



PROSI

AUTHENTIC SOUTH & NORTH INDIAN RESTAURANT
IN AUSTRIA

+43 1 522 44 44 restaurant@prosi.at www.prosi.at

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

CHEF'S RECOMMENDATION



Masala Dosa SOUTH

Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



Butter Chicken NORTH

Hühnerstücke in cremiger Tomatensauce (G, H)



Chicken Biryani SOUTH

Reisspezialität mit Hühnerfleisch & gerösteten Cashewnüssen (G, H)



Maharani Thali NORTH SOUTH

Vorspeise, sechs verschiedene Currysorten, Basmatireis, Raita, grüner Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)



Fish Molee & Appam SOUTH

Gebratenes Makrelensteak in Kokosmilch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit Reisfladenbrot nach südindischer Art (D,M)



Paneer Butter Masala NORTH

Marinierter Hüttenkäse in gewürzter Tomatensauce (G, H)

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

SOUPS



1 Lentil Ginger Soup ————— €4,50
Linsen-Ingwer Suppe **VEGAN**

2 Tomato Soup ————— €4,50
Tomatensuppe (A, G)

3 Chicken Soup ————— €5,90
Hühnersuppe mit Kokosmilch (A,G)

4 Sambar Soup ————— €4,50
Scharfe Linsensuppe mit
Tamarindenpaste und Gemüse (M) **VEGAN**

APPETIZERS

5 Papadam ————— €3,50
Knuspriger Fladen aus Kichererbsenmehl
mit Chutneys (A) **VEGAN**



6 Samosa ————— €4,90
Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen
mit Chutneys (A) **VEGAN**



7 Vegetable Fritters | Pakora ————— €4,90
Gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig
mit Chutneys **VEGAN**



8 Pani Puri | Golgappa 7 PCS ————— €6,90
Frittierter Streetfoodsnack (A)



9 Medu Vada | Kerala Lentil Fritters ————— €5,90
Frittierte Uridlinsenbällchen
mit Sambar und Chutneys **VEGAN**



10 Onion Bhaji ————— €6,90
Zwiebelpuffer im Kichererbsenteig
mit Chutneys **VEGAN**



11 PROSI Appetizer Mix ————— €12,90
Vorspeisenplatte mit Gemüse-,
Hüttenkäse-, Hühnerfleisch &
Kartoffel Pakoras mit Chutneys (A, G)



PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

DOSA & IDLI Südindische Spezialitäten



- 12 Plain Dosa** ————— €10,50
Fladen aus Reis und Uridlinsen ohne Füllung,
serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



- 13 Ghee Roast Dosa** ————— €10,90
Dünner Fladen aus Reis und Uridlinsen mit indischer Butter
ohne Füllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A,G,M)



- 14 Masala Dosa** ————— €12,90
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürzter Kartoffelfüllung,
serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



- 15 Ragi Masala Dosa** ————— €13,50
Gesunder südindischer Fladen aus fermentiertem
Hirsemehl mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert
mit Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



- 16 Mysore Masala Dosa** ————— €13,90
Fladen aus Reis und Uridlinsen gefüllt mit gewürzter
Kartoffelfüllung, roter Beete & würzigem roten Chutney,
serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



- 17 Paneer Masala Dosa** ————— €13,90
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürztem
Hüttenkäse & Kartoffelfüllung, serviert mit
Sambar und Chutneys (A, G, M)



- 18 Chicken Masala Dosa** ————— €13,90
Fladen aus Reis und Uridlinsen mit gewürztem
Hühnerfleisch & Kartoffelfüllung, serviert mit
Sambar und Chutneys (A, M)



- 19 Uttapam | Savoury Lentil Cakes** ————— €12,50
Gemüsepfannkuchen aus
Reis und Uridlinsen serviert mit
Sambar und Chutneys (A, M) **VEGAN**



- 20 Idli | Steamed Rice Cakes** ————— € 12,50
Gedämpfter Reiskuchen mit Sambar
und Chutneys (M) **VEGAN**



PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

MAHARANI THALI Traditionelle Platte mit indischen Köstlichkeiten

21 Vegan Maharani Thali

VEGAN

Vorspeise, sechs vegane Currysorten, Basmatireis, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, M)

€19,90



22 Vegetarian Maharani Thali

VEG I VEGETARISCH

Vorspeise, sechs vegetarische Currysorten, Basmatireis, Raita, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)

€19,90



23 Classic Maharani Thali

NON-VEG I MIT FLEISCH

Vorspeise, Hühnerfleischcurry, fünf vegetarische Currysorten, Basmatireis, Raita, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise (A, G, M)

€20,90



GOLDEN THALI



24 PROSI Golden Thali

GOLDEN GRAND PLATTER

Vorspeise, Hühnerfleischcurry (Butter Chicken), Hüttenkäsecurry (Matar Paneer), Linsencurry (Dal Makhani), indischer Gemüsereis (Pulao Rice), Raita, Salat, Papadam Chutneys, indisches Fladenbrot, Nachspeise & Mango Lassi (A, G, M)

€25,90

* Preparation time: ~30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

BIRYANI with Raita, Pickle & Papadam



HYDERABADI BIRYANI

Südindische Reisspezialität aus Hyderabad

- | | | | | | |
|----|---|--------|----|---|--------|
| 25 | Vegetarian Biryani | €12,90 | 26 | Paneer Biryani | €14,90 |
| | Basmatireis mit gemischtem Gemüse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | | | Basmatireis mit Hüttenkäse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | |
| 27 | Chicken Biryani | €15,90 | 28 | Beef Biryani | €16,90 |
| | Basmatireis mit Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | | | Basmatireis mit Rindfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | |
| 29 | Lamb Biryani | €18,90 | 30 | Shrimp Biryani | €16,90 |
| | Basmatireis mit Lammfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | | | Basmatireis mit Garnelen und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (B, G, H) | |

THALASSERY BIRYANI

Südindische Reisspezialität aus Kerala

- | | | | | | |
|----|---|--------|----|---|--------|
| 31 | Chicken Biryani | €16,90 | 32 | Lamb Biryani | €18,90 |
| | Biryani mit Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | | | Biryani mit Lammfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H) | |
| 33 | Shrimp Biryani | €17,90 | 34 | Kappa Beef Biryani | €17,90 |
| | Biryani mit Garnelen und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (B, G, H) | | | Cassava Biryani mit Rindfleisch nach südindischer Art (M) | |

* Preparation time: ~ 30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

CHICKEN CURRIES with Basmati Rice

- | | |
|--|--|
| 35 Butter Chicken ————— €14,90
Hühnerstücke in cremiger
Tomatensauce (G, H) | 36 Chicken Tikka Masala 🌶️ ————— €14,90
Gegrillte, marinierte Hühnerstücke
in würziger Tomatensauce (G, H) |
| 37 Chicken Mango Curry ————— €14,90
Hühnerstücke in Mango-Currysauce
(G, H) | 38 Chicken Korma ————— €14,90
Hühnerstücke in milder
Curry-Cashewnuss Sauce (G, H) |
| 39 Kadai Chicken 🌶️ ————— €14,90
Hühnerstücke mit frischer Paprika
in scharfer Tomatensauce (G, H) | 40 Kerala Chicken Curry SOUTH 🌶️ — €14,90
Hühnerstücke in Curry
nach südindischer Art (G,H,M) |
| 41 Chilli Chicken 🌶️ ————— €14,90
Frittierte Hühnerstücke mit frischer Paprika,
Zwiebeln und Soja Sauce
in scharfer Tomatensauce (F) | 42 Chicken Stew SOUTH ————— €14,90
Hühnerstücke in Kokosnussmilch
mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen
nach südindischer Art (H,M) |

BEEF CURRIES with Basmati Rice



- | | |
|---|---|
| 43 Beef Vindaloo 🌶️ ————— €15,90
Rindfleischcurry nach nordindischer Art
(H, M) | 44 Beef Korma ————— €15,90
Rindfleischcurry in milder Cashewnuss-
Sauce (G, H) |
| 45 Kerala Beef Curry SOUTH 🌶️ — €15,90
Gewürztes Rindfleischcurry
nach südindischer Art (M) | 46 Kerala Beef Fry SOUTH 🌶️ — €18,90
Scharfe Rindfleischstücke, gebraten mit Zwiebeln
und gewürzt nach südindischer Art (M) |
| 47 Paal Kappa & Beef Curry SOUTH — €17,90
In Kokosnussmilch gekochte Tapioka
mit Rindfleischcurry
nach südindischer Art (M) | 48 Kizhi Porotta with Beef SOUTH 🌶️ — €17,90
Fladenbrot gefüllt mit Rindfleischcurry,
in Bananenblättern eingewickelt
nach südindischer Art (A,M) |

LAMB CURRIES with Basmati Rice

- | | |
|--|--|
| 49 Lamb Korma ————— €17,90
Lammfleisch in milder
Cashewnuss Sauce (G, H) | 50 Palak Lamb Curry ————— €17,90
Lammfleisch in feinem Spinatcurry
(G, H) |
| 51 Lamb Rogan Josh 🌶️ ————— €17,90
Lammfleisch in scharfer
Tomaten-Zwiebel-Sauce (G, H) | 52 Malabar Mutton Curry SOUTH 🌶️ — €17,90
Lammcurry in Kokosnussmilch
nach südindischer Art (M) |

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

VEGAN CURRIES with Basmati Rice



- | | |
|--|--|
| 53 Dal Tadka ————— €13,90 | 54 Chana Masala ————— €13,90 |
| Gelbe Linsen in würziger Sauce (H) VEGAN | Traditionelles Kichererbsen-Tomaten Curry (H) VEGAN |
| 55 Matar Tofu ————— €13,90 | 56 Bhindi Masala ————— €13,90 |
| Tofu mit Erbsen in Tomatensauce (H) VEGAN | Gewürzte Okra mit Zwiebeln (H) VEGAN |
| 57 Aloo Gobhi ————— €14,90 | 58 Vegetable Stew SOUTH ————— €14,90 |
| Kartoffel-Karfiol-Eintopf (H) VEGAN | Gemischtes Gemüse mit Cashewnusspaste in Kokosnussmilch nach südindischer Art (H) VEGAN |

VEGETARIAN CURRIES with Basmati Rice



- | | |
|--|---|
| 59 Paneer Butter Masala ————— €14,90 | 60 Kadai Paneer ————— €14,90 |
| Marinierter Hüttenkäse in gewürzter Tomatensauce (G, H) | Marinierter Hüttenkäse mit gemischtem Gemüse in scharfer Sauce (G, H) |
| 61 Dal Makhani ————— €14,90 | 62 Chole Bhature* ————— €14,90 |
| Bunte Linsen in cremiger Sauce (G, H) | Knusprig frittiertes Fladenbrot mit Kichererbsencurry (A,G) |
| 63 Matar Paneer ————— €14,90 | 64 Palak Paneer ————— €14,90 |
| Hüttenkäse mit Erbsen in Tomatensauce (G, H) | Hüttenkäse in cremiger Spinatsauce (G, H) |
| 65 Navratan Korma ————— €14,90 | 66 Malai Kofta ————— €14,90 |
| Eintopf mit 9 Gemüsesorten, Früchten, Paneer und Nüssen (G, H) | Käsebällchen in cremiger Sauce (G, H) |

* Preparation time: ~ 30mins | All Paneer dishes can be made **VEGAN** on request

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

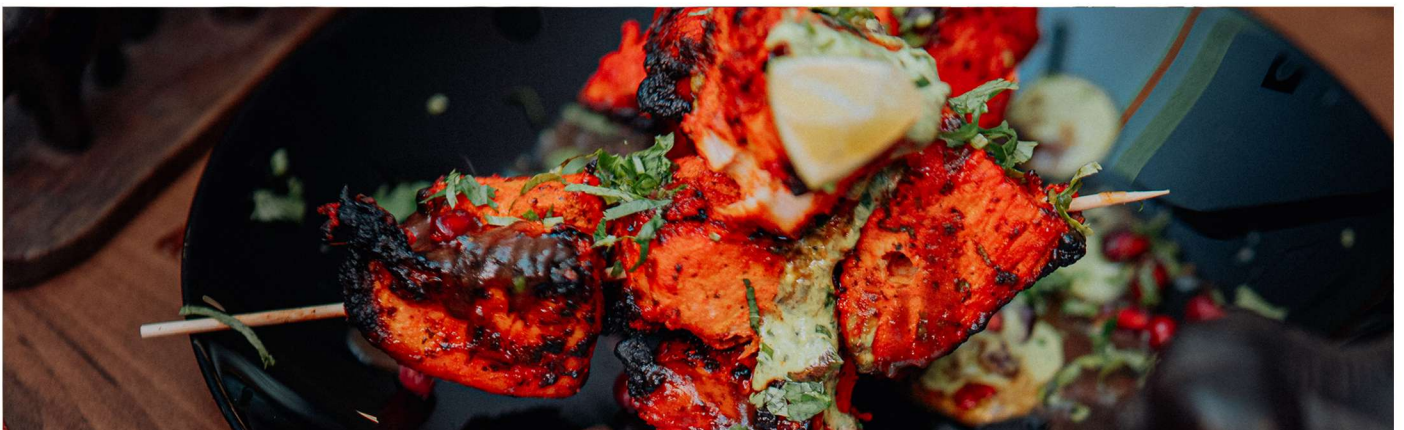
FISH & SHRIMP CURRIES with Basmati Rice



- | | | | | | |
|---|---|----------|--|--|--------|
| 67 | Goan Fish Curry <small>SOUTH</small> | €14,90 | 68 | Fish Mango Curry | €14,90 |
| Fischcurry in Kokosnusssauce nach Goa Art (D) | | | Fischstücke in Mango-Currysauce (D, H) | | |
| 69 | Kerala Fish Curry & Cassava – <small>SOUTH</small> | €15,90 | 70 | Fish Fry <small>SOUTH</small>  | €17,90 |
| Fischcurry in scharfer Sauce nach Kerala Art mit Tapiokawurzel (D, H) | | | Würzig gebratene Fischstücke (D) | | |
| 71 | Fish Molee & Appam* <small>SOUTH</small> | – €18,90 | 72 | Shrimps Mango Curry | €16,90 |
| Gebratenes Makrelensteak in Kokosmilch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit Reisfladenbrot nach südindischer Art (D,M) | | | Garnelen in spezieller Mango-Currysauce (B, H) | | |

* Preparation time: ~ 30 mins

GRILLED TANDOORI CHICKEN with Basmati Rice



- | | | | | | |
|--|-------------------------|--------|--|----------------------|--------|
| 73 | Tandoori Chicken | €13,90 | 74 | Chicken Tikka | €13,90 |
| Gegrillte Hühnerkeule mit Reis, Salat und Chutneys (G) | | | Gegrillte, marinierte Hühnerfleischspieße mit Reis, Salat und Chutneys (G) | | |

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

SIDES & SALADS



NAAN

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 75 | Tandoori Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl natur (A, C, G) | €3,90 | 76 | Butter Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter (A, C, G) | €3,90 |
| 77 | Garlic Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (A, C, G) | €3,90 | 78 | Paneer Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hüttenkäse (A, C, G) | €5,90 |

ROTI & POROTTA

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 79 | Chapati 2 PCS
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A) VEGAN | €3,50 | 80 | Tandoori Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A) VEGAN | €3,50 |
| 81 | Butter Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (A, G) | €3,50 | 82 | Kerala Porotta 2 PCS.
Südindisches Fladenbrot aus Weizenmehl (A, C, G) | €3,50 |

RICE

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 83 | Basmati Rice
Gedämpfter Basmatireis VEGAN | €2,90 | 84 | Vegetable Pulao
Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Gewürzen VEGAN | €7,90 |
|----|--|-------|----|---|-------|

SALADS

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 85 | Raita
Gurken-Joghurt Salat (G) | €4,90 | 86 | Mixed Green Salad
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Koriander VEGAN | €5,90 |
|----|--|-------|----|---|-------|

SAMBAR & CHUTNEYS

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|---|-------|
| 87 | Sambar
Linsen mit Tamarindenpaste und Gemüse VEGAN | €2,90 | 88 | Chutney
Minze (G) Mango Kokosnuss Chili | €1,00 |
|----|---|-------|----|---|-------|

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

DESSERTS



89 Mango Chia Cream ————— €3,90
Mangocreame mit Chiasamen **VEGAN**

90 Coconut Sago Pudding ————— €4,90
Kokos-Tapiokapudding **VEGAN**

91 Coconut Banana Cake ————— €3,90
Kokos-Bananenkuchen (A, C, G)

92 Pazhampori | Banana Fritters — €5,90
Frittierte Bananen

93 Rasmalai ————— €6,90
Hüttenkäsebällchen in
Safran-Milch (A, G)

94 Kulfi Ice Cream ————— €6,90
Indischer Eis (G, H)

95 Prosi Dessert Mix ————— €8,90
Gemischter Nachspeisenteller
mit 4 Desserts (A, G)

96 Banana Cutlets & Ice Cream — €8,90
Knusprige Bananenscheiben
mit Eis (G,H)

TEA & COFFEE

97 Milk Masala Chai ————— €3,90
Hausgemachter Chai mit
Milch und Gewürzen (G) - auch vegan möglich

98 Ingwer Nelken Getränk ————— €4,90
Hausgemachter Tee mit Ingwer,
Nelken und Minze, Zimt und Zitrone

99 Kurkuma Minze Tee ————— €4,90
Hausgemachter Tee mit Kurkuma,
Ingwer, Nelken, Minze, Zimt und Zitrone

100 Tea Collection ————— €3,50
Tee diverse Sorten
Kardamom | Ingwer | Schwarztee

101 Melange | Cappuccino ————— €3,50
(G)

102 Verlängerter Schwarzer ————— €2,80

103 Espresso | Brauner klein ————— €2,50
groß ————— €3,80

104 Caffe Latte ————— €4,50
(G)

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

HOMEMADE DRINKS



105 Mango Lassi 0,3L — €3,50
Joghurtgetränk mit Mango (G) 0,5L — €5,50

106 Coconut Mango Lassi 0,3L — €3,90
Kokosmilchgetränk mit Mango 0,5L — €5,50
VEGAN

107 Salt/Sweet Lassi 0,3L — €3,90
Joghurtgetränk salzig/süß (G) 0,5L — €5,50

108 Masala Mojito — €4,90
alkoholfreier Mojito mit Gewürzen 0,5L

109 Passionfruit Mint Lemonade — €5,50
Maracuja-Minze-Limonade 0,5L

110 Lychee Basil Mocktail — €5,50
alkoholfrei 0,5L

111 Mint Ginger Lemon Soda — €3,90
Minze-Ingwer-Zitronen Soda 0,5L

112 Lime Juice — €4,50
Limettensaft mit Soda
süß | salzig 0,5L

EXOTIC JUICES

113 Mango Juice 0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

114 Lychee Juice 0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

115 Guava Juice 0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

116 Aloe Vera Juice 0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

117 Coconut Water 0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —



COLD DRINKS

118	Coca Cola Normal Light Zero 0,33L	€3,50	119	Sprite 0,33L	€3,50
120	Fanta 0,33L	€3,50	121	Almdudler 0,35L	€3,50
122	Ginger Beer Alkoholfrei 0,3L	€2,90	123	Eistee Zitrone Pfirsich	€3,50
124	Apfelsaft Orangensaft Apple Orange Juice	0,3L — €3,50 0,5L — €5,50	125	Apfelsaft Orangensaft gespritzt Apple Orange Sparkling 0,5L	€3,90
126	Soda Zitrone Lemon Soda 0,5L	€3,50	127	Mineral Water Mineralwasser still prickelnd 0,33L	€2,90
128	Soda Himbeer Raspberry Soda 0,5L	€3,50	129	Soda Holunder Elderflower Soda 0,5L	0,3L — €3,50 0,5L — €4,90

COCKTAILS & LONG DRINKS

130	Prosi Cocktail mit Rum, Mango, Lychee, Passionsfrucht, Himbeer & Limette	€6,90	131	Mojito	€6,90
132	Vodka Redbull	€5,90	133	Vodka Cola	€5,90
134	Bacardi Cola	€5,90	135	Vodka Orange	€5,90
136	Gin Tonic	€5,90	137	Cola Rum	€5,90

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

— Authentic South & North Indian Cuisine —

WINE & BEER



WINE

138	Prosi Red Wine Zweigelt (O)	1/8L —	€3,40	139	Prosi White Wine Grüner Veltliner (O)	1/8L —	€3,40
		1/4L —	€5,90			1/4L —	€5,90
		Bottle 0.75L —	€20,90			Bottle 0.75L —	€20,90
140	White Wine gespritzt	—	€4,50	141	Spritzer	—	€5,90
	Weißwein gespritzt 1/4L (O)				Aperol/Sommer (O)		



BEER

142	Kingfisher Cobra	—	€3,50	143	Singha Chang	—	€3,50
	India (A)				Thailand (A)		
144	Guinness	—	€3,50	144	Schremser Premium	0,3L —	€3,50
	Ireland, Nigeria (A)				Österreichisches Fassbier (A)	0,5L —	€4,90

SCHNAPPS

145	Schnapps	2cl —	€2,50	146	Tequila	2cl —	€3,90
	Mango Banane Kokos	4cl —	€4,60			4cl —	€5,50



Monday-Saturday 11:30-21:00h

Closed on Sundays & Holidays

EVERY FIRST SATURDAY OF THE MONTH
PROSI INDIAN BRUNCH

✉ restaurant@prosi.at

EVERY FRIDAY AT 16H

INTERNATIONAL COOKING CLASSES

Contact us for private cooking classes ✉ kochkurs@prosi.at

Follow us for event updates:



[@prosiexoticworld](https://www.instagram.com/prosiexoticworld)



[/prosiworld](https://www.facebook.com/prosiworld)

We offer vegan, gluten-free, lactose-free options (mild or spicy).

Need your order fast? Let us know ASAP for priority. Um Ihre Bestellung vorrangig zu bearbeiten, geben Sie uns Bescheid, wenn Sie es eilig haben.

ALLERGENINFORMATION

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



29.04.2024



PROSI SOUTH & NORTH INDIAN RESTAURANT
Kandlgasse 44 (U6 Burggasse), 1070 Vienna, Austria
www.prosi.at



prosiexoticworld | prosirestaurant



prosiworld