

INFOS

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag
17:45 bis 22:00 (Küche bis 22:00)

MITTAGSMENÜ

Dienstag bis Freitag
11:30 bis 14:00 (Küche bis 14:00)

GARTENSAISON

1. April bis 31. Oktober

ABHOLUNG UND ZUSTELLUNG

Unsere gesamte Speisekarte (außer Desserts) gibt es auch zum Abholen unter der Telefonnummer 01/ 310 17 77

Gerne liefern wir über Foodora auch zu Ihnen nach Hause.

Für größere Bestellungen kontaktieren Sie uns bitte unter 01/310 17 77 oder schreiben Sie uns ein E-Mail unter: info@tulsirestaurant.at

Es kostet 1 Euro, um die übrig gebliebenen Lebensmittel zu verpacken.



Alle Preise sind in € und beinhalten alle Abgaben und Steuern

tulsi

HIDDEN INDIAN KITCHEN

Fluchtgasse 1, 1090 Wien
www.tulsirestaurant.at

VORSPEISEN STARTERS

NEU CRISPY VEGAN CEVICHE ● „GOLGAPPANEUINTERPRETIERT“ für viele ist dieser Streetfood Hit als scharfe-knusprige Wasserbombe bekannt, in Uttar Pradesh werden sie sogar „Patake“ (Feuerwerke) genannt! Wir gehen einen Schritt weiter, indem wir mit den selben Zutaten diesem Gericht ein neues Gesicht verleihen. Die Geschmacksexplosion ist garantiert! Erdäpfel, Kichererbsen, sauer-scharfe Tigermilch & Rajastani Gewürzkekse. <i>One of the most famous street food hits has underwent a new interpretation and has a new look by using the same ingredients as known. Potatoes, chick-peas, sour-spicy tiger milk and Rajastani spiced crispy cookies.</i>	7,90	MALAI PANEER SENSATION^G hausgemachter Paneer Würfel aus dem Tandoor Ofen. Herzhaft und unglaublich zart, ein Muss für Paneer Fans <i>homemade tandoori paneer cube, grilled in our tandoor. Extremely soft and a must have for all paneer lovers</i>	8,90
MASALASALAT^E ● Paradeiser, Gurke und rote Zwiebel mit Erdnüssen, mariniert mit Zitrone, Chili, Koriander und hausgemachtem Masala <i>Chopped tomato, cucumber, and red onion with peanut tossed in lemon juice seasoned with cilantro, chili, and a touch of homemade masala</i>	6,50	MULLIGATAWNY SUPPE^{lentils soup}	5,90
NEU KEBAB AUR BAINGAN KABHARTA^G ● Rote Rüben Kebabs mit geräuchertem Melanzani Tatar und Mango-Gelb <i>beetroot kababs with smoked eggplant tatar and "mango-yolk"</i>	7,90	SAMOSA ● ● Teigtasche gefüllt mit Erdäpfeln, Erbsen und Cashew <i>filled with spiced potatoes, peas and cashew</i>	7,20
		SAMOSACHOLE CHAAT^G ● das Samosa Street Food Upgrade: Samosa mit Joghurt, Tamarinde, Koriander Chutney und pikanten Erdäpfel Knuspernudeln <i>the Samosa Street food upgrade: masala chickpeas topped with curd, tamarind, coriander chutney and spicy-crispy potatoes noodles</i>	10,50
		VARIATION VON VEGETARISCHEN VORSPEISEN Kebab aur Baingan ka Bharta, Malai Paneer Sensation und Samosa Chole Chaat (für 2 bis 3 Personen) <i>Kabab aur Hummus, Malai Paneer Sensation and Samosa Chole Chaat (suggested for 2-3 people)</i>	22,50

VORSPEISEN AUS DEM TANDOOR OFEN STARTERS FROM THE TANDOOR	
CHICKEN TIKKA ^G gelöste tandoori Masala Hühnerschenkelstücke <i>dissolved chicken thigh pieces seasoned with our home-made tandoori masala</i>	9,50
TANDOORI PRAWNS ^G mariniert mit hauseigenem tandoori Grill Masala <i>seasoned with our home-made tandoori masala</i>	16,90
CHICKEN TIKKATRILOGY ^G gelöste Hühnerschenkel mariniert auf 3 Arten: Minze, Frischkäse-Masala und tandoori Masala <i>dissolved chicken thigh, marinated in 3 styles: mint, cream cheese-masala and tandoori masala</i>	15,90
TANDOORI SMOKED KARFIOL ^G gezogen im Ayurveda-Kräuter Joghurt mit Kurkuma <i>seasoned with yoghurt, ayurvedic herbs and tumeric</i>	9,90
SOYATIKKA gegrillte Soja Nuggets mit pikanter Minz Sauce <i>grilled soy nuggets with spicy mint sauce</i>	7,90
CHICKENSEEKHKEBAB gegrilltes Hühnerfleisch Kebab sautiert in Knoblauch Sauce mit Gewürzen <i>grilled chicken kebab sauteed in garlic sauce with spices</i>	7,90
TULSI KLASSIKER TULSI CLASSICS	
*ALOO MATAR PANEER KI SUBJI ^G MIT REIS Frischkäse, Erdäpfel und Erbsen in Paradeiser Curry <i>paneer cheese, potatoes, and sweet peas in an aromatic tomato gravy</i>	16,90
*PALAK PANEER ^G MIT REIS ^G Frischkäse, Paradeiser und Zwiebel in weichem Spinat <i>paneer cheese, tomatoes, and onions in creamy fragrant spinach</i>	17,90
MALAI KOFTA ^{G,H} MIT REIS ^G Gemüsebällchen, gefüllt mit Frischkäse in Cashew-Mandel Sauce <i>vegetable balls, stuffed with paneer cheese in a soft cashew almond sauce</i>	16,50
DAL MAKHANI ^G MIT REIS über Nacht „Slow Cooked“ Rajmabohnen und schwarze Linsen, samtig gedünstet mit Garam Masala <i>overnight slowcooked rajma beans and black lentils, gently stewed with garam masala</i>	16,50
VEGETARIAN KORMA ^{G,H} MIT REIS gedämpftes Gemüse, Frischkäse, geschwenkt in Cashew-Mandel Sauce <i>steamed vegetables in cashew and almond sauce</i>	17,50
THALI	
SUBJI KI THALI Malai Kofta, Dal Makhani und Aloo Matar ki Subji, dazu Naan, Pulao, Papadam und Raita <i>with Malai Kofta, Dal Makhani and Aloo Matar ki Subji, served with Naan, Pulao, Papadam and Raita</i>	22,50

Tulsi's Thali platters include three chef dishes served with raita, naan, papadam, and pulao. * The dishes may vary, service personnel are at your assistance.

● Vegan ● Gluten ● Scharf
D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) **E** Erdnüsse **G** Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf- und Senferzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Erzeugnisse

GOSHT KI THALI Laal Maas, Beef Korma und Murgh Makhani, dazu Naan, Pulao und Raita <i>Laal Maas, Beef Korma and Murgh Makhani, served with Naan, Pulao, Papadam and Raita</i>	24,90
VEGAN KI THALI ● ● Dal Tarka, Aloo Wadiyan ki Subji und Mixed Subji, dazu Khamiri Roti, Pulao, Papadam und Masala Salat <i>with Dal Tarka, Aloo Wadiyan and Mixed Subji, served with latcha parantha, Pulao, Papadam and Masala Salat</i>	22,50
FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES	
TANDOORI CHICKEN ^G MIT PULAO ^H untere Hühnerkeulen, mariniert mit tandoori Masala, dazu Pulao und Raita <i>lower chicken thighs, marinated in homemade tandoori masala, served with pulao and raita</i>	19,90
TULSI'S CHICKEN CURRY MIT REIS natürlich geschmortes Hühner Curry. *Auf Wunsch bereiten wir gerne auch Ihr Curry in „Vindaloo“ [●] oder „Kashmiri Chili“ [●] Stil zu (+1€).	17,90
MURGH MAKHANI ^{G,H} „BUTTER CHICKEN“ MIT REIS/ VEGETARISCH MÖGLICH Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen in cremig karamellisierter Paradeiser Buttersauce <i>butter chicken; tandoor-roasted dissolved chicken breast pieces smothered in a creamy, slightly caramelized tomato-butter-sauce</i>	18,90
CHICKENTIKKAMASALA MIT REIS Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce Mit Paprika und Knoblauch <i>Chicken fillet pieces in spicy butter tomato sauce With paprika and garlic</i>	19,20
TULSI'S BEEF CURRY MIT REIS natürlich geschmortes Curry. *Auf Wunsch bereiten wir gerne auch Ihr Curry in „Vindaloo“ [●] oder „Kashmiri Chili“ [●] Stil zu (+1€).	18,90
BEEF KORMA ^{G,H} MIT REIS Gustostück vom Rind, geschmort im Curry Fond und gedämpftes Gemüse in Cashew-Mandel Sauce <i>Cap of rump, stewed in homemade curry fond, and steamed vegetables in cashew and almond sauce</i>	19,50
LAAL MAAS MIT REIS ^{G,●} Lammcurry Spezialität aus Rajastan. Zubereitet auf Holzkohle mit roten Mathania-Chilischoten, infused mit Gewürzrauch <i>Lamb curry from Rajasthan. Prepared over charcoal in a sauce of hot spices such as red Mathania chillies</i>	27,50
KERALA FISH CURRY ^D MIT REIS gedämpftes Butterfischfilet, in Kokosnuss Curry mit Curry Blätter und Senfsamen <i>butter fish filet, in well spiced coconut curry with curry leaves and mustard seeds</i>	18,90

APERITIF & SAISONGETRÄNKE PRE-DINNER & SEASONAL DRINKS		
RIKSHAW DRIVER Sekt, Mango, Cranberry, Zitronensaft	1/8	6,50
PROSECCO SPUMANTE Brut Treviso DOC, Salatin	0,1l 0,75l	4,70 28,00
SCHLUMBERGER	0,75l	35,00
INDIAN SPRIZZ Roter Traminer, Schweppes Dry Tonic, Mandarine		8,50
PINK ELEPHANT Tanqueray Rangpur Gin, Zitronen- und Limettensaft, Rosenlimo		10,90
BOMBAY PIMM'S der englische Klassiker mit indischem Twist. Pimm's, Gin, Minze, Granatapfel, Zitrone, Koriander und feuriges Ginger Beer		12,50
SPICY INDIAN Ginger Beer mit Isle of Jura oder Old Monk Rum		8,90
MANGOLINI Mango, Prosecco, Zitronensaft		6,50
CAPE CODDER Vodka, Limette, Cranberry Saft		10,50



BIER VOM FASS DRAFT BEER ●		
Starobmo	0,3l 0,5l	4,70 5,90
Hausgemachter Radler Starobmo, Almdudler, Monin Zitrus	0,3l 0,5l	3,80 4,60
FLASCHENBIER BOTTELED BEER ●		
Weihenstephan Weißbier Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner	0,5l	5,80
Cobra Premium Hellgolden in der Farbe und klar, duftet dieses Lager mild mit einem Hauch von Ma lz	0,3l	4,70
King Fisher Premium Typisch indisches mildes Bier toller Begleiter zu scharfem und gegrilltem Essen	0,3l	4,70
Gösser Natur alkoholfrei	0,5l	4,80
SPRITZER °		
Weißer Spritzer: Grüner Veltliner, Soda *gerne mit Eiswürfeln & Zitronenscheibe	1/4	4,70
Kaiserspritzer Prosecco, Soda, Holunder, Zitronenscheibe, Limette	1/4	6,20
Aperol Spritzer Prosecco, Soda, Aperol, Scheibe Orange	1/4	6,90
Hugo Prosecco, Soda, Minze, Holunder, Scheibe Limette	1/4	7,20
Melone Hugo Prosecco, Soda, Minze, Melone, Scheibe Limette	1/4	7,20
Lillet Spritzer Lillet Liköre, Soda, Holunder, Gurke	1/4	7,20
Taj Mahal Spritzer Prosecco, Soda, Mango Pulp	1/4	6,20

NACHSPEISE DESSERT		
VEGAN BESAN MISHTY Kicherbsenmehl geröstet mit Pflanzenbutter und Rohrzucker, aromatisiert mit Kardamom. Serviert mit veganer Obst-Soße. <i>Chickpea flour roasted with vegan butter and raw sugar, flavoured with cardamom. Served with vegan fruit sauce.</i>	6,90	
GULAB JAMUN ● GH „Das allzeit Lieblingsdessert der indischen Haushalte“ 2 Stück frittierte Milchbällchen mit Mango Eis <i>2 piece of milk balls with mango ice cream</i>	7,50	
GEMISCHTES EIS ● GH 3 Eiskugel verschiedener Sorten mit oder ohne Schlagobers <i>3 ice cream scoops of different Flavors with or without cream</i>	6,50	
JALEBI ● GH „Das Street Food Dessert aus Alt-Delhi“ Weizenteig ausgebacken und gezogen in Safran Zucker Sirup mit Pistazien Eis <i>wheat dough baked and coated in saffron sugar syrup with pistachio ice cream</i>	7,50	
MANGO EIS / MANGO ICE CREAM PISTAZIENEIS / PISTACHIO ICE CREAM Vanille Erdbeeren Je Kugel / each scoop	2,80	
TEE VON je Kanne		
Tulsi Orange-Ingwer	5,20	
Don Camillo	5,20	
Moringa Pur	5,20	
Moringa Lemon-Verbene	5,20	
Masala Chai	5,20	
Darjeeling Tigerhill	5,20	
Assam Golden Melange	5,20	
		0,331
Coca-Cola	4,50	
Coca-Cola Zero	4,50	
Almdudler	4,20	
Mineral Wasser/mineral water	3,50	
ohne, prickelnd/non-, or sparkling	0,751	6,50
Fever-Tree Ginger Beer	0,201	4,50
Fever-Tree Tonic Water	0,201	4,50

KAFFEE & CHAI COFFEE & CHAI		
Cappuccino ^G	3,80	
Espresso	2,80	
Mélange ^G	3,70	
Cafe Latte ^G	3,90	
Masala Chai ^G	4,90	
indischer Gewürztee mit Milch <i>traditional Indian spiced tea with milk</i>		

EISTEE, LASSI & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ICE TEA, LASSI & SOFT DRINKS		
	0,251	0,501
Maracuja Eistee/passionfruit ice tea	4,20	6,70
Lemongrass Eistee/lemon grass ice tea	4,20	6,70
Ingwer Eistee/ginger ice tea	4,20	6,70
Mango Lassi	4,20	7,20
Salziges Lassi/salted lassi	3,90	6,50
Apfelsaft Naturtrüb/apple juice	3,20	6,50
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt/ apple juice with soda	3,20	4,70
Fentimans Rose Lemonade	4,50	
*Soda	1,70	3,20
*Soda Zitrone, Himbeer od. Holunder soda lemon, raspberry or elderflower	2,80	4,60
Zitrone-, Himbeer- od. Holunderwasser/ lemon, raspberry or elderflower water	2,10	3,20
		0,331
Coca-Cola	4,50	
Coca-Cola Zero	4,50	
Almdudler	4,20	
Mineral Wasser/mineral water	3,50	
ohne, prickelnd/non-, or sparkling	0,751	6,50
Fever-Tree Ginger Beer	0,201	4,50
Fever-Tree Tonic Water	0,201	4,50

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE
VEGETARIAN & VEGAN DISHES

MIX VEGETABLE ●	16,50
Curry Mit gemischtem Gemüse <i>curry with mixed vegetables</i>	
ALOO METHI KI SABJI ●	15,50
ist ein klassisches Punjabi-Gericht, die mit sautierten Kartoffeln und Bockshornkleeblättern zubereitet wird <i>is a classic Punjabi dish prepared with sauteed potatoes and fenugreek leaves</i>	
PALAK SOJA/ PALAK ALOO ●	16,50
veganes Spinat Curry mit Soja/sautierten Kartoffeln <i>vegan spinach curry with soy/sauteed potatoes</i>	
BHINDI KI SUBJI ^M MIT REIS ●	16,90
Okra mit Paradeisern und Zwiebel in Senföl sautiert <i>crunchy okra, tomato & onion, sautéed in mustard oil.</i>	
NEU DAL TARKA MIT REIS ●	16,50
Toorlinsen/Straucherbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala <i>Toor Dal with Garam Masaka Tarka</i>	
NEU ALOO WADIYAN MIT REIS ● ●	16,90
schmackhaft scharfes Curry aus Erdäpfeln und sonnengetrockneten Urid Linsen Nuggets <i>lip-smacking spicy gravy that is made with a combination of potatoes & sun dried urad dal nuggets</i>	

CHUTNEY & PICKLES

MANGO ● / MINZE JOGHURT ^G	2,70
TAMARINDE ●	2,70
MINZE KORIANDER CHUTNEY ●	2,70
MIXED PICKEL ●	3,20



● Vegan ● Gluten ● Scharf
D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) E Erdnüsse G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf- und Senferzeugnisse O Schwefeldioxid und Erzeugnisse

AUS DEM TANDOOR OFEN
TANDOOR SIDES

PAPADAM	3,70
knackig dünnes Gebäck aus Linsenmehl 2 Stück mit Chutney Variation <i>thin, crispy loafs made from lentil flour</i> 2 pieces with variation of chutneys	
NAAN NATUR ^G ●	3,80
Fladenbrot aus Weizenmehl <i>flat bread made from wheat flour</i>	
GARLIC NAAN ^G ●	4,70
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch <i>flat bread made from wheat flour, brushed with garlic and cilantro</i>	
NEU LATCHA PARANTHA ● ●	4,90
Ein köstliches, flockiges und buttriges indisches Fladenbrot, das aus Weizen- und Vollkornmehl hergestellt wird, indem Teigschichten gerollt und zu einer knusprigen goldenen Perfektion gegart werden. <i>A delicious, flaky, and buttery Indian flatbread made from wheat and whole wheat flour by rolling layers of dough and cooking it to a crispy golden perfection.</i>	
NEU TRÜFFEL NAAN ^G ●	4,70
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Trüffel Butter <i>flat bread made from wheat flour, brushed with truffle butter</i>	
PANEER PARANTA ^G ●	7,50
gefülltes Fladenbrot mit Frischkäse, dazu Raita <i>flat bread filled with paneer cheese, served with Raita</i>	

BEILAGEN
SIDE DISHES

RAITA ^G	4,70
Joghurt mit Gurken, Paradeiser und Chaat Masala <i>yoghurt with cucumber, tomatoes and fresh chaat masala</i>	
CHAWAL	3,50
Basmati Reis <i>fragrant basmati rice</i>	
PULAO ^H ●	4,90
Safran Basmati Reis mit Nüssen, Erbsen und Rosinen <i>saffron basmati rice with nuts, sweet peas and raisins</i>	



OFFENE WEISS WEINE °

Wiener Gemischter Satz DAC-Bio 2020 WeingutZahel,Oberlaa	1/8 0,75l	5,70 32,00
Grüner Veltliner Federspiel Kalmuck WeingutGritsch, Wachau	1/8 0,75l	5,90 30,50
Riesling vom Löss, trocken Sortentypischer Riesling vom Wagram mit „Lösscharakter“	1/8 0,75l	4,90 26,00
Roter Veltliner Weingut Fritz, Wagram Terrassen	1/8 0,75l	5,90 30,00
Gelber Muskateller Sonnenreich Kirchberg, Wagram	1/8 0,75l	4,70 32,00
Weißburgunder Alte Rebe Trocken, Burgunder mit schöner Walnuss Aromatik	1/8 0,75l	4,90 27,00
PRIELER Pinot Blanc Schützen am Gebirge Seeberg bio	1/8 0,75l	5,90 35,00
ÖSTERREICHISCHE FLASCHENWEINE WEISS ° Zierfandler 2020 Weingut Biegler, Gumpoldskirchen	0,75l	34,00
Steininger Sauvignon blanc	0,75l	37,00
NEU INTERNATIONALE FLASCHENWEINE WEISS ° ESTERHÁZY Chardonnay Estoras Leithaberg DAC 2023	0,75l	37,00
Chardonnay Foxglove Weingut Varner CentralCoast/Kalifornien	0,75l	58,00
Goru blanco (Moscatel, Chardonnay) Weingut Ego Bodegas, Spanien	0,75l	35,00

OFFENE ROT UND ROSÉ WEINE °

The Cicada (Grenache, Carignan) Domaine Chante Cigale, Côtes du Rhône / Frankreich	1/8 0,75l	5,20 26,00
Zweigelt Weingut Michael Auer, Carnuntum	1/8 0,75l	5,20 28,00
Cabernet Sauvignon- Jahgangscuvee Niederösterreich, trocken	1/8 0,75l	4,90 27,00
NEU G&R Triebaumer Blanc Frankreich Rosé 2024	1/8 0,75l	5,90 35,00

ÖSTERREICHISCHE
FLASCHENWEINE ROT °

Merlot Reserve Weingut Leo Aumann, Thermenregion	0,75l	37,00
zb (Bf, Zw, Pn) Weingut Gesellmann, Mittelburgenland	0,75l	34,00

NEU INTERNATIONALE
FLASCHENWEINE ROT °

Enemigo mio Garnacha DOP Jumilla 2017 Weingut Casa Rojo, Jumilla / Spanien	0,75l	36,00
--	-------	-------

GIN & GIN TONIC

	Tonic	4cl
Original Bombay unser Haus Gin ist einer der großen old-school Lon- dons Gins und würziger als sein Nachfolger Bombay Sapphire	10,50	7,20
Tanqueray Rangpur die Zitrus-Bombe schlecht- hin – mit dem Extrakt der indischen Rangpur-Limette	10,50	7,50
Blue Gin Wacholder & Kräuter in Reinkultur. Vom oberöster- reichischen Meisterbrenner Reiset Bauer	11,50	7,20
Boodles Klassik pur. Der englische Sir unter den Gins. Juniper - What Else?	10,50	7,20
Plymouth Aus der westenglischen Hafenstadt. Süßer und fruchtiger als diemeisten	9,90	7,20
Opihr Oriental Spiced Gin exotische Intensität im Ge- schmack + feiner englischer Geist + sorgfältige Quali- tätsherstellung = exotisch- würziger Gin	11,50	6,50

WHISKY

	4cl
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky leicht und exotisch präsentiert sich dieser Blend aus Scotch Singlemalts	11,50
Glenmorangie mit Sherry-Fass-Finish. Der beerenfruchtig-milde Highlander	10,50
Isle of Jura 10yrs - Islands malzig-süß und würzig mit einer Prise Meersalz	9,90
Bunnahabhain 12yrs - Islay nussig und kraftvoll mit Vanille und Karamell im langen Abgang	11,50
Johnnie Walker Black Label 12yrs - Blended Scotch Whisky Die Form der Flasche macht ihn zum ikonischsten Whisky der Welt. Vom Geschmack, die seidigste Versuchung, seit es Whiskys gibt. Sublime stuff!	9,90
Chivas Regal 12yrs - Blended Scotch Whisky eine Mischung für Erwachsene. Leicht süßlich, drall und rund.	9,90
Schnaps Grappa / Mango / Obstler.	2cl 3,50

