

Mahlzeit

zlich willkommen



■ Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch |
E – Erdnuss | F – Soja | G – Milch oder Laktose | H – Schalenfrüchte |
L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen |
R – Weichtiere

Bei schweren Allergien bitte immer das Personal fragen.



NAMASTE!

Sahib oder Memsahib, Mr. Singh oder Ms. Gorkha!

Tragen Sie Sari oder Gunyu Choli, Mehndi oder Tika, mit oder ohne Topi

Kommen Sie aus Kathmandu, Lhasa oder Delhi

Ob Sie der Jatra oder der Diwali Pooja beigewohnt haben

Rezitierten Sie Mantras während Agnihotra oder

Summen Sie Meditation im Lotussitz

Kennen Sie Gandhi, Buddha oder Krishna

Sind Sie Brahman oder Shatriya, Guru, Fakir oder Yogi

Praktizieren Sie Kamasutra mit oder ohne Mosquito Net

Haben Sie Sarangi-, Madal- und Bansuri-Klänge gehört

Sagen Sie Shukriya, Dhanyawaad oder Merci

Wie viel würden Sie als Bakshish geben

All das ist egal !!!

Wir haben hier zwar kein Palace on Wheels,
aber eine kleine Passage to Himalaya können wir Ihnen trotzdem anbieten.

In jeder Jahreszeit.

Sogar im österreichischen Monsun :)



VORSPEISEN - WARM

starters - warm

SAMOSA 🌶️ 🌿

9,90

Knusprige Teigpastetchen auf vegetarische Art (2 Stk) mit Chutney (A E)
Crispy vegetarian spring triangle (2 pcs) with chutney

SHA PHALEY (TIBETISCHE SPEZIALITÄT)

9,90

Knusprige Teigpastetchen mit Rindfleisch (2 Stk) und Chutney (A)
Crispy non-vegetarian spring triangle (2 pcs) with chutney

MURGH TIKKA

9.90

Marinierte Hühnerstücke mit Paprika und Zwiebel
Marinated boneless grilled chicken pieces

CHICKEN ODER TOFU / CHILI / PIAJ / PANIR PAKODA 9,50

Gebackene(s/r) Hühnchen oder Tofu / Chilis / Zwiebelringe / Frischkäse (A F)
Fried chicken or tofu / chili / onion rings / cream cheese

BHAJI 🌿

9,50

Gemischtes gebackenes Gemüse (A F)
Mixed fried vegetables

VEGGIE STARTER MIX FOR 2 🌶️ 🌿

13,50

Samosa & Pakoda für 2 Personen (A E F)





VORSPEISEN - KALT

starters - cold

CHANNA DILLI BAZAAR

6,50

Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone
Chickpeas with tomatoes, onions, olive oil, lemon

KACHUMAR RAITA

5,50

Joghurtsalat mit Gurken und Tomaten, bestreut mit geröstetem Kreuzkümmel (G)
Yoghurt salad with cucumber and tomatoes strewn with roasted cumin

NEWARI ACHAAR (NEPALI SALAD)

6,50

Gemischter Salat mit Sesam, scharf (N)
Mixed salad with sesame, spicy

PAPADAM (3 STK LINSENFLADEN)

2,90

PAPADAM (3 STK) + 2 CHUTNEYS

4,90

MIXED PICKLES / HAUSGEMACHTE CHILI PASTA

2,90

With Mango Chutney or Chili-Sauce (H) / Homemade Chili Pasta

ROHE ZWIEBELN UND GRÜNE CHILIS, ZITRONE

2,50

Onion salad with green chilis, lemon





SUPPENKESSEL

soups

DAAL SOUP 🌿

4,90

Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone
Lentil soup with ginger & lemon

TOMATO-COCO SOUP 🌿

4,90

Tomatensuppe mit Kokosmilch und frischem Koriander
Tomato soup with coconut milk and fresh coriander leaves

CURRY CREAM SOUP

4,90

Mit Croutons (A G)

Mit Hühnerfleisch / Chicken (A G)

5,20

Alle Suppen sind lactosefrei außer Curry Cream Suppe und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.
All soups are lactose free and without enhanced flavour.





MOMO

KLEIN
small

HIMALAYA MOMO (SPEZIALITÄT AUS NEPAL)

GROSS
large

7,90

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Sesam-Tomaten-Chutney (A N L)
Vegetarian or Chicken homemade steamed dumplings & sesame-tomato-chutney

14,60

SCHI MOMO (SPEZIALITÄT DES CHEFS)

9,90

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte gedämpfte Teigtaschen in scharfer Gemüse-Sauce (A F N L S)
Vegetarian or Chicken homemade steamed dumplings dipped in a hot vegetable sauce

17,90

JHOL MOMO (NEUE SPEZIALITÄT DES CHEFS)

10,90

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte Momos schwimmen in einer würzigen Sauce, zubereitet mit Tomaten, Knoblauch, Sesam, Koriander & Chilli (A N L)
Vegetarian or Chicken homemade Momos swimming in a spicy sauce, prepared with tomatoes, garlic, sesame, green coriander & chilli

18,90





HUHN, LAMM ODER GARNELEN

chicken, lamb or prawns

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with Basmati rice.

HUHN chicken	LAMM lamb	GARNELEN (B) king prawns
-----------------	--------------	-----------------------------

GARLIC (FÜR SINGLES)

17,50	19,90	19,90
-------	-------	-------

Schmaus in feingewürzter Knoblauch-Curry-Sauce
Treat in garlic curry sauce

COCO

17,50	19,90	19,90
-------	-------	-------

Schmaus in Kokos-Rahm-Sauce
Treat in coconut cream sauce

SPINACH

17,50	19,90	19,90
-------	-------	-------

Schmaus in würziger Spinatsauce
Treat with spinach & aromatic spices

VEGGIE

17,50	19,90	19,90
-------	-------	-------

Schmaus mit geschmortem gemischten Gemüse
Treat with stewed mix vegetables





HUH N, LAMM ODER GARNELEN chicken, lamb or prawns

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with Basmati rice.

HUHN chicken	LAMM lamb	GARNELEN (B) king prawns
-----------------	--------------	-----------------------------

BUTTERY (BUTTER CHICKEN/LAMB)

18,50	20,90	-
-------	-------	---

Marinierte gegrillte Spezialität in Mandel-
ButterTomaten-Cashew-Rahm-Sauce (E G)
Marinated grilled speciality in almond butter
tomato cashew cream sauce

TIKKA MASALA (SPEZIALITÄT DES HAUSES) 🌶️

18,50	20,90	20,90
-------	-------	-------

Marinierte, gegrillte Spezialität in scharfer
Sauce
Marinated, grilled speciality in spicy sauce

BIRYANI 🌶️

18,50	20,90	20,90
-------	-------	-------

Reis-Spezialität, fein gewürzt (G H)
Rice speciality, aromatic spices

SIZZLER

18,50	20,90	20,90
-------	-------	-------

Zischende Platte, mariniert & gegrillt mit Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch (F M)
Sizzling meat plate, marinated and grilled, with
tomatoes, capsicum, onions, garlic





SPEZIALMENÜS

special menus

THAKALI KHANA (NEPALI NON VEG. THALI)

18,90

Hühnercurry, Lamm, Linsengericht, Joghurt-Raita, Reis, Naan-Brot, Nachspeise, serviert in Schälchen (A C E N)
Chicken curry, lamb, lentils, yoghurt salad, rice, naan bread, sweet, served in bowls

CHANNA GARNELEN (SPEZIALITÄT) 🌶️

20,90

Küchenchef-Empfehlung, leicht scharf (B)
Recommendation of the chef, a little hot

HIMALAYA MENU

1 PERSON

2 PERSON

Papadam

Tagessuppe oder Samosa-Teigtasche (A E)
Soup of the day or samosa

Butter Chicken (1 Person) bzw.
Butter Chicken und Tikka Masala Lamm (2 Personen)
Butter chicken (1 person)
Butter chicken and Tikka Masala lamb (2 people)

25,90

48,90

oder Shahi Kofta (1 Pers.) und Yogi Sabzi (2 Pers.) or
Shahi Kofta (1 p.) and Yogi Sabzi (2 p.)

22,90

44,90

inklusive Naan-Brot, Reis, Joghurt-Raita including naan
bread, rice, yoghurt raita

Gulab Jamun (frittierte Teigbällchen)





VEGETARISCHES GIPFELTREFFEN

vegetarian summit

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with Basmati rice.

ALU KAULI

Leichtes Karfi olgericht mit Kartoffeln
Plain cauliflower dish with potatoes

15,90

DAAL LAMA

Einfaches Linsengericht, fein gewürzt
Plain lentil dish, aromatic spiced

15,90

SHAHI KOFTA

Gemüselaibchen in Curry-Cashew-Sauce (A E G)
Vegetable cutlets in curry sauce

16,90

SAAG PANIR / TOFU (**Vegan möglich**)

Frischkäse oder Tofu in würziger Spinatsauce (E G)
Homemade cheese or tofu in spiced spinach-sauce

16,90

ROYAL PANIR / TOFU

Frischkäse oder Tofu in Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce (E G)
Homemade cheese or tofu in tomato cream sauce

16,90

YOGI SABZI

Gemischtes saisonales Gemüse geschmort
Stewed mixed seasonal vegetables

16,90

CHANNA CHITAWAN

Kichererbsengericht fein gewürzt
Stewed mixed vegetables

16,90

VEGGIE BIRYANI

Reis-Spezialität, fein gewürzt (G H)
Rice speciality, aromatic spices

16,90





VEGETARTISCHE SPEZIALMENÜS

vegetarian special menus

DAL BHAT TARKARI (VEGAN MÖGLICH) 🌿

17,50

Spinat mit Tofu, gemischtes Gemüse, Linsengericht,
Joghurtsalat, Basmatireis, Fladenbrot, Nachspeise,
serviert in Schälchen (A C E G N)
Spinach with tofu, mixed vegetables, lentils, yoghurt
salad, basmati rice, naan bread, sweet, served in bowls

TIKKA MASALA PANIR / TOFU 🌿

16,90

Gegrillter Frischkäse/Tofu in würziger scharfer Sauce (G)
Grilled homemade cheese or tofu in spicy sauce

SAMOSA MEAL 🌶️ 🌿

13,50

2 Vegetarisch Teigtaschen auf Spinat-Linsen-Gericht (A E N)
2 vegetarian spring triangles on spinach-lentils-sauce

PANIR / TOFU SIZZLER 🌿

16,90

Zischende Frischkäse-/Tofu-Platte mit gegrillten Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch (F G M)
Sizzling homemade cheese / tofu plate, marinated and
grilled, with tomatoes, capsicum, onions, garlic





BEILAGEN

side dishes

BASMATI-REIS

Basmati-Reis
Basmati rice

3,50

NAAN

Im Ofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl (A C G)
Oven-baked fresh wheat bread

3,50

NAAN GARLIC

Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und
Bockshornkleeblätter (A C G)
Oven-baked fresh wheat bread with garlic and fenugreek

3,80

NAAN MASALA

Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Gewürzen,
Chilischoten und frischen Korianderblättern (A C G)
Oven-baked fresh wheat bread with spices, chilis and fresh
coriander leaves

3,80

PURI

Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (A C G)
Fried wheat bread

3,50





TEMPEL DER SÜSSIGKEITEN

temple of sweets

PRASAD - VEGAN HALVA

4,50

Veganer Grießbrei mit Kardamom-Sirup (A)
Vegan halva with cardamom syrup

MOHR IM HEMD

5,90

Gugelhupf mit Mangoeis, Schokolade und Schlag (A G)
Ring cake with mango ice cream, chocolate & cream

GULAB JAMUN

4,50

Geback. Topfenbällchen mit warmen Kardamom-Sirup (ACG)
Cream cheese balls in warm cardamom syrup

KULFI MOUNT EVEREST

4,50

Die Eisspezialität aus Indien (E G)
The Indian ice cream creation

GAJAR HALWA (NEU)

5,50

Nachspeise aus Karotten, Milch & Mandeln (G H)
Dessert made from carrots, milk & almonds

MAN-GO-HIMALAYA

4,50

Mangomuscreme (G)
Mango pulp - fiction





TEE UND KAFFEE

chai and coffee

HIMALAYA TEE (CHAI LATTE)

Nepalesischer Tee mit Milch, Ingwer und Gewürzen

3,90

BIO TEE (SERVIERT IN KANNE)

Ingwer Tee, Grüner Tee, Jasmin-Tee, Früchte,
Pfefferminz oder Kräuter

3,50

mit Honig 28g Extra

0,70

HOMEMADE AYURVEDIC TEA

3,90

ESPRESSO

2,40

ESPRESSO MACCHIATO

2,60

ESPRESSO DOPPIO

3,50

CAPPUCCINO

3,50

CAFFÈ LATTE

3,80

KLEINER BRAUNER

2,50

VERLÄNGERTER

2,90

GROSSER BRAUNER

3,90



WEINE & SPRITZER

wines & spritz



Weiß Wein	1/8 L	1 FL
WELSCHRIESLING (HAUSWEIN)	3,20	-
WEITERE OFFENE BZW. FLASCHEN-WEISSWEINE	AB	AB
(WEINGUT & PREIS BITTE BEIM SERVICE ERFRAGEN)	4,30	22,00
Rot Wein		
FABELHAFT (DOURO, PORTUGAL)	4,50	25,00
WEITERE OFFENE BZW. FLASCHEN-ROTWEINE	AB	AB
(WEINGUT & PREIS BITTE BEIM SERVICE ERFRAGEN)	4,30	22,00
Spritzer		
WEISSER SPRITZER	1/4 L	3,90
APEROL-/HOLLER-/MANGO-SPRITZER -/LITSCHI	1/4 L	4,60
-/GUAVA	1/2 L	6,90
HUGO	1/4 L	5,50

COCKTAILS (4 CL)

CAIPIRINHA	7,50
MOJITO	7,50
HIMALAYA GIPFELPERLE	7,00
4cl Havana & Himalaya Zitronenlimonade	



BIERE

beers



GÖSSER VOM FASS

Styrian drought beer (Märzen)

0,3L

4,10

0,5L

5,20

RADLER MIT ALMDUDLER / SODA VOM FASS

Radler with Soda or Almdudler

0,3L

3,90

0,5L

4,90

MURAUER / TRUMER PILS

Classic Märzen beer / Classic Pilsner beer

0,5L

5,20

SCHLADMINGER BIOZWICKL / WEISSE BIO

Organic unfiltred beer / Organic wheat beer

0,5L

5,20

EDELWEISS HEFETRÜB (WEIZEN) / ALK. FREI

Wheat beer / alcohol-free

0,5L

5,20

GÖSSER STIFTSBRÄU

Dark beer

0,5L

5,20

GÖSSER RADLER / NATURGOLD (ALK. FREI)

Unfiltred Radler / Alcohol-free unfiltred beer

0,5L

5,20

SHERPA / NEPAL ICE / BARAHSINGHE

Je nach Verfügbarkeit! / Nepali beers

0,33L

4,90

COBRA / KINGFISHER

Indian beers

0,33L

4,90



APERITIFE



GIN TONIC

4cl Dry Gin + Fl. Tonic Water

6,90

HIMALAYA EISTEE

4cl Vodka + Fl. Makava

6,90

CAMPARI SODA

1/4L

3,90

CAMPARI ORANGE

1/4L

4,50

PROSECCO

0,1L

4,20

MANGO VODKA

4 CL

6,10

ROYAL HIMALAYA

Prosecco + Campari + Mango

1/4L

6,10

SPIRITUOSEN 4CL

spirits

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY

4,90

MANGO / KOKOS SCHNAPS

4,90

TEQUILA / METAXA

4,90

FERNET BRANCA

4,90

VODKA (ABSOLUT)

4,90

RUM (HAVANA CLUB)

4,90

KHUKRI XXX RUM (NEPAL)

5,50

ZACAPA SOLERA 23Y (GUATEMALA)

6,90

CHIVAS REGAL 12Y (SCOTCH)

5,50

LAGAVULIN 16Y (ISLAY SCOTCH)

7,90



LASSI, SÄFTE & WASSER

lassi, juices & water



LEITUNGSWASSER PRO TISCH 1,00

Im Krug serviert, wird nachgefüllt

	0,3L	0,5L
LASSI	3,40	5,00
Joghurtgetränk süß oder salzig		
MANGO-LASSI	3,80	5,50
Mango-Joghurtgetränk		
BANANE-LASSI	4,60	7,00
mit Cashew, Zimt und Cardamon		
HIMALAYA ZITRONENLIMONADE	3,80	5,50
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5,50	8,00
PAGO ORANGE	3,00	4,00
mit Leitungswasser	3,20	4,40
mit Soda		
MANGO-/LYCHEE-/GUAVE-SAFT	3,40	4,20
mit Leitungswasser	3,60	4,60
mit Soda		
SODA	2,60	3,60
mit Zitrone	3,00	4,00
HIMALAYA SODA	4,00	5,70
mit Holler, Zitrone & Minze		



FLASCHENGETRÄNKE

bottled drinks



RÖMERQUELLE KLEIN (MINERALWASSER)

still / prickelnd
mit Zitrone

0,33FL

3,50
3,60

RÖMERQUELLE GROSS (MINERALWASSER)

still / prickelnd
mit Zitrone

0,75FL

5,40
5,90

NATURTRÜBER BIO-SAFT

Apfel / Birne / Marille / Karotte-Apfel
mit Soda auf 0,5l

0,33FL

3,90
4,90

MAKAVA (BIO MATE EISTEE)

mit Leitungswasser auf 0,5l
mit Soda auf 0,5l

0,33FL

3,90
3,90
4,30

RED BULL

0,25D

3,90

COCA-COLA / LIGHT, MEZZO-MIX, FANTA, SPRITE, ALMDUDLER

0,33FL

3,90



Danke für Ihren Besuch

BIS BALD!



Follow us on our social media



Liebe Gäste, unser Personal hilft Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen.

Dear Guest, please ask our staff if you have any questions about allergens.

KONTAKT



00436763239982



www.himalayamasala.at



himalaya.graz@gmail.com