



**Bombay**  
EXOTIC INDIAN CUISINE

*Restaurant*

since 1998



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT

Welcome to

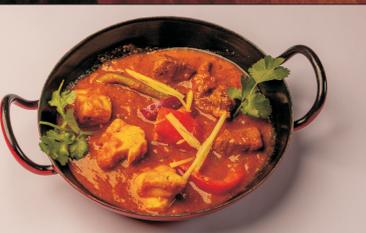
**Bombay**  
EXOTIC INDIAN CUISINE

since 1998

## Allergeninfo:

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A = Eier
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Milch
- E = Sellerie
- F = Sesamsamen
- G = Schwefeldioxid und Sulphite
- H = Erdnüsse
- i = Glutenhaltiges Getreide
- J = Lupine
- K = Schalenfrüchte
- L = Senf
- M = Sojabohnen
- N = Weichtiere





# SPECIALS



**VEGETARISCH** (H,K,D)

## Sabji Korma

Gemüse mit Kokos-Mandelsauce

€14.50

## Dal Makni

Schwarzinsen mit Buttercreme Sauce

€14.50

## Chili Paneer

Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili

€14.50

## Shahi Paneer

Hausgemachter Käse mit Cashewnuss Sauce

€14.50

## Dal Jalfrezi

Gelbe Linsen mit Gemüse

€14.50

## Palak Chana

Spinat mit Kichererbsen Zubereitet

€14.50

## Okra Masala

Okra schoten mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Gewürz Curry Sauce

€15.50

## Karahi Paneer Punjabi

Hausgemachte Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten cashewnuss curry

€15.50

Portion Reis €3.50  Portion Safran Reis €4.00

## TANDOORI KHANA

(Diese Köstlichkeiten werden in spezieller Joghurt-Paste mariniert & gegrillt)

### 119 Chicken Tikka "Bombay" (D)

Hühnerfleischstücke gegrillt mit Gemüse auf Gusseisen

€16.50

### 120 Jheenga Tandoori (C,D)

Riesengarnelen gegrillt mit Reis

€17.90

### 121 Chicken Tikka Masala (D)

Gegrilltes Hühnerfleisch in roter Sauce

€15.50

### Butter Tikka Masala (D)

Hühnerfleisch gegrillt in Buttersahne Sauce

€16.50

### Panner Tikka "Bombay" (veg) (D)

Gegrilltes Käsestücke mit Gemüse auf Gusseisen

€16.50

 = Empfehlung des Küchenchefs



= Make it Vegan



# SPECIALS



## HAUPTSPEISEN (H,K,D)

<b>Murg Saagwala</b>	€15.50
Hühnerfleisch mit Spinatsauce	
<b>Bombay Chicken Curry</b>	€15.50
Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	
<b>Palak Gosht</b>	€16.50
Lammstücke in Spinatsauce	
<b>Handi Maharaja</b> 	€16.50
Hühner, Lamm mit Paprika, zwiebeln in ingwer-Curry Sauce	
<b>Jheenga Muglai</b> 	€17.90
Garnelen in Safran-Mangosauce	
<b>Schrimps Coconut</b> 	€16.90
Schrimps in Kokos-Mandelsauce	
<b>Fisch Madras</b> 	€16.90
Seelachsfilet mit Kartoffeln in Gewürz Curry	
<b>Jheenga Palak</b> 	€18.90
Garnelen gebraten mit knoblauch in Spinat Sauce	

## BROTE (I)

<b>Peshwari Nan</b> 	€5.90
Nan mit Kokosnuss und Mandeln	
<b>Aloo Nan</b>	€5.90
Brot mit Kartoffeln	
<b>Keema Nan</b>	€5.90
Mit faschiertem Lammfleisch	
<b>Tikka Nan</b> 	€5.90
Mit faschiertem Hühnerfleisch	

 = Empfehlung des Küchenchefs



= Make it Vegan

# SUPPEN

- 101 Tomatensuppe "Delhi" (D,G)  €5.50
- 102 Dal Suppe "Punjab" (D)  €5.50  
Linsensuppe mit Gewürzen
- 103 Cremige Brokkolisuppe (D)  €5.50
- 104 Chicken Curry Suppe (D)  €6.50

# VORSPEISEN

(Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)

- 109 Samosa Teigtasche mit Gemüse (2Stk.) (G,I)  €5.50
- 110 Sabji Pakora Frisches gemischtes Gemüse ((G,I)  €5.50
- 111 Murg Pakora Hähnchenstücke in Teigmehl (I) €6.50
- 112 Onions Bahji Zwiebeln Kräftig gewürzt (I) €5.50
- 113 India Platte Gemischte Vorspeise für 2 Personen (G,I)  €11.90
- 114 Raita Madras Gewürzter Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken (D) €3.90
- 115 Gemischter Salat €5.00
- 116 Chana Chat Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen €6.50
- 117b Paneer Salad Hausgemachte käse mit Paprika, Gurken & Zwiebeln (D) €7.50
- 118 Papadam 3 Stück Linsenfladen mit verschiedenen Dip-Saucen €4.00
- Bombay Tikki Chat Hausgemachtes gemüselaiabchen serviert mit minze Joghurt dip (G.I)  €7.50

# NUDELN (I,A)

- Nudeln Bombay Veggie €14.50  
Gebratene Nudeln mit Gemüse
- Nudeln Bombay €15.50  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch
- Nudeln Bombay Jheenga  €16.50  
gebratene Nudeln mit Garnelen

 = Empfehlung des Küchenchefs

 = Make it Vegan

# CHICKEN

- 122 Chicken Masala (D)** €13.90  
Gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Sauce
- 123 Butter Chicken (D,G,H,K)** €14.90   
Hühnerfleisch in Tomaten- & Buttersauce
- 136 Chicken Vindalu (Scharf)** €14.90  
Spezial Gewürze aus Goa mit Kartoffeln
- 142 Chicken Korma "Agra" (D,K,H)** €14.90   
Hühnerfleisch mit kokos und Mandeln zubereitet
- 143 Chilli Chicken "Punjabi" (Scharf) (G)** €14.90   
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chilli
- 144 Chicken Muglai "Agra" (D)** €13.90  
Hühnerfleisch in Safran-Mangosauce

**(Zu allen Curry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis)**

# VEGETARISCH

Ayurvedische Art (G)

- 149 Bombay Jeera Aloo** €13.00  
In Kümmel gebratene Kartoffeln in Curry-Sauce
- 150 Palak Paneer "Patiala"** €14.50   
Hausgemachte Käse mit Spinat Zubereitet
- 151 Chana Masala** €13.90   
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer
- 152 Dal Tarka "Punjabi"** €13.90  
Linsengericht mit Tomaten und Ingwer Zubereitet
- 153 Dhabe di Sabji** €14.50   
Gemischtes Gemüse mit Gewürzcurrysauce
- 154 Aloo Matter Paneer** €14.50  
Erbsen, Kartoffeln und Käse in Curry-Sauce
- 148 Kofta "Amritsari"** €14.50  
Gemüsebällchen in milder Sauce

 = Empfehlung des Küchenchefs



= Make it Vegan

# MACCHI

(Meeresfrüchte)

- 158 Shrimps Curry "Bengal" (C)** €15.90  
Shrimps in Curry Sauce
- 159 Jheenga Masala "Goa" (C)** €17.90  
Garnelen in Curry-Sauce
- 160 Fisch Curry (B)** €15.90  
Seelachsfilet mit Ananas-Curry-Sauce
- 161 Fisch Chilli (B)** €16.50  
(Seelachsfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und chilli)

## LAMM-KE-MEAT-SE

(H,K)

- 127 Lamm Masala** €15.90  
Gebratene Lammstücke in Currysauce
- 128 Lamm Korma** €16.50  
Lammfleisch in Kokos-und Mandelsauce
- 145 Punjabi Lamm Bhuna** €16.50  
Lamm mit Ingwer, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Joghrt-Currysauce
- 137 Lamm Vindalu (Scharf)** €15.90  
Spezial-Gewürze aus Goa

## BIRYANI

(Diese Reis-Spezialitäten werden in der Pfanne zubereitet und mit Nüssen und Mandeln Verfeinert)

- 133 Punjabi Sabji Biryani (H,K)** €15.50  
Gebratener Reis mit Gemüse
- 134 Chicken Biryani "Delhi" (H,K)** €16.50  
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
- 135 Lamm Biryani (H,K)** €17.50  
Gebratener Reis mit Lammfleisch
- Jheenga Biryani (C,H,K)** €17.50  
Gebratener Reis mit Garnelen

 = Empfehlung des Küchenchefs



= Make it Vegan

# Ayurvedisches Menü

(Für 1 Person)

**156 Punjab Thali (D,G.)**  €15.90

(Vegetarisch) 3 Sorten Gemüse, Raita, Reis, Salat, Papadam

**157 Bombay Thali (D,G,H,K)** €16.90

Hühnerfleisch, Lamm, Gemüse, Raita, Reis, Salat, Papadam

## Brote

(Frisch aus dem Ofen)

**Nan (I)** €5.00

Hefeteigfladen aus dem Ofen

**Nan "Punjabi" (I)** €6.50

Teigfladen aus Weizenmehl mit Knoblauch & Zwiebeln

**Lasan Nan (I)**  €5.50

Brot mit Knoblauch

**Paneer Wala Nan (D,I)** €6.50

Teigfladen mit Käse gefüllt

## Desserts

**Mango Malai (D,K,H)**  €6.50

Hausgemachte Mangocreame

**Gulab Jamun (D,H,K)** €5.00

Frittierte Milchbällchen in Honigsirup

**Mango Dream "Bombay" (D,H,K)** €6.50

Vanille Eis mit Mango-Sauce

**Rosen Phirni (D,H,K)** €6.50

Milchreis mit Rosenextrakt nach indischer Art

Zu allen Speisen servieren wir körnigen Basmati-Reis.

Alle Speisen werden frisch und pikant zubereitet.

Wenn Sie milder oder scharf essen wollen,  
sagen Sie es bitte dem Bombay-Team

**Vielen Dank für ihren Besuch**  
**Thank you for visiting us**



**Mo-Sa: 11:30 - 14:00 & 17:00 - 21:30 Uhr**  
**Sonntags geschlossen.**  
**Mittagsbuffet €12.90**  
**All you can eat**



[www.facebook.com/Bombay.W](https://www.facebook.com/Bombay.W)



[bombay\\_woergl](https://www.instagram.com/bombay_woergl)

[www.bombay-woergl.at](http://www.bombay-woergl.at)

**Tel: 0664/27 75 808**



# Bombay

EXOTIC INDIAN CUISINE

