

Koh-i-noor



Verfeinerter Geschmack aus Indien

*In entspannter Atmosphäre mit ausgesuchten Zutaten
und indischen Gewürzkompositionen möchten wir Sie verwöhnen.*

Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Ihr Koh-i-noor Team

1010 Wien, Marc Aurel-Strasse 8

Tel.: (01) 533 00 80

www.restaurant-kohinoor.com

Indische Spezial Getränke (Alkoholfrei)

Lassi (leicht süßliches schaumiges Joghurtgetränk) ¼ l ☺☺	€ 4,20
Mango-Lassi (Joghurtgetränk mit Mangosaft) ¼ l ☺☺	€ 5,20
Nimbu Pani (Soda mit frisch gepresster Zitrone) 0,25 l	€ 3,20
Nimbu Pani (Soda mit frisch gepresster Zitrone) 0,5 l	€ 4,90
Mango Juice ¼ l	€ 4,20

Aperitifs & Cocktails

Klarer indischer Mangoschnaps 4cl	€ 5,20
Mango-Vodka	€ 8,90
Mango-Gin	€ 8,90
Royal India Cocktail (Campari, Mango Juice, mit Sekt aufgefüllt, mit Zitronenschale)	€ 8,90
Koh-i-noor Cocktail (Sekt mit Apricot Brandy, Blue Curaçao Likör und Mango Juice)	€ 8,90
Mango-Sekt	€ 7,90
Glas Sekt	€ 7,90
Campari-Soda	€ 7,90
Campari-Orange	€ 8,90
Gin-Tonic	€ 8,90
Screw Driver (Vodka mit Orangensaft)	€ 8,90
Bacardi-Cola	€ 9,90

Suppen / Soups

3. **Tomatencremesuppe** ⑥ € 5,50
Tomato Cream Soup
4. **Mulligatawny-Suppe** € 5,90
Südindische Masurlinsensuppe mit Zitronenscheibe
Mulligatawny Soup - South Indian curried lentil soup with a touch of lemon.

Vorspeisen / Starters

9. **Papadam 2 Stk.** ⑧ € 4,50
Hauchdünne würzige knusprige geröstetes Fladen aus Linsenteg mit Dips
Roasted thin spiced bread made from lentil dough with Dips (2 pieces)
10. **Samosa (vegetarisch)** ⑧ € 6,90
Blätterteigtasche, gefüllt mit pikant gewürzten Erdäpfeln u. Erbsen.
dazu Tamarinsauce
Dough triangle, stuffed with spiced potatoes and peas, with tamarin sauce
11. **Chicken Kanti** ⑥ € 8,90
Marinierte Hühnerfilets, angebraten mit Zwiebel u. Tomaten
Marinated chicken filets, sauted with onions and tomatoes.
12. **Onion Pakora** € 8,90
Gebackene Zwiebelringe, gewendet in Kichererbsenmehl, auf indische Art
Onion rings dipped in gram flour and deep fried.
13. **Cheese Pakora** ⑥ € 8,90
Hausgemachter indischer Hüttenkäse in Kichererbsenmehl getaucht und gebacken
Homemade indian cottage cheese dipped in gram flour and deep fried.
14. **Mixed Starter** ⑥ € 14,90
Teller mit Chicken Kanti, Onion Pakora u. Cheese Pakora
Plate with Chicken Kanti, Onion Pakora and Cheese Pakora

Hühnergerichte / Chicken Dishes

20. **Chicken Shahi Korma** (G) (H) € 16,90
Duftige Hühnerfilets in milder aromatischer Currysauce
Exotic chicken filets in aromatic mild curry sauce.
21. **Chicken Curry Madras (Scharf)** (G) € 16,90
Hühnerfilets in Schrafer Currysauce
Chicken filets in spiced hot currysauce.
22. **Chicken Makhni / Butter Chicken** (G) (H) € 18,90
Marinierte gegrillte Hühnerfilets in köstlich Tomaten-Rahm-Currysauce
Marinated grilled chicken filets in a delicious rich tomato-cream currysauce.
23. **Chicken Tikka Masala** (G) € 18,90
Gegrillte, marinierte Hühnerfilets in Kräftiger Currysauce
Marinated, grilled chicken filets in a rich gravy.
24. **Chicken Paalak** (G) € 16,90
Hühnerfilets, fein gewürzt, mit geröstetem Spinat
Chicken filets, fine spiced, with sauted spinach.
25. **Mirchi Chicken** (G) € 17,90
Fein marinierte Hühnerfilets, angebraten mit Zwiebeln, Tomaten u. Paprikas – sehr scharf!
Marinated chicken cubes sauted with onions, tomatoes and paprika – very hot!
26. **Tandoori Chicken (aus Tandoori-Ofen)** (G) € 22,90
Mit Gewürzen und Kräutern marinierte Hühnerteile, im Holzkohlenofen gegrillt.
serviert mit Basmati-Reis und Salatgarnitur.
Chicken, marinated with different spices and grilled on wood charcoal.
served with Basmati rice and garnished with salad.
27. **Tandoori Chicken Tikka (aus Tandoori-Ofen)** (G) € 23,90
Marinierte Hühnermedaillons am Spieß im Holzkohlenofen gegrillt.
serviert mit Basmati-Reis und Salatgarnitur.
Marinated chicken filets on a pike grilled on wood charcoal fire.
served with Basmati rice and garnished with salad.

Auf Wunsch würzen wir die Speisen scharf.
On a wish, we can spice up the food hot.

Lammgerichte / Lamb Dishes

30. **Lamb Shahi Korma** (G) (H) € 23,90
Zarte Lammstücke in milder aromatischer Currysauce
Tender lamb cubes in aromatic mild curry sauce.
31. **Lamb Curry Madras (Scharf)** (G) € 23,90
Zarte Lammstücke in in Scharfer Kräftiger Currysauce
Tender lamb cubes in spiced hot curry sauce.
32. **Lamb Paalak** (G) € 23,90
Zarte aromatischer Lammstücke mit geröstetem Spinat.
Tender aromatic lamb chunks with sauted spinach.

Meeresgerichte / Sea Food

40. **Fish Korma** (D) (G) (H) € 19,90
Kabeljaufilet in milder aromatischer Currysauce
Kabeljau pieces in aromatic mild curry sauce.
41. **Fish Curry** (D) (G) € 19,90
Kabeljau in würziger Currysauce / Kabeljau pieces in spiced curry sauce.
42. **Chilli Fish** (D) (G) € 19,90
Kabeljaufilet, angebraten mit Zwiebeln Tomaten und Paprikascheiben- sehr scharf!
Kabeljau pieces, sauted with onions, tomatoes, paprica - very hot!
43. **Prawn Korma** (B) (G) (H) € 24,90
Riesen Garnelen (ohne Schale) in milder aromatischer Curry Sauce
King Prawns in aromatic mild curry sauce.
44. **Prawn Curry** (B) (G) € 24,90
Riesen Garnelen (ohne Schale) in Currysauce / King Prawn in curry sauce.
45. **Prawn Mirchi** (B) (G) € 24,90
Riesengarnelen (ohne Schale), angebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikascheiben - sehr scharf!
King Prawns, sauted with onions, tomatoes, paprica - very hot!
46. **Tandoori Prawn (aus Tandoort-Ofen)** (B) (G) € 28,90
Marinierte Riesengarnelen (ohne Schale), am Spieß in Holzkohlenofen gegrillt, serviert mit Basmati-Reis und Salatgarnitur.
Marinated King Prawns grilled on wood charcoal, served with Basmati rice and garnished with salad.

Biryanis – Reisgerichte der Maharadschas

50. **Chicken Biryani** (G)(H) € 20,90
Gebratener, edler indischer Basmati-Reis mit Hühnerfilets, fein gewürzt
Fried Indian Basmati rice with fine spiced chicken filets.
51. **Lamb Biryani** (G)(H) € 26,90
Gebratener, edler indischer Basmati-Reis mit Lammfilets, fein gewürzt
Fried Indian Basmati rice with fine spiced lamb.
52. **Vegetable Biryani** (G)(H) € 19,90
Gebratener, edler indischer Basmati-Reis mit Mischgemüse und hausgemachtem indischen Frischkäse, fein gewürzt.
Fried Indian Basmati rice with fine spiced mixed vegetables and homemade cottage cheese.
53. **Prawn Biryani** (B)(G)(H) € 28,90
Gebratener, edler indischer Basmati-Reis mit Riesengarnelen, fein gewürzt
Fried Indian Basmati rice with fine spiced King prawns.

Wir empfehlen besonders / We especially recommend

60. **Koh-i-noor Platte für 2 Personen / for 2 Persons** (A)(G)(H) € 59,90
- *Suppe:*
Mulligatawny Suppe mit indischem Naan-Brot
 - *Hauptspeise*
Chicken Korma – Lamb Curry – Mixed Vegetables – gewürzte Erdäpfel mit Blattspinat serviert mit Basmati-Reis.
 - *Nachspeise:*
Gulab Jamun (warm)
 - *Soup:*
Mulligatawny soup with Naan bread
 - *Main Course:*
Chicken Korma – Lamb Curry – Mixed Vegetables – Sauted potatoes with spinach. served with Basmati rice.
 - *Dessert:*
Gulab Jamun (warm)

Preise inklusive aller Abgaben · Prices include all taxes

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities

70. **Mixed Vegetables** € 16,90
Kurz angebratenes gemischtes frisches Gemüse, fein gewürzt
Sautéed mixed fresh vegetables, fine spiced.
71. **Vegetables Korma**   € 16,90
frisches Gemüse in milder aromatischer Currysauce
Fresh vegetables in mild curry sauce.
72. **Paneer Makhni**   € 17,90
Hausgemachter indischer Hüttenkäse in einer kräftigen Butter-Tomatensauce
Homemade cottage cheese in a rich butter-tomato sauce.
73. **Matar Paneer**   € 17,90
Gedünstete Erbsen in Currysauce mit hausgemachtem indischem Hüttenkäse
Green Peas and cubes of homemade cottage cheese in curry sauce.
74. **Malai Kofta**   € 17,90
Bällchen aus indischem Hüttenkäse und Gemüse in milder aromatischer Curry-Sauce
Balls of homemade cottage cheese and vegetables in a mild aromatic curry sauce.
75. **Paalak Paneer**  € 17,90
Delikater hausgemachter indischer Hüttenkäse, gebacken mit Blattspinat.
Delicious cubes of homemade cottage cheese, sautéed with spinach.
76. **Alu Gobhi** € 15,90
Gebratene, aromatisch gewürzte Erdäpfel und Karfiol
Cauliflower and potatoes sautéed with aromatic spices.
77. **Paneer Mirchi**   € 17,90
Fein marinierte Hüttenkäse angebraten mit Zwiebeln, Tomaten u. Paprikas – sehr scharf!
Marinated Homemade cottage cheese cubes, sautéed with onions, tomatoes and paprika – very hot!
78. **Alu Paalak**  € 15,90
Aromatisch gewürzte Erdäpfel und Blattspinat.
Potatoes and spinach sautéed with aromatic spices.
79. **Dal Makhani**  € 15,90
Ein reichhaltiges & cremiges northindisches Linsengericht aus einer Kombination von Linsen.
A rich & creamy North Indian lentil dish made with a combination of lentils.

Auf Wunsch würzen wir die Speisen scharf.
On a wish, we can spice up the food hot.

Beilagen / Side Dishes

90. **Indischer Basmati-Reis** € 3,20
Indian Basmati rice.
91. **Roti** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① € 2,80
Brot aus selbstgemahlenem Roggenmehl. / Bread made of rye flour from the tandoor
92. **Butter-Roti** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 2,90
*Brot aus selbstgemahlenem Roggenmehl mit Butter bestrichen.
Bread made of rye flour from the tandoor spread with Butter.*
93. **Naan** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 4,20
Delikates Fladenbrot aus Weizenmehl. / Delicious wheat flour bread from the tandoor.
94. **Butter-Naan** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 4,90
*Delikater Blätterteig-Naan mit Butter bestrichen.
Delicious puff paste Naan spread with butter.*
95. **Garlic Naan** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 4,90
*Gebackenes delikates Fladenbrot aus Weizenmehl bestrichen mit Knoblauch
Delicious wheat flour bread spread with garlic.*
96. **Cheese Naan** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 5,90
*Delikates Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit indischem Hüttenkäse.
Delicious Naan Bread stuffed with homemade cottage cheese.*
97. **Lacha Paratha Tandoori** (frisch aus Tandoort-Ofen) ① ⑥ € 4,90
*Blätterteigfladen aus Roggenmehl mit Butter bestrichen.
Puff Paste bread made of rye flour spread with butter.*
98. **Raita Mix** ⑥ € 4,90
*Würziges Joghurt mit Gurken, Tomaten u. Zwiebel
Aromatic yoghurt with cucumber, tomatoes and onions.*
99. **Joghurt** ⑥ € 3,20
Yoghurt
100. **gemischter Salat** € 4,90
Mixed Salad
101. **Onion Salad** € 2,90

Desserts

101. **Gulab Jamun 2 Stk.** (warm) (A) (G) € 5,90
Gebackene indische Topfenbällchen in aromatischem Sirup mit Rosenwasser.
Brown deep fried Indian cheese-balls in syrup with rosewater.
102. **Gaajar Halva** (G) (H) € 6,90
Warmes Dessert aus Karotten, Milch, Butter, Mandeln, Pistazien und Rahm
Warm dessert prepared with carrots, milk, butter, almonds, pistachios and cream.
103. **Mango-Creme** (G) (H) € 5,90

Tee / Kaffee

- Kännchen Tee** (für 1 Person) € 4,90
Grüner Tee – Früchtetee – Kräutertee – Kamillen Tee
- Kännchen Chai** (Masala Milch-Tee) (für 1 Person) (G) € 5,50
mit einer Mischung aus Zimt und Kardamom
- Kleiner Cafe** € 3,40
- Großer Cafe** € 5,20
- Melange** (G) € 4,90

Biere / Beers ① ②

Zipfer (<i>vom Fass</i>) 0,3 l	€ 4,20
Zipfer (<i>vom Fass</i>) 0,5 l	€ 5,40
Radler (<i>Bier mit Almdudler</i>) 0,3 l	€ 4,20
Radler (<i>Bier mit Almdudler</i>) 0,5 l	€ 5,40
Indisches Bier / Indian Beer „Kingfisher“ Fl. 0,33 l	€ 4,90
Alkoholfreies Bier / Alcohol-free Beer Fl. 0,33 l	€ 4,20

Brände – Liköre

Chivas Regal 4cl	€ 7,90
Jonnie Walker – Black Label 4cl	€ 7,90
Gin, Wodka 4cl	€ 6,90
Bacardi 4cl	€ 6,90
Klarer indischer Mangoschnaps 4cl	€ 5,20

Sekt

Henkel trocken , Fl. 0,75 l	€ 36,00
------------------------------------	---------

Weine / Wines ☺

<i>Weine aus der Bouteille - Weiss/White</i>	1/8l	Fl. 0,75l
Grüner Veltliner Kamptal DAC Stein <i>Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal</i> <i>Pfeffrig würziger Veltliner - trocken</i>	€ 5,20	€ 30,90
Gelber Muskateller <i>Weingut Hess, Hohenruppersdorf / Weinviertel</i> <i>Viel Frucht und blumige Noten - fruchtsüß</i>	€ 5,20	€ 30,90

<i>Weine aus der Bouteille - Rot / Red</i>	1/8l	Fl. 0,75l
Pinot Noir <i>Johanneshof Reinsich, Taddendorf / Niederösterreich</i> <i>Elegant mit Noten nach Erdbeeren - trocken</i>	€ 5,20	€ 30,90
Cabernet Sauvignon <i>Weingut Johann Scheiblhofer, Andau / Neustedlersee</i> <i>Kraftvoll und herzhaft, mit passenden Fruchtschmelz - trocken</i>	€ 5,20	€ 30,90

Weißwein Gespritzt 1/4 l € 4,20
White Wine mixed with sparkling Soda Water

Rotwein Gespritzt 1/4 l € 4,20
Red Wine mixed with sparkling Soda Water

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Coca Cola, Cola Zero, Sprite (Fl. 0,33l)	€ 4,20
Orange Juice, Apfelsaft, Almdudler 1/4 l	€ 3,60
Orange Juice-, Apfelsaft-, Almdudler gespritzt 1/4 l	€ 2,90
Orange Juice-, Apfelsaft-, Almdudler gespritzt 1/2 l	€ 5,40
Tonic Water (Fl. 0,2 l)	€ 3,90
* Fanta 1/4 l	€ 2,90
* Sodawasser 1/4 l	€ 2,20
Mineralwasser mit Kohlensäure / Still (Fl. 0,33 l)	€ 3,80
Mineralwasser mit Kohlensäure / Still (Fl. 0,75 l)	€ 6,90

Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide (A)

Krebstiere (B)

Ei (C)

Fisch (D)

Erdnuss (E)

Soja (F)

Milch od. Lactose (G)

(H) *Schalenfrüchte*

(L) *Sellerie*

(M) *Senf*

(N) *Sesam*

(O) *Sulfite*

(P) *Lupinen*

(R) *Weichtiere*

** *Aspartam, Acesulfamsalz*

Umfassende Informationen unter: www.allergeninfo.at

Dips am Tisch:

Mango Chutney (F)(H)(G)(M)(N)

Green Chilli Chutney (Scharf)

Mixed Pickle (M)