

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelen mit Cocktail-Dip 13.90

Knusprig gegrillte Garnelen - außen goldbraun, innen zart - serviert mit einem hausgemachten, fein abgeschmeckten Cocktail-Dip. (G, M)

Hari's Mango-Avocado Tartare mit gegrillten Garnelen 14.90

Fruchtige Mango trifft auf cremige Avocado - harmonisch vereint zu einem erfrischenden Tatar. Dazu servieren wir knusprig gegrillte Garnelen - ein leichter, eleganter Start in Ihr Menü. (G, M)

Burratina mit Roter Beete & Dattel-Honig Chutney 10.90

Cremige Mini-Burrata auf fein gewürzter roter Beete, ergänzt durch ein hausgemachtes Dattel-Honig-Chutney. Dazu Cherry-Tomaten, ein erfrischendes Minze-Avocado-Chutney und frische Kresse - ein harmonisches Spiel aus Süße, Frische und eleganter Würze. (G)

NEW!

Fried Shrimps im Panko-Mantel 11.90

Zart-saftige Shrimps, goldbraun in japanischem Panko ausgebacken - außen herrlich knusprig, innen butterweich. Serviert mit einem aromatischen Minze-Avocado-Chutney sowie einer fein-fruchtigen Tamarindensauce. Ein moderner, eleganter Klassiker. (A,B,C,G)

NEW!

Malai Paneer Tikka 9.90

Indischer Frischkäse in einer mild-cremigen Malai-Marinade veredelt und perfekt gegrillt. Serviert mit zwei feinen Chutneys und frischer Kresse - weich, aromatisch und außergewöhnlich elegant präsentiert. (G)

NEW!

Grilled Chicken Tikka 7.90

Zartes Hühnerfleisch, in aromatischen Gewürzen und Joghurt mariniert, traditionell gegrillt - saftig, rauchig und voll im Geschmack. Serviert mit einem erfrischenden Minze-Dip. (G, M)

Papadam mit Mango-Chutney 3.50

Knusprig-dünnes Linsenbrot, goldbraun geröstet - begleitet von fruchtig-pikantem Mango-Chutney. Ein klassischer Auftakt der indischen Küche.

VORSPEISEN

Crispy Spring Rolls 8.50

Filigran gewickelte, goldknusprige Mini-Rolls mit einer feinen Füllung aus saisonalem Gemüse und mildem indischem Frischkäse. Begleitet von einem aromatischen Duo aus Minze- und Tamarindenchutney - leicht, elegant und voller Balance. (A, G, M, vegetarisch)

Golden Mini Samosa 8.30

Hausgemachte Mini-Samosas, zart und goldbraun ausgebacken, gefüllt mit einer würzigen Komposition aus Kartoffeln und grünen Erbsen. Vollendet mit frischer Minzsauce und einer fein-fruchtigen Tamarindennote - ein klassischer Genuss in raffinierter Miniatur. (A, M, vegan)

Aloo Tikki 8.30

Handgeformte Kartoffel-Kräuter-Tikkis, außen fein knusprig, innen samtig und aromatisch. Serviert mit Minze-, Knoblauch- und Tamarindenchutney sowie zarten Kartoffelcrisps für zusätzliche Textur und Tiefe - ein vegetarisches Highlight in eleganter Präsentation. (G, M, veg.)

Kumar's Chicken Patty 8.50

Kleine, goldbraun gebackene Patties, gefüllt mit zart gewürztem Hühnerfaschierten und feinen Erbsen. Abgerundet mit frischem Minzechutney und fruchtiger Tamarinde - herzhaft, aromatisch und perfekt für die gemeinsame Mitte des Tisches. (A, M)

Hari1090 SHARE PLATTERS

Eine Auswahl unserer fünf beliebtesten Vorspeisen - raffiniert als elegante Mini-Portionen (je 3 Stück) präsentiert. Perfekt zum Entdecken, Teilen oder als feines persönliches Tasting.

Bestehend aus Spring Rolls, Samosa, Aloo Tikki, Chicken Patty und Papadams (A,G,M)

Kleine Share-Platte - Tasting Selection

(1 Stück je Sorte)

14,90

Eine feine Platte mit je 1 Stück aller fünf Vorspeisen - ideal, um jede Geschmacksnote zu probieren und einen ersten Einblick in unsere Vielfalt zu erhalten.

Für 1 Person.

Medium Share-Platte - Duo Selection (2 Stück je Sorte) 23,90

Je 2 Stück aller fünf Mini-Vorspeisen - perfekt für Paare oder Gäste, die gemeinsam genießen möchten.

Für 1-2 Personen.

Große Share-Platte - Trio Selection (3 Stück je Sorte) 34,90

Je 3 Stück aller fünf Vorspeisen, elegant angerichtet und ideal zum Teilen am Tisch - für alle, die Vielfalt lieben.

Für 2-3 Personen.

INDISCHE HAUPTSPEISEN

“SPEZIALITÄT DES HAUSES”

Chicken 65 mit Basmatireis 18.90

Zartes Hühnerfleisch, kunstvoll mariniert und in einer raffinierten Gewürzkomposition schonend gegart - begleitet von duftendem Basmatireis. Eine südindische Spezialität mit Tiefe und Charakter. (G, M)

Gegrillter Lachs in Kokos-Curry mit Basmatireis

Außen knusprig, innen zart - edles Lachsfilet vom Grill, serviert auf einer samtigen Curry-Sauce mit Kokosmilch und reifen Tomaten. Ein harmonisches Spiel aus feiner Würze und exotischer Frische. (D, G) 25.90

Tandoori-Garnelen in Currysauce mit Basmatireis

Zart gegrillte Garnelen in einer aromatischen Tandoori-Gewürzmischung, serviert auf einer cremigen, fein abgeschmeckten Currysauce. (B, G, M) 26.90

Tandoori Garnelen vom Grill mit Basmatireis

Saftig-zarte Garnelen, in einer aromatischen Joghurt-Gewürzmarinade veredelt und traditionell im Tandoori-Stil gegrillt. Serviert mit gerösteten Paprikastreifen und erfrischendem Minze-Chutney. (B, G, M) 25.90

Lamm Curry mit Basmatireis 26.90

Zart geschmortes Lammfleisch in einem fein abgeschmeckten, aromatischen Curry - nach traditionell-mughlaiischer Art zubereitet. (M)

Unsere beliebten Biryanis

Kumar's Royal Biryani:

Inspiziert von den königlichen Rezepturen Hyderabads & Lucknows - exklusiv bei Hari1090. Verfeinert vom Starkoch Hr. Vijay Kumar zu einem aromatischen Meisterwerk voller Gewürze, Raffinesse und Liebe zum Detail. Ein königlicher Genuss!

Leicht würziges Reisgericht mit Mandeln, Nüsse und vielen Gewürzen (B,G,M,N). Empfehlung mit Raita (Joghurt mit Gewürzen)

- **Veg. Biryani** 20.90
(gegrilltes, saisonales Gemüse, veg.) 
- **Chicken Biryani** 21.90
(mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch)
- **Lamm Biryani** 28.50
(zartes geschmortes Lammfleisch)
- **Tandoori Garnelen Biryani** 29.50
(knusprig gegrillte Garnelen)

“BACK TO MY ROOTS”

INDISCHE HAUPTSPEISEN

DIE KLASSIKER

Chicken Tikka Masala mit Basmatireis 21.90

Saftig gegrillte und zarte Hühnerfleisch, in Joghurt und einer fein abgestimmten Gewürzkomposition mariniert - vollendet in einem cremig-leicht-würzigen Masala-Curry. Serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M)

Butter Chicken mit Basmatireis 18.90

Zart gegrillte, marinierte Hühnerfleisch in einer cremigen, buttrig-milden Currysauce mit feiner Tomatennote. Serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M)

Tandoori-Chicken mit Basmatireis 18.90

Zartes Hühnerfleisch, in aromatischem Joghurt-Gewürz-Marinat eingelegt und traditionell gegrillt. Serviert mit gerösteten Paprikastreifen, duftendem Basmatireis und erfrischendem Minze-Chutney. (G, M)

“FOR VEGETARIANS”

Kumar's Vegan Fusion mit Basmatireis 18.50

Schonend sautiertes, saisonales Gemüse in einem cremigen Kokos-Curry mit feiner Gewürznote. Serviert mit duftendem Basmatireis - pflanzlicher Genuss in seiner elegantesten Form. (vegan)

Shahi Paneer mit Basmatireis 18.90

Indischer Frischkäse in einer samtig-cremigen Curry-Sauce mit milden Gewürzen - ein königlicher Klassiker der nordindischen Küche. Serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M, vegetarisch)

Dal Makhani mit Basmatireis 17.50

Langsam geschmorte schwarze Linsen, verfeinert mit Butter, Sahne und ausgewählten Gewürzen - cremig, aromatisch und tief im Geschmack. Ein traditionsreicher Klassiker der nordindischen Küche, serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M, vegetarisch)

Palak Paneer mit Basmatireis 18.90

Zarter, indischer Frischkäse in einer samtigen Spinatcreme, fein gewürzt und harmonisch abgeschmeckt. Serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M, vegetarisch)

BURGER, TACOS, SNACKS & WRAPS

Chicken Burger mit Pommes 16.90

Saftig gegrilltes Hühner-Patty aus frisch faschiertem Hühnerfleisch mit feiner Gewürzmischung, serviert im Burger-Bun mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und zart schmelzendem Cheddar. Abgerundet mit unserer Haus-Burgersauce. Dazu servieren wir knusprige Fries. (A, G, M)

Mini-Smash Beef Burger mit Pommes 16.90

Frisch gepresstes Rindfleisch-Patty, knusprig angebraten und serviert im soften Bun - mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und geschmolzenem Cheddar. Verfeinert mit unserer würzigen Haus-Burgersauce. Dazu knusprige Fries. (A, G, M)

Hari's Club Sandwich 14,90

Ein Klassiker neu interpretiert: Zart gegrilltes Hühnerfleisch, knuspriger Toast, frischer Salat, Tomaten, Gurken und ein fein gegartes Ei - liebevoll geschichtet, serviert mit Nachos und hausgemachter Sauce. (A, C, G)

Chicken Tacos 3x 14.90

Würzig mariniertes Hühnerfleisch in soften Tacos, gefüllt mit Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln - verfeinert mit einer aromatischen Masala-Sauce. (A, G, M)

Vegan Burger mit Pommes 15.50

Knuspriges, hausgemachtes Kartoffel-Patty im Burger-Bun, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln. Abgerundet mit einem aromatischen Minze-Tamarinden-Dip. Serviert mit knusprigen Fries. (A, M, vegan)

Avocado Tacos 3x 14.90

Frische Avocado, geröstete Paprika, rote Zwiebeln und in soften Tacos - abgerundet mit einem aromatischen Avocado-Minze-Chutney. Ein veganer Genuss voller Farbe und Geschmack. (A, G, M, vegetarisch)

Original Pommes 5.50

Knusprig goldene Kartoffelpommes - außen kross, innen weich. Serviert mit klassischem Ketchup. (vegan, glutenfrei)

OUR HOMEMADE

DIPS

(G,M)

Tikka Masala Dip	1.50
Garlic Dip	1.20
Mayo	1.00

Minze Dip	1.20
Tamarinde Dip	1.20
Mango Dip	1.20
Hot Chili Dip	1.00
Ketchup	0.70

(vegan)

"WELCOME TO AUSTRIA" ÖSTERREICHISCHE SPEISEN

Vorspeisen:

Gulaschsuppe	5.90
Kartoffel, Rindfleisch, (A,L)	
+ Semmel	1,00
Linseneintopf	5.90
Linsen, Speck, Karotten, (A,L)	
+ Semmel	1,00

Hauptspeisen:

Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat 	14.90
Knusprig panierte Gemüselaibchen, liebevoll zubereitet - serviert wahlweise mit klassischem Kartoffelsalat oder knusprigen Fries. (A, C, G, M)	
Hühnerschnitzel mit Beilage nach Wahl	16.90
Zartes Hühnerfilet, goldbraun paniert und knusprig gebraten - serviert mit klassischem Kartoffelsalat oder knusprige Pommes. Dazu Ketchup als Begleitung. (A, C, G)	
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	16.90
Knusprig paniertes Schnitzel aus zartem Schweinefleisch, goldbraun gebraten - serviert mit knusprigen Pommes frites und Ketchup. (A, C, G)	

BELLA ITALIA MEETS HARI1090 - INTERNATIONAL FLAVOURS SPECIAL

Spaghetti al Pomodoro 	14.90
Klassische Spaghetti in einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften Tomaten, fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Basilikum und Thymian. Vollendet mit frisch geriebenem Parmesan. (A, G, M)	
Gegrilltes Lachsfilet in Zitronenrahmsauce mit Basmatireis	25,90
Zartes Lachsfilet, sanft gegrillt und serviert in einer cremigen Zitronensauce mit feiner Kräuternote mit duftendem Basmatireis. (A, D, G)	
Shrimps Alfredo Pasta	26.90
Feine Spaghetti mit saftig gegrillten Garnelen in einer cremigen Alfredo-Sauce aus Obers, Butter, frischen Kräutern und Knoblauch - ein eleganter Pasta-Genuss mit Meeresfrische. (A, B, G)	

BEILAGEN

Reis 3.00
Aromatischer, locker gedämpfter Langkorn-Basmati-Reis - ein Klassiker der indischen Küche.

Naan (Fladenbrot) 3.50
Im Tandoor gebackenes, weiches Fladenbrot - ideal als Begleiter zu Currys, Daal und Tandoori-Spezialitäten. (A, G)

Paratha 3.50
Buttrig-blättriges Fladenbrot, goldbraun gebacken - herzhaft im Geschmack und wunderbar sättigend. (A, G)

Roti 2.50
Dünnes Fladenbrot aus feinem Weizenvollkornmehl - leicht, bekömmlich und traditionell zubereitet. (A, G)

Raita 3.00
Cremiger Joghurt mit aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern - ein erfrischender Begleiter zu würzigen und scharfen Gerichten wie Biryani. (A, G)

SALATE

Blattsalat mit Mango-Clementin Dressing  9.90
Knackige Blattsalate, veredelt mit unserem hausgemachten Mango-Clementinen-Dressing, frischem Granatapfel, edlen Walnüssen und nährstoffreichen Chia-Samen. (G, M, N)

Hari's Paneer Salat  13.90
Frischer Paneer (indischer Käse) als Hauptakteur, kombiniert mit cremigen Avocado, Beeren, Nüssen, feinen Kräutern und einem Hauch Honig - veredelt mit bestem Olivenöl. (G, M, N)

Backhendlsalat 13.50
Knusprig goldbraun gebackenes Hühnerfleisch, serviert auf einem frischen, bunt gemischten Salatbouquet. (A, C, G)

Caesar Salad 13.90
Zart gegrilltes Hühnerfleisch auf knackigem Salat, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan, goldbraunen Croutons und saftigen Tomaten. (A, G, M)

Griechischer Bauernsalat  11.90
Frische Gurken, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, kombiniert mit aromatischen Oliven und cremigem Feta - ein mediterraner Klassiker. (G)

Kartoffelsalat  4.50
Fein marinierte Kartoffeln mit Zwiebeln, Essig und einem Hauch Senf - klassisch und aromatisch. (M)

NACHSPEISEN

Pistazientiramisu 8.90

Unser Highlight und Publikumsliebling: Cremiges Tiramisu verfeinert mit einer edlen Pistazien-Creme - himmlisch zart und unwiderstehlich.
(A, C, G, H)

Indischer Milchreis (Kheer) 6.90

Cremiger Milchreis - sanft verfeinert mit duftendem Kardamom und einer dezenten Süße. Ein klassisches Dessert der indischen Küche.
(G)

Cheesecake with Flavour 7.00

Cremiger Cheesecake mit feinem Keksboden - wahlweise verfeinert mit Schokolade, Salted Caramel, Toffee oder fruchtigem Beeren-Topping. (A, C, G)

Eis-Kaffee-Dessert 7.50

Feincremig Kaffee-Eis trifft auf einen zarten Schokoboden und wird mit einem Hauch Vanille verfeinert. Abgerundet mit knusprigem Schokoladencrunch und edlen Schokoladengeschmack - ein himmlisches Dessert für alle Kaffee-Liebhaber.
(A,C,G,H)

Gajar ka Halwa - Indischer Karottenpudding 7.90

langsam in Milch und Ghee gekocht, verfeinert mit Kardamom, Mandeln & Pistazien. Hausgemacht, warm serviert - dazu Vanilleeis und Rosensirup.(G, H, C)

Lava-cake mit Pistazien-Füllung 7.50

Feines Schokoladensoufflé mit warmem, flüssigem Kern und edler Pistazienfüllung - außen zart gebacken, innen himmlisch schmelzend. (A, C, F, G, H)

+ 1 Kugel Vanilleeis auf Wunsch 1,00

Lava-cake 7.50

Zartes Schokoladensoufflé mit einem warmen, flüssigen Kern aus dunkler Schokolade - ein unwiderstehlicher Genuss für Schokoladenliebhaber. (A, C, F, G, H)

+ 1 Kugel Vanilleeis auf Wunsch 1,00

Rosenduft-Coupé 6,50

Feines Vanille- und Erdbeereis, veredelt mit duftendem Rosensirup - orientalisch inspiriert und herrlich erfrischend. (G, H, C)



**ZU UNSEREN FEINEN DESSERTS EMPFEHLEN WIR
IHNEN UNSEREN PREMIUM-BARISTA-KAFFEE -
PERFEKT ABGESTIMMT FÜR DEN VOLLENDETEN
GENUSS.**

Frische und Qualität aus der Region

Wir legen großen Wert auf regionale Zutaten und bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet, um Ihnen das Beste auf den Teller zu bringen.

Bei Hari's Bistro wird jede Speise frisch und individuell zubereitet. Bitte planen Sie ausreichend Zeit für Ihren Restaurantbesuch ein. Selbstverständlich können Sie den Schärfegrad Ihres Gerichts selbst bestimmen, von mild bis indisch scharf. Teilen Sie uns einfach bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere erfahrenen Köche setzen alles daran, Ihre Vorstellungen perfekt umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sind stets bestrebt, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person € 2,00 Gedeck berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung für lokale Produzenten!

Allergene:

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Gelatine)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hari1090

BY KUMAR'S KITCHEN