

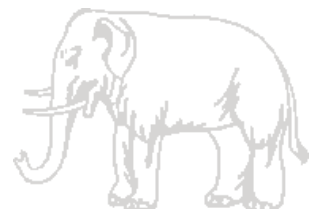
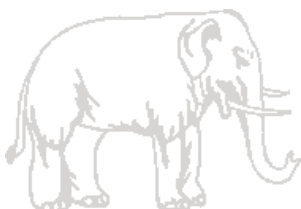
Indische Spezialitäten im Restaurant

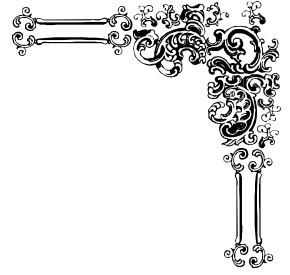
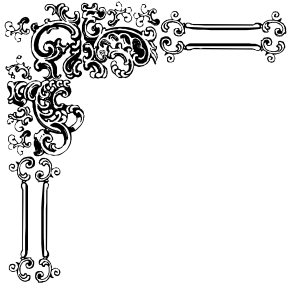
H a t h i

**Täglich indisches Mittagsbuffet
von 12:00 bis 14:30 Uhr
(vegetarisch bzw. Fleischkost)
€ 11,90**

Buffet zum Mitnehmen

€ 12,20





Indisches Restaurant

H a t h i

Öffnungszeiten:

**Mo.-Sa. & Freiertags:
12:00 Uhr – 15:00 Uhr &
17:30 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntag: Ruhetag**

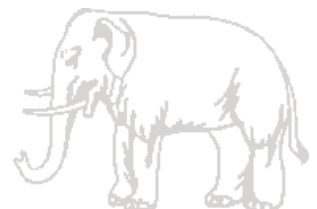
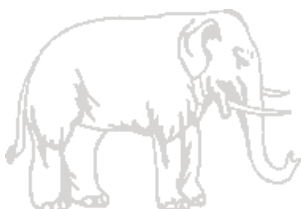
Lieferservice:

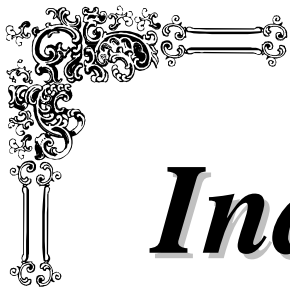
hathi-graz.at

lieferando.at

velofood.at

foodora.at





Indische Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

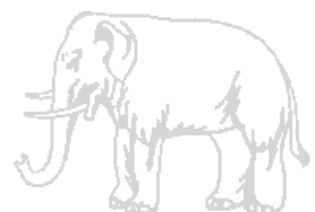
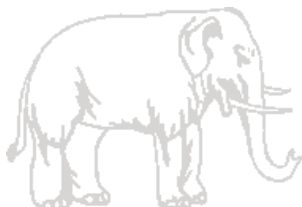
Original indischer Tee / indian tea (G) Schwarztee, Milch, Nelken, Kardamom, Ingwer, Zimt (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)		€ 4,50
Mango Lassi (G)	0,3 l	€ 3,90
Süßes Joghurt Lassi / sweet lassi (G)	0,3 l	€ 3,90
Salziges Joghurt Lassi / salt lassi (G)	0,3 l	€ 3,90
Mango Saft / mango juice	0,3 l	€ 3,90
Guava Saft / guava juice	0,25 l	€ 3,90
Lychee Saft / lychee juice	0,25 l	€ 3,90

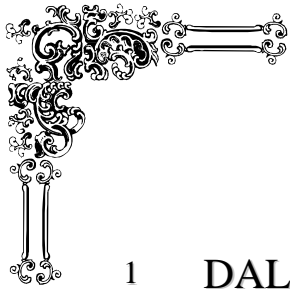
Aperitifs / Aperitifs

Mango Sekt / mango champagne	0,1 l	€ 4,10
Royal Cocktail Campari, Sekt und Mango Saft	0,1 l	€ 4,90
Mango- oder Kokosschnaps	2 cl	€ 3,60
Mangolikör	2 cl	€ 3,60
Indischer Whisky / indian whisky	2 cl	€ 3,90

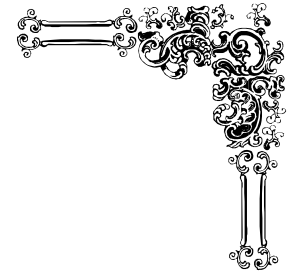
Andere Getränke / Other drinks

Cobra oder Kingfisher / indian beer (A)	0,3 l	€ 4,70
---	-------	--------





Suppen / Soup

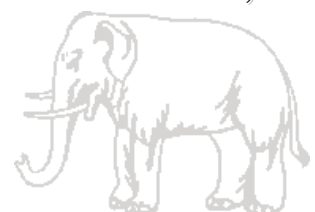


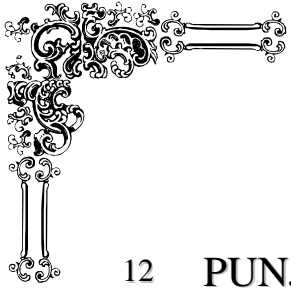
- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | DAL SOUP (G)
Linsensuppe / lentil soup | € 4,10 |
| 3 | MURGH SOUP (G)
Hühnersuppe / chicken soup | € 4,10 |
| 4 | TOMATAR SOUP (G)
Tomatensuppe / tomato soup | € 4,10 |

Vorspeisen

Starters

- | | | |
|----|--|--------|
| 5 | MASALA PAPADAM (G)
geschnittenes Gemüse auf Linsenbrot / lentil bread with vegetable | € 3,20 |
| 6 | PAPADAM
knuspriges Linsenbrot / crispy lentil bread | € 1,30 |
| 7 | SAMOSA (A)
Junge Erbsen-Kartoffelfüllung in Teigtasche, pikant gewürzt
baby peas and potatoes wrapped in pastry | € 6,40 |
| 8 | SABZI PAKODAS
in Kichererbsenmehl gebackene Gemüsesorten / fried vegetable | € 6,40 |
| 9 | PANEER PAKODAS (G)
in Kichererbsenmehl gebackene indische Käsestücke / fried cheese | € 7,40 |
| 10 | LAMM TIKKI (G)
faschierte Laibchen aus Lammfleisch, pikant gewürzt / minced loaf | € 7,50 |
| 11 | MURGH TIKKA (G)
gegrillte Hühnerstücke / grilled chicken pieces | € 7,30 |





Salate / Salad

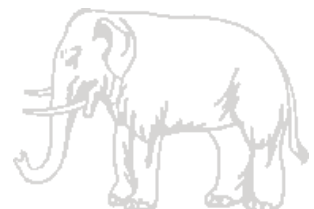
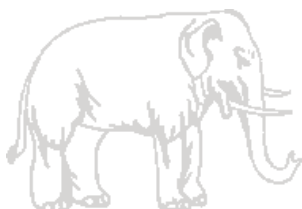
- 12 **PUNJABI SALAD** € 4,10
Gurken, Zwiebel und Tomatenscheiben mit Salz und Zitrone
cucumber, onion and tomato slices, with salt and lemon
- 13 **PUNJABI RAITA (G)** € 5,20
Kraut, Gurken, Paprika, Zucchini und Zwiebel in Joghurt vermischt
herb, cucumber, capsicum, courgette and onion in yogurt mixed

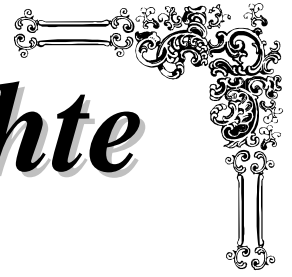
Beilagen / Breads

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

Basmati-Reis / Rice

- 18 **CHAWAL** € 3,40
Basmatireis
- 19 **NUSS-ROSINEN-REIS (E, H)** € 4,80
Basmatireis mit Nuss & Rosinen

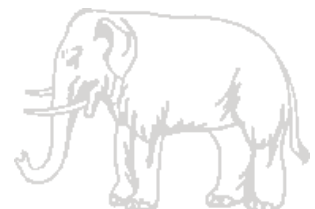
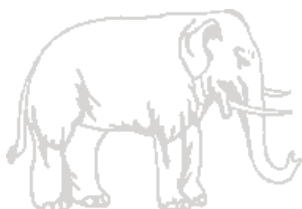


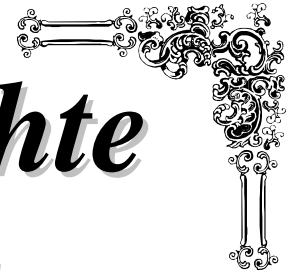


Vegetarische Gerichte

Vegetable dishes



- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | PANEER MAKHNI (G)
indische Käsestücke in süßer Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis
indian cheese pieces in sweet butter curry sauce with basmati rice | € 16,90 |
| 21 | MALAI KOFTA (E, G, H)
Gemüsebällchen in süßer Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis
vegetable balls in sweet butter curry sauce with basmati rice | € 16,90 |
| 22 | ALU GHOBHI (<i>vegan</i>)
gewürzte Kartoffeln mit Karfiol und Tomaten mit Basmatireis
prepared potato with cabbage and tomato with basmati rice | € 16,70 |
| 23 | PALAK PANEER (G)
indische Käsestücke in würzigem Spinat mit Basmatireis
indian cheese pieces with spicy spinach and basmati rice | € 16,90 |
| 24 | MATAR PANEER (G)
indischer Käse mit Junge Erbsen in Currysauce, mit Basmatireis
indian cheese pieces with baby peas in curry sauce and basmati rice | € 16,90 |
| 25 | DHAL TARKA (<i>vegan</i>)
rote Linsen in Currysauce mit Basmatireis
red lentils in curry sauce with basmati rice | € 16,70 |
| 26 | KABLI CHANA (<i>vegan</i>)
würzige Kichererbsen mit Basmatireis
spicy chickpeas with basmati rice | € 16,70 |
| 27 | BHINDI (<i>vegan</i>)
Okraschoten in Currysauce mit Basmatireis
ladyfingers in curry sauce with basmati rice | € 16,90 |

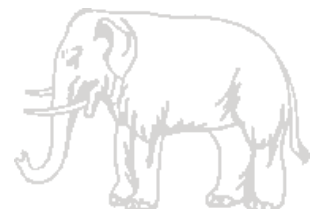
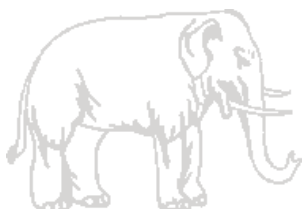


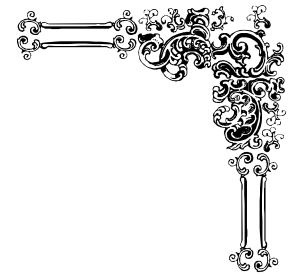
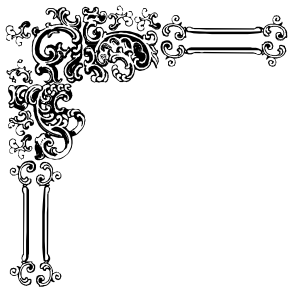


Vegetarische Gerichte

Vegetable dishes

- 28 **ALU PALAK (G or *vegan*)** € 16,70
geröstete Kartoffel in würziger Spinatsauce und Basmatireis
roasted potato in spicy spinach sauce and basmati rice
- 29 **SABZI BHAJI (E, H, *vegan*)** € 16,70
gemischtes Gemüse in pikanter Currysauce und Basmatireis
mix vegetable in curry sauce and basmati rice
- 30 **DAL MAHARANI (G or *vegan*)** € 16,70
schwarze Linsen in Currysauce mit Basmatireis
black lentils in curry sauce with basmati rice
- 31 **SHAHI PANEER (E, G, H)** € 17,20
indische Käsestücke in süßer feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
indian cheese in sweet fine almond cream sauce with basmati rice
- 32 **PALAK KOFTA (E, G, H)** € 16,90
Gemüsebällchen in würziger Spinatsauce mit Basmatireis
vegetable balls in spicy spinach sauce with basmati rice
- 33 **PANEER TIKKA MASALA (G)** € 16,90
indische Käsestücke in scharfer Paprikasauce mit Basmatireis
indian cheese in hot capsicum sauce with basmati rice 
- 34 **SHAHI KOFTA (E, G, H)** € 17,20
Gemüsebällchen in süßer feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
vegetable balls in sweet fine almond cream Sauce with basmati rice
- 35 **KOFTA MASALA (E, G, H)** € 16,90
Gemüsebällchen in scharfer Paprikasauce mit Basmatireis
vegetable balls in hot capsicum sauce with basmati rice 

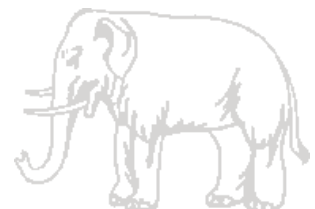
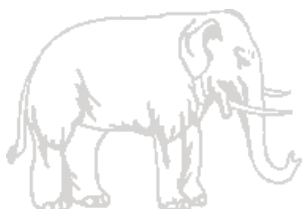


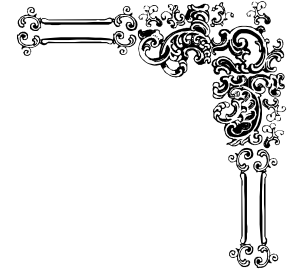
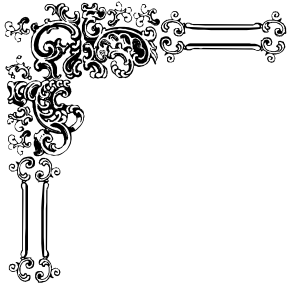


Hühnergerichte

Chicken dishes

- | | | |
|----|--|---------|
| 36 | MURGH CURRY
Hühnerfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis
chicken in spicy curry sauce with basmati rice | € 16,90 |
| 37 | MURGH PALAK (G)
Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis
chicken in spicy spinach sauce with basmati rice | € 17,20 |
| 38 | MURGH MAKHANI (G)
gegrilltes Hühnerfleisch in süßer Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis
grilled chicken in sweet butter curry sauce with basmati rice | € 17,60 |
| 39 | MURGH DO PIAZA
Hühnerfleisch mit gerösteten Zwiebeln in Currysauce mit Basmatireis
chicken with roasted onion in curry sauce with basmati rice | € 17,20 |
| 40 | MURGH BADAMI (E, G, H)
Hühnerfleisch in süßer feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
chicken in sweet fine almond cream sauce with basmati rice | € 18,10 |
| 41 | MURGH TIKKA MASALA (G)
gegrilltes Hühnerfleisch in scharfer Paprikasauce mit Basmatireis
grilled chicken in hot capsicum sauce with basmati rice | € 17,90 |
| 42 | MURGH VINDALOO (G)
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloosauce mit Basmatireis
chicken with potato in hot vindaloo sauce with basmati rice | € 17,40 |
| 43 | MURGH MIRCHI
Hühnerfleisch in scharfer Chillisauce mit Basmatireis
chicken in hot chilli sauce with basmati rice | € 17,20 |

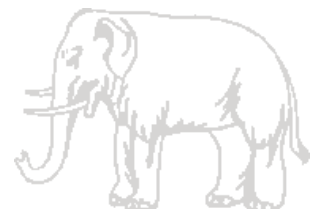
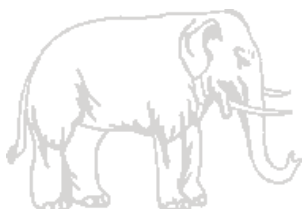


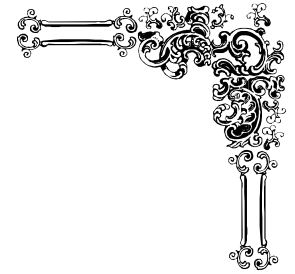
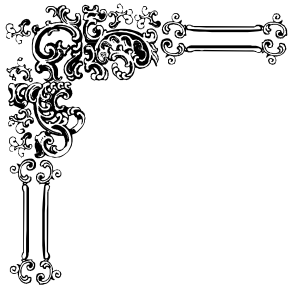


Lammgerichte

Lamb dishes

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 44 | LAMM CURRY (G)
Lammfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis
lamb in spicy curry sauce with basmati rice | | € 18,70 |
| 45 | LAMM PALAK (G)
Lammfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis
lamb in spicy spinach sauce with basmati rice | | € 19,20 |
| 47 | LAMM SHAHI KORMA (E, G, H)
Lammfleisch in süßer feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
lamb in sweet fine almond cream sauce with basmati rice | | € 19,60 |
| 48 | LAMM MADRAS (G)
Lamm-Curry in scharfen Madrasi- Style
mit Basmatireis
lamb curry in hot madrasi style with basmati rice |  | € 18,90 |
| 49 | LAMM MASALA (G)
Lammfleisch in scharfer Paprikasauce mit Basmatireis
Lamb in hot capsicum sauce with basmati rice |  | € 19,20 |
| 50 | LAMM VINDALOO (G)
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloosauce
mit Basmatireis
lamb with potatoes in hot vindaloo sauce
with basmati rice |  | € 19,20 |

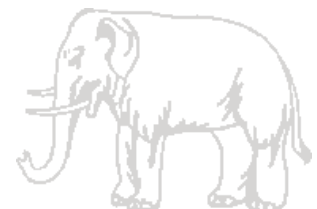
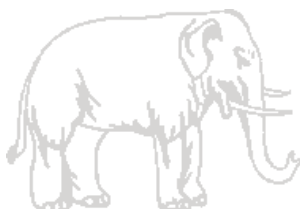




Hathi

special dishes

- 51 **PANEER KARAHI (G, H)** € 17,60
indischer Käse mit Paprika in scharfer Cashewkerne Masalasaucе
serviert mit Basmatireis
indian cheese with capsicum in hot cashews masala sauce
served with basmati rice
- 52 **MURGH KARAHI (H)** € 18,70
Hühnerfleisch mit Paprika in scharfer Cashewkerne Masalasaucе
serviert mit Basmatireis
chicken with capsicum in hot cashews masala sauce
served with basmati rice
- 53 **LAMM KARAHI (H)** € 19,80
Lammfleisch mit Paprika in scharfer Cashewkerne Masalasaucе
serviert mit Basmatireis
lamb with capsicum in hot cashews masala sauce
served with basmati rice





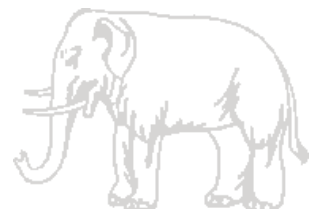
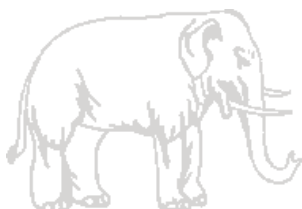
Thali

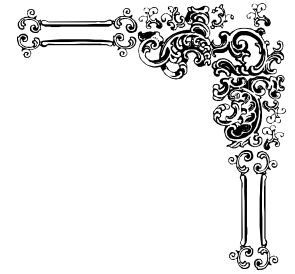
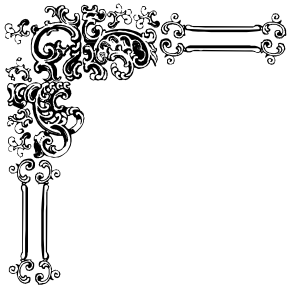


- 57 **SABZI THALI (A, E, G, H)** € 18,40
gemischter vegetarischer Teller mit Basmatireis und Fladenbrot
mixed vegetable plate with basmati rice and naan bread
- 58 **MEAT & SABZI THALI (A, E, G, H)** € 19,10
Fleisch und Gemüseteller mit Basmatireis und Fladenbrot
meat and vegetable with basmati rice and naan bread
- 59 **MEAT THALI (A, E, G, H)** € 19,80
gemischter Fleischsteller mit basmatireis und Fladenbrot
mixed meat plate with basmati rice and naan bread

Nachspeisen / Desserts

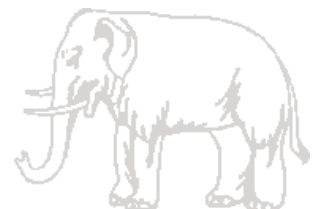
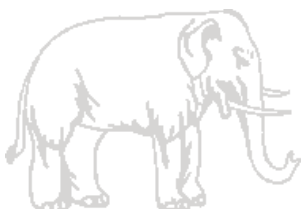
- 60 **GULAB JAMUN (A, G)** € 4,90
warme Grießbällchen in Zuckersirup
warm semolina balls in sugarsyrup
- 61 **GAAJAR KA HALWA (G, H)** € 5,30
warmes Dessert aus Karotten, Milch, Mandeln und Butter zubereitet
warm dessert prepared out of carrot, milk, almond and butter
- 62 **MANGO CREME (G, H)** € 6,30
Mango Püree mit Speisetopfen und Kokosflocken
mango pulp with food stuff and coconut flakes
- 64 **HATHI PLATTER (A, E, G, H)** € 7,30
Nachspeisenplatte/Dessert plate

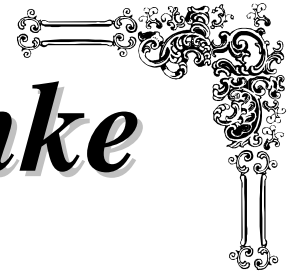
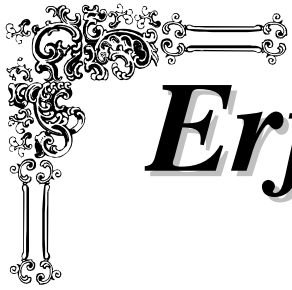




Tee / Tea

Original indischer Tee / indian tea (G) Schwarztee, Milch, Nelken, Kardamom, Ingwer, Zimt (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	€ 4,50
Ingwer-Tee / ginger tea Ingwerstücke und Zitronenscheibe	€ 4,10
Schwarztee / black tea	€ 3,10
Pfefferminz-Tee / peppermint tea	€ 3,10
Grüner-Tee / green tea	€ 3,10
Kamillen-Tee / camomile tea	€ 3,10
Früchte-Tee / fruit tea	€ 3,10
Zitronensaft / lemon juice	€ 0,90
Zitronenscheibe / lemon slice	€ 0,50

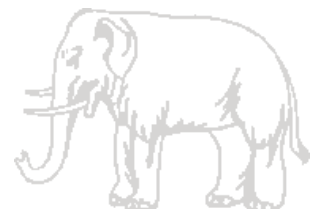
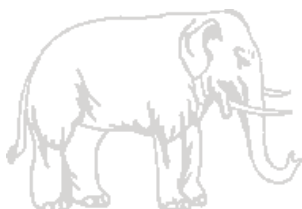


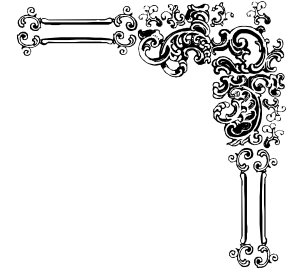
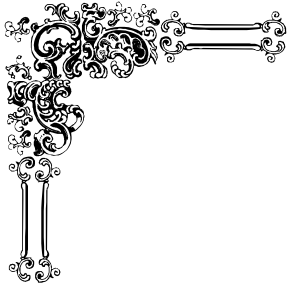


Erfrischungsgetränke

Soft drinks

Leitungswasser	0,3 l	€ 0,50
	0,5 l	€ 0,80
Leitungswasser mit Zitrone oder Hollunder	0,3 l	€ 1,40
	0,5 l	€ 1,70
Sodawasser / soda water	0,3 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,90
Sodawasser mit Zitrone oder Hollunder	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser / mineral water	Fl. 0,33 l	€ 2,90
Mineral mit Zitrone / mineral with lemon	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Frucade (<i>orange</i>)	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Eistee (<i>Pfirsich</i>) / ice tea (<i>peach</i>)	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Almdudler	0,3 l	€ 3,80
Tonic Water	Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 3,20

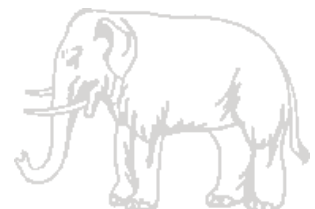
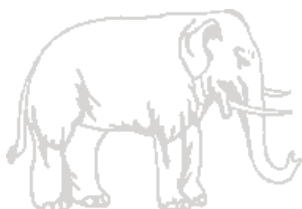


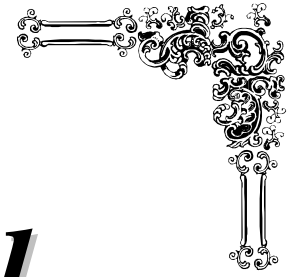
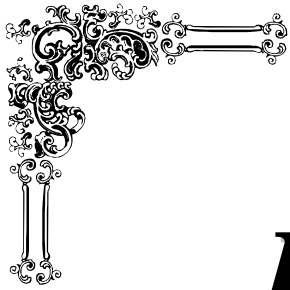


Fruchtsäfte

Fruit juice

Apfel oder 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 oder 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
Guava, Lychee oder Mango	0,25 l	€ 3,90
mit Leitungswasser	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 4,40
mit Sodawasser	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,40





Bier vom Fass

Beer of the barrel

Hirter Märzen / Radler (A)	0,2 l	€ 3,60
	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,40
Hirter alkoholfrei / Alcohol free beer (A)	Fl. 0,5 l	€ 5,40
Schneider Weisse / wheat beer (A)	Fl. 0,5 l	€ 7,40
Cobra oder Kingfisher / indian beer (A)	Fl. 0,33 l	€ 4,70

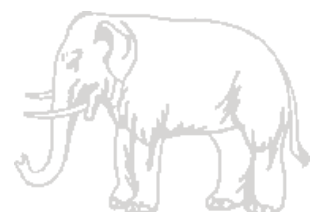
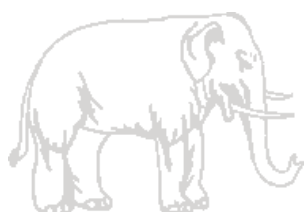
Weine / Wine

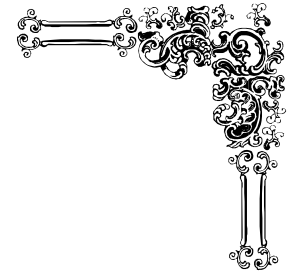
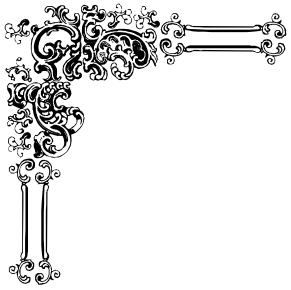
Weißweine / White wine:

Grüner Veltliner (<i>Herrenstein</i>)	1/8 l	€ 3,60
Weiss-Burgunder (<i>Erzherzog Johann</i>)	1/8 l	€ 4,50
Weißer Spritzer	1/4 l	€ 3,90
Weißer Spritzer mit Zitrone	1/4 l	€ 4,30
Aperol Spritzer	1/4 l	€ 4,90
Mango Spritzer	1/4 l	€ 4,90
Holunder Spritzer	1/4 l	€ 4,90

Rotweine / Red wine:

Zweigelt (<i>Martin Pasler</i>)	1/8 l	€ 4,50
-----------------------------------	-------	--------



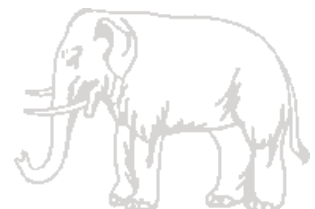
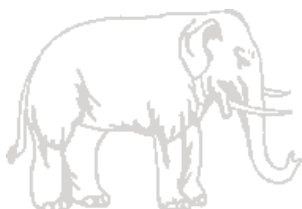


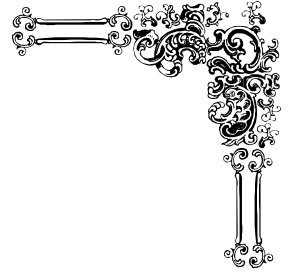
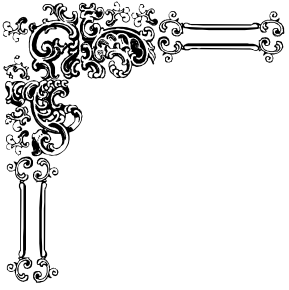
Whisky

Black label	2 cl	€ 3,90
Red label	2 cl	€ 3,60
Chivas Regal	2 cl	€ 4,10
Dimple	2 cl	€ 4,10
Indischer Whisky	2 cl	€ 4,30
Jameson	2 cl	€ 3,90

Klare Brände *Clear fires*

Indischer Mangoschnaps / indian mango schnapps	2 cl	€ 3,60
Indischer Kokosschnaps / indian coconut schnapps	2 cl	€ 3,60
Indischer Bananenschnaps / indian banana Schnapps	2cl	€ 3,60





Information

Liebe Gäste!

Die Zubereitung Ihrer Speisen wird immer frisch durchgeführt, deshalb nimmt sie ungefähr eine halbe Stunde Zeit in Anspruch, jedoch kann es zu Stoßzeiten bis zu einer Stunde Verzögerung kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

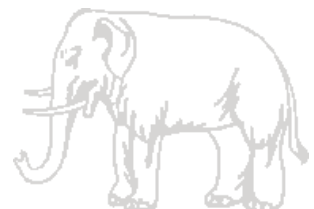
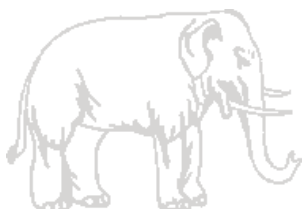
Ihr Hathi Team

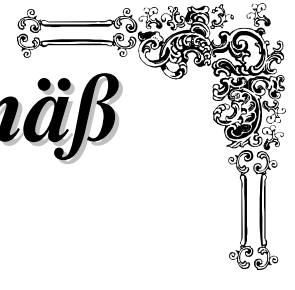
Dear guests!

The preparation of your food is always done fresh, so it takes about a half an hour, but at peak times it can be delayed by up to one hour.

We ask for your understanding.

Your Hathi Team





Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

[Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)]

Kurzbezeichnung	Buchstaben- code	Steht für
<u>glutenhaltiges Getreide</u>	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose 1; b) Maltodextrine auf Weizenbasis 1; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<u>Erdnuss</u>	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>Milch oder Laktose</u>	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<u>Schalenfrüchte</u>	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queens- landnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

