

*Die Familie Biswakarma und
Kathmandu Restaurant & Bar
wünschen Ihnen einen schönen
Aufenthalt bei einem einmaligen
kulinarischen Erlebnis.*

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

*Selbstverständlich geben wir auf
Ihren Wunsch gerne Auskünfte zu den
angebotenen Speisen, aber auch zu
kulturellen, historischen,
geografischen und touristischen
Fragen!*

NAMASTE

WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

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

INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

GEMÄSS DES BMG VOM 10.07.2014; BGBL NR. 11/175/2014

*) Enthält eine Phenylalaninquelle;

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

VORSPEISEN / APPETIZER

MOMO (6 STÜCK / 6 PIECES) 6.80 (A,N)

Gefüllte Teigtaschen mit faschiertem Fleisch oder Gemüse dazu pikantes Tomatenchutney / Homemade dumpling served with tomato-chutney

SAMOSA 5.80 (A)

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen in einer Gewürzmischung / Potato and green bean wrapped in puffy pastry

PAPAD 4.80

Korb mit vier Linsenfladenbrote (ideal für 2 Personen)
Basket of 4 lentil crackers (for 2 persons)

PAKODA 5.80

Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig / Deep fried vegetables in a batter made out of chickpeas flour

MISAYEKO KHAJA 13.80 (A)

Kathmandu Vorspeisenplatte für 2 Personen / Kathmandu appetizer for 2 persons

SALATE / SALAD

SANO SALAD 4.80

Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad

HARIYALI SALAD 9.80 (G)

Gemischter Salat mit Tandoori Paneer Käse / Mixed salad in homemade grilled cheese

KATHMANDU SALAD 10.50 (G)

Gemischter Salat mit Tandoori-Hühnerfilet und Himalayadressing / Mixed salad with tandoori grilled chicken and himalayan dressing

SUPPEN / SOUP

THUGPA 5.80 (A)

Sherpa-Nudelsuppe wahlweise mit Gemüse oder Hühnerfleisch
Sherpa noodlesoup optionally with vegetables or chicken

DAL KO RAAS 5.20 (G)

Traditionelle nepalesische Linsensuppe / Traditional lentilsoup

ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT

THALI

LAMM / LAMB 21.80 (G)

HUHN / CHICKEN 19.80 (G)

VEGETARISCH / VEGETARIAN 16,80 (G)

Nepalesisches Nationalgericht - von allem etwas in kleinen
Originalschüsseln / Nepalese traditional mixed food in little originalbowls

Bitte um Verständnis für längere Wartezeiten, da dieses Gericht frisch zubereitet wird. Wir können daher nur bis 21 Uhr Ihre Bestellung annehmen.
Please note that we cook this meal fresh, so the waiting time takes longer as usual. Therefore we can't accept your order after 9 p.m.

MOMO (10 STÜCK / 10 PIECES)

SCHWEIN/PORK 13.80 (A, N)

HUHN / CHICKEN 15.80 (A, N)

VEGETARISCH / VEGETARIAN 12.80 (A, N)

Gefüllte Teigtaschen mit faschiertem Fleisch oder Gemüse
Homemade dumpling served with minced meat or vegetables

FEIERLICHE FESTTAGSPLATTE

AB 5 PERSONEN - PRO PERSON

VEGETARISCH 22.80

FLEISCH 25.80

Gemischte Speisen wie Thali Gericht - Essen wie in Nepal / All
you can eat typical food from Nepal, like Thali meal

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Auf Wunsch servieren wir alle Speisen scharf gewürzt / As you wish we cook all meals spicy

TANDOORI BUTTER PANEER MASALA 11.80 (G,H)

Hausgemachter Frischkäse im Tandoor-Lehmofen gebraten in cremiger Butter-Cashewnuss-Sauce / Homemade fresh cheese grilled in tandoor-oven in creamy butter cashewnut sauce

BHINDI MASALA - VEGAN 11.80

Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern
Fresh ladyfinger prepared with various spices and fresh herbs

PALAK PANEER 11.80 (G)

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen / Homemade fresh cheese with spinach cooked in tomatoes, onion and spices

KADAI PANEER 12.80 (G)

Hausgemachter Frischkäse mit Paprika in Zwiebel- Tomaten sauce / Homemade fresh cheese with capsicum in onion tomato sauce

KARESA BARI KO TARKARI - VEGAN 10.80

Frisches Gemüse in Kokos-curry-Sauce / Fresh vegetables in coconut curry sauce

CHANA MASALA - VEGAN 9.80

Kichererbsencurry / Chickpeas curry

DAL MAKHANI 9.80 (G)

Herzhaftes Linsengericht in cremiger Tomaten-Sauce / Lentils prepared with various spices in creamy tomatosauce

DAL BHAT TARKARI 12.80 (G)

Frisches Gemüsecurry mit Linseneintopf / Fresh curry with vegetables and lentil stew

FLEISCHGERICHTE/ MEAT DISHES

CHICKEN CURRY 14.80 (G)

Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten / Tender chicken pieces with fresh spices

BUTTER CHICKEN 15.80 (G,H)

Gegrillte Hühnerfleischstücke in Tomatenbutter Sauce / Grilled chicken pieces in tomatobutter sauce

CHICKEN TIKKA MASALA 15.80 (G,H)

Hühnerfleisch mit exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor-Lehmofen gegrillt und in Spezialsoße gekocht
Chicken filet marinated in exotic herbs, grilled and sauted in a special sauce

MANGO CHICKEN 16.80 (G)

Zartes Hühnerfleisch in würziger Mango Sauce / Tender chicken in spicy mango sauce

KUKHURA KATHMANDU 15.80 (G)

Zartes würziges Hühnerfleisch in Kokos-Fenchelsesam Sauce
Tender chicken in spicy coconutfennel sesame sauce

BUNGUR KO MASU BHAT 15.80 (G)

Schweinefleischcurry zubereitet in cremiger Tomatenrahmsauce mit frischen Himalayakräuter / Porkcurry in tomatoecreamsauce with fresh himalayan herbs

KHASI KA MASU CURRY 16.80 (G)

Lammfleisch zubereitet in frischen würziger Currysauce
Lambmeat cooked in fresh aromatic curry sauce

KHASI RA ALO 15.80 (G)

Lammfleisch zubereitet mit frischen Ingwer, Kurkuma, Knoblauch und cremiger Tomatenrahmsauce / Lambcurry with fresh ginger, turmeric, garlic and tomatoesherb sauce

FISCHGERICHTE / SEAFOOD

MACHHA POKHARA 18.80 (D,G,M)

Zanderfilet in Curry Sauce /Pike perch in curry sauce

JHINGE MACHHA CURRY 19.80 (B,G,M)

Shrimpscurry mit würzig cremiger Tomatenbutter Sauce /
Prawncurry with herbal creamy tomatobutter sauce

NUDELGERICHTE CHAUMIN

FRIED NOODELS

CHAUMIN VEGETARISCH 11.80

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Kräuter /Fried
noodles with fresh vegetables and herbs

CHAUMIN MIT HÜHNERFLEISCH 13.80

Gebratene Nudeln mit Hühnerbruststreifen /Fried noodles with
chicken meat

KATHMANDU ROTI

KATHMANDU FRESH FILLED BREAD

VEGETARISCH 14.80 (A,G,C)

Gerolltes Fladenbrot mit Paneer Käse, Gemüse und Joghurt
Kräutersauce / Nepalese pancakes filled with Paneer cheese, vegetables
and yoghurt herbsauce

MIT HÜHNERFLEISCH 16.80 (A,G,C)

Gerolltes Fladenbrot mit Hühnerfleisch, Gemüse und Joghurt
Kräutersauce / Nepalese pancakes filled with chicken meat and yoghurt
herbsauce

BEILAGEN / SIDE DISHES

BASMATI REIS KLEIN / BASMATIRICE SMALL 3.50

BASMATI REIS GROSS / BASMATIRICE BIG 5,00

BUTTER NAAN 3.20 (A, C, G)

TANDOORI NAAN 3.20 (A, C, G)

KNOBLAUCH NAAN / GARLIC NAAN 3.50 (A, C, G)

CHILLI NAAN / CHILLI NAAN 3,50 (A, C, G)

MIXED NAAN / NAAN BASKET 10,00 (A, C, G)

Ein Korb voll mit gemischtem Naanbrot / Different varieties of naanbread filled in the basket

KATHMANDU ACHAR 2.50

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse / Homemade spicy pickles

PANCHARANGA ACHAR 2.00 (G)

Würzige Pickelsfruchtmischung / Spicy mixed pickles

HAUSGEMACHTE VERSCHIEDENE DIPS ACHAR

DIFFERENT HOMEMADE PICKELSAUCE

MANGO 1.50

SESAMTOMATEN 1.50

JOGHURTKRÄUTER 1.50 (G)

NACHSPEISEN / DESSERTS

KHEER / 5.20 (G, E, H)

Milchreis nach Oma's Art / Grandma's style milkrice

SUJI KO HALUWA 5.80 (G, E, H)

Grieß Halwa zubereitet mit Mandeln, Cardamon, dazu

Beerenragout / Semolina Halwa prepared with almond, cardamon, and mixed berries ragout

APERITIFE / APERITIVE

- PROSECCO (0,1l) 3.50
PROSECCO (mit Aperol) (0,1l) 4.80
PROSECCO (mit Mango oder Ingwer) (0,1l) 3.70
SEKT (mit Mangopulp) (0,1l) 3.80
MARTINI (Bianco oder Rosso) 3.80
CAMPARI (Soda oder Orange) 4.80
APEROL SPRITZ 3.80
LASSI (Mango, Ingwer, Banane oder Natur) 3.50 (G)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NONALCOHOLIC DRINKS

- MINERALWASSER (0,3l) 2.90 (0,7l) 7.00
COLA, FANTA, SPRITE (0,3l) 2.90 (0,5l) 3.80
INGWER ODER LIMETTENSODA (0,3l) 2.60 (0,5l) 3.00
DIVERSE SÄFTE (Mango, Lychee) (0,3l) 3.00 (0,5l) 4.40
(Orange, Apfel, Johannisbeer) (0,3l) 2.80 (0,5l) 3.80
SÄFTE (mit Leitungswasser) (0,3l) 2.50 (0,5l) 3.00
(mit Sodawasser) (0,3l) 2.90 (0,5l) 3.60
REDBULL (0,25l) 4.20
ZITRONENLIMO (Kindergetränk) (0,5l) 2.50

BIERE/ BEER

- SCHÖNRAMER (0,2l) 3.00 (0,3l) 3.50 (0,5l) 4.80 (A)
SCHÖNRAMER PILS (0,3l) 3.60 (0,5l) 4.90 (A)
SCHÖNRAMER WEIZEN (hell oder dunkel) (0,5l) 5.20 (A)
RADLER (0,3l) 3.50 (0,5l) 4.80 (A)
LÖWENBRÄU (Alkoholfries -Bier) (0,5l) 4.80 (A)

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE

HAUSWEIN (1/8) 3.40 (1/4) 6.40 (0)
GRÜNER VELTLINER (1/8) 3.60 (1/4) 6.80 (0)
CHARDONNAY („Nussberg 2010“)(1/8) 3.70 (1/4) 7.40 (0)
RIESLING („Sündlasberg 2010“)(1/8) 3.80 (1/4) 7.40 (0)
GESPRITZTER (süß oder sauer)(1/4) 3.60 (0)

OFFENE ROTWEINE / RED WINE

HAUSWEIN (1/8) 3.40 (1/4) 6.40 (0)
BLAUER ZWEIFELT („Hangenstein 2008“)
(1/8) 3.80 (1/4) 7.40 (0)
CUVEE (2008) (1/8) 3.80 (1/4) 7.60 (0)
GESPRITZTER (süß oder sauer)(1/4) 3.60 (0)

SPIRITUOSEN / RED WINE

JÄGERMEISTER (2cl) 3.00
RAMAZZOTTI (2cl) 3.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL (4cl) 6.20
CHIVAS REGAL (4cl) 6.80
ABSOLUTE VODKA (4cl) 5.80
MANGOSCHNAPS (2cl) 3.50
DIVERSE SCHNÄPSE (2cl) 3.00
SAMBUCCA (2cl) 2.80

FLASCHENWEINE WEISS

GRÜNER VELTLINER („Ried Satz“) 22.80 (0)

Leicht, grüner und gelber Apfel, Zitrus und Pfeffer, trinkanimierend, frisch, fruchtig

CHARDONNAY („Nussberg 2010“) 26.80 (0)

Breit, Honigmelone und Ananas, tropische Früchte, kraftvoller Gaumen, lang anhaltend

URGESTEIN RIESLING („Sündlasberg“) 25.80 (0)

Steinobst, Marille und Pfirsich, saftig, etwas nach Rosen, lang und mineralisch am Gaumen

SEKT FRIZZANTE („perla vera 2008“) 24.80 (0)

Animierend, frischer grüner Apfel, Litschi, leicht perlend, sommerliche Lebensfreude

FLASCHENWEINE ROT

BLAUER ZWEIFELT („Hangenstein“) 25.80 (0)

Kirsche, Weichsel, dunkle Beeren, weich und kräftig im Abgang

CUVEE (12,5%) 26.80 (0)

Erdbeeren, Cassis, Veilchen und Flieder, weich, sehr mild und ausgewogen

ST.LAURENT („reserve 13,5%) 28.80 (0)

Fruchtbetont, Kirsche und Johannisbeeren, reife Tannine, Schokoaromen, kräftiger Körper, langes Lagerpotential

WARME GETRÄNKE /HOT DRINKS

ESPRESSO 2.50
ESPRESSO DOPPELT 2.80
VERLÄNGERTER 3.00
CAPPUCCINO / 3.40 (G)
LATTE MACCHIATO/ 3.50 (G)
HEISSE SCHOKOLADE/ 3.00 (G)
DIVERSE TEESORTEN/ 2.80
NEPALESISCHER KRÄUTERTEE 3.00
NEPALESISCHER KRÄUTERTEE KANNE 3.80
CHIYA (NEPALESISCHER GEWÜRZTEE) 3.50 (G)
SUZZA (BUTTERTEE) 3.50 (G)
HOT LEMON MIT HONIG 3.50

Die nepalesische Küche ist sehr aufwendig. Es werden den Speisen viele Gewürze zugegeben, diese müssen in ganz bestimmter Reihenfolge mitgekocht werden. Es wird daher um Ihr Verständnis gebeten, wenn die Speisen eine Weile dauern.

DANKE - NAMASTE