

PROSI

AUTHENTIC SOUTH & NORTH INDIAN RESTAURANT
VIENNA-AUSTRIA

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

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

SOUPS



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

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

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

4 Lamb Soup NEW — €5,90
Klare Lammsuppe

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
Gemüse in knusprigem Kichererbsenteig mit Chutneys **VEGAN**



8 Pani Puri | Golgappa 7 PCS — €6,90
Knusprige Teigbällchen mit würziger Füllung und Tamarindenwasser (A)



9 Samosa Chaat NEW — €7,90
Samosa serviert mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys (A,G)



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



11 Chicken 65 NEW — €8,90
Knusprig frittierte Hühnerstücke, mariniert mit südindischen Gewürzen, Curryblättern und Chili (A,C,G)



12 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



13 Plain Dosa — €10,90
Fladen aus Reis und Uridlinsen ohne Füllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) VEGAN

14 Ghee Roast Dosa — €12,50
Dünner Fladen aus Reis und Uridlinsen mit indischer Butter ohne Füllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A,G,M)

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

16 Millet Masala Dosa — €13,90
Südindischer Fladen aus fermentiertem Hirsemehl (Ragi), Reis und Uridlinsen mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) VEGAN

17 Protein Masala Dosa NEW — €14,90
Proteinreicher Fladen aus vier Linsensorten (Mungbohnen, Toor Dal, roten Linsen und Urad Dal) mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) VEGAN

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

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

20 Uttapam | Savoury Lentil Cakes — €12,90
Gemüsepfannkuchen aus Reis und Uridlinsen mit Zwiebel und Paprika, serviert mit Sambar und Chutneys (A, M) VEGAN

21 Idli | Steamed Rice Cakes — € 12,90
Gedämpfter Reiskuchen mit Sambar und Chutneys (M) VEGAN

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

THALI Traditionelle Platte mit indischen Köstlichkeiten



22 Maharani Thali — €20,90

Vorspeise, sechs verschiedene Currysorten, Basmatireis, Salat, Papadam, Chutneys, indisches Fladenbrot und Nachspeise

VEGAN (A,M)

VEG I VEGETARISCH (A,G,M)

NON-VEG I MIT HÜHNERFLEISCH (A,G,M)



23 PROSI Golden Thali — €25,90

GOLDEN GRAND PLATTER

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

* Preparation time: ~30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

BIRYANI served with Raita, Pickle & Papadam



HYDERABADI BIRYANI Aromatische südindische Reisspezialität

24 Vegetable Biryani — €12,90
Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

25 Paneer Biryani — €14,90
Basmatireis mit Hüttenkäse und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

26 Chicken Biryani — €16,90
Basmatireis mit Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

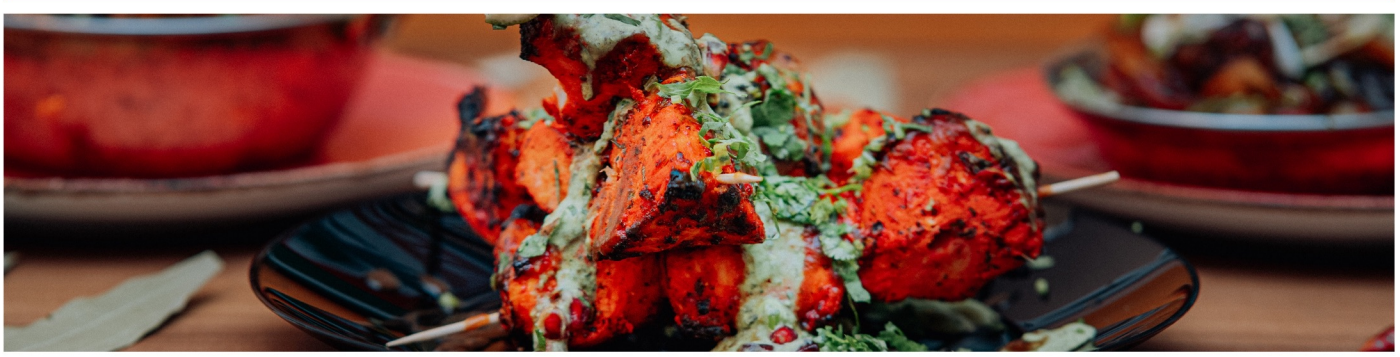
27 Beef Biryani — €16,90
Basmatireis mit Rindfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

28 Lamb Biryani — €18,90
Basmatireis mit Lammfleisch und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (G, H)

29 Shrimp Biryani — €17,90
Basmatireis mit Garnelen und gerösteten Zwiebeln & Cashewnüssen (B, G, H)

→ **Auf Wunsch auch nach Kerala-Art zubereitet | Kerala-style preparation also available upon request**

GRILLED TANDOORI CHICKEN with Basmati Rice



30 Tandoori Chicken — €13,90
Gegrillte Hühnerkeule aus dem Holzofengrill (G)

31 Chicken Tikka — €13,90
Gegrillte, marinierte Hühnerfleischspieße (G)

32 Malai Tikka NEW — €14,90
Zarte Hühnerstücke in cremiger Marinade (G)

33 Hariyali Tikka NEW — €14,90
Zarte Hühnerstücke in würziger Koriander-Minz Marinade mit grüner Chili (G)

* Preparation time: ~ 30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

KERALA SPECIALS



34 Kerala Chicken Curry — €14,90
Hühnerstücke in Curry
nach südindischer Art (G, H, M)

35 Kappa Beef Biryani — €18,90
Maniokwurzel mit Rindfleisch
nach Kerala-Art (M)

36 Kizhi Porotta with Beef — €18,90
Geschichtetes Fladenbrot mit Rindfleischcurry,
im Bananenblatt gedämpft (A,M)

37 Cassava & Fish Curry — €17,90
Maniokwurzel mit würzigem
Fischcurry (D,M)

38 Appam with Fish Molee — €18,90
Weicher Reisfladen mit mildem
Fischcurry in Kokosmilch (D,M)

39 Fish Pollichathu NEW — €19,90
Würziger Fisch, im Bananenblatt
gegart (D,M)

40 Malabar Fish Curry NEW — €15,90
Fischcurry mit grüner Mango
nach Kerala-Art (D,M)

41 Malabar Shrimp Curry NEW — €16,90
Garnelencurry mit grüner Mango
nach Kerala-Art (B,M)

TAMIL NADU & GOAN SPECIALS

42 Kothu Porotta – Veg NEW — €14,90
Zerkleinertes Fladenbrot mit
Gemüse und Gewürzen (A)

43 Chicken Kothu Porotta NEW — €15,90
Zerkleinertes Fladenbrot mit Hühnerfleisch
und Gewürzen (A,C)

44 Chettinad Chicken Curry NEW €14,90
Würziges Hühnercurry nach
Tamil-Nadu-Art (H)

45 Goan Fish Curry — €15,90
Fischcurry mit Kokosmilch und
Gewürzen (D)

* Preparation time: ~30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

CHICKEN CURRIES with Basmati Rice



46 **Butter Chicken** — €14,90
Hühnerstücke in cremiger Tomatensauce (G, H)

47 **Chicken Tikka Masala** — €14,90
Gegrillte, marinierte Hühnerstücke in würziger Tomatensauce (G, H)

48 **Chicken Mango Curry** — €14,90
Hühnerstücke in Mango-Currysauce (G, H)

49 **Chicken Korma** — €14,90
Hühnerstücke in milder Curry-Cashewnuss Sauce (G, H)

50 **Kadai Chicken** — €14,90
Hühnerstücke mit frischer Paprika in scharfer Tomatensauce (G, H)

51 **Chicken Stew** — €14,90
Hühnerstücke in Kokosnussmilch mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen nach südindischer Art (H,M)

BEEF CURRIES with Basmati Rice

52 **Beef Vindaloo** — €15,90
Rindfleischcurry nach nordindischer Art (H, M)

53 **Beef Korma** — €15,90
Rindfleischcurry in milder Cashewnuss-Sauce (G, H)

LAMB CURRIES with Basmati Rice

54 **Lamb Korma** — €17,90
Lammfleisch in milder Cashewnuss Sauce (G, H)

55 **Palak Lamb Curry** €17,90
Lammfleisch in feinem Spinatcurry (G, H)

56 **Lamb Rogan Josh** — €17,90
Lammfleisch in scharfer Tomaten-Zwiebel-Sauce (G, H)

57 **Kadai Lamb** NEW €17,90
Lammfleisch mit frischer Paprika in scharfer Tomatensauce (G, H)

* Preparation time: ~30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

VEGAN CURRIES with Basmati Rice



58 Dal Tadka — €13,90
Gelbe Linsen in würziger Sauce (H) **VEGAN**

59 Chana Masala — €13,90
Traditionelles Kichererbsen-Tomaten Curry (H)
VEGAN

60 Aloo Gobhi — €14,90
Kartoffel-Karfiol-Eintopf (H) **VEGAN**

61 Bhindi Masala — €13,90
Gewürzte Okra mit Zwiebeln (H) **VEGAN**

VEGETARIAN CURRIES with Basmati Rice



62 Paneer Butter Masala — €14,90
Marinierter Hüttenkäse in gewürzter Tomatensauce (G, H)

63 Kadai Paneer — €14,90
Marinierter Hüttenkäse mit gemischtem Gemüse in scharfer Sauce (G, H)

64 Dal Makhani — €14,90
Bunte Linsen in cremiger Sauce (G,H)

65 Malai Kofta — €14,90
Käsebällchen in cremiger Sauce (G, H)

66 Matar Paneer — €14,90
Hüttenkäse mit Erbsen in Tomatensauce (G, H)

67 Palak Paneer — €14,90
Hüttenkäse in cremiger Spinatsauce (G, H)

68 Navratan Korma — €14,90
Eintopf mit 9 Gemüsesorten, Früchten, Paneer und Nüssen (G, H)

69 Chole Bhature — €15,90
Knusprig frittiertes Fladenbrot mit Kichererbsencurry (A,G)

All Paneer dishes can be made **VEGAN** on request

* Preparation time: ~ 30mins

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

SIDES & SALADS



NAAN

70 Tandoori Naan — €3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl natur (A,G)

71 Butter Naan — €3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter (A,G)

72 Garlic Naan — €3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (A,G)

73 Paneer Naan — €5,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hüttenkäse (A,G)

ROTI & POROTTA

74 Chapati 2 PCS — €3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A) VEGAN

75 Tandoori Roti — €3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A) VEGAN

76 Butter Roti — €3,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (A, G)

77 Kerala Porotta 2 PCS. — €3,50
Südindisches Fladenbrot aus Weizenmehl (A,G)

RICE

78 Basmati Rice — €3,50
Gedämpfter Basmatireis VEGAN

79 Vegetable Pulao — €7,90
Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Gewürzen VEGAN

SALADS & SIDES

80 Raita — €4,90
Gurken-Joghurt Salat (G)

81 Mixed Green Salad — €5,90
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Koriander VEGAN

82 Chicken Tikka Salad — €7,90
Gemischter Salat mit würzigen Tandoori-Hühnerstücken (G)

83 Sambar — €2,90
Linsen mit Tamarindenpaste und Gemüse VEGAN

84 Onion Salad — €2,90
Zwiebel und Chili

85 Chutney — €1,00
Minze (G) I Mango I Kokosnuss I Chili

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

DESSERTS

86 **Mango Chia Cream** — €4,90
Mangocreme mit Chiasamen VEGAN

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

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

89 **Tender Coconut Payasam** NEW — €4,90
Cremiges Kokosdessert VEGAN

90 **Kheer** NEW — €4,90
Cremiger indischer Milchreis mit Kardamom (G)

91 **Kulfi Ice Cream** — €6,90
Indisches Eis (G, H)

92 **Gulab Jamun** NEW — €4,90
Milchbällchen in Zuckersirup (A,G)

93 **Prosi Dessert Mix** — €9,90
Gemischter Nachspeisenteller mit 4 Desserts (A,G)

TEA & COFFEE



94 **Milk Masala Chai** — €3,90
Hausgemachter Gewürztee mit Milch (G) - auch vegan möglich

95 **Ingwer Nelken Getränk** — €5,50
Hausgemachter Tee mit Ingwer, Nelken und Minze, Zimt und Zitrone (Kanne)

96 **Kurkuma Minze Tee** — €5,50
Hausgemachter Tee mit Kurkuma, Ingwer, Nelken, Minze, Zimt und Zitrone (Kanne)

97 **Tea Collection** — €3,90
Tee diverse Sorten
Kardamom I Ingwer I Schwarztee (Kanne)

98 **Melange I Cappuccino** — €3,90
(G)

99 **Verlängerter Schwarzer** — €2,80

100 **Espresso I Brauner**
klein — €2,50
groß — €3,90

101 **Caffe Latte** — €4,50
(G)

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

HOMEMADE DRINKS



102 **Mango Lassi** 0,3L €3,50
Joghurtgetränk mit Mango (G) 0,5L €5,50

103 **Coconut Mango Lassi** 0,3L €3,90
Kokosmilchgetränk mit Mango 0,5L €5,50
VEGAN

104 **Salt Lassi** 0,3L €3,90
Salziges Joghurtgetränk (G) 0,5L €5,50

105 **Sweet Lassi** 0,3L €3,90
Süßes Joghurtgetränk (G) 0,5L €5,50

106 **Passionfruit Mint Lemonade** €5,50
Maracuja-Minze-Limonade 0,5L

107 **Lychee Basil Mocktail** €5,50
alkoholfrei 0,5L

108 **Mint Ginger Lemon Soda** €4,90
Minze-Ingwer-Zitronen Soda 0,5L

109 **Lime Juice** €4,50
Limettensaft mit Soda
süß I salzig 0,5L

110 **Hibiscus Lemonade** NEW €5,50
Hibiskuslimonade mit Zitrone
und Ingwer

111 **Masala Mojito** €4,90
alkoholfreier Mojito mit Gewürzen 0,5L

112 **Soda Zitrone** €3,90
Lemon Soda 0,5L

113 **Soda Holunder** €3,90
Elderflower Soda 0,5L

114 **Soda Himbeer** €3,90
Raspberry Soda 0,5L

115 **Ingwer Spritz** NEW €4,50
Ginger Mint Spritz 0,5L

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine



COLD DRINKS

116 **Coca Cola** — €3,50
Normal | Light | Zero 0,33L

117 **Almdudler** — €3,50
0,35L

118 **Ginger Beer** — €2,90
Alkoholfrei 0,3L

119 **Eistee** — €3,50
Zitrone | Pfirsich

120 **Apple | Orange Juice**
Apfelsaft | Orangensaft
0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

121 **Apple | Orange Juice Sparkling** — €3,90
Apfel | Orangensaft gespritzt 0,5L

122 **Mineral Water** — €3,50
Mineralwasser still | prickelnd 0,33L

123 **Alcohol-free Beer** 0,33L — €3,50
Alkoholfreies Bier

TROPICAL FRUIT DRINKS

124 **Exotic Juices**
- Mango
- Lychee
- Guava
- Aloe Vera

0,3L — €3,50
0,5L — €4,90

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

COCKTAILS & LONG DRINKS

126 **Prosi Signature Cocktail** — €7,90
mit Rum, Mango, Lychee, Passionsfrucht, Himbeer & Limette

127 **Mojito** — €6,90

128 **Prosi Triple Fusion** — €8,90
mit Gin, Rum, Vodka, Mango, Lychee, Passionsfrucht, Himbeer & Limette

129 **Whisky** 2CL — €5,90

130 **Gin Tonic** — €5,90

131 **Cola Rum** — €5,90

PROSI INDIAN RESTAURANT VIENNA

Authentic South & North Indian Cuisine

WINE & BEER



WINE

132 Prosi Red Wine
Zweigelt (O)
1/8L — €3,60
1/4L — €6,90
Bottle 0.75L — €22,90

133 Prosi White Wine
Grüner Veltliner (O)
1/8L — €3,40
1/4L — €5,90
Bottle 0.75L — €22,90

134 White Wine Spritz — €4,90
Weißwein gespritzt 1/4L (O)

135 Aperol Spritz — €6,90
(O)

136 Sommer Spritz — €5,90
(O)



BEER

137 Kingfisher | Cobra — €3,90
India (A)

138 Singha | Chang — €3,90
Thailand (A)

139 Guinness — €3,90
Ireland, Nigeria (A)

140 Schremser Premium
Österreichisches Fassbier (A)
0,3L — €3,90
0,5L — €5,50

SCHNAPPS

141 Schnapps
Mango I Banane I Kokos
2cl — €2,90
4cl — €4,90

142 Tequila
2cl — €3,90
4cl — €5,50

DINE IN, TAKE AWAY & DELIVERY

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 /prosiworld

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

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

Maestro MasterCard VISA pluxee

20.10.2026


PROSI EXOTIC WORLD
PROSI
www.prosi.at
VIENNA - AUSTRIA
Apartments • Restaurant • Cosmetics • Supermarket • Cooking Classes • Festivals • Charity
PROSI EXOTIC WORLD
Your home away from home!
EXOTIC SUPERMARKETS | INDIAN RESTAURANT
COSMETIC & HAIR WORLD | INTERNATIONAL COOKING CLASSES
APARTMENTS | ONLINE SHOP | EXOTIC FESTIVAL
GLOBAL CHARITY FOUNDATION
prosiexoticworld I prosirestaurant
prosiworld