VORSPEISEN

APPETIZERS

- **Mix Veg Pakora** 4,5 EUR
  Gebackenes Gemüse nach Punjabi Art mit Kichererbsen Mehl | A
  Crispy fritters made with vegetables and gram flour | A

- **Samosa (2 Stück)** 5,5 EUR
  Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse | A, H, P
  Deep fried pastry filled with spiced potatoes, herbs and spices |A, H, P

- **Chicken Samosa** 6,5 EUR
  Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch | A
  Deep fried pastry filled with spiced chicken, herbs and spices |A

- **Chicken Tikka** 5,9 EUR
  Gegrilltes Hühnerfleisch auf Tandoor Art mit Reismehl | G
  grilled chicken in Tandoori style with rice flour |G

- **Paneer Pakora** 5,9 EUR
  Hausgemachter gebackener Käse | G
  Homemade fried cheese |G

- **Seekh Kebab** 6,9 EUR
  Faschierte Röllchen im Tandoor Ofen gegrillt | A
  Minced meat rolls grilled in a tandoor oven | A

- **Vorspeisen Teller vegetarisch** *Appetizers Plate Vegetarian* 14,9 EUR
  Samosa, Mix veg. Pakora, Paneer Pakora | A, H, P

- **Vorspeisen Teller Fleisch** *Appetizers Plate Non-Vegetarian* 16,9 EUR
  Seekh Kebab, Chicken Tikka, Chicken Samosa | A, G

SUPPEN

SOUPS

- **Rote Linsensuppe** | P [Vegan Möglich] — 3,9 EUR
  Red Lentil Soup | P [Vegan possible]

- **Gemüsesuppe** [Vegan Möglich] — 3,9 EUR
  Vegetable Soup | P [Vegan possible]

- **Indische Hühnersuppe** — 3,9 EUR
  Indian Chicken Soup

- **Tomatensuppe** — 3,9 EUR
  Tomato Soup

TANDOOR

- **Chicken Shashlik** 14,9 EUR
  Marinierte Hühnermedaillons am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Pillau Reis | G, H
  Grilled chicken coated with marinade on a bed of fried peppers and onions served with pilau rice | G, H

- **Paneer Shashlik** 13,9 EUR
  Marinierte Frischkäsemedaillons am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Pillau Reis | G, H
  Grilled paneer coated with marinade on a bed of fried peppers and onions served with pilau rice | G, H

- **Chicken Tandoori** 14,9 EUR
  Im Tandoor Ofen gegrilltes Hühnerfleisch mariniert mit Masala-Gewürzmischung | G
  Tandoor grilled chicken marinated with masala spice mix | G

- **Seekh Kebab Masala** 13,9 EUR
  Faschierte Röllchen in würziger Currysauce | G
  Minced meat rolls in spicy curry sauce | G

HUHN

CHICKEN

- **Chicken Curry** — 13,9 EUR
  Hühnerfleisch in milder Currysauce | G
  Chicken in mild curry sauce | G

- **Chicken Mango** — 13,9 EUR
  Hühnerfleisch in Mango-Curry Sauce | G
  Chicken in mango curry sauce | G

- **Chicken Spinat** — 13,9 EUR
  Pikant würziges Hühnerfleisch mit Spinat | G
  Spicy chicken with spinach | G

- **Butter Chicken** — 13,9 EUR
  Hühnerfleisch mit cremiger Tomaten-Curry Sauce | G, E
  Chicken with creamy tomato curry sauce | G, E

- **Chicken Korma** — 13,9 EUR
  Hühnerfleisch in Kokos-Mandel Sauce mit Chili | G, E, H
  Chicken in coconut-almond sauce with chili | G, E, H

HUHN

CHICKEN

- **Chicken Vindaloo** 13,9 EUR
  Hühnerfleisch mit Erdäpfeln in pikanter Currysauce | G, E, H
  Chicken with potatoes in spicy curry sauce | G, E, H

- **Chicken Tikka Masala** 13,9 EUR
  Würziges Kokoscurry mit gegrillten Hühnerbruststücken | G
  Spicy coconut curry with grilled chicken breast| G

- **Chili Chicken** 13,9 EUR
  Gebratene Hühnerbruststücke mit Chili, Paprika, Zwiebel | G
  Fried chicken breast pieces with chili, pepper, onion | G

- **Kokos Chicken** 13,9 EUR
  Würziges Kokoscurry mit gegrillten Hühnerbruststücken | G
  Spicy coconut curry with grilled chicken breast pieces | G

RIND

BEEF

- **Beef Curry** 14,9 EUR
  Fein würzige Currysauce mit Rindfleisch | G
  Finely spicy curry sauce with beef | G

- **Beef Palak** 14,9 EUR
  Rindfleisch in würziger Spinat-Curry Sauce | G
  Beef in spicy spinach curry sauce | G

- **Beef Madras** 14,9 EUR
  Rindfleisch Curry mit Paprika auf Madras Art | G
  Beef curry with peppers Madras style | G

- **Beef Vindaloo** 14,9 EUR
  Rindfleisch mit Erdäpfeln in pikanter Currysauce | G, H
  Beef with potatoes in spicy curry sauce | G, H

- **Beef Korma** 14,9 EUR
  Mariniertes Rindfleisch in Kormasauce, leichten Gewürzen mit Mandeln und Kokosraspeln |G, H
  Marinated beef in korma sauce, light spices with almonds and coconut flakes |G, H

- **Beef Chana** 14,9 EUR
  Rindfleisch mit Kichererbsen in würziger Currysauce | G, H
  Beef with chickpeas in spicy curry sauce | G, H

LAMM

LAMB

- **Lamb Curry** 14,9 EUR
  Lammfleisch in milder Currysauce | G
  Lamb in mild curry sauce | G

- **Lamb Dhansak** 14,9 EUR
  Lammfleisch in scharfer Süß-Sauer-Sauce mit Linsen | G, H
  Lamb in a hot sweet and sour sauce with lentils | G, H

- **Lamb Rogan Josh** 14,9 EUR
  Lammfleisch in würziger Currysauce mit Joghurt | G
  Lamb in spicy curry sauce with yoghurt | G

- **Lamb Vindaloo** 14,9 EUR
  Lammfleisch mit Erdäpfeln in würziger Currysauce | G
  Lamb with potatoes in spicy curry sauce | G

- **Lamb Bhuna** 14,9 EUR
  Pikante Lammschulter mit Paprika und Zwiebel | G
  Spicy lamb shoulder with peppers and onions | G

- **Lamb Korma** 14,9 EUR
  Lammfleisch in milder Curry-Cashewnuss Sauce | G, H
  Lamb in mild curry-cashew sauce | G, H

FISCH

FISH

- **Goa Fish Curry** 13,9 EUR
  Fisch in Kokos-Mandel Sauce | D, G, H
  Fish in coconut-almond sauce | D, G, H

- **Fish Tikka Masala** 13,9 EUR
  Marinierte Zanderfiletstücke in würziger Currysauce | D, G
  Marinated zander fillet pieces in spicy curry sauce | D, G

- **Prawn Masala** 15,9 EUR
  Riesengarnelen mit Paprika in pikanter, würziger Sauce | D, G, H
  King prawn with peppers in a spicy sauce | D, G, H

- **Prawn Malai** 15,9 EUR
  Riesengarnelen in Kokos-Mandel Sauce mit Chili | D, G, H
  King prawn in coconut-Almond sauce with chili | D, G, H

BIRYANI

- **Veg Biryani** 13,9 EUR
  Indischer Gewürzreis mit Gemüse, Mandeln und Raita | G, H
  fragrant spiced rice with vegetables, almonds and raita | G, H

- **Chicken Biryani** 15,9 EUR
  Indischer Gewürzreis mit gegrilltem Hühnerfleisch, Mandeln und Raita | G, H
  fragrant spiced rice with grilled chicken, almonds and raita | G, H

- **Lamb Biryani** 16,9 EUR
  Indischer Gewürzreis mit gegrilltem Lammfleisch, Mandeln und Raita | G, H
  fragrant spiced rice with grilled lamb, almonds and raita | G, H

- **Jhinga Biryani** 16,9 EUR
  Indischer Gewürzreis mit Garnelen, Mandeln und Raita | B, G, H
  fragrant spiced rice with prawns, almonds and raita | B, G, H

VEGETARISCH

Vegetarian

- **Aloo Palak** [Vegan Möglich] — 10,9 EUR
  Erdäpfel mit Spinat | M
  Potatoes with spinach | M [Vegan possible]

- **Dal Makhani** [Vegan Möglich] — 11,9 EUR
  Schwarzes Butterlinsen-Dal nach Punjabi Art in Currysauce | G
  Punjabi style black butter lentil dal in curry sauce | G [Vegan possible]

- **Aloo Chana Masala** [Vegan Möglich] — 11,9 EUR
  Erdäpfel mit Kichererbsen in pikanter, würziger Sauce | G
  Potatoes with chickpeas in a spicy, aromatic sauce | G [Vegan possible]

- **Mix Sabji** [Vegan Möglich] — 11,9 EUR
  Gemischtes, geröstetes Gemüse | G
  Mixed Roasted Vegetables | G [Vegan possible]

- **Palak Paneer** — 12,9 EUR
  Hausgemachter, indischer Frischkäse mit Spinat | G
  Homemade Indian Cottage Cheese with Spinach | G

- **Malai Kofta** — 12,9 EUR
  Gemüsebällchen in Kokos-Mandel Sauce | G, H
  Vegetable balls in coconut-almond sauce | G, H

VEGETARISCH

Vegetarian

- **Navratan Korma** [Vegan Möglich] 12,9 EUR
  Gemüsecurry mit Kokosmilch und Cashewnüssen | G, H
  Vegetable curry with coconut milk and cashew nuts | G, H [Vegan possible]

- **Shahi Paneer** 12,9 EUR
  Hausgemachter, indischer Frischkäse in cremiger Currysauce | G
  Homemade Indian cream cheese in creamy curry sauce | G

- **Matar Paneer** 12,9 EUR
  Hausgemachter Käse mit Erbsen in cremiger Currysauce | G
  Homemade cheese with peas in creamy curry sauce | G

- **Chili Paneer** 12,9 EUR
  Hausgemachter indischer Frischkäse mit Paprika, Tomaten, Chili und Zwiebel | G
  Homemade Indian cream cheese with peppers, tomatoes, chili and onion | G

- **Bengan Bhaji** 11,9 EUR
  Melanzani mit Erbsen und Kartoffeln in würziger Currysauce
  Eggplant with peas and potatoes in spicy curry sauce

THALI

- **Thali Om Namo** [Vegan Möglich] 14,9 EUR
  Drei vegetarsiche Gerichte mit Raita, Reis und Naan | A, G, H
  Three vegetarian dishes with raita, rice and naan | A, G, H [Vegan possible]

- **Thali** 15,9 EUR
  Drei Fleisch-Gerichte mit Raita, Reis und Naan | A, G, H
  Three meat dishes with raita, rice and naan | A, G, H

BEILAGEN
SIDE DISH

- **Basmatireis natur** [Vegan] — 1,9 EUR
  Basmati rice natural

- **Basmatireis mit Kümmel und Safran** — 2,9 EUR
  Basmati rice with cumin and saffron

- **Papadam mit Mango-Chutney (2 Stück)** — 2 EUR
  Knuspriges Linsenfladenbrot mit Mango-Chutney
  Crispy lentil crackers with mango chutney

- **Naan Fladenbrot** — 2,5 EUR
  Natur oder mit Butter | A, C, G
  Plain or with butter | A, C, G

- **Knobloch Naan** — 2,9 EUR
  Fladenbrot mit Knoblauch | A, C, G
  Flatbread with garlic | A, C, G

- **Aloo Paratha** — 4,4 EUR
  Fladenbrot gefüllt mit Erdäpfeln und mit Butter verfeinert | A, C, G, F
  Flatbread filled with potatoes and refined with butter | A, C, G, F

- **Roti** — 1,9 EUR
  Fladenbrot aus Vollkornmehl | A
  Flatbread made from wholemeal flour | A

- **Raita** — 2,5 EUR
  Joghurt mit Gurken, Paradeisern und Erdäpfeln | G
  Yoghurt with cucumbers, tomatoes and potatoes | G

- **Chutneys** — 1 EUR
  Mango, Chili

NACHSPEISEN

DESSERT

- **Gajar Halwa** 3,5 EUR
  Geriebene Karotten mit Cashewnüssen und Pistazien | G, H
  Grated carrots with cashews and pistachios | G, H

- **Gulab Jamun** 3,5 EUR
  Gebackene Teigbällchen in Fruchtsirup | G
  Baked dough balls in fruit syrup | G

- **Mango Creme** 3,5 EUR

GETRÄNKE

DRINKS

KAFFEE

COFFEE

- **Espresso** 1,9 EUR
- **Doppelter Espresso** 2,8 EUR
- **Melange** 2,8 EUR

TEE

TEA

- **Indischer Masala Chai** 3,9 EUR
- **Grüner Tee** *Green tea* 2,9 EUR
- **Darjeeling Tee** 2,9 EUR
- **Pfefferminz Tee** *Peppermint tea* 2,9 EUR



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

• **Apfelsaft** *Apple Juice*	0,25l | 0,5l	2,8 |3,9 EUR
• **Apfelsaft Gespritzt** *Apple spritzer*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Apfelsaft Naturtrüb** *Cloudy apple Juice*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Apfelsaft Naturtrüb Gespritzt** *spritzer*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Orangensaft** *Orange Juice*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Orangensaft Gespritzt** *Orange spritzer*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Eistee Zitrone/Pfirsich** *Iced tea lemon/peach*	0,33l	2,8 EUR
• **Coca-Cola**	0,33l	2,8 EUR
• **Coca-Cola Light**	0,33l	2,8 EUR
• **Almdudler**	0,33l	2,8 EUR
• **Schweppes Bitter Lemon**	0,25l	2,9 EUR
• **Tonic Water**	0,25l	2,9 EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

• **Sodawasser** *Soda Water*	0,25l | 0,5l	2| 3 EUR
• **Soda Himbeer** *Soda raspberry*	0,25l | 0,5l	2,2| 3,5 EUR
• **Soda Zitrone** *Soda lemon*	0,25l | 0,5l	2,2| 3,5 EUR
• **Soda Holunder** *Soda elderflower*	0,25l | 0,5l	2,2| 3,5 EUR
• **Lassi Salzig** *Salty lassi*	0,25l | 0,5l	2,5| 3,9 EUR
• **Mango Lassi** *Mango lassi*	0,25l | 0,5l	2,9| 4,5 EUR
• **Lassi Süß** *Sweet lassi*	0,25l | 0,5l	2,9| 4,5 EUR
• **Rosen Lassi** *Rose lassi*	0,25l | 0,5l	2,9| 4,5 EUR
• **Mango Saft** *Mango juice*	0,25l | 0,5l	2,8| 3,9 EUR
• **Mango Gespritzt** *Mango with soda*	0,25l | 0,5l	2,9| 3,9 EUR
• **Vöslauer Still/Prickelnd** *Water*	0,33l	2,2 EUR

WEISSWEIN

WHITE WINE

- **Grüner Veltliner Hauswein** 1/8l | 1/4l 2,8| 3,9 EUR
  Weingut Norbert Bauer, Jetzeldorf / Niederösterreich

- **Grüner Veltliner** Flasche 14,9 EUR
  Weingut Norbert Bauer, Jetzeldorf / Niederösterreich

- **Gelber Muskatteller** *Flasche* 18,9 EUR
  Weingut Schwazböck, hagenbrunn/ Niederösterreich

- **Sauvignon Blanc Lissen** Flasche 26 EUR
  Weingut Zillinger, Grötzendorf / Niederösterreich

- **Riesling** *Flasche* 25 EUR
  Weingut Bründlmayer, Langenlois / Niederösterreich

ROTWEIN

RED WINE

- **Zweigelt Hauswein** 1/8l | 1/4l 2,8| 3,9 EUR
- **Zweigelt Classic** *Flasche* 25 EUR
  Weingut Beck, Necken Markt / Burgenland
- **Blaufränkisch Hauswein** 1/8l | 1/4l 2,8| 3,9 EUR
- **Blaufränkisch** *Flasche* 25 EUR
  Weingut Zillinger, Grötzendorf / Niederösterreich
- **Sula indisches Rotwein** *Flasche* 24 EUR
- **Spritzer rot** 1/8l | 1/4l 2,8| 3,9 EUR
- **Aperol Spritzer** 3,9 EUR

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

• **Prosecco**	0,2l	5,90 EUR
• **Sekt Henkell trocken**	0,2l	6,90 EUR
• **Sekt Henkell trocken Flasche**		21 EUR

BIER

BEER

• **Murauer (vom Fass)**	0,3l | 0,5l	3,5| 4,5 EUR
• **Kingfisher**	0,33l	3,5 EUR
• **Budweiser**	0,33l	3,5 EUR
• **Hefeweizenbier**	0,5l	3,9 EUR
• **Clausthaler alkoholfrei**	0,5l	3,9 EUR

SPIRITUOSEN

SPIRITS

• **Mango Schnaps**	4cl	3,9 EUR
• **Kokosschnaps**	4cl	3,9 EUR
• **Old Monk Rum**	4cl	4,9 EUR
• **Mango Vodka**	4cl	4,5 EUR
• **Vodka Absolut**	4cl	3,2 EUR
• **Tequila**	4cl	3,2 EUR
• **Malibu**	4cl	3,2 EUR
• **Jonny Walker Red Label**	4cl	4,5 EUR
• **Jonny Walker Black Label**	4cl	5,5 EUR
• **Averna**	4cl	3,9 EUR

LONGDRINKS

• **Campari Soda**	0,25l	3,5 EUR
• **Campari Orange**	0,25l	3,9 EUR
• **Gin Tonic**	0,25l	4,9 EUR

R.H. Gastro KG
Spengergasse 22 | 1050 Wien
Tel 01 286 0914
Mail office@omnamo.at
Web www.omnamo.at

Öffnungszeiten:

MO – FR:	11:00 – 14:30
	18:00 – 22:30
SA:	17:00 – 22:30
SO, FT:	13:00 – 22:30

ALLE Preise in EURO inkl. Aller Steuern und Abgaben!



