

# Mittagskarte

<b>M1. Dal Tarka</b>	€ 6,50
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
<b>M2. Vegetable Korma (G)</b>	€ 7,00
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss – Sahne Soße</i>	
<b>M3. Vegetable Jalfrezi</b>	€ 7,00
<i>Versch. Gemüse nach traditionelles scharf</i>	
<b>M4. Punjabi Chicken</b>	€ 7,50
<i>Hühner in nordischer Currysoße, scharf</i>	
<b>M5. Mango Chicken/Lamm (G,H)</b>	€ 7,50
<i>Lamm/Chicken in frischer Mango Safran Cashewnuss Soße</i>	
<b>M6. Chicken Tikka Masala</b>	€ 7,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße</i>	
<b>M11. Chicken/Lamm Vindaloo</b>	€ 7,50
<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa- sehr scharf</i>	
<b>M13. Fisch Curry(F)</b>	€ 7,50
<i>Seelachsfilet in Currysoße</i>	
<b>M49. Vegetable Mango(H)</b>	€ 7,00
<i>Frisches Gemüse in Mango Cashewnuss-Soße</i>	
<b>M50. Butter Chicken(G)</b>	€ 7,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten soße</i>	
<b>M51. Palak Paneer(G)</b>	€ 7,00
<i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i>	
<b>M52. Chana Paneer(G)</b>	€ 7,00
<i>Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry Soße</i>	
<b>M28. Nan(A,C,G)</b>	€ 1,90
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen</i>	
<b>M29. Garlic-Nan(A,C,G)</b>	€ 2,30
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	

## SUPPEN

<b>1. Maltani Shorba (A,C,G)</b>	€ 4,00
<i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis</i>	
<b>2. Dal Suppe (A)</b>	€ 3,50
<i>Indische Linsensuppe Indian + Indian Lentil soup</i>	

<b>3. Sabzi Ka Suppe(A)</b>	€ 3,50
<i>Indische Gemüsesuppe</i>	
<i>+ Indian vegetable soup</i>	
<b>4. Lachsan Suppe(A)</b>	€ 3,50
<i>Indische Knoblauchsuppe</i>	
<i>+ Indian garlic soup</i>	
<b>5. Chicken- Suppe(A,G)</b>	€ 4,00
<i>Indische Hühnerfleischsuppe</i>	
<i>+ Indian chicken</i>	
<b>6. Tomaten – Suppe (A,E,G)</b>	€ 3,50
<i>Tomatensuppe</i>	

## **WARMER VORSPEISEN**

<b>13. Vegetable Pakora</b>	€ 5,90
<i>Frisches gemischtes Gemüse</i>	
<i>+ Fresh mixed vegetables</i>	
<b>14. Onion Bhaji</b>	€ 5,90
<i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert</i>	
<i>+ Spicy onion rings fried</i>	
<b>15. Paneer Pakora(G)</b>	€ 5,50
<i>Frischer hausgemachter Käse</i>	
<i>+ fresh homemade cheese</i>	
<b>17. Chicken Pakora</b>	€ 6,90
<i>Zartes Hühnerfleisch</i>	
<b>20. Chicken Wings</b>	€ 5,50
<i>Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmooven</i>	
<i>+ Grilled chicken wings</i>	
<b>21. Vegetable Samosa (A,L,M)</b>	€ 5,90
<i>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt</i>	
<i>+ 2 pastries filled with fresh vegetables</i>	
<b>22. Gemischter Vorspeisenteller</b>	€ 7,50
<i>+ various appetizers for 1 person</i>	
<b>23. Gemischter Vorspeisenteller</b>	€ 12,50
<i>für 2 Personen</i>	
<i>+ various appetizers for 2 persons</i>	
<b>24. Bollywood Tandoori Vorspeisenteller</b>	€ 8,50
<i>Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle- Lehmofen für 1 Person</i>	
<i>+ Various appetizers for 1 person</i>	
<b>25. Bollywood Tandoori Vorspeisenteller für 2 Personen</b>	€ 15,00

## **FRISCHE KLEINEN SALATE**

<b>28. Kleiner gemischter Salat</b>	€ 4,00
<i>Als Beilage</i>	
<i>+ small mixed salad as side dish</i>	
<b>29. Salat Saison</b>	€ 5,90
<i>Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch Essig und Öl</i>	

+ mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar

**30. Tomatensalat** € 5,90

Mit Zwiebeln, Essig, Öl Tomaten

+ salad with onions, vinegar and oil

**31. Salat BOLLYWOOD Tandoori (B,G)** € 7,50

gemischter Salat mit Schrimps und Käse

+ mixed salad with shrimps and cheese

**32. Chefsalat(G)** € 7,50

Mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Joghurtdressing

+ Indian salad with fried chicken breasts strips, fresh mushrooms in yoghurt dressing

## TANDOORI KHAJANA

**36. 1/2 Tandoori- Chicken** € 12,90

Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept

+ Haifa chicken marinated in an exquisite North Indian tradition

**37. Chicken Tikka** € 12,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt

+ Tender marinated filet of chicken, grilled

**38. Lamm Tikka** € 14,50

Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß

+ Tender marinated filet of lamb stewered and roasted

**39. Green Malai Kabab** € 13,50

Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage

+ Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce

**41. Jneega Tandoori(B,G)** € 17,90

Riesengamelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt

+ King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled

**42. Meat- Mix-Grill- Platte** € 17,90

Etwas von allen Tandoori- Köstlichkeiten

+ The various Tandoori specialties combined

**43. Achari Chicken Tikka** € 13,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant

+ Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated vegetable in traditional North Indian way, spicy

**44. Bollywood Tandoori- Teller** € 14,90

Gebratenes Hühner-, und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis

+ Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice

**45. Achari Lamm Tikka** € 14,90

Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Gemüse – pikant

**46. Tandoori Filet Platte** € 16,00

Zartes mariniertes Filet von 2 verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm)

+ Tender marinated filet with 2 different meat (chicken, lamb)

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**48. Dal Makhni** € 10,90

*Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet  
+ national dish of India, black lentis prepared with butter*

**49. Vegetable Korma(G)** € 10,90

*Frisches Gemüse in Kokosnuss- Sahne- Soße  
+ fresh vegetable in coconut crème -sauce*

**51. Palak Paneer(G)** € 10,90

*Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse  
+ tasty Indian spinach with homemade cheese*

**52. Punjabi Baignan** € 10,90

*Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Zwiebeln/ Tomaten Sauce, fein  
+ eggplants with homemade cheese and ginger in Onion/Tomato sauce, fine seasoning*

**53. Malai Kofta** € 10,90

*Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße  
+ vegetable dumplings a spicy curry sauce*

**54. Chana Alu Masala** € 10,90

*Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer  
+ chicken peas in curry with fresh tomatoes and ginger*

**55. Karahi Paneer(G)** € 11,90

*Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert  
+ Fresh indian cheese in spicy sauce*

**56. Bhindi Masala (Ladyfinger)** € 11,90

*Frisches indisches Okra- Gemüse in kräftiger Soße  
+ fresh indian okra in spicy sauce*

**57. Mixed Vegetables** € 11,90

*Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt  
+ mixed fresh vegetables with spicy sauce*

**58. Paneer Makhni (G)** € 11,90

*Frischer hausgemachter Käse in Butter Soße  
+ homemade cheese in butter Sauce*

**59. Vegetable Jalfrezi** € 11,90

*Verschiedene Gemischte frische Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – scharf  
+ Different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way served in pan - spicy*

**60. Paneer Jalfrezi(G)** € 11,90

*Gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilischarf  
+ homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy*

**61. Chana Palak** € 11,00

*Kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen  
+ Tasty Indian spinach with chickpeas*

## **REISSPEZILITÄT**

**62. Vegetable Biryani** € 11,90

*Mit frischem Gemüse  
+ with variety of fresh vegetables*

**64. Chicken Biryani(H)** € 13,90

*Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen*

+ Chicken with almonds and raisins

## CHICKENSPEZIALITÄTEN

- 68. Chana Chicken (G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße*  
*+ Tender chicken and chickpeas with curry sauce*
- 69. Chicken Curry(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße – leicht scharf*
- 70. Chicken Korma(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln*
- 72. Karahi Chicken** € 12,00  
*Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert*
- 73. Chicken Jalfrezi(G)** € 12,00  
*Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili - scharf*
- 74. Chicken Vindalo(G)** € 12,00  
*Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf*
- 75. Chicken Makhni(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce*  
*+ Tender Chicken in a butter-tomato-sauce*
- 76. Chicken Tikka Masala(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße*  
*+ Tender Chicken in Masalasauce*
- 77. Chicken Niligri(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch mit Spinat-, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze*  
*+ tender Chicken with spinach-, coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chill and mint*
- 78. Chicken Palak(G)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art*  
*+ Tender Chicken with Indian spinach – a north Indian specialty*
- 79. Mango Chicken (G, H)** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango – Safran – Cashewnuss – Soße*  
*+ Tender Chicken in mango – saffron – cashew sauce*
- 80. Chili Chicken** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art- scharf*  
*+ Tender Chicken in Indian – a north Indian specialty - spicy*
- 82. Chicken Madras** € 12,00  
*Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras – Gewürz – leicht*  
*+ fried Chicken with coconut milk and Madras spices – low spicy*

## LAMMSPEZIALITÄT

- 92. Rogan Josh** € 13,50  
*Zartes Lammfleisch in Rogan – Curry – Soße*  
*+ Tender lamb in Rogan curry sauce*

<b>94. Bhunna Ghosht</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Gebratenes Lammfleisch in Tomate und Röstzwiebeln kräftiger Soße + tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	
<b>95. Palak Ghosht</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art + Tender lamp with Indian spinach in the North Indian tradition</i>	
<b>96. Mutton Mushroom</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch Ingwer in Mandel-Safransoße</i>	
<b>97. Mutton Vindaloo</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa</i>	
<b>98. Karahi Ghosht</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in einer Pfanne serviert</i>	
<b>99. Mutton Nilgiri</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch</i>	
<b>100. Dahi Ghosht (G, H)</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch und Curry-Joghurt-Mandel-Soße</i>	
<b>101. Lamm- Boti Masala</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch in Masala Soße + Tender lamb in Masala sauce</i>	
<b>102. Mango Lamm (G, H)</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>Zartes Lammfleisch in frischer Masala- Safran- Cashew- Soße + tender lamb in mango- saffran cashew sauce</i>	

## **FISCHSPEZIALITÄT**

<b>127. Fisch Curry (D)</b>	<b>€ 13,50</b>
<i>Seelachsfilet in Curry-Soße – sehr scharf + coalfishfilet in curry sauce – very spicy</i>	
<b>130. Jheenga Curry (B)</b>	<b>€ 16,50</b>

- Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen*  
*+ Kings prawns in a curry sauce delicately seasoned*
- 133. Jheenga Mango(B)** € 17,00
- Riesengarnelen in frischer Masala- Safran- Cashew- Soß, fein gewürzt*  
*+ Kings prawns in a mango – saffron cashew sauce, fine seasoned*
- 134. Jheenga Jalfrezi(B)** € 17,00
- Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili- scharf*  
*+ Kings prawns with sweet pepper onions, tomatoes, chili – spicy*

## **THALIS**

- 137. Vegetable Thali** € 14,50
- 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati Reis*  
*+ 3 different vegetable preparations with raita, salad, nan and basmati rice*
- 138. Bollywood Thali** € 15,50
- 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht Raita, Salat, Nan und Basmati Reis*  
*+ 2 different meat dishes, 1 vegetable dish raita, salad, nan and basmati rice*
- 139. Bollywood Spezial-Menü für 1 Person** € 23,00
- 3 Gänge, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnapps*  
*+ Special surprise menu for 1 person, with Indian liquor*
- 140. Vegetable Thali für 2 Personen** € 28,90
- 6 verschiedene Gemüsegerichte*  
*+ with a variety of 6 vegetable dishes*
- 141. Bollywood Thali für 2 Personen** € 30,90
- mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichte*  
*+ with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes*
- 142. Bollywood Tandoori Menü für 2 Personen** € 45,00
- 3 Gänge Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnapps*  
*+ Special surprise menu for 1 person, with Indian mango liquor*

## **BEILAGEN**

<b>145. Punjabi Raita (G)</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Kartoffel-zwiebel-gurken-joghurt</i>	
<i>+ yogurt with potatoes, onion cucumber</i>	
<b>147. Kheere ka Raita(G)</b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Gurken Joghurt</i>	
<i>+ cucumber yogurt</i>	
<b>148. Pulao Rice(H)</b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet</i>	
<i>+ Basmati rice moghul style</i>	

## **TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN**

<b>151. Nan(A)</b>	<b>€ 2,80</b>
<i>Ovales Brot aus Hefeteig</i>	
<i>+ oval raised bread</i>	
<b>152. Roti(A)</b>	<b>€ 2,50</b>
<i>flaches Vollkornfladenbrot</i>	
<i>+ flat whole-meal bread</i>	
<b>153. Butter Nan(A)</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter</i>	
<i>+ Multi-layer whole-meal-bread with butter</i>	
<b>156. Paneer Kulcha</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>	
<b>157. Lachsen Kulcha (A)</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Hefeteigbrot mit Knoblauch und Zwiebeln</i>	
<i>+ Raised bread with garlic and onions</i>	
<b>159. Pappad(A)</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen</i>	
<i>+ 2 pieces of lentis waffles with 3 different delicious sauces</i>	

*Bollywood Tandoori Innerkoflerstraße 26 6020 Innsbruck  
0676 84 37 93 225*