



WE'D LOVE TO STAY IN TOUCH!

f @chutnify i @chutnify



Enjoy Chutnify from the comfort of your home or get takeout. Just order ahead at www.chutnify.com. Know a foodie you love? Give them a Chutnify gift voucher. Ask our staff!

STARTERS

PANEER PAKORAS 7,-

Marinierter Paneer-Käse in Kichererbsen-Teig. Serviert mit Koriander Chutney.
Marinated, battered and deep fried paneer. Served with coriander chutney.
(GF, VEG) a, g,

SAMOSA CHICKPEA CHAAT 7,-

Knusprige Samosa, mit Sev, Honig-Joghurt, Koriander, Tamarinden-Chutney und Granatapfel überzogen.
Crispy samosa covered in sev, honey yoghurt, coriander, tamarind chutney, pomegranate.
(V) (10), (1)

PAPDI CHAAT 6,5

Knusprige Biskuits, mit Kartoffeln, Kichererbsen, Honig-Joghurt, Koriander, Tamarinden-Chutney und Granatapfel beschichtet.
Crisp fried wafers topped with potatoes, sev, chickpeas, honey yoghurt, chaat masala, chutney, coriander and pomegranate.
(VEG) a, e, g, j, l

MEDHU VADA 6,5

Herzhafter, frittiertes Snack aus Linsenteig mit Kokosnuss-Chutney und Sambar.
Fried savoury snack made of lentils, chilli and onion with coconut chutney and sambar.
(V, GF) j

IDLI 6,5

Reisdampfbällchen, serviert mit Kokos-Chutney, Podi, und Sambar.
Fluffy rice patties served with coconut chutney, podi and sambar.
(V, GF) j



DOSAS

Herzhafter fermentierter Reis-Linsen-Crépe mit Beilagen, serviert mit Linsen und Chutneys.
Savoury crepe of fermented lentil and rice batter with fillings, served with lentils and chutney.



CLASSIC MASALA 11,5

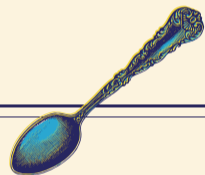
Gefüllt mit unseren klassischen Masala-Kartoffeln, serviert mit Sambar-Linsen.
Filled with our classic potato masala, served with sambar.
(V) (GF)

MYSORE MASALA 12,5

Gefüllt mit Masala-Kartoffeln und mit scharfer Mysore-Paste bestrichen, serviert mit Sambar-Linsen.
Filled with potato masala and a smear of spicy Mysore paste, served with sambar.
(V) (GF)

CHILLI CHEESE 14,-

Knusprige Dosa, gefüllt mit Käse, grünen Chilis, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit Dal.
Crispy dosa filled with cheese, green chillies, red onion and coriander, served with dal lentils.
(VEG) (7)



CURRIES

VEGGIE KORMA 10,-

Ein Gemisch aus Gemüse in einem milden Curry auf Kokosnussbasis
A medley of vegetables in a mild coconut-based curry.
(V) (GF) j

CHANNA SAAG 9,5

Ein würzig-rustikales Kichererbsen-Curry mit Spinat.
A tangy, rustic chickpea curry with spinach.
(V) (GF) 5

MALABAR CHICKEN CURRY 12,-

Hähnchenbrust, gekocht mit gerösteter Kokosnuss und Gewürzen der Malabar.
Chicken breast cooked with roasted coconut and Malabar spices.
(GF) j g

BUTTER CHICKEN 13,-

Hühnerbrust in einer cremigen, herzhaften Tomatensauce.
Chicken breast in a creamy, hearty tomato sauce.
(GF) j

TELANGANA LAMB 15,-

Langsam gegartes Lamm, aromatische Gewürze.
Slow-cooked diced lamb with aromatic spices.
(GF) j

ALLEPPEY FISH CURRY 14,-

Wolfsbarsch in einem leichten Curry aus Kokosmilch, Senf und Ingwer.
Sea bass in a light curry of coconut milk, mustard and ginger.
(GF) j

BIRYANI

COCHIN CHICKEN BIRYANI 14,5

Duftender Basmatireis mit Garam-Masala, Hähnchen, Safran und Raita.
Fragrant aged basmati rice with garam masala, chicken, saffron and raita.
(GF) e, g, h, j, l

LAMB BIRYANI 16,5

Duftender Basmatireis mit Lamm, aromatische Gewürze und Raita.
Fragrant aged basmati rice with aromatic spices, lamb and raita.
(GF) e, g, h, j, l

VEGGIE BIRYANI 10,-

Duftender Basmatireis mit Gemüse, aromatische Gewürze und Raita.
Fragrant aged basmati rice with aromatic spices, veggies, and raita.
(GF) e, g, h, j, l

ROTI AND RICE

BASMATI RICE 2,-

Schale gedämpftem Reis.
Bowl of steamed rice.
(V) (GF)



PULAO RICE 3,-

Schale aromatischem, gewürztem Reis.
Bowl of fragrant, spiced rice.
(V) (GF)

CAULIFLOWER RICE 3,5

Schale warmen, geschredderten Blumenkohl.
Bowl of warm, shredded cauliflower.
(V) (GF)

MALABAR PAROTTA 3,-

Zwei Stück von geschichtetem Fladenbrot.
Two pieces of layered flatbread.
(VEG) a, g

PLAIN DOSA 5,5

Knusprige Dosa, Kokos-Chutney.
Plain crispy dosa, coconut chutney.
(V), (GF)

SIDES

MIXED SALAD 4,-

Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Mais mit Joghurtdressing.
Mixed salad of tomato, cucumber, iceberg lettuce, and corn with a yogurt dressing.
(VEG), (GF), l

CUCUMBER RAITA 3,5

Kühlender Joghurt mit Gurken.
Our classic cooling yoghurt dish with cucumber.
(VEG, GF) g, j, l

DAL OF THE DAY 4,-

Schale mit würzigen Linsen. Nach täglicher Wahl des Kochs.
A bowl of spiced lentils. Our chef's pick!
(VEG, GF) g, j

DESSERTS

CHOCOLATE SAMOSA 6,-

Knusprige Samosa gefüllt mit Schokolade, serviert mit Vanilleeis.
Crispy chocolate samosas served with vanilla ice-cream
(VEG) e, g, h



GULAB JAMUN 5,-

In Zuckersirup eingeweichte Milchkugeln.
Milk solid balls soaked in sugar syrup.
(VEG) (7), (8)

**V = VEGAN VEG = VEGETARISCH
GF = GLUTENFREI**

5. koffeinhaltig; 6. Farbstoff; 9. Hefe;
14. Sulfithaltig; a. glutenhaltiges Getreide;
a. glutenhaltiges Getreide; c. Eier und daraus
gewonnene Erzeugnisse; e. Erdnüsse und -erzeugnisse;
f. Soja (-bohnen) und -erzeugnisse; g. Milch
und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); h. Schalen-
früchte und daraus hergestellte Erzeugnisse; i.
Sellerie und -erzeugnisse; j. Senf- und Senferzeug-
nisse; k. Sesam-Samen und -erzeugnisse.
* Allergenspuren sind auf Grund der Küchenauf-
bereitung nie auszuschließen.
Food may contain traces of allergens.

After what feels like a thousand days of quarantine, cooking can get exhausting. Enjoy this time off, and let us spoil you with a delicious meal.



WE'D LOVE TO STAY IN TOUCH!

f @chutnify @chutnify



Enjoy Chutnify from the comfort of your home or get takeout. Just order ahead at www.chutnify.com. Know a foodie you love? Give them a Chutnify gift voucher. Ask our staff!



~ DRINKS ~



Drinks to compliment the long and blistering summers in India- Take a trip through a glass of our summer favourites!

CHUTNIFY SPEZIALITÄTEN

NIMBOO PANI 0,3l 5,-
Limonade nach indischem Rezept.
Süß und salzig.
Sweet and salty Indian-style lemonade.

MASALA CHAI 0,2l 3,5
Unsere hausgemachte Gewürzmischung, gekocht mit laktosefreier Milch.
Our homemade spice blend cooked with lactose-free milk.
(g, 5, 16)

CHAI POT FOR THREE 0,6l 9,5

CHAI POT FOR FIVE 1,2l 15,-

MANGO LASSI 0,25l 5,-
Mit Mango gesüßter Joghurt-Shake.
Yogurt-based drink with mango.

THENE ELANEER 0,2l 5,-
Kokoswasser mit Honig und Minze.
Coconut water with honey and mint.

MASALA COKE 0,2l 4,-
Cola mit Zitrone und Masala-Gewürze.
Coke with lemon and chaat masala.

SÄFTE AND SOFT DRINKS

HONEST BIO PEACH ICED TEE 0,33l 4,-
Weißer Tee mit Pfirsich und Rosmarin.
White tea infused with rosemary and peach.
(1, 5, 13)

HONEST BIO LEMON ICED TEE 0,33l 4,-
Grüner Tee mit Zitrone und Honig.
Green tea infused with lemon and honey.
(1, 5, 13)

PROVIANT BIO APFELSCHORLE 0,33l 4,-

PROVIANT BIO RHABARBERSCHORLE 0,33l 4,-

COKE 0,2l 3,-
(5, 10, 11, 12, 14)

COKE ZERO 0,2l 3,-

ICED NIMBU PAANI



WASSER

MINERAL WATER 0,2l 3,-
Still oder prickelnd.
Still or sparkling.

MINERAL WATER 0,75l 6,-
Still oder prickelnd.
Still or sparkling.

BIER

KINGFISHER PREMIUM 0,33l 4,-

PILSNER URQUELL 0,33l 3,-

INDIA PALE ALE 0,33l 5,-

ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5l 5,-
(g)

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0,5l 5,-
(g)

WIESSWEIN

0,2l glas / 0,75l flasche

PINOT BLANC / BALTHASAR RESS 6,- / 2l
Birne, mineralisch, mittelkräftig.
Pear, mineral, medium-strong.

SAUVIGNON BLANC / LAURENT MIGUEL 6,5 / 2l,-
Limon, Ananas, Kräuter, leicht.
Lemon, pineapple, herbs, fresh.



ROTWEIN

0,2l glas / 0,75l flasche

CABERNET SAUVIGNON / BISQUERRT 5,5 / 17,5
Rote Früchte, würzig-pfeffrig, kräftig.
Red fruits, aromatic, peppery, strong.

TEMPRANILLO / ARETEY 6,5 / 2l,-
Beerenaroma, mittelkräftig, trocken.
Berry aroma, medium-bodied, dry.

1. Bio; 4. enthalteine Phenylalaninquelle; 5. koffeinhaltig; 6. Farbstoff; 7. Chininhaltig; 8. konserviert; 9. Hefe; 10. Süßungsmittel; 11. Geschmacksverstärker; 12. Phosphat; 13. Antioxidationsmittel; 14. Sulfithaltig; 15. Stabilisatoren; 16. im Glas; 17. in einer Tasse.

*Allergenspuren sind auf Grund der Küchenzubereitung nie auszuschließen

SPECIALS

PAPAD BASKET

Gemischtes Papad-Körbchen mit Chutneys.

A basket of mixed papad and chutneys.

(V, GF) j, 6

4,5 €

TANDOORI CHICKEN DOSA

Knusprige Dosa mit Hühnchen, Paprika, Zwiebeln, Koriander und grünem Chili.

Fügen Sie Käse für 1,5€ extra hinzu.

Crispy dosa with chicken, capsicum, onions, coriander, and green chilli. Add cheese for 1,5€ extra.

(GF) (7)

16 €

PALAK PANEER DOSA

Serviert mit Spinat-Paneer Curry und Dal-Linsen.

Our spinach-paneer curry served with dal lentils.

(VEG, GF) g, j

13 €

MINI THALI

Kleiner Teller mit den Klassikern: Basmatireis, Masala-Kartoffeln und Dal-Linsen.

Small plate with the classics: basmati rice, masala potatoes and dal lentils.

(VEG, GF) g, j

7,5 €

KIDS CHEESY DOSA

Knusprige Dosa gefüllt mit Reibkäse und serviert mit Obst-Chutney.

Crispy dosa filled with grated cheese, served with fruit chutney.

(VEG, GF) g

8,5 €

PALAK PANEER

Paneer mit reinem Spinat gekocht und mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gewürzt.

Paneer cooked with puréed spinach and seasoned with ginger, garlic, and garam masala.

(VEG, GF) g, j

10,5 €

VEGAN THALI

Channa Masala, Veggie Korma, Masala Aloo, Linsen, Chutney, Salat, Reis, Chapati, Papad.

Channa masala, veggie korma, masala aloo, daal, chutney, salad, rice, chapati, papad

(V) (GF) j

15,5 €

VEGGIE THALI

Channa Saag, Veggie Korma, Masala Aloo, Linsen, Chutney, Malabar Parotta, Reis, Papad, Dessert.

Channa saag, veggie korma, masala aloo, daal, chutney, malabar parotta, rice, papad, dessert

(V) (GF) 5

15,5 €

CHICKEN THALI

Wählen Sie zwischen Malabar-Hühnchen und Butter-Hühnchen, Linsen, Chutney, Gemüse-Korma, Channa Saag, Malabar-Parotta, Reis, Papad, Dessert.

Choose between malabar chicken and butter chicken, daal, chutney, veggie korma, channa saag, malabar parotta, rice, papad, dessert.

(GF) j g, 5

16,5 €

LAMB OR FISH THALI

Wählen Sie zwischen Telangana-Lamm oder Alleppey-Fisch, Linsen, Gemüse-Korma, Channa Saag, Daal, Chutney, Malabar-Parotta, Reis, Papad, Dessert.

Choose between Telangana lamb or Alleppey fish, daal, veggie korma, channa saag, daal, chutney, malabar parotta, rice, papad, dessert.

(GF) j, 5

17,5 €

KACHUMBER SALAD

Gurken, gehackt mit roten Zwiebeln, Tomaten und Zitronensaft.

Chopped salad of cucumber, onion, tomato and lemon juice

(V, GF) l

4 €

SAGO PAYASAM

Ein süßes cremiges Dessert aus Tapiokaperlen, Milch, Ghee, Zucker, Rosinen und Cashewnüssen.

A sweet creamy dessert made with tapioca pearls, milk, ghee, sugar, raisins and cashews.

(VEG) (7), (8)

6 €

NUTELLA DOSA

Knusprige Dosa mit einem leckeren Hauch von Nutella.

Crispy dosa with a yummy smear of Nutella.

(VEG) h

6,5 €



DRINKS

FOUNTAIN OF YOUTH 0,5L

Kokoswasser von Michelberger. *Coconut water by Michelberger.*
(g, 16)

4,7 €

SALTY LASSI 0,25L

Mit Kumin gewürzter Joghurt-Shake. *Savoury yogurt-based drink.*
(g, 16)

4 €

KASHMIRI KAHWA 0,4L

Bio-Grüntee mit Safran, Zimt und Kardamom.
Organic green tea with cinnamon, cardamom, saffron and rose petals.

5 €

MOROCCAN MINT 0,4L

Bio-Grüntee mit Minze und Orange. *Organic green tea with mint and orange.*

5 €

FRESH MINT TEA 0,4L

4 €

LEMON GINGER TEA 0,4L

4 €

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 0,2L

(7,14)

8 €

HENDRIKS 0,2L

(7,14)

10 €

MONKEY 47 0,2L

(7,14)

11,5 €

LONG DRINKS

OLD MONK COLA 0,2L

g, 5, 10, 11, 12, 14

9 €

WHISKY COLA WITH JAMESON 0,2L

g, 5, 10, 11, 12, 14

9 €

APEROL SPRITZ 0,2L

(7,14)

6 €

PERMIT ROOM COCKTAILS

NAUGHTY NIMBOO

Wodka oder Gin mit Limonade nach indischer Art.
Vodka or gin with Indian-style lemonade.
(7, 14)

8 €

SASSY LASSI

Old Monk Rum, Kokoswasser, Mango Lassi.
Old Monk Rum, coconut water, mango lassi.
(16)

8 €

CORIANDER MARGARITA

Tequila, Koriander, Limette. *Tequila, coriander, lime.*
(16)

7,5 €

TAMARIND MARGARITA

Tequila, Tamarinde, Limette. *Tequila, tamarind, lime.*
(16)

8 €

NICE TEA

Hausgemachter Eistee mit einem Schuss Gin.
Homemade iced tea with a splash of gin.
(g, 16)

8 €

WHISKY TAMARIND SOUR

Jameson Whisky sauer mit einem modernen Tamarindendreh.
Jameson whisky sour with a contemporary tamarind twist.
(g, 16)

8 €