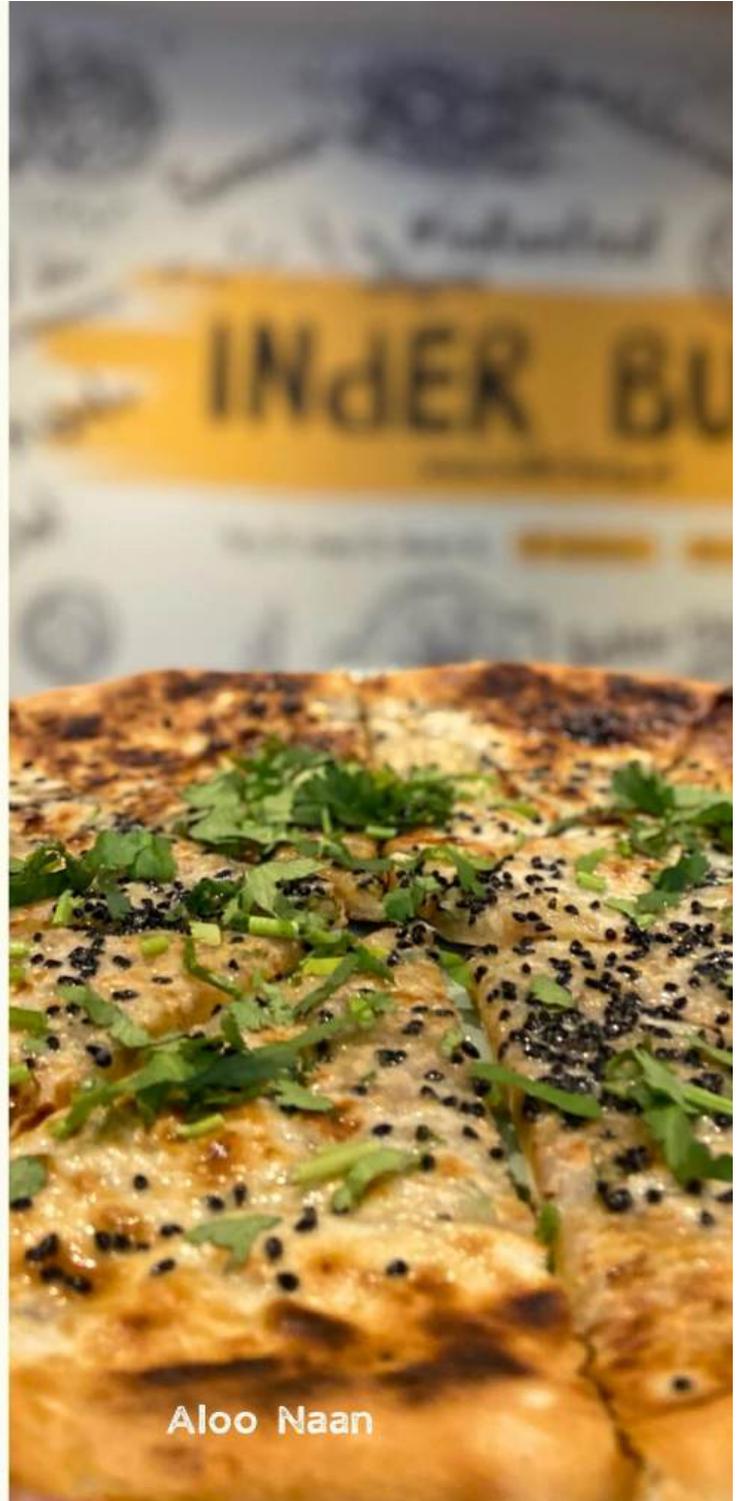
Würziger Joghurt mit frischen Tomaten & Zwiebeln



Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Samosa Chana Chaat



Aloo Naan

für den kleinen Hunger...

Aloo Naan (a g)

€ 8,50

Hausgemachtes Fladenbrot mit köstlicher Kartoffelfüllung
serviert mit Kheera Raita

Samosa Chana Chaat (a p)

€ 9,00

2 Stk. veg. Samosa mit Chana Masala, frische Tomaten, Zwiebel &
Tamarind-Sauce

Naan Wrap (a g)

€ 9,00

Naanbrot gefüllt mit Chicken Tikka, gemischtem Salat
& Joghurt-Minz-Sauce

Biriyanis

Chicken Biriyani (g)

€ 15,50

Pikantes Reisgericht mit gegrilltem Hühnerfleisch
serviert mit würzigem Joghurt

Garnelen Biriyani (b g)

€ 17,50

Pikantes Reisgericht mit Garnelen
serviert mit würzigem Joghurt

Wie scharf soll Ihr Essen sein?

A) Pikant 

B) Scharf 

C) Indisch Scharf 



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Naan Brot



Chapati

Beilagen

- Butter Naan** (a g) € 4,00
Hausgemachtes Fladenbrot mit Butter
- Knoblauch Naan** (a g) € 4,20
Hausgemachtes Fladenbrot mit Knoblauchbutter
- Chapati** (a g) € 3,50
Hausgemachtes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (auf Wunsch Vegan möglich)
- Basmati Reis** € 3,90
Duftender Basmati Reis aromatisiert mit Kreuzkümmel
- Papadam** (p) € 1,40
knuspriges Linsenbrot serviert mit Mango Chutney
- Achaar** € 1,30
würziges, eingelegtes Gemüse - so geschmacksvoll !!



Saucen je € 1,40

- Joghurt-Minze Sauce
- scharfes Tomaten-Chutney
- scharfe Ingwersauce
- Tamarind Sauce
- Coconut Beetroot Chutney
- Mango Chutney



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Fruity Fusion Thai

Thalis

gemischte Platte für 1 P.
inkl. veg. Tagesgericht, Tages-Snack,
Kheera Raita, Basmati Reis, Naan Fladenbrot*

* ausgenommen Veganes Thali



Veg. Classic Thali	€ 18,50
Dal Makhani & Shahi Paneer	
Veganes Thali 	€ 18,50
Veg. Coconut Curry, Aloo Matar, Linsencurry, Tages-Snack, Salat, Basmati Reis & veganes Fladenbrot	
Classic Chicken Thali	€ 18,50
Chicken Tikka Masala & Chicken Korma	
Royal Thali	€ 18,50
Butter Chicken & Malai Kofta	
Coconut Lover Thali	€ 18,50
Grilled Chicken Coconut Curry & Veg. Coconut Curry	
Fruity Fusion Thali	€ 18,50
Mango-Limette Chicken & Mango-Limette Paneer	
Meat-Eater Thali	€ 18,50
Beef Gemüse Curry & Chicken Korma	
Mughlai Thali	€ 18,50
Murg Kabila & Dal Bukhara	

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



myThali

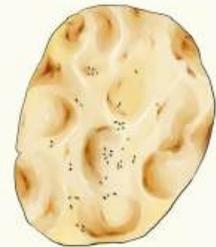
€ 18,50

Create your own Thali

Wie scharf soll Ihr Essen sein?
A) Pikant
B) Scharf
C) Indisch Scharf

Fixbestandteile myThali:

- 2x Currys nach Wahl*
- 1x vegetarisches Tagesgericht
- Tages-Snack
- Kheera Raita
- Basmati Reis
- Fladenbrot



* Auswahl Meaty Currys:

- Chicken Tikka Masala
- Murg Kabila
- Chicken Korma
- Butter Chicken
- Grilled Chicken Coconut Curry
- Mango-Limette Chicken
- Beef Gemüse Curry

* Auswahl Veg. Currys:

- Chana Masala
- Aloo Matar
- Dal Bhukara
- Dal Makhani
- Veg. Coconut Curry
- Shahi Paneer
- Malai Kofta

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Malai Kofta



Murg Paalak



Dal Makhani

Veg. Currys serviert mit Basmati Reis

Chana Masala (p)  € 14,50
Weiße Kichererbsen nach Pundschabi Art

Aloo Matar (p)  € 14,50
Kartoffel & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce

Sabzi Dal (p)  € 14,50
Gelbes Linsencurry mit Gemüse

Veg. Coconut Curry € 15,50
Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch & Senfkörner (p m) 

Dal Bukhara (e g h p) € 14,50
Kräftiges schwarze Linsencurry nach Mughlai Art

Dal Makhani (g p)  € 14,50
Cremiges Schwarz-Linsencurry nach traditioneller Art

Matar Paneer (g p) € 16,50
Indischer Käse & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce

Paalak Paneer (g) € 16,50
Kräftige Cremespinatsauce mit indischem Käse

Wie scharf soll Ihr Essen sein?
A) Pikant 
B) Scharf 
C) Indisch Scharf 



Shahi Paneer (e g h) € 16,50
Cremige Tomaten-Obersauce mit indischem Käse verfeinert mit Cashewnüsse

Paneer Mango-Limette € 16,50
Indischer Käse und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack (e g h)

Paneer Tikka Masala € 16,50
Marinierter indischer Käse mit Paprika & Zwiebeln in Masalasaucen (g)

Malai Kofta (e g h) € 16,50
Kartoffel-Käseballchen in feingewürzter & cremiger Tomaten-Zwiebelsauce

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



Chicken Tikka Masala

TIKKA
MASALA



Mango Limette Chicken



Butter Chicken

Meaty Currys serviert mit Basmati Reis

Chicken Korma (g) € 15,50

Cremiges & traditionell gewürztes
Hühnercurry

Chicken Tikka Masala € 15,50

Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch
mit Zwiebel & Paprikastücke in
Masalasaucen

Chicken Tikka Teller (g) € 15,50

Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch
mit Paprika und Zwiebel serviert mit
zweierlei Dips

Murg Paalak (g) € 16,50

Mariniertes & gegrilltes
Hühnerfleisch in kräftiger
Cremespinaatsauce

Murg Kaliba (e g h) € 17,50

Marinierte Hühnerfleischstücke
in aromatischer Sauce nach
Mughlai Art

Butter Chicken € 17,50

Mariniertes & gegrilltes
Hühnerfleisch in cremiger
Tomaten-Obersauce verfeinert
mit Cashewnüssen (e g h)



Mango-Limette Chicken (e g h) € 17,50

Hühnerfleisch und Gemüse in
fruchtig-erfrischender Sauce mit
Mango- und Limettengeschmack

Grilled Chicken Kokoscurry € 17,50

Gegrilltes Hühnerfleisch in cremiger
Kokossauce verfeinert mit Senfkörnern (e g h m)

Beef Gemüse Curry (g p) € 17,50

Kräftiges Rindfleischcurry mit Gemüse

Roganjosh (e g h) € 19,90

Geschmortes Lammfleisch in
aromatischer Sauce nach Mughlai Art

Lamm Korma (g) € 19,90

Geschmortes Lammfleisch in
reichhaltiger Zwiebelsauce

Wie scharf soll Ihr Essen sein?

A) Pikant 🌶️

B) Scharf 🌶️🌶️

C) Indisch Scharf 🌶️🌶️🌶️



Garnelen Jalfrezi



Gulab Jamun



Mango Kulfi

Garnelen Currys

serviert mit Basmati Reis

Wie scharf soll Ihr Essen sein?
A) Pikant
B) Scharf
C) Indisch Scharf

Garnelen Kokoscurry (b e g h m)

Garnelen in cremiger Kokossauce
verfeinert mit Senfkörner

€ 18,50

Garnelen Jalfrezi (b m)

Würzige Garnelen-Gemüse Pfanne verfeinert mit Senfkörner

€ 18,50

Desserts

Gulab Jamun (a g h)

Warme Topfenbällchen in Zuckersirup
serviert mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,00

Mango Kulfi (a g h)

Indische Eispezialität verfeinert
mit Mango und Safran

€ 6,00

Kokoscreme (g)

mit hausgemachter Erdbeersauce

€ 6,00



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere



www.inderburg-vorbestellen.at

www.inderburg.at

www.inderburg-online.at