Indian Palace

Franz-Josef-Kai 7, 5020 salzburg
+43 662 84 67 35

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FLEISCHGERICHTE | NON-VEGETARIAN

Murgh tikka masala **16,00 €**
Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce (G, H) / murgh tikka with pepper, onions, ginger in curry

Chole murgh **16,50 €**
Hühnerfleisch und Kichererbsen-Curry verfeinert mit Ingwer und getrocknetem Mango (G, H) / chicken and chickpea curry flavored with ginger and dried mango

Palak murgh **16,50 €**
Hühnerfleisch mit Spinat, Muskatnuss und Bockshornklee (G, H) / chicken curry with spinach, nutmeg and fenugreek

Murgh korma **16,50 €**
Zartes Hühnerfleischcurry mit Nüssen und getrocknetem Obst (G, H) / tender chicken curry with nuts and dried fruit

BIRYANI | BIRYANI

Murgh biryani **17,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Kardamom (G) / boneless chicken cooked with basmati rice and flavoured with cardamom

Lamm biryani **18,00 €**
Edler Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und Muskatnuss (G) / lamb cooked with basmati rice in avadhi style

Jhinga biryani **20,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Scampi (7 Stück) nach Bombay Art (B, G, H) / scampi (7 pieces) cooked with basmati rice, Bombay style

Schrimps biryani **18,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Schrimps und Currygewürzen (B, G, H) / shrimps cooked with basmati rice and flavoured with curry spices

SOUPS

Mulugtwani shorba **5,00 €**
Linsen Madras-Curry Suppe (A) / traditional curried yellow lentil soup

Tamatar shorba **5,00 €**
Scharfe Tomaten-Kokossuppe (A, G, H) / mildly spiced tomato soup flavoured with coconut

Murgh shorba **6,00 €**
Hühner-Cremesuppe verfeinert mit Obershaube und Korianderblättern (A, G, L) / chicken cream soup flavoured with coriander leaves

Tagessuppe **5,50 €**
Tagessuppe (A, G) / soup of the day

VORSPEISEN APPETISERS

Samosa chaat **7,00 €**
Hausgemachte Kartoffel-Erbsen-Teigtasche mit Tamarind-Chutney, grünem Chutney und Joghurt (typisches, indisches Street-food) (A, G) / homemade potato and pea snack with tamarind & green chutney and yoghurt

Garlic chicken **8,00 €**
Hühnerfiletstücke mariniert mit Knoblauch und Gewürzen (G) / chicken fillet marinated with garlic and spices

Veg samosa **7,00 €**
Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen (A) / puff pastry filled with potatoes, green peas

Veg pakora **5,50 €**
Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken / mixed vegetables coated in chickpea flour, deep-fried

Paneer pakora **6,50 €**
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmantel (G) / homemade cottage cheese coated in chickpea flour

Onion bhaji **5,50 €**
Zwiebelringe mit pikanten Gewürzen in Kichererbsenmantel (A) / mildly spicy onion rings coated in chickpea flour

Bhalla chaat **6,00 €**
Typischer Indischer „Gassen-Snack“ (A, G) / typical indian street food

Chole chaat **6,50 €**
Würzig, leichter Snack aus Kichererbsen und Süßkartoffeln (vegan) / tangy and easy snack made from chickpeas and sweet potatoes (vegan)

Chicken tikka lababi **8,50 €**
Mit Joghurt und Honig marinierte und gegrillte Hühnerfiletstücke (G) / grilled chicken fillet marinated with yogurt and honey

Vorspeise für zwei **15,00 €**
Vorspeisenteller mit verschiedenen Vorspeisen - auch vegetarisch möglich (A, B, G) / starter plate with different appetizers - also as vegetarian option available

VEGETARISCH VEGETARIAN

Daal makhani **14,00 €**
Linsen mit Tomaten, Ingwer, Butter und Sahne zubereitet (G) / classical black lentils and kidney beans cooked with tomatoes and cream

Daal palak **14,00 €**
Gelbe Linsen mit Blattspinat und Kreuzkümmel (G, auch vegan möglich) / yellow lentils with leaf spinach and cumin (also available as vegan option)

Daal tadhka **13,50 €**
Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln und Kreuzkümmel (G, auch vegan möglich) / yellow lentils with tomatoes, onions and cumin (also available as vegan option)

Panjabi chole **14,00 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer und getrocknetem Mango (vegan möglich) / chickpeas with tomatoes, ginger and dried mango (also available as vegan option)

Paneer butter masala **14,50 €**
Hausgemachter Käse in einer reichen Tomaten-Currysauce (G, H) / homemade cottage cheese, tomato & cream gravy, fenugreek leaves

Palak paneer **15,00 €**
Hausgemachter Käse mit würziger Spinat-Cremesauce (G, H) / homemade cottage cheese with spicy spinach gravy

Paneer jhalfrezi **14,50 €**
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymiankernen (G) / homemade cottage cheese with peppers, onions, zucchini, tomatoes and thyme seeds

Malai kofta **14,50 €**
Hausgemachte Käse-Nüsse-Bällchen in einer Currysauce (G, H) / cheese dumplings with nuts and raisins in curry

Navratan korma **14,50 €**
Gemischtes Gemüse, Nüsse und Rosinen in einer reichen Currysauce (G, H) / mixed vegetables with nuts and raisins in curry

Matar paneer **14,50 €**
Hausgemachter Käse mit Jungerbsen in einer Curcuma-Currysauce (G, H) / cottage cheese with green peas in turmeric curry

Aloo tamatar matar **14,50 €**
Kartoffeln, Erbsen und Tomaten mit Garam Masala zubereitet (vegan) / potatoes, peas and tomatoes prepared with garam masala (vegan)

Bhindi dopiaza **15,00 €**
Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kreuzkümmel (vegan möglich) / okra with onions, tomatoes, ginger and cumin (also available as vegan option)

Zeera aloo **13,50 €**
Kartoffeln mit Curcuma, Kreuzkümmel und frischem Koriander (vegan) / potatoes with turmeric, cumin and fresh coriander leaves (vegan)

Aloo gobhi **14,50 €**

Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kreuzkümmel (vegan) / cauliflower and potatoes with ginger and cumin (vegan)

FLEISCHGERICHTE NON-VEGETARIAN

Daal goasht **18,00 €**
Zartes Lammfleisch mit Blackeyedbeans-Linsen in einem reichen Tomatencurry (G, H) / tender lamb with black-eyed beans lentils in a rich tomato curry

Mutton vindaloo **18,00 €**
Lammfleisch und Kartoffeln in kräftiger Tomaten-Zwiebelsauce, verfeinert mit Essig (G, H) / spicy lamb potato curry flavoured with vinegar

Tamatar murgh **16,00 €**
Hühnerfleisch in einem würzigen Tomaten-Zwiebelcurry (G) / chicken curry with tomatoes, onions, and spices

Butter chicken **16,00 €**
Klassisches „Chicken Tikka“ in einer Tomatecremesauce, verfeinert mit Fenugreekblättern (G, H) / chicken tikka in tomato cream gravey with fenugreek leaves

Murgh tikka masala **16,00 €**
Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce (G, H) / murgh tikka with pepper, onions, ginger in curry

Chole murgh **16,50 €**
Hühnerfleisch und Kichererbsen-Curry verfeinert mit Ingwer und getrocknetem Mango (G, H) / chicken and chickpea curry flavored with ginger and dried mango

Palak murgh **16,50 €**
Hühnerfleisch mit Spinat, Muskatnuss und Bockshornklee (G, H) / chicken curry with spinach, nutmeg and fenugreek

Murgh korma **16,50 €**
Zartes Hühnerfleischcurry mit Nüssen und getrocknetem Obst (G, H) / tender chicken curry with nuts and dried fruit

Murgh jhalfrezi **16,50 €**
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Thymian-Tomatensauce (G) / chicken with different vegetables in tomato thyme gravy

Rogan josh **17,50 €**
Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und braunen Zwiebelsauce nach Kashmere Art (G, H) / lamb in yoghurt and brown onion gravy in kashmere style

Kadai mutton **18,00 €**
Lammfleisch mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten und kräftigen Gewürzen (G, H) / spicy lamb with bell peppers, red onions, tomatoes and chili peppers

Palak goasht **18,00 €**
Lammcurry mit Blattspinat und Fenugreekblättern (G, H) / lamb curry with spinach and fenugreek leaves

Mutton korma **18,00 €**
Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und Mandelsauce (G, H) / tender lamb in joghurt and almond gravy

VOM GRILL GRILL

Tandoori murgh 17,00 €
Mariniertes und gegrilltes halbes Hühnchen (G) / marinated and grilled half chicken

Reshmi kabab 17,00 €
Hühnerfaschiertes „Seekh Kabab“ verfeinert mit Kardomom und Zimt (C) / minced chicken „seekh kabab“ flavoured with cardamom

Grill mix 20,00 €
Gemischte Grill-Platte für eine Person (C, G) / mixed grill platter for one

Murgh malai tikka 18,00 €
Mit Joghurt, Schmelzkäse und kräftigen Gewürzen marinierte Hühnerfiletstücke (G, H) / spicy boneless chicken marinated with yogurt and melted cheese

FISCHGERICHTE FISH

Jhinga bombay 21,00 €
Scampi (7 Stk.) mit Thymiankernen in einem Curcuma-Kokoscurry (B, G) / scampi (7 pieces) with thyme in turmeric coconut gravy

Goa fisch curry 18,00 €
Tilapiafilet- und Schrimpscurry nach Goa Art (B, D, G, H) / tilapia fillet and shrimps curry in goa style

Kadai fish 18,00 €
Tilapiafilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten und kräftigen Gewürzen (scharf) (D, G, H) / tilapia fillet with bell peppers, red onions, tomatoes and chili peppers (spicy)

THALI THALI

Veg thali 18,50 €
Paneer Butter Masala, Aloo Gobhi, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal (for 1 person)

Non-veg thali 20,00 €
Chicken Curry, Rogan Josh (Lamm), Daal Makhani, Gemischter Salat, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal (for 1 person)

Rajasthani thali für zwei 43,00 €
Veg Samosa, Palak Paneer, Aloo Gobhi, Daal Tadka, Chole, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal

Indian palace thali 45,00 €
Bhalla Chaat, Rogan Josh, Murgh Makhani, Mix Sabzee, Daal, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (für zwei Personen, A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal (for two people)

BIRYANI BIRYANI

Paneer & veg biryani **14,50 €**
Edler Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse, frischem Gemüse und Rosenwasser (G, H) / cottage cheese and fresh vegetables cooked with basmati rice

Murgh biryani **17,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Kardamom (G) / boneless chicken cooked with basmati rice and flavoured with cardamom

Lamm biryani **18,00 €**
Edler Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und Muskatnuss (G) / lamb cooked with basmati rice in avadhi style

Jhinga biryani **20,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Scampi (7 Stück) nach Bombay Art (B, G, H) / scampi (7 pieces) cooked with basmati rice, Bombay style

Schrimps biryani **18,00 €**
Edler Basmati-Reis mit Schrimps und Currygewürzen (B, G, H) / shrimps cooked with basmati rice and flavoured with curry spices

DESSERT DESSERT

Kaisar kulfi **5,50 €**
Hausgemachtes Pistazien-Safraneis (G, H)

Gulab jamun **5,50 €**
Ausgebackene Käsebällchen in Honig-Zuckersirup (A, G, H)

Zafrani seviyan **5,50 €**
Dessert aus Fadennudeln, Milch, Zucker, Nüssen und Kokosnuss, verfeinert mit Kardamom (A, G, H)

Mango panna cotta **5,50 €**
(G)

Tiramisu **5,50 €**
(A, C, G)

HAUPTGERICHTE

Pasta avocado — **9,50 €**
Pasta mit Hühnerbruststreifen und Avocado, in einer Kräutercreme

Tortellini della casa — **9,50 €**
Ricotta-Spinat Tortellini mit Broccoli, Spinat und Knoblauch in leichter Tomatencremesauce

Asia salat — **9,50 €**
Bunter gemischter Salatteller mit Veg-Frühlingsrollen, mariniert mit Mango-Ingwer-Dressing

Chicken & kürbis — **9,50 €**
Gegrilltes Hühnerbrüstchen auf einem pikanten Kürbis-Ragout, serviert mit Basmati-Reis

Garlic chicken — **9,50 €**
Ausgebackene Hühnerbruststücke in einer süß-sauren Knoblauchsauce nach Thai Art, dazu Basmati-Reis (scharf)

Chicken tikka masala — **9,50 €**
Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce, dazu Basmati-Reis

Tazee sabzee — **9,50 €**
Vegetarisches indisches Tagesgericht mit Basmati-Reis, nach Chefrezept

Pizza hawaii SCHWEIN — **9,50 €**
Tomaten, Käse, Schinken, Ananasstücke und Oregano

Pizza salami SCHWEIN — **9,50 €**
Tomaten, Käse, Salami und Oregano