

“EAT, DRINK, LAUGH - REPEAT”

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelen 12.90

knusprig, gegrillte Garnelen, serviert mit Cocktail-Dip
(G, M)

Hari's Mango-Avocado Tartare & Garnelen 13,90

knusprig, gegrillte Garnelen,
(G, M)

Crispy Spring Rolls 7.50

knusprige Teigtaschen, gefüllt mit saisonalem Gemüse und indischem Frischkäse, serviert mit Minze-, Tamarindesauce
(A,G,M, veg.)

Golden Mini Samosa 7.50

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, serviert mit Minze-, Tamarindesauce
(A,M, vegan)

Alu Tikki 7.50

Handgemachte Laibchen aus pürierten Kartoffeln und verschiedenen Kräutern, serviert mit Minze-, Knoblauch- und Tamarindesoße sowie leicht würzigen Kartoffelsträußeln für einen knusprigen Geschmack
(G, M, veg.)

Crispy Chicken Patty 7.00

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit faschiertem Hühnerfleisch und Erbsen, serviert mit Minze- und Tamarindesauce
(A, M)

Grilled Chicken Tikka 7.90

Saftige, gegrillte und marinierte Hühnerstücke, serviert mit Minzesauce
(G, M)

Original Fries 4.90

Ketchup (vegan, glutenfrei)

Papadam 3,00

knuspriges Linsenbrot mit Mango-Chutney

INDISCHE HAUPTSPEISEN

SIGNATURE DISHES

“SPEZIALITÄT DES HAUSES”

Chicken 65 mit Basmatireis 17.90
marinierte Hühnerstücke mit Curry aus vielen verschiedenen Gewürzen (G,M)

Gegrillter Lachs mit Cocos-Curry 24.50
knusprig gegrillter Lachs auf einer cremigen Sauce basierend auf roten Tomaten (D, G)

Gegrillte Garnelen mit Curry 25.50
fein gewürzte Tandoori-Garnelen auf einer cremigen Sauce (B, G, M)

Lamm Curry mit Basmatireis 25.90
zartes Lammfleisch, würziges Curry (M)

Unsere beliebten Biryanis

Kumar's Royal Biryani:

Inspiziert von den königlichen Rezepturen Hyderabads & Lucknows - exklusiv bei Hari1090. Verfeinert vom Starkoch Hr. Vijay Kumar zu einem aromatischen Meisterwerk voller Gewürze, Raffinesse und Liebe zum Detail. Ein königlicher Genuss!

Leicht würziges Reisgericht mit Mandeln, Nüsse und vielen Gewürzen (G,M,N)

- **Veg. Biryani**  19.90
(gegrilltes, saisonales Gemüse, veg.)
- **Chicken Biryani** 20.90
(mariniert, gegrilltes Hühnerfleisch)
- **Lamm Biryani** 27.50
(lang gekochtes, zartes Lammfleisch)

+Mit Raita 3,00
Erfrischender Joghurt-Dip mit Gewürzen und Kräuter - ideal zu scharfen und würzigen Gerichten wie Biryani (A,G)

“BACK TO MY ROOTS”

INDISCHE HAUPTSPEISEN

DIE KLASSIKER

Chicken Tikka Masala mit Basmatireis 17.90
Hühnerkeule ausgelöst, mariniert & gegrillt, würziges Curry (G,M)

Butter Chicken mit Basmatireis 17.90
Hühnerkeule ausgelöst, mariniert & gegrillt, buttriges, mildes Curry (G,M)

Grill-Chicken mit Basmatireis 16.90
Joghurt-mariniertes Hühnerfleisch, auf dem Grill zubereitet - zart & saftig mit Paprikastreifen und Minze-Chutney. (G,M)

“FOR VEGETARIANS”

Kumar's Vegan Fusion mit Basmatireis  17.50
sautiertes, saisonales Gemüse, Kokos-Curry (M, vegan)

Shahi Paneer mit Basmatireis  17.90
Indischer Frischkäse in einer cremigen Curry Sauce (G,M, vegetarisch)

Dal Makhani mit Basmatireis  16.50
Cremiges Linsengericht mit Butter und Gewürzen - cremig & aromatisch. - ein nordindischer Klassiker voller Aroma. (G,M, vegetarisch)

Dal Tadka mit Basmatireis  15.90
Gelbe Linsen mit geröstetem Knoblauch, Kreuzkümmel und Gewürzen - leicht & würzig. (G,M, vegetarisch)

Palak Paneer mit Basmatireis  17.90
Hausgemachter indischer Frischkäse in cremigem Blattspinat mit milden Gewürzen. (G,M, vegetarisch)

Punjabi Chole mit Basmatireis  15.90
Kichererbsencurry nach nordindischer Art - würzig, herzhaft und aromatisch. (G,M, vegetarisch)

"HAPPINESS ON A PLATE"

BURGER, TACOS, SNACKS & WRAPS

Chicken Burger mit Fries 16.90

Hühnerfleisch, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Cheddar, würzige Burger-Burger-Sauce (A,G,M)

Vegan Burger mit Fries 15.90

Kartoffellaibchen, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Minze-, Tamarindesauce (A,M, veg.)

Chicken Tacos 3x 14.90

Hühnerfleisch, pürierte Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebel, Masala-Sauce (A,G,M)

Avocado Tacos 3x 14.90

Avocado, Paprika, Zwiebel, pürierte Bohnen, Avocado-Minze-Chutney (A,G,M, veg.)

Chicken Wrap 10.90

Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch-Sauce, würzige Burger-Sauce (A,G,M)

mit Pommes +3,50

Veggie Wrap 10.90

Gemüselaibchen, Paprika, Zwiebel, Knoblauch-Sauce, würzige Burger-Sauce (A,C,G,M, veg.)

mit Pommes +3,50

Chacha de Nacho 7.90

Knusprige Nachos mit Paprika, Jalapenos, Koriander und 3 verschiedenen Saucen: Minze, Knoblauch und Tamarinde (A, G, M, veg.)

OUR HOMEMADE DIPS

(G,M)

(vegan)

Tikka Masala Dip 1.50

Garlic Dip 1.20

Minze Avocado Dip 1.20

Tamarinde Dip 1.20

Mango Dip 1.20

Hot Chili Dip 1.00

Ketchup 0.70

“WELCOME TO AUSTRIA”

ÖSTERREICHISCHE HAUPTSPEISEN

Vorspeisen:

Gulaschsuppe 5.90

Kartoffel, Rindfleisch, (A,L)

+ **Semmel** 1,00

Linseneintopf 5.90

Linsen, Speck, Karotten, (A,L)

+ **Semmel** 1,00

Hauptspeisen:

Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat  14.90

panierte Gemüselaibchen (A,C,G,M)

oder mit Pommes

Hühnerschnitzel mit Kartoffelsalat 15.90

Hühnerfleisch, Ketchup (A,C,G)

oder mit Pommes

Schweineschnitzel mit Pommes 15.90

Schweinefleisch, Ketchup (A,C,G)

BELLA ITALIA MEETS HARI1090 - INTERNATIONAL FLAVOURS SPECIAL

Spaghetti al Pomodoro  14.90

Spaghetti, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Parmesan (G,M)

Lachsfilet in Zitronensauce mit Reis 24.90

Lachs, Creme-Sauce, Basmati-Reis (A,D,G)

Shrimps Alfredo Pasta 25.90

Spaghetti, gegrillte Garnelen, Obers, Butter, Kräuter, Knoblauch (A,B,G)

BEILAGEN

Reis 3.00
indischer, Langkorn-Basmati-Reis

Naan (Fladenbrot) 3.50
Weiches, im Tandoor gebackenes Fladenbrot - perfekt zu Curry, Daal & Tandoori-Gerichten. (A,G)

Paratha 3.50
Goldbraun gebackenes, buttrig-blättriges Fladenbrot - herzhaft & sättigend. (A,G)

Roti 2.50
Dünnes, vollwertiges Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl - leicht & traditionell. (A,G)

Raita 3.00
Erfrischender Joghurt-Dip mit Gewürzen und Kräuter - ideal zu scharfen und würzigen Gerichten wie Biryani (A,G)

SALATE

Blattsalat mit Mango-Clementin Dressing  9.90
Granatapfel, Walnüsse, Chia-Samen, (G, M,N)

Hari's Sommer Salat  13.90
Schafskäse, Melone, Beeren, Honig, Kräuter, Pistatzien, Kräuter und Olivenöl, (G, M,N)

Backhendlsalat 12,50
Hühnerfleisch (gebacken), Salat (A,C,G)

Caesar Salad 12.90
Hühnerfleisch gegrillt, Römersalat, Parmesan, Croutons, Tomaten (A,G,M)

Griechischer Bauernsalat  11.90
Gurken, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Oliven, Feta (G)

Erdäpfelsalat  4.50
Kartoffel, Zwiebel, Essig, Senf (M)

Quinoa Fitness Bowl  13.90
Quinoa, Kidney-Bohnen, Avocado, Mais, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Limette, Minzesauce
(A, vegan)

“LIFE IS TOO SHORT. EAT DESSERT FIRST!”

NACHSPEISEN

Pistazientiramisu 8.50
Cremiges Tiramisu mit Pistazien-Creme (A,C,G,H)

Indischer Milchreis 6.50
hausgemachter Milchreis mit Kardamom-Geschmack (G)

Cheesecake with Flavour 6.90
Chocolate/Salted Caramel/Toffee/Berry
(A,C,G)

Eis-Kaffee-Dessert 7.50
Feincremig Kaffee-Eis trifft auf einen zarten Schokoboden und wird mit einem Hauch Vanille verfeinert. Abgerundet mit knusprigem Schokoladencrunch und edlen Schokoladengeschmack – ein himmlisches Dessert für alle Kaffee-Liebhaber.
(A,C,G,H)

Coppa Crema Amarena 7.50
Kakaobisquitboden mit einer Creme aus Vanille und Schokoladenstückchen, mit Sauerkirschen und Sauerkirschsoße.
(A,C,F,G,O)

Lava-cake mit Pistazien-Füllung 6.90
dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem, warmen Schokoladenkern
(A,C,F,G,H)
+Vanilleeis mit Karamell (1 x Kugel) 1,00

Lava-cake 6.90
dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem, warmen Schokoladenkern
(A,C,F,G,H)
+Vanilleeis (1 x Kugel) 1,00



ZU UNSEREN FEINEN DESSERTS EMPFEHLEN WIR
IHNEN UNSEREN PREMIUM-BARISTA-KAFFEE -
PERFEKT ABGESTIMMT FÜR DEN VOLLENDETEN
GENUSS.

Frische und Qualität aus der Region

Wir legen großen Wert auf regionale Zutaten und bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet, um Ihnen das Beste auf den Teller zu bringen.

Bei Hari's Bistro wird jede Speise frisch und individuell zubereitet. Bitte planen Sie ausreichend Zeit für Ihren Restaurantbesuch ein. Selbstverständlich können Sie den Schärfegrad Ihres Gerichts selbst bestimmen, von mild bis indisch scharf. Teilen Sie uns einfach bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere erfahrenen Köche setzen alles daran, Ihre Vorstellungen perfekt umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sind stets bestrebt, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person € 1,00 Gedeck berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung für lokale Produzenten!

Allergene:

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Gelatine)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hari1090

BY KUMAR'S KITCHEN