WEISSWEIN

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC € 6|€ 32
FUHRGASSL-HUBER, WIEN

SAUVIGNON BLANC FALKENSTEIN € 6.5|€ 34
DÜRNBERG, FALKENSTEIN, WEINVIERTEL

WEISSBURGUNDER ARTNER, ST. MARGARETHEN, € 6|€ 32
NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

ROSÉ CELESTIA € 29
HÖPLER, BREITENBRUNN,NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

GRÜNER VELTLINER DAC FEDERSPIEL RIED ALTEPOINT € 42
HUTTER SILBERBICHLERHOF, MAUTERN, WACHAU

CHARDONNAY (BIO) € 48
GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND

CHABLIS AC € 68
DOMAINE MICHAUT, BURGUND, FRANKREICH

RIESLING DAC RIED GAISBERG 1ÖTW € 72
SCHLOSS GOBELSBURG, LANGENLOIS, KAMPTAL

ROTWEIN

ZWEIGELT HEIDEBODEN (BIO) € 6.5|€ 34
PITTNAUER, GOLS, NEUSIEDLERSEE

MALTESER MERLOT € 7.5|€ 39
MALTESER RITTERORDEN,MAILBERG,WEINVIERTEL

CANNONAU DI SARDEGNA DOC BASCA € 54
TENUTE PEDRA NIEDDA, SARDINIEN, ITALIEN

BLAUFRÄNKISCH DAC RESERVE CHEVALIER (BIO) € 64
IBY, HORITSCHON, MITTELBURGENLAND

CUVÉE HAIDEBODEN € 69
(ZWEIGELT,BLAUFRÄNKISCH,CABERNET SAUVIGNON)
UMATHUM,FRAUENKIRCHEN,NEUSIEDLERSEE

CHÂTEAU CANTIN AOC SAINT-EMILION GRAND CRU € 85
BORDEAUX, FRANKREICH

ROSÉWEIN

ROSÉ CELESTIA € 29
HÖPLER, BREITENBRUNN,NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 0.33L	€ 4.5
FANTA 0.33L	€ 4.5
ALMDUDLER 0.35L	€ 4.5
REDBULL, REDBULL SUGARFREE 0.25L	€ 4.9
SCHWEPPES INDIAN TONIC WATER 0.2L	€ 4.5
ORANGENSAFT 0.25L	€ 4.5
ORANGENSAFT GESPRITZT 0.25L	€ 4
APFELSAFT NATURTRÜB 0.25L	€ 4.5
APFELSAFT NATURTRÜB GESPRITZT 0.25L/0.5L	€ 4|€ 5.5
VÖSLAUER (OHNE/PRICKELND) 0.33L	€ 3.5
VÖSLAUER (OHNE/PRICKELND) 0.75L	€ 5.5
SODAWASSER 0.25L / 0.5L	€ 3|€ 5
SODA ZITRONE/HIMBEER/HOLUNDER 0.25L	€ 3.5
SODA ZITRONE/HIMBEER/HOLUNDER 0.5L	€ 5.5

CHAI NAGRI PREMIUM TEA LEAVES

INDIAN MASALA € 5.5
Würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen | kräftig und aromatisch

AYURVEDA TEE € 5.5
Eine traditionelle Kräutermischung für innere Balance | mild und wohltuend

ROSE OOLONG € 5.5
Oolong-Tee mit einem Hauch feiner Rosenblüten | blumig und elegant

HIBISKUS MINZE € 5.5
Fruchtige Hibiskusnote mit erfrischender Minze | erfrischend und harmonisch

KAFFEE

ESPRESSO	€ 3
DOPPELTER ESPRESSO	€ 5.2
CAPPUCCINO	€ 4.5
WIENER MELANGE	€ 4.5
AMERICANO	€ 4.5
FLAT WHITE	€ 5.5
CAFE LATTE	€ 5.5
MASALA CHAI	€ 5.5

JARITA'S
INDIAN KITCHEN

MENÜ

VORSPEISEN

ALOO SAMOSA CHAAT (VEGETARISCH) € 12
Teigtasche gefüllt mit einer Mischung aus Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Chana Masala, frischer Joghurt-Minz Soße und Tamarind-Chutney (A,G)

AMRITSARI CRISPY PRAWNS € 18
Knusprig panierte Riesengarnelen, serviert mit Coleslaw und Knoblauch-Paprika Chutney (B)

CHICKEN TIKKA € 16
Saftiges Hühnerfleisch aus dem Tandoor-Ofen, eingelegt in würziger Joghurtmarinade (G,M)

AVOCADO BHEL PURI (VEGAN) € 12
Indisches Chaat mit Avocado-Puffreis und Tamarind-Chutney

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

PANEER MAKHNI € 18
Weicher indischer Käse oder Tofu, angerichtet in einem cremigen Tomaten-Curry (G,H)

CHANA MASALA (VEGAN MÖGLICH) € 16
Kichererbsen serviert in einem pikanten Curry aus Tomaten und Zwiebeln

NAVRATAN KORMA (VEGAN MÖGLICH) € 18
Bunte saisonale Gemüsesorten in einem milden, cremigen Nuss- und Sahnecurry (G,H)

DUM BIRYANI

Ein aromatisches und schmackhaftes Gericht aus Basmatireis, Gewürzen und Safran, langsam gegart bis zur Perfektion, das Vielfalt und Geschmack harmonisch vereint. Zur Auswahl stehen Ihnen folgende Varianten zur Verfügung:

HUHN BIRYANI (G)	€ 24
LAMM BIRYANI (G)	€ 28
VEGETARISCHES/VEGANES BIRYANI (G,H)	€ 20

ALLERGENE
A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
D - FISCHE
F - SOJABOHNEN
G - MILCH
H - SCHALENFRÜCHTE
M - SENF

HAUPTSPEISEN

BUTTER CHICKEN € 19
Saftige Hühnerbruststücke, im Tandoor-Ofen zubereitet und angerichtet in einem cremigen Tomaten-Curry (G,H)

CHICKEN TIKKA MASALA € 19
Saftige Hühnerbruststücke, im Tandoor-Ofen zubereitet und angerichtet in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry (G)

LAMM BHUNA € 28
Zartes Lammfleisch zubereitet in einem kräftigen Zwiebel-Tomaten-Curry

KALB CURRY € 28
Zartes Kalbfleisch zubereitet in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry

LACHSFILET KOKOSNUSS CURRY € 29
Zartes Lachsfilet, sanft gegart und angerichtet in einem cremigen Kokosnuss-Curry (D,M)

MALAI PRAWNS € 28
Gebratene Riesengarnelen, im Tandoor-Ofen zubereitet und angerichtet in einem cremigen Tomaten-Curry (B,G)

BEILAGEN

BASMATI REIS	€ 3.5
NAAN (A)	€ 3.5
NAAN MIT BUTTER/KNOBLAUCH (A,G)	€ 4
CHEESE NAAN (A,G)	€ 4.5
GEMISCHTER SALAT (M)	€ 5.5
RAITA MIT GURKEN (G)	€ 4.5

NACHSPEISEN

SAFRAN FIRNI BRÛLÉE € 9.5
Milchreis mit Safran verfeinert, flambiert mit braunem Zucker-Karamell (G,H)

GAJAR HALWA TARTE € 9.5
Warmes, süßes Karottendessert in Milch und Ghee gekocht, angerichtet in einem Tartelett, garniert mit Schlagsahne und Beeren (A,G,H)

APERITIF

JARITA´S HUGO	€ 8.5
PINK GRAPEFRUIT SPRITZ	€ 8.5
LILLET SPRITZ	€ 8.5
APEROL SPRITZ	€ 8.5
CAMPARI SPRITZ	€ 9.5
NEGRONI	€ 14.5
WEISSER SPRITZER	€ 5.5

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

MANGO LASSI € 5.5
Hausgemachtes Lassi aus Mangos und Joghurt 0.3L (G,H)

ANAAR BASIL € 5.9
Hausgemachte Limonade mit Granatapfel, Basilikum 0.5l

HAUSGEMACHTER EISTEE € 5.9
Erfrischender, hausgemachter Eistee, mit Hibiskus und Minze 0.5l

LEMONGRASS GINGER € 5.9
Hausgemachte Limonade mit Lemongrass, Ginger 0.5l

BIER

STIEGL VOM FASS 0.3L	€ 4.5
STIEGL VOM FASS 0.5L	€ 5.5
KINGFISHER PREMIUM INDIAN BEER 0.33L	€ 4.9
RADLER NATURTRÜB ZITRONE 0.5L	€ 5.5
STIEGL ALKOHOLFREIES 0.5L	€ 5.5

SCHAUMWEINE

PROSECCO CANELLA DOCG MILLESIMATO	€ 7|€ 38
VILLA SANDI ROSÉ MILLESIMATO DOC	€ 8|€ 40
SCHLOSS GOBELSBURG BRUT RESERVE	€ 65
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	€ 120
PERRIER-JOUET GRAND BRUT	€ 120
LAURENT-PERRIER CUVEE ROSE	€ 180