

Tagesspezialitäten

11:30h - 14:30h
(nur an Werktagen)

Dienstag:

Sabzipolo € 15,50
Korianderreis, wahlweise mit Lachs- oder Zanderfilet & Salat (A,C,G,M,O,D)

Kabab Kubideh € 14,50
Faschierter Spieß aus Lamm- & Rindfleisch, serviert mit Reis & Salat (C,G,M,O)

Mittwoch:

Mahiche Baghalipolo € 18,-
In einer Kurkuma-Essenz gekochte Lammstelze
mit Dillspitzenreis & dicken Bohnen (G,L,O,P)

Djudje Kabab € 14,50
Hühnerspieß, serviert mit Basmati Reis & Salat (A,C,G,M,O)

Donnerstag:

Shish Kabab € 15,50
Zarter Lammrücken vom Grill, serviert mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)

Djudje Kabab € 14,50
Hühnerspieß, serviert mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)

Freitag:

Sereschk-Polo € 14,50
Zarte Hühnerkeule, serviert mit Berberitzenreis & Salat (A,C)

Kabab Machsus € 15,50
Variation aus faschiertem Fleisch, Safranhuhn und Lammrücken,
serviert mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)

Samstag:

Adaspolo € 21,50
Lammstelze, serviert mit Linsenreis, Rosinen & Datteln (G,L,O,P)

Tahchin € 18,-
„Safranreiskuchen“, wahlweise mit Lamm- oder Hühnerfleisch (A,C,G,O)

Vorspeisen

Zeytoon Parvarde Grüne Oliven in einer Granatapfel-Walnussmarinade (H,O)	€ 7,30
Mastochiar Cremejoghurt mit feingehackten Gurken, Dille & Knoblauch (G)	€ 6,30
Mastomusír Cremejoghurt mit wildem Knoblauch (G)	€ 6,30
Dolme Weinblätter gefüllt mit Reis & Kräutern, serviert mit Joghurt (A,G,O)	€ 6,30
Hummus Kichererbsenpüree mit Tahin & Olivenöl (N,P)	€ 6,30
Ezme Zwiebel, Tomaten, Petersilie & scharfe Paprika (O)	€ 6,30
Bamiye Okraschoten in würziger Oliven-Tomatensauce (O)	€ 6,80
Yatimcheh Gebratene Melanzani mit Tomaten und Paprika (O)	€ 7,30
Mirza Ghasemi Passierte, geräucherte Melanzani mit Ei, Tomaten & Knoblauch (C,O)	€ 8,50
Kaschke Bademdjan Passierte, gebratene Melanzani mit Minzöl, Knoblauch und persischer Molke (A,G)	€ 8,50
Vorspeisenplatte:	
Für 1 Person	€ 10,50
Für 2 Personen	€ 17,90
Für 3 Personen	€ 25,50
Nan Persisches Fladenbrot (A)	€ 2,-

Suppen

Suppe Adas Persische Linsensuppe (A,O,P)	€ 4,80
Suppe Djo Gerstensuppe mit Hühnerbouillon (A,G,L)	€ 4,80

Vegetarische Speisen

- Fesendjan (vegan) € 16,50
Süßkartoffel-Eintopf in einer Granatapfel-Walnuss-Sauce mit persischen Dörripflaumen und Basmati Reis (H,O)
- Kadou Bademdjan (vegan) € 16,50
Eintopf aus Melanzani und Zucchini mit gelben Linsen, serviert mit Basmati Reis (O)
- Khoreschte Sabzi (vegan) € 16,50
Eintopf aus erlesener, persischer Kräutermischung mit Sellerie, Bohnen, serviert mit Basmati Reis (L,O,P)
- Asche Anar (vegan) € 13,50
Granatapfel-Eintopf mit Bulgur, Linsen, Bohnen, Minze, Koriander, Petersilie und Granatapfelperlen, serviert mit Fladenbrot (A,H,O,P)
- Kuku Esfenadj € 13,50
Blätterteig Spinat-Feta Strudel mit gemischtem Salat (A,C,G)
- Asche Reschte € 13,50
Eintopf aus persischen Nudeln & erlesener Kräutermischung mit Spinat, Bohnen, Kichererbsen, verfeinert mit Röstzwiebeln, Minzöl, Molke & Fladenbrot (A,G,P)

Persische Hausmannskost

- Khoreschte Fesendjan € 19,50
Eintopf aus Hühnerfleisch, persischen Dörripflaumen, in einer Granatapfel-Walnuss-Sauce mit Basmati Reis (H,P)
- Mahitche Baghalipolo € 23,50
In Kurkumabouillon gekochte Lammstelze, serviert mit Basmati-Dillen-Reis und dicken Bohnen (G,L,O,P)
- Ghorme Sabzi € 18,50
Eintopf aus erlesener, persischer Kräutermischung mit Lammfleisch, Bohnen & persischen Limetten, serviert mit Basmati Reis (O,P)
- Alu Esfenadj € 18,50
Eintopf aus Spinat, persischen Pflaumen & Lammfleisch, serviert mit Basmati Safran-Reis (O)
- Gheyme Bademdjan € 18,50
Eintopf aus Melanzani, Lammfleisch, gelben Linsen & persischen Limetten, in aromatischer Tomaten- Zwiebelsauce, serviert mit Basmati Reis (O, P)
- Khoreschte Bamiyeh € 19,50
Eintopf aus Okraschoten und Lammfleisch, in aromatischer Tomaten-Zwiebelsauce (O)

Grillspezialitäten

Kabab Kubideh Faschierter Spieß von Lamm & Rind mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 19,-
Chili Kabab Faschierter Spieß von Lamm und Rind in scharf gewürzter Marinade mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 19,-
Shish Kabab Zarte Lammrückenstücke vom Spieß mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 24,50
Shishlik Gegrillte Lammkoteletts mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 24,50
Kabab Barg Zartes Lammfilet vom Grill mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 25,50
Soltani Kombination aus einem Spieß Lammfilet „Barg“ & einem Spieß Faschiertes Kubideh mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 29,50
Djudje Kabab Mariniertes Safran-Hühnerfilet vom Grill mit Berberitzen, Basmati Reis & Salat (A,C,G,M,O)	€ 19,50
Djudje Vaziri Spieß-Kombination aus Djudje und einem Spieß Kubideh mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 24,80
Djudje Torsch Fein marinierte Hühnchenkeulen vom Grill, mariniert mit Limetten-Granatapfelsauce mit Basmati Reis & Salat (C,G,M,O)	€ 22,50
Kabab Pars Spieß-Kombination aus zartem Lamm-, Huhnfilet & einem Spieß Kubideh mit Basmati Reis & Salat (G,M,O)	€ 26,80

Dessert

Bastani (G,H) Hausgemachtes Safraneis mit Rosenwasser, Pistazien & Granatapfelperlen	€ 7,90
Faludeh (A,C,O) Glasnudeln-Limetten-Rosenwasser-Sorbet	€ 7,90
Baghlawa (A,C,H) Orientalisches Teiggebäck mit Honig-Walnüssen & Pistazienfüllung	€ 6,80
Nane Chamehi (A,C,G,H) Brandteigkrapfen mit Rosenwassercreme-Füllung	€ 6,80
Sholezard (H) Safranreispudding mit Rosenwasser, Pistazien, Mandelsplitter & Zimt	€ 6,80
Napeloni (A,C,G,H) Blätterteig mit Vanillecreme-Füllung & Schokoladensauce	€ 6,80

Hausgemachte Erfrischungen

Limetten-Minzesaft (O)	0,50l	€ 6,50
Granatapfelsaft frischgepresst (O)	0,25l	€ 6,50
Dugh (Joghurtgetränk mit Minze) (G,O)	0,50l	€ 5,50

Softdrinks

Römerquelle m/o	0,33l	€ 3,80
Römerquelle m/o	0,75l	€ 7,20
Cola/Zero, Fanta, Sprite, Almdudler	0,33l	€ 4,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,25l	€ 3,50
Soda-Himbeere (Jugendgetränk)	0,50l	€ 4,80
Soda-Zitrone (Jugendgetränk)	0,50l	€ 4,80

Biere (A,O)

Ottakringer Wiener Original	0,33l	€ 4,50
Ottakringer Wiener Original	0,5l	€ 5,50
Null komma Josef (Alkoholfreies Bier)	0,5l	€ 5,20

Weine (O)

Grüner Veltliner, Hauswein	1/8l	€ 4,80
Riesling Smaragd, Domäne Wachau	1/8l	€ 6,20
Weissburgunder, Polz	1/8l	€ 6,20
Chardonnay, Lindemanns	1/8l	€ 6,20
Gelber Muskateller, Biegler	1/8l	€ 6,20
Blauer Zweigelt, Hauswein	1/8l	€ 4,80
Blaufränkisch, Kerschbaum	1/8l	€ 6,20
Rubin Carnuntum, Markowitsch	1/8l	€ 6,20
Cuvee Barrique, Wieneringer	1/8l	€ 6,20
Shiraz, Lindemanns	1/8l	€ 6,20

Weine Halbflaschen (O)

Grüner Veltliner, Domäne Wachau, FSP (O)	0,375l	€ 17,50
Riesling, Bründlmayer Zöb. Heiligenstein (O)	0,375l	€ 17,50
Carnuntum Cuvée, Markowitsch zw/pn (O)	0,375l	€ 17,50
Big John, Scheibelhofer zw/pn/cs (O)	0,375l	€ 19,50
Heideboden, Umatham zw/bf/cs (O)	0,375l	€ 24,-

Weinkarte (0)

Weißweine 0,75l

Wiener Gemischter Satz Weingut Wieninger	€ 29,-
Riesling Smaragd Weingut Domäne Wachau	€ 34,-
Riesling Platin Weingut Jurtschitsch	€ 34,-
Grüner Veltliner DAC Weingut Johann Topf	€ 28,-
Grüner Veltliner Federspiel Achleiten, Weingut Jamek	€ 42,-
Gelber Muskateller Weingut Tement	€ 42,-
Sauvignon Blanc Weingut Sattlerhof	€ 44,-
Weißburgunder Weingut Polz	€ 34,-

Schaumweine 0,75l

Schlumberger Sparkling Sekt	€ 38,-
Bründlmayer Brut Rosé	€ 54,-
Moët Chandon Imperial Brut	€ 85,-

Rotweine 0,75l

Zweigelt Weingut Pöckl	€ 26,-
Blaufränkisch Weingut Paul Kerschbaum	€ 34,-
Blaufränkisch Chevalier Weingut Iby	€ 45,-
Cabernet Sauvignon Weingut Scheiblhofer	€ 36,-
Shiraz Weingut Lindemanns	€ 34,-
Shiraz Weingut Rosemount Estate	€ 38,-
Sankt Laurent Weingut Umathum	€ 38,-
Pinot Noir Weingut Gsellmann	€ 51,-
Wiener Triologie Weingut Wieninger (ZW/CS/ME)	€ 34,-
Schützner Stein Weingut Prieler (BF/ME)	€ 49,-
Heideboden Weingut Umathum (ZW/BF/CS)	€ 48,-
Phantom Kirnbauer (BF/ME/CS/ZW)	€ 55,-
Pannobile Weingut G. Heinrich (ZW/BF)	€ 57,-
Admiral Weingut Pöckl (ZW/BF/CS)	€ 82,-