

GESCHICHTE



67 Atzgersdorf, Breitenfurter Straße Ecke Gregorygasse, Café Kubetz mit Friederika-Saal.

Photo anonym, 1918.

Das Gebäude an der Ecke Gregorygasse mit dem Friederika-Saal in der Breitenfurterstraße wurde 1895 von der Familie Kubetz erbaut. Das Gasthaus Franz Kubetz und der Friederika-Saal dienten als Vergnügungssaal für Tanz, Unterhaltung und diverse Festlichkeiten.

Das Gasthaus fungierte auch als Einkehrschenke...

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Handy, um die gesamte Geschichte zu lesen.



CHEFKOCH



Vijay Kumar, der renommierte Chefkoch von Kumar's Kitchen, verkörpert die Leidenschaft und das Können der traditionellen indischen Küche. Mit jahrelanger internationaler Erfahrung, darunter seine Tätigkeit als Spitzenkoch bei Do&Co, hat Vijay Kumar seine Expertise in der indischen Gastronomie perfektioniert. Er ist bekannt dafür, klassische indische Aromen mit moderner Raffinesse zu verbinden und setzt dabei stets auf frische, hochwertige Zutaten.

Seit seiner Ankunft in Österreich hat Vijay Kumar die kulinarische Szene maßgeblich geprägt...

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Handy, um mehr über Hr. Vijay Kumar zu lesen.





VORSPEISEN

GARNELEN FRY

11,50

2 Stück Garnelen in einer knusprigen Panade serviert mit Minze- und Mango-Clementinen-Chutney (A,B,C)

KUMAR'S CHICKEN TRICOLORE 9,90

exquisit marinierte, gegrillte Hühnerstücke aus dem Tandoor (Lehmofen), serviert mit drei verschiedenen Soßen (Tamarinde, Minze, Knoblauch) (G,M)

KUMAR'S PANEER TRICOLORE (VEG.) 9,90

exquisit mariniertes, gegrilltes, indisches Frischkäse aus dem Tandoor (Lehmofen), serviert mit drei verschiedenen Soßen (Tamarinde, Minze, Knoblauch) (G,M)

CRISPY SPRING ROLLS (VEG.) 8,50

Handgerollte Frühlingsrollen, gefüllt mit zartem indischem Frischkäse (Paneer) und einer Auswahl an frischem, knackigem Gemüse, in einer knusprigen Hülle. Werden mit einem erfrischenden Minze Chutney serviert. (A,G)



*"Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst."*





VORSPEISEN

ALU KI TIKKI (VEG.) 8,50

gebackene Laibchen aus pürierten Kartoffeln
gemischt mit Koriander, Erbsen und Gewürzen
- mit Zwiebeln, Bhujia, Koriander und
Chutneys verfeinert (G)

CHICKEN SAMOSA PATTY 8,90

Die Chicken Samosa Patty ist ein herzhaftes Gericht, das
aus einer Mischung von fein gewürztem Hühnerhackfleisch,
aromatischen Gewürzen und exotischen Kräutern besteht.
Der goldbraune Teig ist außen knusprig und innen weich.
(A,C)

GOLDEN MINI SAMOSA (VEGAN) 8,50

knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen
und Gewürzen - mit Minze & Tamarinde Chutney
(A,H)

PAPADAM MIT MANGO CHUTNEY (VEG.) 3,50

knuspriges, dünnes Linsenbrot (glutenfrei)



*frisch
zubereitet*





VORSPEISENPLATTE

2 Personen / 4 Personen

VORSPEISENPLATTE NR. 1 (VEGETARISCH) 24,50 / 35,00

Golden Mini Samosa 1 Stk./2 Stk.
Crispy Spring Rolls 1 Stk./2 Stk.
Alu ki Tikki 1 Stk./2 Stk.
Tandoori Paneer Tikka 2 Stk./4 Stk.
(A,G,H,M)

VORSPEISENPLATTE NR. 2 (MIX) 27,50 / 39,50

Golden Mini Samosa 1 Stk./2 Stk.
Crispy Spring Rolls 1 Stk./2 Stk.
Chicken Samosa Patty 1 Stk./2 Stk.
Tandoori Chicken Tikka 2 Stk./4 Stk.
Tandoori Garnelen 2 Stk./4 Stk.
(A,B,G,H,M)

VORSPEISENPLATTE NR. 3 (TANDOORI - FRISCH AUS DEM LEHMOFEN) 36,00 / 51,50

Tandoori Garnelen 3 Stk./4 Stk.
Gemischter Salat mt Mango-Clementin-Dressing
Chicken Samosa Patty 1 Stk./2 Stk.
Tandoori Chicken Tikka 3 Stk./4 Stk.
Tandoori Paneer Tikka 3 Stk./4 Stk.
(A,B,G,M)

*"Es gibt keine bessere
Zusammenkunft
als die Art von Menschen,
die gerne essen."*



HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen, außer Biryani und Chole Bature werden mit Basmatireis serviert

KUMAR'S CHICKEN 65 (SIGNATURE DISH) 20,90

marinierte Hühnerstücke mit Curry aus vielen verschiedenen Gewürzen (G,M)

LAMM-CURRY 35,90

eines der beliebtesten traditionellen Gerichte in Nordindien, insbesondere in Kaschmir. Es wird mit einer Vielzahl von Gewürzen zubereitet, die dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack verleihen und das Fleisch wunderbar zart machen.

KUMAR'S CHICKEN TIKKA MASALA 22,50

Hühnerbrust mariniert in Masala (Gewürzmischung) und anschließend gegrillt - wird in Tikka Masala Curry serviert (G,M)

BUTTER CHICKEN 20,90

gegrilltes Hühnerfleisch auf einer samtigen Butter-Sauce (G,M)

*"Gute Küche ist, wenn man
mit
Liebe zu kochen versteht."*





HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen, außer Biryani und Chole
Bhature werden mit Basmatireis serviert

GEGRILLTES LACHS CURRY 32,50

knusprig gegrillter Lachs auf einer cremigen Sauce
basierend auf roten Tomaten (D,M)

TANDOORI GARNELEN CURRY 30,90

fein gewürzte Tandoori-Garnelen auf einer
cremigen Sauce (B,G,M)

TANDOORI GARNELEN TIKKA SIZZLER 31,90

würzig marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt – wird
auf einer heißen Platte mit Paprikastreifen serviert
(B,G,M)

TANDOORI CHICKEN TIKKA SIZZLER 24,50

würzig mariniertes Hühnerfleisch im Tandoor
gegrillt – wird auf einer heißen Platte mit
Paprikastreifen serviert (G,M)

*„Die Kochkunst ist eine
Liebesgeschichte... Man muss sich in die
Erzeugnisse und die Menschen, die
diese machen, verlieben.“
Alain Ducasse*





HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen, außer Biryani und Chole
Bhature werden mit Basmatireis serviert

LAMM BIRYANI MIT RAITA 38,50

würziges Reisgericht mit Lammfleisch – wird nach
traditioneller Art zubereitet – wird im speziellen
Handi (Porzellantopf) und mit Raita(A) serviert G,H,M

GARNELEN BIRYANI MIT RAITA 33,50

würziges Reisgericht mit tandoori Garnelen – wird
nach traditioneller Art zubereitet – wird im speziellen
Handi (Porzellantopf) und mit Raita(A) serviert
B,G,H,M

CHICKEN BIRYANI MIT RAITA 23,90

würziges Reisgericht mit Hühnchen und gemahlenden
Gewürzen – nach traditioneller Art zubereitet – wird im
speziellen Handi (Porzellantopf) und mit Raita(A)
serviert
(G,H,M)

*„Die Kochkunst ist eine Liebesgeschichte... Man
muss sich in die Erzeugnisse und die
Menschen, die diese machen, verlieben.“
Alain Ducasse*





HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH UND VEGAN

Alle Hauptspeisen, außer Biryani und Chole
Bhature werden mit Basmatireis serviert

TANDOORI PANEER TIKKA SIZZLER 24,50

würzig marinierte Paneer-Würfel (ind. Frischkäse) im
Tandoor gegrillt – wird auf einer heißen Platte mit
Paprikastreifen und Minze-Chutney serviert (G,M)

VEG BIRYANI 22,90

Würziges Reisgericht mit gemahlenden Gewürzen und
sautiertem Gemüse – nach traditioneller Art zubereitet
– wird im speziellen Handi (Porzellantopf) und mit
Raita(A) serviert (G,H,M)

SHAHI PANEER 22,90

würziger Paneer (indischer Frischkäse) in einer
reichhaltigen, cremigen Sauce (G)

KUMAR'S VEG FUSION (SIGNATURE DISH, VEGAN) 19,90

sautiertes, saisonales Gemüse auf einer
cremigen Curry Sauce



*"Wir machen eine Bühne der
Welt aus und geben begeisterte
Aufführungen."*





HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH UND VEGAN

Alle Hauptspeisen, außer Biryani und Chole Bature werden mit Basmatireis serviert

CHOLE BATHURE 19,50

Köstliche Kichererbsen, die mit ausgewählten Gewürzen zubereitet werden, sorgen für einen einzigartigen Geschmack. Begleitet wird das Gericht von fluffigen Bature – knusprig-frittierte Weizenbrote. Dieses Gericht hinterlässt bestimmt einen exzellenten Eindruck und ist eine interessante vegetarische Option. (A,G)

DAL MAKHANI 18,50

königliches Linsengericht – eine Spezialität aus dem Nordwesten Indiens (G)

FARMANA CURRY 18,90

Farmana Curry gilt als einer der ältesten bekannten Currys der Welt, dessen Ursprünge über 4.000 Jahre bis zur Indus-Tal-Zivilisation zurückreichen.

Farmana Curry ist ein geschmackvolles und aromatisches indisches Gericht, das für seine reichhaltige, cremige Textur und die perfekte Balance der Gewürze bekannt ist. Der Farmana Curry hebt die tiefen Wurzeln der indischen Kochtraditionen und die langjährige Verwendung von Gewürzen hervor, die bis heute die Küche der Region prägen.

Der Curry enthält zartes Gemüse, die in einer Mischung aus Aubergine, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl traditioneller indischer Gewürze wie Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Masala gekocht werden. (G,M)

"Die indische Esskultur ist für ihre Gewürze und vielfältigen Aromen bekannt. Das Essen spielt eine zentrale Rolle in religiösen und sozialen Festen."



BEILAGEN

Unsere Naan Brote (Fladenbrote) werden heiß und ganz frisch aus dem Tandoor (Lehmofen) serviert!

PLAIN NAAN (A, G)	4,50	KARTOFFEL NAAN (A, G)	6,90
BUTTER NAAN (A, G)	4,90	TRUFFLE CHEESE NAAN (A, G)	7,90
KNOBLAUCH NAAN (A, G)	5,10	CHAPATI (A)	6,10
SESAM NAAN (A, G, N)	5,50	BASMATI REIS	3,50

CHUTNEYS:	MINZE 1,70	CHILI 1,70	RAITA MIT BOONDI (A, G) 4,00
	MANGO 1,70	TAMARINDE 1,70	ein cremiges Joghurt, das mit knusprigen, kleinen Kichererbsenteigbällchen (Boondi) verfeinert ist.

SALATE

SALAT 9.90

Salatvariation/geröstete Walnüsse/Chia-Samen/Gewürze/Mango-Dressing
(G,H,N)

optional zu jedem Salat:

Tandoori Chicken (M, G)	+5,50
Gegrillte Paneer-Stücke (M, G)	+5,90
3 Stk. Tandoori Garnelen (M, G, B)	+6,90



*Frisch, knackig
und gesund*





DESSERTS

GAJAR KA HALWA 8,50

eine der beliebtesten Nachspeisen in Indien - eine Kombination aus Nüssen, Milch, Zucker, Khoya und Ghee mit geriebenen Karotten. Es ist ein leichtes, nahrhaftes Dessert mit weniger Fett (G, H)

KHEER - INDISCHER MILCHREIS 8,00

Ein traditionelles indisches Dessert, liebevoll zubereitet aus cremiger Milch, zartem Reis und einer feinen Note von Kardamom. Kheer einen authentischen Geschmack von Indien. Perfekt als krönender Abschluss Ihres Essens! (G)

KULFI (INDISCHES EIS) 8,50

Kulfi ist ein traditionelles indisches Dessert und ist für seinen reichen Geschmack und seine erfrischende Süße bekannt und wird mit gehackten Nüssen (Pistazie) serviert (G,H)

KULFI MIT BEEREN UND SCHOKOLADE 11,50

Kulfi (indisches Eis) mit geschmolzener belgischer Schokolade - mit Pistazien Creme, Biskuit Streusel, Rosenwasser und frische Beeren (G, H)

TIRAMISU KLASSISCH 8,90

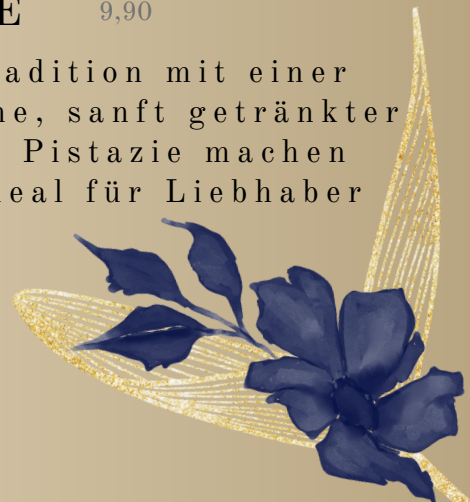
Ein Dessertklassiker, stilvoll serviert im Glas. Schichten aus zarter Mascarpone-Creme, mit Espresso getränktem Biskuit und einem Hauch von Kakao verschmelzen zu einer harmonischen Gaumenfreude. Perfekt für alle, die den zeitlosen Geschmack lieben. (A,C,G)

TIRAMISU PISTAZIE 9,90

Eine moderne Variation des Tiramisus, die Tradition mit einer feinen Pistaziennote vereint. Cremige Mascarpone, sanft getränkter Biskuit und die unverwechselbare Eleganz der Pistazie machen dieses Dessert zu einem besonderen Genuss. Ideal für Liebhaber raffinierter Süßspeisen! (A,C,G,H)



"Die Küche ist das Herz des Hauses"





HAUSGEMACHTE LASSI UND LIMONADEN

MANGO LASSI (0,3L) 6,50

indisches, erfrischendes und cremiges
Joghurtgetränk mit dem
tropischen Geschmack von Mango (G)

HAUSGEMACHTE MINZE LIMONADE 6,50

erfrischende Hauslimonade mit dem Geschmack von
Holunder, Zitrone, Orangen, Limetten und frischer Minze

HAUSGEMACHTE BASILIKUM LIMONADE 6,50

erfrischende Hauslimonade mit dem Geschmack von Holunder
Zitrone, Limetten, Orangen und frischer Basilikum

KK-LIME-SODA 5,50

KK-Style

Das indische Lime-Soda, besser bekannt als "Nimbu Soda," ist ein erfrischendes, sprudelndes Getränk, das mit seiner einzigartigen Mischung aus Aromen für einen besonderen Genuss sorgt. Frisch gepresster Limettensaft trifft auf prickelndes Mineralwasser mit dem Saft exquisiter italienischer Zitronen und wird mit einer Prise Salz, Zucker und einer feinen Note schwarzen Pfeffers abgerundet. Diese harmonische Kombination verleiht dem Getränk eine unvergleichliche Balance zwischen süß, salzig und würzig.



*frisch zubereitet und
eiskalt serviert*





LIEBE GÄSTE

Alle Preise verstehen sich in Euro,
inklusive aller gesetzlichen Steuern.

Wir möchten höflichst darauf hinweisen,
dass wir pro Person € 2,00 Gedeck
verrechnen.

**Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur
tischweise erstellt werden können.**

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergene
haben, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
General information corresponding codex-recommendation

Glutenhaltiges Getreide	(A)	Schalenfrüchte	(H)
Krebstiere	(B)	Sellerie	(L)
Ei	(C)	Senf	(M)
Fisch	(D)	Sesam	(N)
Erdnuss	(E)	Sulfite	(O)
Soja	(F)	Lupinen	(P)
Milch oder Laktose	(G)	Weichtiere	(R)

„Die Küche ist multisensorisch...
Sie spricht Auge, Mund, Nase,
Ohr und Geist an. Keine andere Kunst
besitzt diese Komplexität.“
Pierre Gagnaire

