

Indische Küche auf Hauben- Niveau

Seit 24 Jahren kredenzt Avtar Shashia mit seinem Team im Royal Bombay Palace indische Küche der Extraklasse.



Seit 2023 ist der Royal Bombay Palace eines von zwölf Linzer Haubenlokalen – und das einzige indische Haubenlokal in Österreich und darüber hinaus. Auf der Website des Restaurants wird man vom altindischen Spruch „Atithi Devo Bhava“ begrüßt, übersetzt bedeutet er „Ein Gast ist wie ein Gott“. Nach diesem Motto betreibt Restaurantchef Avtar Shashia seit mittlerweile 24 Jahren sein indisches Lokal in der Linzer Goethestraße. In Linz hat sich der heute 52-Jährige bereits 1991 niedergelassen. Ursprünglich gekommen, um seinen Onkel zu besuchen, verliebte er sich auf Anhieb in die oberösterreichische Landeshauptstadt: „Linz ist klein und fein, die Menschen sehr nett – das hat mir gefallen.“

Nach einigen Jahren im Gastgewerbe eröffnete er schließlich im Jahr 2000 sein eigenes Lokal. Der Royal Bombay Palace lockt mit Gerichten aus der nordindischen Region Punjab, aus der auch Shashia stammt. So finden sich etwa das Linsengericht Dal Makhni, die Lammfleisch Rogan Josh oder der Klassiker schlechthin, Butter Chicken, auf der Speisekarte. Letzteres wird im traditionellen und österreichweit einzigartigen Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in dem auch die indischen Naan-Fladenbrote gebacken werden.

In der Küche schwingt ein dreiköpfiges Team aus Indien den Kochlöffel, die Restaurantleitung übernimmt Avtar Shashia gemeinsam mit seiner Familie. Der opulent gestaltete Innenraum entführt die Gäste in Windeseile nach Indien, die ausgezeichnete Küche tut ihr Übriges. „Ausgezeichnet“ ist seit 2023 wortwörtlich zu verstehen: Der Royal Bombay Palace ist weit über Österreichs Grenzen hinaus das einzige indische Restaurant mit einer Gault-Millau-Haube.



Goethestraße 34, 4020 Linz,
Telefon 0732/658605
www.bombaypalace.at

Öffnungszeiten:
Montag, Mittwoch – Samstag &
Feiertage 18:00 – 23:00 Uhr,
Sonntag 11:30 – 14:30 Uhr &
18:00 – 22:00 Uhr