

# HIMAL हिमाल

## NEPALI KITCHEN

### VORSPEISEN

<b>Singharas A</b> Pastetenteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarindensauce	4,20
<b>Pakauda</b> Knusprige Gemüselaiabchen mit Dip	4,20
<b>Kakra Lumbini</b> Würziger Gurkensalat mit Erdnüssen, Koriander und Limetten	4,10
<b>Phoolbari Platte A E</b> Kombination von verschiedenen Vorspeisen mit Momo vegetarisch oder nicht vegetarisch	9,30

### SUPPEN

<b>Tamatar Ko Soup G</b> Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili	4,00
<b>Dal Ko Soup G</b> Cremige Linsensuppe mit Kokos	4,00

### MOMO

<b>Momo vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce	10,80
<b>Momo nicht vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce	11,50

### VEGETARISCH

<b>Dal Bhat Tarkari G</b> Traditionell nepalesisches Linsengericht mit Gemüse und Raita Joghurt	11,70
<b>Moong Dal Jhaneko vegan</b> Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel	9,90
<b>Chana Karnali vegan</b> Kichererbsen in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce	11,20
<b>Gaule Sabji vegan</b> Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili	11,10
<b>Dum Alu "Dehra Duni" G</b> Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant)	10,80
<b>Sabji Butwal G</b> Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce	10,60
<b>Saag Ko Dalla G</b> Spinatbällchen in Joghurt-Hardi-Chilisauce	10,50
<b>Saag Panner G</b> Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer	10,50
<b>Paneer Royal G</b> Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse und Cashewnüssen in Joghurt-Kurkumasauce	11,80

# HIMAL

हिमाल

## NEPALI KITCHEN

	VOM HUHN
<b>Khukhura Ko Tarkari</b> Hühnerfilets in Masalasaucе mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern	10,90
<b>Butter Chicken Choila G</b> Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln	12,80
<b>Chicken Mango G</b> Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt	12,60
<b>Kukhura Tandoori G</b> Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten verfeinert	12,60
<b>Khukhura Pahadi A C F</b> Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili	12,20
<b>Kukhura Narayani G</b> Hühnerfleisch mit Kokos, Gelbwurzel und Chili	11,70
	MIX
<b>Dal Bhat Masu</b> Linsengericht mit Kartoffel-Zucchini Salat, wahlweise mit Huhn oder Lamm	13,50 14,50
	VOM LAMM
<b>Khasi Ko Tarkari</b> Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasaucе	11,50
<b>Khasi Palpa G</b> Marinierte Lammkotelettes aus dem Tandoorofen, dazu Ingwerlinsen	15,50
<b>Khasi Mustang G</b> Lammfleisch in Joghurt-Kokossauce mit Kardamom	13,20
<b>Khasi Ra Sabji</b> Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander	13,20
	AUS DEM WASSER
<b>Maccha Malekhu</b> Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce	12,80
<b>Thulo Jhinga G</b> Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce	14,70
	SÜSSES
<b>Laddu G</b> Traditionelles Linsenbällchen mit Rosinien und Cashewnüssen	3,90
<b>Süßes Himal G</b> Halbgefrorenes von Kardamom, Pistazien und Mandeln	4,20
	BEILAGEN
<b>Basmatireis, Roti Vollkornbrot A</b>	2,30
<b>Nan A G C</b>	2,50
<b>Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander A G</b>	3,70

### Öffnungszeiten

Montag – Samstag 11:30 – 14:30 Uhr und 18:00 – 22:30 Uhr  
Sonntag 18:00 – 22:30 Uhr

# HIMAL

हिमाल

## NEPALI KITCHEN

### HEISSGETRÄNKE

	Chia
Schwarzteemischung mit Gewürzen	3,00
Pfeffer-Ingwertee	2,50
Offene Teesorten	2,20
<b>Illy Kaffee</b>	
Espresso	2,10
Verlängerter	2,40
Capuccino <b>G</b>	2,70
Espresso Macchiato <b>G</b>	2,30

### APERITIF

Prosecco <b>O</b>	0,1l	3,30
Prosecco Mango <b>O</b>	0,1l	3,70
Prosecco Aperol <b>O</b>	0,1l	3,80
Campari Soda <b>O</b>	0,2l	3,50

### BIER

Bier vom Fass <b>A</b>	0,2l	2,10	0,3l	2,40	0,5l	3,20
Alkoholfreies Bier <b>A</b>				0,33l	2,60	
Weißbier hell mit feiner Hefe <b>A</b>	0,3l	2,60	0,5l	3,40		
Radler Naturtrüb <b>A</b>	0,3l	2,60	0,5l	3,40		
Radler <b>A</b>	0,3l	2,60	0,5l	3,30		
Radler – sauer <b>A</b>	0,3l	2,50	0,5l	3,20		

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Montes Mineralwasser	0,33l	2,30	0,7l	4,50
Mangosaft			0,2l	2,70
Mangosoda			0,5l	3,20
Lycheesaft			0,2l	2,70
Lycheesoda			0,5l	3,20
Limejuicesoda			0,5l	2,50
Limejuicewasser			0,5l	2,00
Mangolassi <b>G</b>	0,3l	2,60	0,5l	3,70
Lassi gesalzen <b>G</b>			0,3l	2,40
Apfelsaft			0,2l	2,40
Apfelsaftsoda	0,3l	2,10	0,5l	2,90
Johannisbeersaft			0,2l	2,60
Coca Cola	0,3l	2,30	0,5l	3,50
Colalight			0,33l	2,60
Sprite	0,3l	2,30	0,5l	3,50
Eistee			0,33l	2,50
All i need			0,25l	2,70

### WEINSPRITZER

Weißspritzer <b>O</b>	0,25l	2,70
Rotspritzer <b>O</b>	0,25l	2,70
Weißsüß <b>O</b>	0,25l	2,80
Rotsüß <b>O</b>	0,25l	2,80
Aperolspritzer <b>O</b>	0,25l	3,20

### WEINE

<b>Unterjoch <b>O</b></b>	<b>Rot</b>
Weingut Wurzinger Neusiedlersee, Zweigelt, Blaufränkisch, trocken	3,50
<b>Zantho <b>O</b></b>	<b>3,80</b>
Weingut Umathum und Peck Neusiedlersee, St. Laurent, trocken	
<b>Chardonnay <b>O</b></b>	<b>Weiss</b>
Weinbau Hundsdorfer, Mittelburgenland, trocken	3,50
<b>Zierfandler <b>O</b> TIPP</b>	<b>3,90</b>
Rotgipfler Stift Klosterneuburg Thermenregion, halbtrocken	

### TIROLER SCHNAPS UND KRÄUTERDESTILLERIE

<b>100% Herzstück-Edelbrand</b>	2cl	3,20
Williams und Marille		

हिमाल