



# 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>Lychee Saft / lychee juice</i>	0,25 l	€ 4,20

## Aperitifs / Aperitifs

<i>Mango Sekt / mango champagne</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>Royal Cocktail</i> <i>(Campari, Sekt und Mango Saft)</i>	0,1 l	€ 5,10
<i>Mango- oder Kokoschnaps</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Mangolikör</i>	2 cl	€ 3,80
<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><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>MASALA PAPADAM (G)</i><br>geschnittenes Gemüse auf Linsenbrot / lentil bread with vegetable<br><i>(vegan möglich / vegan possible)</i> | € 3,20 |
| 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 | <i>PUNJABI SALAD</i><br>Gurken, Zwiebel und Tomatenscheiben mit Salz und Zitrone<br>cucumber, onion and tomato slices, with salt and lemon                            | € 4,10 |
| 13 | <i>PUNJABI RAITA (G)</i><br>Kraut, Gurken, Paprika, Zucchini und Zwiebel in Joghurt vermischt<br>herb, cucumber, capsicum, <u>courgette</u> and onion in yogurt mixed | € 5,20 |

## *Beilagen / Breads*

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

## *Basmati-Reis / Rice*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 18 | <i>CHAWAL</i><br>Basmatireis                                      | € 3,60 |
| 19 | <i>NUSS-ROSINEN-REIS (E, H)</i><br>Basmatireis mit Nuss & Rosinen | € 4,80 |





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

# 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 PIAZA* € 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 *LAMM CURRY (G)* € 19,90  
Lammfleisch in würziger Currysauce mit Basmatireis  
lamb in spicy curry sauce with basmati rice
- 45 *LAMM PALAK (G)* € 20,20  
Lammfleisch in würziger Spinatsauce mit Basmatireis  
lamb in spicy spinach sauce with basmati rice
- 47 *LAMM SHAHI KORMA (E, G, H)* € 20,90  
Lammfleisch in feiner Mandelrahmsauce mit Basmatireis  
lamb in fine almond cream sauce with basmati rice
- 48 *LAMM MADRAS (G)* € 19,90  
Lamm-Curry auf Madrasi-Art mit Basmatireis  
lamb curry of madrasi kind with basmati rice 
- 49 *LAMM MASALA (G)* € 20,20  
Lammfleisch mit Punjabi Gewürzen mit Basmatireis  
lamb with punjabi spices with basmati rice 
- 50 *LAMM VINDALOO (G)* € 20,20  
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalosauce mit Basmatireis  
lamb with potatoes in curry sauce with basmati rice 



## *Hathi* *special dishes*

- 51 **PANEER KARAHİ (G, H)**  
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)**  
Hühnerfleisch mit Paprika in Cashewkerne Masalasaucce serviert  
mit Basmatireis  
chicken with capsicum in cashews masala sauce  
served with basmati rice
- 
- 53 **LAMM KARAHİ (H)**  
Lammfleisch mit Paprika in Cashewkerne Masalasaucce  
serviert mit Basmatireis  
lamb with capsicum in cashews masala sauce  
served with basmati rice
- 





## 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 € 20,90

## Nachspeisen / Desserts

- 60 *GULAB JAMUN (A, G)*  
warme Grießbällchen in Zuckersirup  
warm semolina balls in sugarsyrup € 4,90
- 61 *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
- 62 *MANGO CREME (G, H)*  
Mango Püree mit Speisetopfen und Kokosflocken  
mango pulp with food stuff and coconut flakes € 6,30
- 63 *HATHI PLATTER (A, E, G, H)*  
Überraschung / surprise € 7,30



## *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	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
Frucade ( <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
Clausthaler 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	€ 3,60
Weiss-Burgunder ( <i>Erzherzog Johann</i> )	1/8 l	€ 4,50
Weiser Spritzer	1/4 l	€ 4,10
Weiser Spritzer mit Zitrone	1/4 l	€ 4,60
Aperol Spritzer	1/4 l	€ 5,40
Mango Spritzer	1/4 l	€ 5,40
Hollunder Spritzer	1/4 l	€ 4,90

## *Rotwein/ Redwine*

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





## *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





## *Öffnungszeiten*

*Montag bis Samstag: 12.00 bis 15.00 & 17.30 bis 22.00*  
*Sonntag Ruhetag!*

## *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*

*hathi-graz.at*  
*lieferando.at*  
*velofood.at*  
*foodora.at*  
*wolt.at*





## *Catering*

*Wir bieten auf Anfrage Caterings an, dafür können Sie uns per mail, unter [hathi@gmx.at](mailto:hathi@gmx.at) oder telefonisch unter 0316 81 39 33 kontaktieren.*

## *Information*

*Alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet, welches meist eine halbe Stunde in Anspruch nimmt, jedoch kann es zu Stoßzeiten etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen.*

*Wir danken für Ihr Verständnis!*

*The prepare of our meal in done fresh and takes around a half an hour, into the peat time it might can take a little bit more time.*

*Thank you for your understanding!*

