

Traditionelle indische Küche



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

„Wir essen auch mit den Augen“

heißt es bekanntlich. Doch der wahre Vorbote einer guten Speise ist der vielversprechende Duft, der uns oft schon von Weitem entgegenweht. Speziell in der Weihnachtszeit werden alle fünf Sinne intensiv angesprochen: Herrliche Düfte von Zimt, Nelken oder Kardamom stimmen uns auf die kulinarischen Freuden der Feiertage ein.

Über die weihnachtlichen Bäckereien oder den bekannten Punsch hinaus finden sich diese wunderbaren Gewürze auch in exotischen Gerichten. Besonders die indische Küche verwendet traditionell solche Zutaten, die uns mit ihren feinen Speisen für wenige Stunden in eine andere Zeit und eine andere Welt zu versetzen vermag.

Gönnen Sie sich in diesen Tagen eine kulinarische Reise in ein Land voller Schönheit und Geheimnisse. Meine Kolleginnen und Kollegen aus Indien verwenden viel Zeit und Mühe darauf, uns die Kochkunst ihrer alten Heimat für alle fünf Sinne näher zu bringen.

Ich danke ihnen für diesen gastronomischen Brückenschlag zwischen zwei wunderbaren Kochtraditionen.

Die indischen Restaurants freuen sich auf Ihren Besuch, wünschen Ihnen angenehme Stunden und guten Appetit!

नमस्ते ! स्वागत हैं !

कृपया भोजन का आनंद लीजिये !

Liebe Grüße,
Ihr

Traditionelle indische Küche



MONSOON

Erleben Sie die Magie Keralas im Herzen des 21. Bezirkes!

Die typischen Speisen dieser indischen Region, die sich auch als „Gottes eigenes Land“ bezeichnet, sind sehr geschmackvoll, man verwendet großzügig das Beste aus der Kokosnuss. Garnelen, Hummer, Krabben, Muscheln & Co werden ebenso verführerisch mit exotischen Gewürzen zubereitet, wie Huhn, Rind und Lamm, sowie ein Fülle köstlicher vegetarischer Gerichte. Genießen Sie eine kulinarische Entdeckungsreise in die südindische Küche mit authentischen Speisen aus den besten saisonalen Zutaten!



Di-Fr 12-15 und 17:30-23 Uhr,
Sa, So, Feit 12-23 Uhr, Mo geschlossen

Gastgarten & Kundenparkplatz
1210 Wien, Donaufelderstraße 66

Tel. 255 84 22

www.monsoonvienna.at



Traditionelle indische Küche



GOA INDIAN RESTAURANT

Tauchen Sie hier ein in die kulinarische Traumwelt Indiens. Von den Samosas und Suppen, Salaten und Lassis bis hin zu Vindaloes und Currys, Masalas und Dals - alle Speisen werden authentisch indisch zubereitet. Zu jeder Hauptspeise gibt es kostenlosen Reis, da einige Gerichte sehr scharf sind, berät man Sie gerne bei der Auswahl. Sehr beliebt sind auch die Mittagmenüs und der hervorragende Zustellservice.



Mo-Sa 11-14:30 & 17-23 Uhr

So & Feit 11-23 Uhr

Zustellbezirke: 2., 9., 18., 20.,

3400-Klosterneuburg; Mindestbestellung €15,-

1190 Wien

Heiligenstädter Straße 115

Tel. 368 34 15

www.goarestaurantwien.at



Traditionelle indische Küche



NAM NAM DELI

Damit Sie das Beste aus der indischen Küche auch zu Hause genießen können, bietet das Nam Nam Deli innerhalb der Bezirke 4 – 7, sowie 10 und 12 einen wunderbaren Lieferservice an. Wählen Sie aus der Speisekarte oder der Wochenkarte, rufen Sie einfach an und bald schon sind die Köstlichkeiten bei Ihnen!



Alle Verpackungen bestehen vorrangig aus Zuckerrohrfaser oder recyclebarem PET Kunststoff.

Mo-Fr 11-14:30 & 18-22:30 Uhr, Sa 18-22:30 Uhr, So & Feit 13-22:30 Uhr
1060 Wien, Arbeitergasse 8, Tel. 941 65 11

www.nam-nam.at/deli



NAM NAM DABBA

Imbiss & Takeaway. Neben dem beliebten „Curry of the Week“ gibt es täglich neue Curries für jeden Geschmack: pikant bis sehr scharf, auch vegan! Free Toppings: Mandelsplitter, frische Petersilie, Kreuzkümmel, Kokos, hausgemachte Chilisauce . . . (so lange der Vorrat reicht). Don't worry – eat curry!



1010 Wien, Faulmannngasse 1/Operngasse 26,
Tel. 941 65 11, Mo-Fr 11-14:30 Uhr

www.nam-nam.at/dabba

Traditionelle indische Küche



NATRAJ - TRADITIONELLE INDISCHE KÜCHE

Genießen Sie typisch indische Köstlichkeiten wie z.B. **Sabzi Biryani** (frisches Gemüse der Saison mit Basmatireis, Mandeln und Gewürzen aus Kaschmir) oder würzige Currygerichte von Huhn, Rind, Fisch oder Lamm. Bei den vegetarischen Gerichten besonders beliebt: **Dal Makhni** (schwarze Linden mit einer besonderen Gewürzmischung und geschmolzener Butter). Hervorragend auch die Suppen wie z.B. **Murgh Shorba** (Hühnersuppe nach Punjabi Art, mit Knoblauch, Ingwer und pikanten Gewürzen), viele Variationen an Vorspeisen und exotischen Desserts. Wenn Sie einmal keine Lust zu kochen haben und zu Hause essen wollen: einfach online auswählen – bestellen – man liefert alles direkt vor die Haustüre!



NATRAJ 1060

1060 Wien, Marchettigasse 18
Mo-Fr 11-14:30 & 18-22:30,
Sa, So 12-22:30
Online-bestellen, Lieferservice
Tel. 595 45 02



NATRAJ 1180

1180 Wien, Antonigasse 9
Mo-Fr 11-14:30 & 17:30-22:50,
Sa, So & Feit 12-22:50
Online-bestellen, Lieferservice
Tel. 909 22 88



NATRAJ 1070

Neubaugasse 50
1070 Wien
Tel. 522 34 08
Tägl. 11-14:30 & 18-22:30

Traditionelle indische Küche



NAM NAM RESTAURANT

Namaste! – Herzlich willkommen! - Das Nam Nam zeigt die indische Küche so wie ist: delikat, vielseitig und nuancenreich! Symbole auf der Speisekarte erleichtern es, für Ihren Geschmack zu wählen: von pikant bis sehr scharf! Auch vegane Gerichte sind gekennzeichnet, auf Wunsch bereitet man natürlich alle Speisen gerne auch scharf zu. Das Fleisch kommt zu 100% aus Österreich, alle Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und saisonal abgestimmt. Das Lokal ist hell, modern und chic eingerichtet, im Sommer erwartet Sie ein lauschig romantischer Gastgarten.



1060 Wien,
Webgasse 3,
Tel. 595 61 27

Di-Fr 11-14:40 & 18-23 Uhr,
Mo Ruhetag

www.nam-nam.at