

Rani

Webgasse 41, 1060 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN SOUPS

Mulligatawany würzige Gemüse Suppe spicy vegetable soup	5,00 €
Dal Shorba indische Linsen Suppe indian lentils soup	5,00 €
Tamatar Shorba Tomaten Creme Suppe tomatoe cream soup	4,50 €
Macchi Shorba klare Karotten-Ingwer Suppe mit Garnelen spicy carrot-ginger soup with prawns	6,00 €
Murgh Shorba Hühnercreme Suppe chicken cream soup	5,50 €

| VORSPEISEN APPETIZERS

Sabzi Samosa 2 Stk. hausgemachte knusprige Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Gemüse 2 pcs. of homemade crispy pastry stuffed with mixed vegetables	6,00 €
Keema Samosa 2 Stk. hausgemachte knusprige Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack & Kichererbsen 2 pcs. of homemade crispy pastries stuffed with minced beef & chickpeas	6,00 €
Piaz Pakora knusprig gebackene Zwiebelringe im Kichererbsen Mantel crispy fried onion rings coated in a chickpea batter	4,50 €
Sabzi Pakora im Kichererbsenteig knusprig gebackene Gemüse Variation various vegetable bites crispy fried in a chickpea batter	5,00 €
Paneer Pakora knusprig gebackener hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig homemade indian cheese, crispy fried in a chickpea batter	5,50 €
Jheenga Pakora knusprig gebackene, ausgelöste Garnelen im Kichererbsenteig crispy fried peeled prawns in a chickpea batter	8,00 €

| GEGRILLT AUS DEM TANDOOR OFEN / TANDOORI GRILLED

Hariyali Paneer Tikka

5,50 €

in Minzpaste marinierter hausgemachter Käse, gegrillt im Tandoor Ofen tandoori grilled homemade cheese marinated with mintpaste

Murgh Tikka

6,50 €

mit Kräuter marinierte Hühnerfilet Stücke gegrillt am Spieß im Tandoor Ofen morsels of chicken filets marinated with herbs, tandoori grilled on skewers

Tandoori Kebab

6,50 €

am Spieß gegrilltes Rinder Hackfleisch aus dem Tandoor Ofen minced beef kebab roasted on skewers in a tandoor oven

Vorspeisen Teller

7,50 €

am Spieß gegrillte Hühnerfilet Stücke & Rinds Kebab aus dem Tandoor Ofen und einer Variation aus knusprig gebackenem Gemüse tandoori grilled morsels of chicken filets & beef kebab with crispy fried vegetables

| HÜHNER GERICHTE CHICKEN DISHES

Murgh Curry

11,50 €

gekochtes Hühnerfleisch in milder Curry Sauce cooked chicken in a mild curry sauce

Murgh Mango Curry

12,00 €

gekochtes Hühnerfleisch in milder Mango-Curry Sauce cooked chicken in a mild mango-curry sauce

Murgh Korma

12,00 €

im Tandoor gegrillte Hühnerfilet Stücke in milder Mandelrahm & Kokos Milch Sauce tandoori grilled morsels of chicken filets in a mild almondcream & coconut milk sauce

Butter Chicken

12,00 €

im Tandoor gegrillte Hühnerfilet Stücke in milder Tomaten-Buttercreme Sauce tandoori grilled morsels of chicken filets in a mild tomatoe-buttercream sauce

Murgh Saag

12,00 €

gekochtes Hühnerfleisch im leicht würzigem Creme Spinat cooked chicken in a finely spiced spinach cream sauce

| AUS DEM TANDOOR OFEN / TANDOORI GRILLED

Murgh Okra **13,00 €**
im Tandoor gegrillte Hühnerfilet Stücke mit Okra Schoten, Zwiebeln & Tomaten tandoori grilled chickenfilet morsels with ladyfingers, onions & tomatoes

Garlic Chicken **13,00 €**
gegrillte Hühnerstücke aus dem Tandoor in würziger Knoblauch-Ingwer Curry Sauce tandoori grilled chicken morsels in spicy ginger-garlic curry sauce

Chicken Tikka Masala **13,00 €**
gegrillte Hühnerstücke aus dem Tandoor mit Zwiebeln & Paprika in einer scharfen Sauce tandoori grilled chicken morsels with onions & green peppers in a spicy sauce

| LAMM GERICHTE LAMB DISHES

Rogan Josh **14,00 €**
geschmortes Lammfleisch in milder Joghurt Curry Sauce cooked lamb chunks in mild yoghurt curry sauce

Saag Wala Lamm **14,00 €**
gekochtes Lammfleisch in würziger Creme Spinat Sauce cooked lamb chunks in finely spiced cream spinach sauce

Lamm Korma **14,50 €**
gekochtes Lammfleisch in milder Mandelrahm-Kokos Milch Sauce cooked lamb chunks in mild almondcream & coconut milk sauce

Bhuna Lamm **14,50 €**
gekochtes Lammfleisch mit Paprika in scharfer Curry Sauce cooked lamb chunks with green peppers in spicy curry sauce

Lamm Okra **14,50 €**
gekochtes Lammfleisch mit Okra Schoten, Zwiebeln & Tomaten cooked lamb chunks with ladyfingers, onions & tomatoes

| RINDFLEISCH GERICHTE BEEF DISHES

Gosht Vindaloo	12,50 €
gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfeln in scharfer Curry Sauce cooked beef with potatoes in a spicy curry sauce	
Gosht Korma	12,50 €
gekochtes Rindfleisch in milder Mandelrahm-Kokos Milch Sauce cooked beef in mild almondcream-coconut milk sauce	
Gosht Mango	12,50 €
gekochtes Rindfleisch in pikanter Mango-Curry Sauce cooked beef in finely spiced mango-curry sauce	
Gosht Palak	12,50 €
gekochtes Rindfleisch in würziger Spinat Sauce cooked beef in finely spiced spinach sauce	
Gohst Madras	12,50 €
gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln & Paprika in scharfer Joghurt-Curry Sauce cooked beef with onions & green peppers in a spicy yoghurt-curry sauce	

| FISCH GERICHTE FISH DISHES

Fish Madras	12,00 €
Fisch in würziger Joghurt-Currysauce spicy fish cooked in a yoghurt curry sauce	
Fish Curry Goa	12,00 €
Fisch in einer Ingwer-Knoblauch Curry sauce fish in a ginger-garlic curry sauce	
Jheenga-Shah-Jahan	14,50 €
Gewürzte Garnelen in einer Buttercreme-Sauce spicy prawns in butter crème sauce	
Jheenga Mango	14,50 €
Garnelen in milder Mango-Currysauce prawns in mild mango curry sauce	
Jheenga Chilly	15,00 €
gegrillte Garnelen mit gerösteten Zwiebeln und Paprika in scharfer Tomatensauce grilled prawns with roasted onions, peppers in a spicy tomato sauce	

| VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Aloo Palak gebratene Erdäpfel in milder Creme Spinat Sauce mild cream spinach sauce with potatoes	11,00 €
Aloo Ghobi gebratene Erdäpfel mit Karfiol, Tomaten & Zwiebeln cooked potatoes with cauliflower, tomatoes & onions	11,00 €
Dal Makhani indische schwarze Linsen Gericht indian whole black lentils dish	11,00 €
Bhangan Bhaji gekochtes Melanzani Curry mit Tomaten, Zwiebeln & Erdäpfel mashed egg-plant curry cooked with tomatoes, onions & potatoes	11,00 €
Sabzi Korma mildes gemischtes Gemüse Gericht mild mixed vegetable dish	11,00 €
Matar Paneer hausgemachter Käse gewürfelt mit Erbsen in Curry Sauce homemade indian cheese cubes with peas in a curry sauce	11,50 €
Palak Paneer hausgemachter Käse gewürfelt, in milder Creme Spinat Sauce homemade cheese cubes in a mild spinach cream sauce	11,50 €
Bhindi Bhaji angebratene Okra Schoten mit Tomaten & Zwiebeln ladyfingers cooked with tomatoes & onions	11,50 €
Malai Kofta gemischte Gemüse Kugeln mit hausgemachten Käse in milder Mandelrahm Sauce mixed vegetables dumplings with homemade cheese in a mild almond cream sauce	11,50 €
Channa Masala leicht würzig gekochte Kichererbsen Curry finely spiced cooked chickpea curry	11,00 €
Makhani Paneer hausgemachter Käse gewürfelt in einer Tomaten-Butter Sauce homemade cheese cubes in a tomatoe-butter sauce	11,50 €
Chilly Garlic Paneer hausgemachter Käse mit Zwiebeln & Paprika in würziger Knoblauch-Ingwer Curry Sauce homemade cheese cubes with onions & green peppers in spicy ginger-garlic curry sauce	12,00 €

| GEGRILLT AUS DEM TANDOOR OFEN TANDOORI OVEN GRILLED DISHES

G1. Tandoori Murgh Shashlik

17,50 €

mit Kräuter marinierte und am Spieß gegrillte Hühnerfilet Stücke aus dem Tandoor Grill with herbs marinated morsels of chicken filets, tandoori grilled on skewers

G2. Tandoori Lasan Shashlik

17,50 €

mit Knoblauch & Ingwer marinierte Hühnerfilets Stücke aus dem Tandoor Grill tandoori grilled ginger & garlic chicken filets served with potatoes, pilav rice & salad

G3. Lamm Kotelett

23,00 €

mit Kräuter marinierte Lamm Kotelettes aus dem Tandoor Grill tandoori grilled lamb cutlets marinated with herbs

G4. Jheenga Tandoori

23,50 €

mit Kräuter marinierte, ausgelöste Garnelen, gegrillt im Tandoor Ofen tandoori grilled peeled prawns marinated with herbs

G5. Fish Tandoori

22,00 €

mit Kräuter marinierte Zander Filets, gegrillt im Tandoor Ofen tandoori grilled pike-perch filets marinated with herbs

G6. Tandoori Mixed Grill Shashlik

23,00 €

im Tandoor Ofen gegrillte Hühnerfilet Stücke, Rinderhack Kebab & Lamm Kotelettes tandoori grilled chicken filets, minced beef kebab & lamb cutlets served with potatoes, pilav rice & salad

INDISCHE THALI PLATTEN INDIAN THALI PLATTERS

Thali Maharani

17,50 €

Indische Thali Platte mit 3 verschiedenen Vegetarischen Gerichten mit Malai Kofta, Sabzi Korma & Palak Paneer, serviert mit Basmati Reis, Joghurtsalat, Fladenbrot & Salat thali platter variation of 3 vegetable dishes with Malai Kofta, Palak Paneer & Sabzi Korma, served with basmati rice, yoghurt salad, naan bread & salad

Kings Thali

19,00 €

Indische Thali Platte mit einer Variation aus 3 verschiedenen Fleisch Gerichten mit Murgh Tikka, Hühner Curry & Rinder Korma, serviert mit Basmati Reis, Joghurtsalat, Fladenbrot & Salat thali platter of various 3 non-veg dishes with chicken tikka, chicken curry & beef korma, served with basmati rice, yoghurt salad, naan bread & salad

Lamm Platte

46,00 €

Indische Platte mit geschmortem Lammfleisch in milder Joghurt Curry Sauce, Kokos-Mandelrahm Sauce & Lamm Kotelettes aus dem Tandoor Grill, serviert mit Basmati Reis & gemischtem Salat indian platter with braised lamb in mild coconut-almond cream sauce, braised lamb in mild yoghurt curry sauce & tandoori grilled lamb cutlets served with basmati rice & a mixed salad

Goa Platte

48,00 €

Indische Platte mit Tilapia Fisch Filets in würziger Joghurt-Curry Sauce, mit Kräuter marinierten Zander Filet, Lachs Filet & ausgelöste Garnelen gegrillt im Tandoor Ofen, serviert mit Basmati Reis & gemischtem Salat indian platter with tilapia fish filets in lightly spiced yoghurt curry sauce, tandoori grilled pike-perch, salmon filet & peeled prawns marinated with herbs, served with basmati rice & mixed salad

Punjabi Platte

43,00 €

Indische Platte mit Hühnerfilet Stücke in milder Kokos Milch-Mandelrahm Sauce & Hühnerfilets mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Curry Sauce & am Spieß gegrillte Hühner Filets aus dem Tandoor Ofen, serviert mit Basmati Reis & gemischtem Salat indian platter with morsels of chicken filets in mild coconut-almond cream sauce, morsels of chicken filets with green peppers and onions in spicy curry sauce & tandoori grilled chicken filets served with basmati rice & a mixed salad

| REIS GERICHTE / BEILAGEN RICE DISHES & SIDES

Sabzi Biryani gebratener Basmati Reis mit gemischtem Gemüse fried basmati rice with mixed vegetables	12,50 €
Murgh Biryani gebratener Basmati Reis mit Hühnerfleisch fried basmati rice with chicken	14,00 €
Lamm Biryani gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch fried basmati rice with lamb chunks	15,00 €
Ghost Biryani gebratener Basmati Reis mit Rindfleisch fried basmati rice with cooked beef	14,50 €
Jheenga Biryani gebratener Basmati Reis mit Garnelen fried basmati rice with prawns	16,00 €
Chawal gekochter Reis boiled rice	2,90 €
Pilau Reis Indischer Basmati Reis mit Erbsen pilav rice	3,30 €
Gebratene Erdäpfel gebratene Erdäpfel fried potatoes	3,30 €

| NAAN FLADENBROTE INDIAN NAAN BREADS

Papadam knuspriges Linsenbrot crispy lentilsbread	1,00 €
Roti Tandoori Vollkorn Fladenbrot	2,70 €
Naan / Fladenbrot indisches Weizen Fladenbrot indian white leavened bread	3,00 €
Sesam Naan	3,50 €
Lasan Naan mit Knoblauch with garlic	3,50 €
Chilly Naan	3,50 €
Keema Naan Fladenbrot gefüllt mit Rindsfaschierten naan bread stuffed with minced beef	3,70 €
Paneer Naan Fladenbrot gefüllt mit hausgemachten Käse naan bread stuffed with homemade cheese	3,70 €
Alu Naan Fladenbrot gefüllt mit Erdäpfeln & Erbsen naan bread stuffed with potatoes & peas	3,70 €

| SALATE & DESSERTS SALADS & DESSERTS

Kachumber Raita Joghurtsalat mit Gurken, Tomaten und Erdäpfeln yoghurtsalat with cucumber, tomatoes and potatoes	3,60 €
Gemischter Salat Gurken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Schafskäse und Blattsalat cucumber, tomatoes, onions, olives, sheep cheese and leaf lettuce	4,00 €
Punjabi Salat Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone & Garam Masala cucumber, tomatoes, onions, lemon and a mixture of ground spices	4,00 €

| DESSERTS

Gulab Jamun	4,50 €
hausgemachte frittierte Teigbällchen in Zuckersirup homemade fried milk dumpling dipped in a sweet syrup	
Gajar Ka Halwa	4,50 €
hausgemachtes Dessert aus geriebenen Karotten mit Milch, Mandeln, Zucker und Butter warm dessert of grated carrots with milk, almonds, sugar and butter	
Lychee Kompott	3,50 €
Mango Eis-Crème	4,50 €
Mango Mousse Crème	4,50 €
Rosen Eis-Crème	4,50 €
Mix Eis-Crème	5,00 €