

## SUPPEN

<b>DAL SUPPE</b>	<b>4,50</b>
Rote Linsensuppe   <i>Red lentil soup</i>	
L   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGAN</b>	
<b>TOMATEN KOKOS CREME SUPPE</b>	<b>5,00</b>
Tomatensuppe mit Kokosmilch   <i>Tomato soup with coconut milk</i>	
L   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGAN</b>	

## VORSPEISEN

<b>PANIPURI SHOT</b>	<b>3,00</b>
Weizenhülle mit Granatapfel-Kartoffelfüllung und Minze-Shot	
<i>Wheat casing with pomegranate potato filling and mint shot</i>	
A   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>SAMOSA CHANA CHAT</b>	<b>7,50</b>
Weizentasche gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln auf Kichererbsen	
Curry, Minze und Tamarind Chutney	
<i>Wheat bag filled with peas and potatoes on chickpea curry, mint and tamarind chutney</i>	
A   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>SHRIMPS KOLIWADA</b>	<b>9,50</b>
Gebr. Shrimps mit Zwiebeln, Tomaten und Kokosraspeln masala	
<i>Fried shrimp with onions, tomatoes and coconut masala</i>	
B   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>ALU TIKKI</b>	<b>6,50</b>

Kartoffelteig gefüllt mit Indischerr Käse und Gewürze, Minze und Tamarind Chutney

*Potato dough filled with Indian cheese and spices, Mint and tamarind chutney*

G | **GLUTENFREI**

<b>ONION BHAJI</b>	<b>7,90</b>
Zwiebeln gebacken in einen Kichererbsenteig mit Ind.Gewürzen	
<i>Onions baked in a chickpea batter with Indian spices</i>	
<b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGAN</b>	

<b>CHICKEN SEEKH KEBAP</b>	<b>9,50</b>
Faschierte Hühnerfleisch Röllchen gegrillt im Tandoor	
<i>Minced chicken rolls grilled in the tandoor</i>	
<b>GLUTENFREI</b>	

<b>PAPADAM DIPS</b>	<b>4,00</b>
4 Stück Linsenteig Fladen knusprig mit Minze Chutney und Tamarind Chutney   <i>4 pieces of crispy lentil dough flatbreads with mint chutney and Tamarind chutney</i>	
<b>GLUTENFREI</b>	

<b>2 PERSONEN VORSPEISENPLATTE</b>	<b>22,00</b>
Papadams, Onion Bhaji, Alu Tikki, Samosa Channa Chat	

## SALATE UND DIPS

<b>GRÜNER SALAT</b>	<b>5,50</b>
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>MANGO DIP</b>	<b>1,50</b>
<b>MINT DIP</b>	<b>1,50</b>
<b>TAMARIND DIP</b>	<b>1,50</b>

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>MIT REIS   WITH RICE</b>	
<b>PANEER   TOFU MAKHNI</b>	<b>15,50</b>
Hausgem. Ind. Käse oder Tofu in Tomatencurrysauce mit Obers	
<i>Homemade Indian cheese or tofu in tomato curry sauce with cream</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGETARISCH</b>   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>VEG JALFREZI</b>	<b>15,00</b>
frisches Gemüse in Tomaten Masala Sauce	
<i>fresh vegetables in tomato masala sauce</i>	
<b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGETARISCH</b>   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>NAVARETEN KORMA</b>	<b>16,00</b>
frisches Gemüse in Cashew Cremesauce mit Indischem Käse oder Tofu	
<i>fresh vegetables in cashew cream sauce Indian cheese or tofu</i>	
GH   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGETARISCH</b>   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>PALAK PANEER</b>	<b>16,00</b>
Hausgemachter Indischer Käse oder Tofu in Blattspinat Curry	
<i>Homemade Indian cheese or tofu in leaf spinach curry</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGETARISCH</b>   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	
<b>MALAI KOFTA</b>	<b>15,50</b>
Hausgemachte Gemüsebällchen in Cashew Cremesauce	
<i>Homemade vegetable balls in cashew cream sauce</i>	
GH   <b>GLUTENFREI</b>   <b>VEGETARISCH</b>	
<b>DAL MAKHNI</b>	<b>15,50</b>
Schwarze Linsen in feiner Tomatencremesauce	
<i>Black lentils in a fine tomato cream sauce</i>	
G   <b>VEGAN MÖGLICH</b>	

## CHICKEN

<b>MIT REIS   WITH RICE</b>	
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>	<b>17,00</b>
gegrillte Hühnerstücke aus dem Tandoor	
in würzigeren Tomaten Ingwer und Zwiebelsauce	
<i>grilled chicken pieces from the tandoor in spicier tomato ginger and onion sauce</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>BUTTER CHICKEN</b>	<b>17,00</b>
gegr. Hühnerstücke aus dem Tandoor in einer Tomatencremesauce	
<i>grilled chicken pieces from the Tandoor in a tomato cream sauce</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>CHICKEN MANGO</b>	<b>16,50</b>
Saftiges Hühnerfleisch in einer Mango Oberssauce	
<i>Juicy chicken in a mango cream sauce</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>CHICKEN CURRY</b>	<b>16,00</b>
Saftiges Hühnerfleisch in einer Gewürzesauce	
<i>Juicy chicken in a spice sauce</i>	
<b>GLUTENFREI</b>	

## REIS

<b>BIRYANI RICE</b>	<b>4,50</b>
Safran Reis   <i>Saffron rice</i>	
<b>WHITE RICE</b>	<b>4,00</b>
Basmati Reis Natur   <i>Basmati rice natural</i>	

## TANDOORS SPEZIAL

<b>ZUR WAHL MIT REIS ODER MASALA FRIES   WITH RICE OR MASALA FRIES</b>	
<b>LAMM CHOPS</b>	<b>26,00</b>
Zartes Lammkotelett in Limetten, Knoblauch, Ingwer Tandoori	
Masala marinade gegrillt im Tandoor	
<i>Tender lamb chop in lime, garlic, ginger tandoori masala marinade</i>	
<i>grilled in the tandoor</i>	
GM   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>MURGH MALAI TIKKA</b>	<b>20,00</b>
Gegrillte Hühnerstücke mit Cashew Marinade	
<i>Grilled chicken pieces with cashew marinade</i>	
GH   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>TANDOORI PRAWN</b>	<b>24,00</b>
Riesengarnelen in Limetten, Knoblauch, Ingwer	
Tandoori Masala marinade gegrillt im Tandoor	
<i>King prawns in lime, garlic, ginger</i>	
<i>Tandoori Masala marinade grilled in the tandoor</i>	
BG   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>CHICKEN TANDOORI</b>	<b>22,00</b>
Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoor	
<i>Marinated chicken leg grilled in the tandoor</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
~~~~~	
<b>BIRYANI SERVIERT MIT RAITA</b>	
<b>INDISCHE SAFRAN REIS GERICHTE IN DAMPF ZUBEREITET</b>	
<b>INDIAN SAFFRON RICE DISHES PREPARED IN STEAM</b>	
<b>HUHN BIRYANI</b> HM   <b>GLUTENFREI</b>	<b>22,50</b>
<b>VEGETARISCH BIRYANI</b> HM   <b>GLUTENFREI</b>	<b>20,00</b>
.....	
<b>BREADS</b>	
<b>BUTTER NAAN</b>	<b>4,00</b>
Fladenbrot aus Weizen mit Butter   <i>wheat flatbread with butter</i>	
AG	
<b>GARLIC NAAN</b>	<b>4,50</b>
Fladenbrot aus Weizen mit Knoblauch   <i>wheat flatbread with garlic</i>	
A	
<b>PANEER NAAN</b>	<b>4,90</b>
Helles Fladenbrot aus Weizen mit Käsefüllung	
<i>Light wheat flatbread with cheese filling</i>	
AG	
<b>PESHWARI NAAN</b>	<b>5,50</b>
Helles Fladenbrot aus Weizen mit Rosinen, Mandeln und Butter	
<i>Light wheat flatbread with raisins, almonds and butter</i>	
AGH	
<b>TANDOORI ROTI</b>	<b>3,50</b>
Vollkornbrot gebacken   <i>Baked whole wheat bread</i>	
A   <b>VEGAN</b>	

## NACHSPEISEN

<b>GAJRELA CHEESECAKE</b> G	<b>7,00</b>
Cheesecake mit Karottenraspeln und Pistazien	
<i>Cheesecake with grated carrots and pistachios</i>	
<b>GULAB JAMUN</b> G	<b>5,00</b>
Grießbällchen in Zuckersirup   <i>Semolina balls in sugar syrup</i>	



**BEI ALLEN HAUPTSPEISEN SCHÄRFEGRAD AUSWAHL**  
**MILD - PIKANT - SCHARF - SEHR SCHARF**

## CHEFS SPEZIAL

<b>MIT REIS   WITH RICE</b>	
<b>ENTE MANGO</b> G	<b>22,00</b>
Gegrillte Ente in einer Mango Creme Sauce	
<i>Grilled duck in a mango cream sauce</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>SAFRANI CHICKEN KORMA</b>	<b>22,00</b>
Hühnerfleisch in einer Cashew Currysauce mit Safran	
<i>Chicken in a cashew curry sauce with saffron</i>	
GH   <b>GLUTENFREI</b>	

## LAMM

<b>MIT REIS   WITH RICE</b>	
<b>ROGEN JOSH</b>	<b>22,00</b>
Lammfleischstücke in würziger Tomaten	
Ingwer Zwiebel und Knoblauchsauce	
<i>Pieces of lamb in spicy tomatoes Ginger onion and garlic sauce</i>	
G   <b>GLUTENFREI</b>	
<b>LAMM BHUNA GOST</b>	<b>22,00</b>
Lammfleisch in einer Masalalösung   <i>Lamb in a masala sauce</i>	
<b>GLUTENFREI</b>	
<b>LAMM SHAI KORMA</b>	<b>23,00</b>
Lammfleisch in Caswer Currysauce   <i>Lamb in Caswer curry sauce</i>	
GH   <b>GLUTENFREI</b>	

## FISCH

<b>ZUR WAHL MIT REIS ODER NAAN   WITH RICE OR NAAN</b>	
<b>GOAN FISH CURRY</b>	<b>19,50</b>
Zander in Kokos Cremesauce   <i>Zander in coconut cream sauce</i>	
DG	

**ALLERGENE KENNZEICHNUNG**  
A - GLUTEN | B - KREBSTIERE | C - EI | D - FISCH | E - ERDNUSS  
F - SOJA | G - MILCH UND LAKTOSE | H - SCHALENFRÜCHTE | L - SELLERIE  
M - SENF | N - SESAM | O - SULFITE | P - LUPINEN | R - WEICHTIERE

## SOFTDRINKS

APFELSAFT, MANGOSAFT, JOHANNISBEER, TRAUBENSAFT	0,25L	3,50
APFELSAFT, MANGOSAFT, JOHANNISBEER, TRAUBENSAFT	0,50L	5,50
...GESPRITZT MIT SODA	0,25L	3,00
...GESPRITZT MIT SODA	0,50L	4,50
...GESPRITZT MIT WASSER	0,25L	2,50
...GESPRITZT MIT WASSER	0,50L	4,00
MINERALWASSER STILL   PRICKELND	0,33L	2,90
MINERALWASSER STILL   PRICKELND	0,75L	6,00
SODAWASSER	0,25L	2,00
SODAWASSER	0,50L	3,50
SODA ZITRONE, HIMBEER, HOLUNDER	0,25L	3,00
SODA ZITRONE, HIMBEER, HOLUNDER	0,50L	4,50
MANGO LASSI, SALZ LASSI   6	0,25L	3,50
MANGO LASSI, SALZ LASSI   6	0,50L	5,50
WASSER MIT ZITRONE, HIMBEER, HOLUNDER JUGENDGETRÄNK	0,25L	2,50
WASSER MIT ZITRONE, HIMBEER, HOLUNDER JUGENDGETRÄNK	0,50L	4,00
COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,33L	3,90
FANTA, SPRITE, EISTEE	0,33L	3,90
GINGER ALE, TONIC WATER, SCHWEPPE, BITTER LEMON	0,20L	3,50

## HOMEMADE HAUSGEMACHTE MINZ LIMONADEN

MINT LEMONADE	0,50L	5,50
MANGO MINT LEMONADE	0,50L	5,50
KIWI MINT LEMONADE	0,50L	5,50
BERRY MINT SIRUP	0,50L	5,50

## TEE

MASALA CHAI		4,50
PFEFFERMINZ TEE		3,50
SCHWARZER TEE		3,50
GRÜNER TEE		3,50

## KAFFEE

ESPRESSO		3,20
ESPRESSO DOPPELT		5,00
CAPPUCCINO		4,50

## BIER

MURAUER   A 0 TAP   FASS	0,33L	3,50
MURAUER   A 0 TAP   FASS	0,50L	5,00
KINGFISHER   A 0 INDIAN BEER	0,33L	4,00
WEISSBIER   A 0	0,50L	4,50
DUNKLES BIER   A 0	0,50L	4,50
ALKOHOLFREIES BIER   A 0	0,50L	4,50

## SPRITZER

APEROL SPRITZ	1/4L	5,00
CAMPARI SPRITZ	1/4L	5,00
HUGO SPRITZ	1/4L	5,00
WEIBER SPRITZ	1/4L	4,50

## HARDDRINKS

MANGO SCHNAPS	4CL	5,00
KOKOS SCHNAPS	4CL	5,00
CHIVAS REGAL	4CL	7,00
OLD MONK RUM	4CL	6,00
BLACK LABEL JOHNNIE WALKER	4CL	7,00
AVERNA	4CL	6,00

## WEISSWEIN

LÖSS GRÜNER VELTLINER   0	1/8L	4,50	1L	27,00
CHRIST WIENER GEMISCHTER SATZ   0	1/8L	5,00	1L	30,00
FRITZ CHARDONAY   0	1/8L	5,00	1L	30,00
GELBER MUSKATELLER   0	1/8L	6,00	1L	36,00
SULA INDIAN WHITE WINE   0	1/8L	5,00	1L	30,00

## ROTWEIN

PASLER ZWEIFELT   0	1/8L	4,50	1L	27,00
ARTNER CARNUNTUM CUVÉE   0	1/8L	5,00	1L	30,00
JOHANNESHOF PINOT NOIR   0	1/8L	5,00	1L	30,00
SULA INDIAN RED WINE   0	1/8L	5,00	1L	30,00

## APERITIFS

PROSECCO	0,1L	4,50
MANGO PROSECCO	0,1L	4,90
CAMPARI MANGO	1/4L	5,50
CAMPARI ORANGE	1/4L	5,50
MANGO VODKA	1/4L	6,00
BOMBAY GIN TONIC	1/4L	6,50



ALLE PREISE IN EURO INKL. UST.  
ÄNDERUNGEN-, DRUCK- UND SATZFEHLER SOWIE IRRTÜMER SIND VORBEHALTEN



@GANESHA.VIENNA

DO FOLLOW US AND TAG YOUR INSTAGRAM  
STORY WITH GANESHA RESTAURANT AND  
GET FREE GULAB JAMUN