



# *Indische Spezialitäten*



## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Original indischer Tee / indian tea (G)</i> <i>Schwarztee, Milch, Nelken, Kardamom, Ingwer, Zimt</i> <i>(Zubereitungszeit min. 15 Minuten)</i>		€ 5,10
<i>Mango Lassi (G)</i>	0,3 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 6,20
<i>Süßes Joghurt Lassi / sweet lassi (G)</i>	0,3 l	€ 4,50
<i>Salziges Joghurt Lassi / salt lassi (G)</i>	0,3 l	€ 4,50
<i>Mango Saft / mango juice</i>	0,3 l	€ 4,50
<i>Guava Saft / guava juice</i>	0,25 l	€ 4,50
<i>Litschi Saft / lychee juice</i>	0,25 l	€ 4,50

## *Aperitifs / Aperitifs*

<i>Mango Sekt / mango champagne</i>	0,2 l	€ 4,50
<i>Mango, Bananen oder Kokosschnaps</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Lycheelikör</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Indischer Whisky oder Rum / indian whisky or rum</i>	2 cl	€ 4,50

## *Andere Getränke / Other drinks*

<i>Cobra oder Kingfisher / indian beer (A)</i>	0,3 l	€ 5,20
--	-------	--------





## *Suppen / Soup*

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <i>DAL SOUP (G)</i><br>Linsensuppe / lentil soup      | € 4,10 |
| 3 | <i>MURGH SOUP (G)</i><br>Hühnersuppe / chicken soup   | € 4,10 |
| 4 | <i>TOMATAR SOUP (G)</i><br>Tomatensuppe / tomato soup | € 4,10 |

## *Vorspeisen / Starters*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 5  | <i>PANNER TIKKA (G)</i><br>Marinierter indischer Käse mit Paprika und Zwiebel<br>Marinated indian cheese with peppers and onions | € 7,50 |
| 6  | <i>PAPADAM</i><br>knuspriges Linsenbrot / crispy lentil bread  | € 1,30 |
| 7  | <i>SAMOSA (A)</i><br>Junge Erbsen-Kartoffelfüllung in Teigtasche, pikant gewürzt<br>baby peas and potatoes wrapped in pastry     | € 6,40 |
| 8  | <i>SABZI PAKODAS</i><br>in Kichererbsenmehl gebackene Gemüsesorten / fried vegetable   | € 6,40 |
| 9  | <i>PANEER PAKODAS (G)</i><br>in Kichererbsenmehl gebackene indische Käsestücke / fried cheese                                    | € 7,40 |
| 10 | <i>LAMM TIKKI (G)</i><br>faschierte Laibchen aus Lammfleisch, pikant gewürzt / minced loaf                                       | € 7,50 |
| 11 | <i>MURGH TIKKA (G)</i><br>gegrillte Hühnerstücke / grilled chicken pieces  | € 7,30 |



## *Salate / Salad*

- 12 *PUNJABI SALAD* € 4,50  
Gurken, Zwiebel und Tomatenscheiben mit Salz und Zitrone  
cucumber, onion and tomato slices, with salt and lemon
- 13 *PUNJABI RAITA (G)* € 5,50  
Kraut, Gurken, Paprika, Zucchini und Zwiebel in Joghurt vermisch  
herb, cucumber, capsicum, courgette and onion in yogurt mixed

## *Beilagen / Breads*

- 15 *BUTTER NAAN (A, G)* € 3,90  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Ofen gebacken
- 16 *KNOBLAUCH NAAN / GARLIC NAAN (A, G)* € 4,40  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Ofen gebacken
- 17 *ROTI (A)* € 3,90  
Brot aus indischen Vollkornweizenmehl im Ofen gebacken

## *Basmati-Reis / Rice*

- 18 *CHAWAL* € 3,90  
Basmatireis
- 19 *NUSS-ROSINEN-REIS (E, H)* € 5,10  
Basmatireis mit Nuss & Rosinen





# *Vegetarische Gerichte*

## *Vegetable dishes*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 20 | <i>PANEER MAKHNI (G)</i><br>indische Käsestücke in Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis<br>indian cheese pieces in butter curry sauce with basmati rice            | € 17,20 |
| 21 | <i>MALAI KOFTA (E, G, H)</i><br>Gemüsebällchen in Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis<br>vegetable balls in butter curry sauce with basmati rice                  | € 17,20 |
| 22 | <i>ALU GHOBHI (vegan)</i><br>gewürzte Kartoffeln mit Karfiol und Tomaten mit Basmatireis<br>prepared potato with cabbage and tomato with basmati rice            | € 16,90 |
| 23 | <i>PALAK PANEER (G)</i><br>indische Käsestücke in würzigem Spinat mit Basmatireis<br>indian cheese pieces with spicy spinach and basmati rice                    | € 17,20 |
| 24 | <i>MATAR PANEER (G)</i><br>indischer Käse mit Junge Erbsen in Currysauce, mit Basmatireis<br>indian cheese pieces with baby peas in curry sauce and basmati rice | € 17,20 |
| 25 | <i>DHAL TARKA (vegan)</i><br>rote Linsen in Currysauce mit Basmatireis<br>red lentils in curry sauce with basmati rice   | € 16,90 |
| 26 | <i>KABLI CHANA (vegan)</i><br>würzige Kichererbsen mit Basmatireis<br>spicy chickpeas with basmati rice  | € 16,90 |
| 27 | <i>BHINDI (vegan)</i><br>Okraschoten in Currysauce mit Basmatireis<br>ladyfingers in curry sauce with basmati rice   | € 17.20 |



# Vegetarische Gerichte

## Vegetable dishes

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 28 | <i>ALU PALAK (G) (vegan möglich / vegan possible)</i><br>geröstete Kartoffel in würziger Spinatsauce und Basmatireis<br>roasted potato in spicy spinach sauce and basmati rice | € 16,90 |
| 29 | <i>SABZI BHAJI (E, H) (vegan)</i><br>gemischtes Gemüse in pikanter Currysauce und Basmatireis<br>mix vegetable in curry sauce and basmati rice                                 | € 16,90 |
| 30 | <i>DAL MAHARANI (G) (vegan möglich / vegan possible)</i><br>schwarze Linsen in Currysauce mit Basmatireis<br>black lentils in curry sauce with basmati rice                    | € 17,20 |
| 31 | <i>SHAHI PANEER (E, G, H)</i><br>indische Käsestücke in Mandelrahmsauce mit Basmatireis<br>indian cheese in fine almond cream sauce with basmati rice                          | € 18,20 |
| 32 | <i>PALAK KOFTA (E, G, H)</i><br>Gemüsebällchen in würziger Spinatsauce mit Basmatireis<br>vegetable balls in spicy spinach sauce with basmati rice                             | € 17,20 |
| 33 | <i>PANEER TIKKA MASALA (G)</i><br>indische Käsestücke in Paprikasauce mit Basmatireis<br>indian cheese in capsicum sauce with basmati rice                                     | € 17,20 |
| 34 | <i>SHAHI KOFTA (E, G, H)</i><br>Gemüsebällchen in Mandelrahmsauce mit Basmatireis<br>vegetable balls in fine almond cream Sauce with basmati rice                              | € 18,20 |
| 35 | <i>KOFTA MASALA (E, G, H)</i><br>Gemüsebällchen in scharfer Paprikasauce mit Basmatireis<br>Vegetable balls in hot capsicum sauce with basmati rice                            | € 17,20 |





# Hühnergerichte

## Chicken dishes

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 36 | <i>MURGH CURRY</i><br>Hühnerfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis<br>chicken in spicy curry sauce with basmati rice                                | € 17,40   |
| 37 | <i>MURGH PALAK (G)</i><br>Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis<br>chicken in spicy spinach sauce with basmati rice                         | € 17,60   |
| 38 | <i>MURGH MAKHANI (G)</i><br>gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis<br>grilled chicken in butter curry sauce with basmati rice       | € 18,40   |
| 39 | <i>MURGH DO PIAZA</i><br>Hühnerfleisch mit gerösteten Zwiebeln in Currysauce mit Basmatireis<br>chicken with roasted onion in curry sauce with basmati rice | € 17,60   |
| 40 | <i>MURGH BADAMI (E, G, H)</i><br>Hühnerfleisch in feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis<br>chicken in fine almond cream sauce with basmati rice            | € 19,40   |
| 41 | <i>MURGH TIKKA MASALA (G)</i><br>gegrilltes Hühnerfleisch in Paprikasauce mit Basmatireis<br>grilled chicken in capsicum sauce with basmati rice            |  € 18,90 |
| 42 | <i>MURGH VINDALOO (G)</i><br>Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosauce mit Basmatireis<br>chicken with potato in curry sauce with basmati rice          |  € 17,90 |
| 43 | <i>MURGH MIRCHI</i><br>Hühnerfleisch in Chillisauce mit Basmatireis<br>chicken in chilli sauce with basmati rice  |  € 17,60  |



## *Lammgerichte* *Lamb dishes*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 44 | <i>LAMM CURRY (G)</i><br>Lammfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis<br>lamb in spicy curry sauce with basmati rice                      | € 20,90 |
| 45 | <i>LAMM PALAK (G)</i><br>Lammfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis<br>lamb in spicy spinach sauce with basmati rice                   | € 21,20 |
| 47 | <i>LAMM SHAHI KORMA (E, G, H)</i><br>Lammfleisch in feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis<br>lamb in fine almond cream sauce with basmati rice | € 21,90 |
| 48 | <i>LAMM MADRAS (G)</i><br>Lamm-Curry auf Madrasi-Art mit Basmatireis<br>lamb curry of madrasi kind with basmati rice                            | € 20,90 |
| 49 | <i>LAMM MASALA (G)</i><br>Lammfleisch mit Punjabi Gewürzen mit Basmatireis<br>lamb with punjabi spices with basmati rice                        | € 21,20 |
| 50 | <i>LAMM VINDALOO (G)</i><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalosauce mit Basmatireis<br>lamb with potatoes in curry sauce with basmati rice   | € 21,20 |



# Hathi special dishes

- 51 *PANEER KARAHİ (G, H)* € 18,60  
indischer Käse mit Paprika in Cashewkerne Masalasaucce  
serviert mit Basmatireis  
indian cheese with capsicum in cashews masala sauce served with  
basmati rice
- 52 *MURGH KARAHİ (H)* € 19,70  
Hühnerfleisch mit Paprika in Cashewkerne Masalasaucce serviert  
mit Basmatireis  
chicken with capsicum in cashews masala sauce  
served with basmati rice
- 53 *LAMM KARAHİ (H)* € 21,90  
Lammfleisch mit Paprika in Cashewkerne Masalasaucce  
serviert mit Basmatireis  
lamb with capsicum in cashews masala sauce  
served with basmati rice
- 54 *VEG RICE (G, H) (vegan möglich / vegan possible)* € 18,60  
Gebratener Basmatireis mit Gemüse, indischen Käse, ein Hauch von  
Cashewkern Masalasaucce und Joghurtsalat  
fried basmati rice with vegetables, indian cheese and cashew masala  
sauce with complimentary yogurt salad
- 55 *MURGH RICE (G, H)* € 19,70  
Gebratener Basmatireis mit Hühnerfleisch, Paprika, ein Hauch von  
Cashewkern Masalasaucce und Joghurtsalat  
fried basmati rice with chicken, capsicum and cashew masala sauce  
with complimentary yogurt salad
- 56 *LAMM RICE (G, H)* € 21,40  
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch, Paprika, ein Hauch von  
Cashewkern Masalasaucce und Joghurtsalat  
fried basmati rice with lamb, capsicum and cashew masala sauce with  
complimentary yogurt salad





## Thali



- 57 *SABZI THALI (A, E, G, H)* € 19,40  
gemischter vegetarischer Teller mit Basmatireis und Fladenbrot  
mixed vegetable plate with basmati rice and naan bread
- 58 *MEAT & SABZI THALI (A, E, G, H)* € 20,10  
Fleisch- und Gemüseteller mit Basmatireis und Fladenbrot  
meat and vegetable with basmati rice and naan bread
- 59 *MEAT THALI (A, E, G, H)* € 21,90  
verschiedene Fleischsorten mit basmatireis und Fladenbrot  
different kinds of meat with basmati rice and naan bread

## Garnelen / Prawns

- 60 *PUNJABI PRAWNS MASALA (H)* € 22,90  
Garnelen mit Zwiebeln und Tomaten angebraten auf Punjabi Art mit Basmatireis  
Prawns fried with onions and tomatoes in Punjabi style with basmati rice
- 61 *PRAWNS TIKKA MASALA (G)* € 22,90  
Garnelen in Paprikasauce mit Basmatireis  
Prawns in capsicum sauce with basmati rice
- 
- 62 *PRAWNS KARAHI (H)* € 23,50  
Garnelen mit Paprika in Cashewkerne Masalasauce  
serviert mit Basmatireis  
Prawns with capsicum in cashews masala sauce  
served with basmati rice
- 



## *Nachspeisen / Desserts*

### *GULAB JAMUN (A, G)*

warme Grießbällchen in Zuckersirup  
warm semolina balls in sugarsyrup

€ 4,90

### *GAAJAR KA HALWA (G, H)*

warmes Dessert aus Karotten, Milch, Mandeln und Butter zubereitet  
warm dessert prepared out of carrot, milk, almond and butter

€ 5,30

### *MANGO CREME (G, H)*

Mango Püree mit Speisetopfen und Kokosflocken  
mango pulp with food stuff and coconut flakes

€ 6,30

### *HATHI PLATTER (A, E, G, H)*

Überraschung / surprise

€ 7,30

### *HATHI EIS (E, G, H)*

Mango-Vanilleeis mit Nüssen, Rosinen und Rosensirup  
Mango-vanilla ice cream with nuts, raisins and rose syrup

€ 6,90

## *Tee/Tea*

### Original indischer Tee / indian tea (G)

Schwarztee, Milch, Nelken, Kardamom, Ingwer, Zimt  
(Zubereitungszeit min. 15 Minuten)

€ 5,10

### Ingwer-Tee / ginger tea

Ingwerstücke und Zitronenscheibe

€ 4,50

Grün, Kamillen, Früchte, Pfefferminz, Schwartee/  
Green, camomile, fruit, peppermint, black tea

€ 3,10

### Zitronensaft / lemon juice

€ 0,90

### Zitronenscheibe / lemon slice

€ 0,50





## *Erfrischungsgetränke* *Soft drinks*

Leitungswasser	0,3 l	€ 1,20
	0,5 l	€ 1,50
Leitungswasser mit Zitrone	0,3 l	€ 2,10
	0,5 l	€ 2,40
Sodawasser / soda water	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,40
Sodawasser mit Zitrone	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40
Mineralwasser / mineral water	Fl. 0,33 l	€ 3,20
Mineral mit Zitrone / mineral with lemon	Fl. 0,33 l	€ 4,10
Coca-Cola	Fl. 0,33 l	€ 4,20
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33 l	€ 4,20
Fruidade ( <i>orange</i> )	Fl. 0,33 l	€ 4,20
Eistee ( <i>Pfirsich</i> ) / ice tea ( <i>peach</i> )	Fl. 0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,3 l	€ 4,20
Tonic Water	Fl. 0,2 l	€ 3,50
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 3,50



## *Bier vom Fass* *Beer of the barrel*

Hirter Märzen / Radler (A)	0,2 l	€ 3,80
	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,60
Hirter alkoholfrei / Alcohol free beer (A)	Fl. 0,5 l	€ 5,60
Schneider Weisse / wheat beer (A)	Fl. 0,5 l	€ 7,40
Cobra oder Kingfisher / indian beer (A)	Fl. 0,33 l	€ 5,20

## *Weißweine /* *White wine:*

Grüner Veltliner ( <i>Herrenstein</i> )	1/8 l	€ 4,10
Weiss-Burgunder ( <i>Erzherzog Johann</i> )	1/8 l	€ 4,90
Weiser Spritzer	1/4 l	€ 4,50
Weiser Spritzer mit Zitrone	1/4 l	€ 5,10
Aperol Spritzer	1/4 l	€ 6,50
Hollunder Spritzer	1/4 l	€ 5,40

## *Rotwein/ Redwine*

Zweigelt	1/8 l	€ 4,90
----------	-------	--------





## *Whisky*

Black label	2 cl	€ 4,10
Red label	2 cl	€ 3,90
Chivas Regal	2 cl	€ 4,50
Dimple	2 cl	€ 4,50
Indischer Whisky	2 cl	€ 4,50
Jameson	2 cl	€ 4,10

## *Klare Brände* *Clear fires*

Indischer Mangoschnaps / indian mango schnapps	2 cl	€ 3,90
Indischer Kokosschnaps / indian coconut schnapps	2 cl	€ 3,90
Indischer Bananenschnaps / indian banana schnapps	2cl	€ 3,90





## *Fruchtsäfte / Fruit juice*



Apfel / Orange	Fl. 0,2 l	€ 3,60
mit Leitungswasser	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,10
mit Sodawasser	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,10
Johannisbeere / Marille	Fl. 0,2 l	€ 3,60
mit Leitungswasser	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,10
mit Sodawasser	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,10
	0,5 l	€ 4,80
Guava / Lychee / Mango	0,25 l	€ 4,50
mit Leitungswasser	0,3 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 4,90
mit Sodawasser	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 5,90



## *Mittagsbuffet*

*Täglich von Mo-Sa. (ausgenommen Feiertage)  
frisch gekochtes indisches Mittagsbuffet  
von 12.00 bis 14.30 Uhr  
(vegetarisch bzw. Fleischkost)  
€13,90  
Buffet zum Mitnehmen €14,90*

## *Lieferservice*

*lieferando.at  
velofood.at  
foodora.at  
wolt.at*

## *Catering*

*Liebe Gäste wir bieten auf Anfrage Caterings an, dafür  
können Sie uns per mail, unter [office@hathi-graz.at](mailto:office@hathi-graz.at) oder  
telefonisch unter 0316 81 39 33 kontaktieren.*

*[www.hathi-graz.at](http://www.hathi-graz.at)*





 hathi 