



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>		€ 4,50
<i>Mango Lassi (G)</i>	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,90
<i>Süßes Joghurt Lassi / sweet lassi (G)</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Salziges Joghurt Lassi / salt lassi (G)</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Mango Saft / mango juice</i>	0,3 l	€ 4,20
<i>Guava Saft / guava juice</i>	0,25 l	€ 4,20
<i>Litschi Saft / lychee juice</i>	0,25 l	€ 4,20

Aperitifs / Aperitifs

<i>Mango Sekt / mango champagne</i>	0,1 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	€ 4,90
--	-------	--------





Suppen / Soup

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

Vorspeisen / Starters

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

Beilagen / Breads

- 15 *BUTTER NAAN (A, G)* € 3,60
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Ofen gebacken
- 16 *KNOBLAUCH NAAN / GARLIC NAAN (A, G)* € 4,10
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Ofen gebacken
- 17 *ROTI (A)* € 3,60
Brot aus indischen Vollkornweizenmehl im Ofen gebacken

Basmati-Reis / Rice

- 18 *CHAWAL* € 3,60
Basmatireis
- 19 *NUSS-ROSINEN-REIS (E, H)* € 4,80
Basmatireis mit Nuss & Rosinen





Vegetarische Gerichte

Vegetable dishes

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



Vegetarische Gerichte

Vegetable dishes

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





Hühnergerichte *Chicken dishes*

- 36 *MURGH CURRY* € 17,40
Hühnerfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis
chicken in spicy curry sauce with basmati rice
- 37 *MURGH PALAK (G)* € 17,60
Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis
chicken in spicy spinach sauce with basmati rice
- 38 *MURGH MAKHANI (G)* € 18,10
gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Curry-Sauce mit Basmatireis
grilled chicken in butter curry sauce with basmati rice
- 39 *MURGH DO PLAZA* € 17,60
Hühnerfleisch mit gerösteten Zwiebeln in Currysauce mit Basmatireis
chicken with roasted onion in curry sauce with basmati rice
- 40 *MURGH BADAMI (E, G, H)* € 19,10
Hühnerfleisch in feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
chicken in fine almond cream sauce with basmati rice
- 41 *MURGH TIKKA MASALA (G)* € 18,50
gegrilltes Hühnerfleisch in Paprikasauce mit Basmatireis
grilled chicken in capsicum sauce with basmati rice 
- 42 *MURGH VINDALOO (G)* € 17,90
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosauce mit Basmatireis
chicken with potato in curry sauce with basmati rice 
- 43 *MURGH MIRCHI* € 17,60
Hühnerfleisch in Chillisauce mit Basmatireis
chicken in chilli sauce with basmati rice 



Lammgerichte *Lamb dishes*

- | | | |
|----|---|---------|
| 44 | <i>LAMM CURRY (G)</i>
Lammfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis
lamb in spicy curry sauce with basmati rice | € 21,90 |
| 45 | <i>LAMM PALAK (G)</i>
Lammfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis
lamb in spicy spinach sauce with basmati rice | € 22,20 |
| 47 | <i>LAMM SHAHI KORMA (E, G, H)</i>
Lammfleisch in feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis
lamb in fine almond cream sauce with basmati rice | € 22,90 |
| 48 | <i>LAMM MADRAS (G)</i>
Lamm-Curry auf Madrasi-Art mit Basmatireis
lamb curry of madrasi kind with basmati rice | € 21,90 |
| 49 | <i>LAMM MASALA (G)</i>
Lammfleisch mit Punjabi Gewürzen mit Basmatireis
lamb with punjabi spices with basmati rice | € 22,20 |
| 50 | <i>LAMM VINDALOO (G)</i>
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalosauce mit Basmatireis
lamb with potatoes in curry sauce with basmati rice | € 22,20 |





Hathi *special dishes*

- 51 *PANEER KARAHI (G, H)* € 18,60
indischer Käse mit Paprika in Cashewkerne MasalasaUCE
serviert mit Basmatireis
indian cheese with capsicum in cashews masala sauce served with
basmati rice
- 
- 52 *MURGH KARAHI (H)* € 19,70
Hühnerfleisch mit Paprika in Cashewkerne MasalasaUCE serviert
mit Basmatireis
chicken with capsicum in cashews masala sauce
served with basmati rice
- 
- 53 *LAMM KARAHI (H)* € 23,40
Lammfleisch mit Paprika in Cashewkerne MasalasaUCE
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 MasalasaUCE 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 MasalasaUCE und Joghurtsalat
fried basmati rice with chicken, capsicum and cashew masala sauce
with complimentary yogurt salad
- 56 *LAMM RICE (G, H)* € 23,40
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch, Paprika, ein Hauch von
Cashewkern MasalasaUCE und Joghurtsalat
fried basmati rice with lamb, capsicum and cashew masala sauce with
complimentary yogurt salad



Thali



- 57 *SABZI THALI (A, E, G, H)*
gemischter vegetarischer Teller mit Basmatireis und Fladenbrot
mixed vegetable plate with basmati rice and naan bread € 19,40
- 58 *MEAT & SABZI THALI (A, E, G, H)*
Fleisch- und Gemüseteller mit Basmatireis und Fladenbrot
meat and vegetable with basmati rice and naan bread € 20,10
- 59 *MEAT THALI (A, E, G, H)*
verschiedene Fleischsorten mit basmatireis und Fladenbrot
different kinds of meat with basmati rice and naan bread € 22,90

Garnelen / Prawns

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





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)

€ 4,50

Ingwer-Tee / ginger tea

Ingwerstücke und Zitronenscheibe

€ 4,10

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	€ 0,50
	0,5 l	€ 0,80
Leitungswasser mit Zitrone	0,3 l	€ 1,40
	0,5 l	€ 1,70
Sodawasser / soda water	0,3 l	€ 2,10
	0,5 l	€ 3,10
Sodawasser mit Zitrone	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,10
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	€ 3,90
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Fruidade (<i>orange</i>)	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Eistee (<i>Pfirsich</i>) / ice tea (<i>peach</i>)	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,3 l	€ 3,90
Tonic Water	Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 3,20



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	€ 4,90

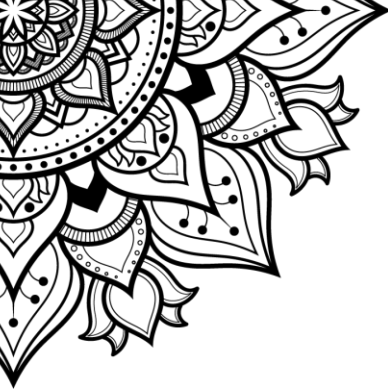
Weißweine / *White wine:*

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	€ 4,20
mit Leitungswasser	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 4,70
mit Sodawasser	0,3 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 5,70





Mittagsbuffet

*Täglich von Mo-Sa. (ausgenommen Feiertage)
frisch gekochtes indisches Mittagsbuffet
von 12.00 bis 14.30Uhr
(vegetarisch bzw. Fleischkost)
€12,90
Buffet zum Mitnehmen €13,90*

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 oder
telefonisch unter 0316 81 39 33 kontaktieren.*

www.hathi-graz.at





 hathi 