

GETRÄNKE



APERITIFS

	€
Hugo 0,25 l	5,50
Aperol / Campari Spritzer 0,25 l	5,00
Martini bianco	3,90
Rosso od. Dry	3,90
Gin Tonic	4,50

OFFENE WEINE

Weiß

Grüner Veltliner 1/8 l O	3,50
Chardonnay 1/8 l O	4,20
Riesling 1/8 l O	4,20
Weiß Gespritzt ¼ l O	4,00

Rot

Blaifränkisch 1/8 l O	4,00
Rot Gespritzt ¼ l O	4,00
Zweigelt 1/8 l O	4,20
Cuvee 1/8 l O	4,20
Cabernet-Syrah 1/8 l O	4,20

Rose

Rosewein, Zartfruchtig 1/8 l O	4,20
----------------------------------	------

Griechischer Wein

Retsina, weiß 1/8 l O	3,50
Mavrodaphne, rot und süß 1/8 l O	4,00
Samos, weiß und süß 1/8 l O	3,50

FLASCHENWEINE

Weiß

Grüner Veltliner 0,75 l O	24,00
Chardonnay 0,75 l O	27,00
Riesling 0,75 l O	27,00

Rot

Blaifränkisch 0,75 l O	24,00
Zweigelt 0,75 l O	24,00
Shiraz Eaglehawk (Wolf Blass) 0,75 l O	36,00

BIERE

Ottakringer Heles (vom Fass) 0,3 l 0,5 l A	3,50 4,20
Ottakringer Pils 0,5 l A	4,20
Ottakringer Dunkles 0,5 l A	4,20
Weizenbier 0,5 l A	4,20
Alkoholfreies Bier 0,5 l A	4,20
Radler 0,5 l A	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€
Cola Fanta Sprite 0,33 l	3,30
Almdudler 0,35 l	3,50
Apfelsaft, Orangensaft 0,25 l 0,45 l	3,30 6,10
Tonic Water – Bitter Lemon 0,20 l	3,20
Apfelsaft Orangen Saft Gespritzt 0,25 l 0,45 l	2,50 4,30
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) 0,33 l	3,40
Marillen, JohannisbeerenSaft 0,20 l	4,00
Himbeersaft Gespritzt 0,25 l 0,45 l	2,30 4,20
Soda Zitrone 0,25 l 0,45 l	2,10 3,30
Soda Wasser 0,25 l 0,45 l	1,80 2,90
Mineralwasser (S/P) 0,33 l 0,75 l	5,50

WARMER GETRÄNKE

Espresso s d	2,20 3,10
Espresso Macciato	2,40
Kleiner Brauner verlängertes (Mokka)	2,20
Großer Brauner verlängertes (Mokka)	3,20
Melange	3,20
Cappuccino	3,40
Tee (klein)	1,20
Tee (groß)	2,60
K.Kannen-Tee (vom Samavar)	5,00
G.Kannen-Tee (vom Samavar)	6,50
Tee (andere Sorten)	3,00
Türkischer Kaffee	3,90
Persischer Kaffee (mit Kardamon)	3,90

SPIRITUOSEN

Grappa 2 cl	3,00
Tequila 2 cl	3,00
Vodka (Stolichnaya) 2 cl	3,00
Jack Daniels 2 cl	3,20
Chivas Regal 2 cl	5,50
Fernet 2 cl	3,50
Ouzo 2 cl	3,00
Obstler 2 cl	3,00
Averna 2 cl	3,00

SEKT

Halbsüß oder Trocken (1 Fl.) 0,75 l	20,00
Baby Sekt 0,20 l	6,00

PERSISCHE GETRÄNKE



		€
Granatapfelsaft 0,25 l	آب انار	4,20
Dough G	دوغ	
Verdünnter Joghurt mit Kräutern und Soda aufgespritzt	0,25 l	3,00
	0,45 l	4,50
LIMO-NANA 0,45 l	ليمو نعنا	6,50
In Österreich schon Gang und Gäbe. Ein klassisches Sommergetränk mit frischer Minze und Limette		
KHAKESHIR-SEKANJABIEN 0,45 l	خاک شیرسکنجبین	6,50
Der berühmteste Syrup Irans. Die Hauptzutaten sind Zucker und Essig, dazu die Kerne der Sophienrauke. Er ist Durstlöschend, beugt arteriellen Verschluss vor und hilft bei Kopfschmerzen. Er stärkt zusätzlich Leber und Magen.		
BIDMESHK (Persische WildBlüte mit Rosenwasser) 0,45 l	بيدمشک	6,50
Die Blüte stärkt das Herz, beruhigt die Nerven. Sie wächst nur im Frühling, wo sie geerntet wird und ähnlich wie ein Parfüm hergestellt wird.		



VORSPEISEN

			€
1)	MASTOKHIAR G Klein geschnittene Gurken in Joghurt vermenget und verfeinert mit Minze und Rosenblätter	ماست و خيار	4,80
2)	MASTOMUSIR G Wildknoblauch mit Joghurt nach Art des Hauses	ماست و موسير	4,80
3)	BORANI G Joghurt mit Blattspinat und Knoblauch auf persische Art	برانی اسفناج	4,80
4)	HUMUS N Passierte Kichererbsen mit Sesam, Olivenöl und Knoblauch	حوموص	5,00
5)	MOHAMMARA (SCHARF) H Geräucherte Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Wallnuss	محمرة	7,00
6)	MATBUCHA (SCHARF) Paprika, Tomaten	مطبوخه	6,50
7)	MIRSA GHASEMI Geräucherte Melanzani und Tomaten verfeinert mit Knoblauch	ميرزا قاسمی	6,50
8)	BABAGHANOCH N Geräucherte Melanzani, Sesampaste, Zitronen Saft	بابا قنوج	7,00
9)	DOLME BARG Mit Reis gefüllte Weinblätter, zubereitet mit Kräutern	دلمه برگ	6,50
10)	KASCHKE BADEMDJAN G Gebratenen Melanzani mit speziellem Sauerrahm und Minzsauce	کشک بادمجان	7,00
11)	KUKU SABZI C Kräuteromlette (kalt)	کوکو سبزی	7,00
12)	SEYTUN PARWARDEH H Oliven eingelegt in Granatapfelfoße und saft verfeinert mit Walnüssen und Kräutern	زیتون پرورده	6,00
13)	SIRTORSCHI In Weinessig eingelegter Knoblauch	سیر ترشی	5,50
14)	TORSCHI In Weinessig eingelegtes und mit Kräutern verfeinertes Mischgemüse	ترشی	5,50
15)	VORSPEISENPLATTE (Persian) G,H,C (Kashk badejnan, Mirza ghasemi, Seytun Parwardeh, Kuku Sabzi, Dolme, Mastmusir)	دیس پیش غذای ایرانی	15,00
16)	VORSPEISENPLATTE (Meditranian) N,H (Muammareh, Matbucha, Hummus, Mastokhiar, Babaghanoch, Dolme)	دیس پیش غذای مدیترانه ای	15,00
17)	BROTKORB A	سید نان	2,00
18)	LAWASCH A	لواش	2,00

EXTRA WUNSCH 1 EURO

SUPPEN



20)	LINSENSUPPE L	سوپ عدس	4,50
21)	GERSTEN SUPPE G	سوپ جو	4,50
22)	PERSICHE SUPPE(ASH RESHTE) A,G	آش رشته	9,50

SALATE



23)	FATTUSCH A Gemischter Salat, Radieschen, Gurken, Tomaten, Minze, Fladenbrot-Croutons, Granatapfeldressing	سالاد فتوش با سس انار	7,50
24)	SCHIRAZI SALAT Tomaten, Gurken und Zwiebeln klein geschnitten mit Limettensaft	سالاد شیرازی	4,50

HAUPTSPEISEN



SPEZIALITÄTEN AUS DEM KOCHTOPF

€

- | | | | |
|-----|--|---|----------------|
| 30) | GHEIME
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten und Rindfleisch, dazu Basmatireis | چلو خورشت قیمه | 13,50 |
| 31) | GHORME SABZI
Eine Variation aus Kräutern mit Kidneybohnen und Rindfleisch, dazu Basmatireis | چلو خورشت قورمه سبزی | 13,50 |
| 32) | BADEMDJAN
Gebratene Melanzani mit Huner Fleisch in einer Tomatensoße, dazu Basmatireis | چلو خورشت بادمجان | 15,00 |
| 33) | BAMIJEH
Eintopf aus feinen Okraschoten mit Rindfleisch, dazu Basmatireis | چلو خورشت بامیه | 13,00 |
| 34) | GHEIME BADEMDJAN
Gemischter Eintopf aus Melanzani, Spalterbsen, Tomaten und Rindfleisch, dazu Basmatireis | چلو خورشت قیمه بادمجان | 14,00 |
| 35) | FESENDJAN H
Eine Soße aus Granatapfelsirup und Walnüssen mit Hühnerfleisch, dazu Basmatireis | چلو خورشت فسنجان | 15,00 |
| 36) | ADAS POLO L
<u>Lammstelze</u> , mit Linsenreis, Rosinen, Dattel und verfeinert mit Zimt
<u>Huhn</u> , mit Linsenreis, Rosinen, Dattel und verfeinert mit Zimt | عدس پلو (با مرغ یا ماهیچه) | 16,00
14,00 |
| 37) | BAGHALI POLO L
<u>Lammstelze</u> , mit Dillenreis und dicken Bohnen
<u>Huhn</u> , mit Dillenreis und dicken Bohnen | باقالی پلو مخصوص آپادانا (با مرغ یا ماهیچه) | 15,50
13,50 |
| 38) | SERESCHK POLO L
<u>Lammstelze</u> , mit Berberitzenreis
<u>Huhn</u> , mit Berberitzenreis | زرشک پلو (با مرغ یا ماهیچه) | 15,50
12,50 |
| 39) | MORASSA POLO , (Orangen Schalen, Mandel, Berberitzenreis) H, L
<u>Lammstelze</u>
<u>Huhn</u> | | 17,50
14,50 |
| 40) | DIZI
eine köstliche traditionelle persische Lammbrühe mit Lammfleisch, Kichererbsen | دیزی (انگوست) | 15,50 |



GRILL SPEZIALITÄTEN

RIND UND LAMM

€

- 41) **TSCHELO – KABAB KUBIDEH** چلوکباب کوبیده (با سالاد) **14,00**
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 42) **KABAB NAN | A** کباب نان (با سالاد) **14,00**
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate auf Fladenbrot, dazu Salat
- 43) **SCHISCH-KABAB** شیش کباب/ چنجه (با سالاد) **18,50**
Spieß vom Lammfilet serviert mit gegrillte Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 44) **LAMMKOTELETT (Schischlik)** شیشلیک (با سالاد) **18,50**
Spieß vom Lammrücken serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 45) **KABAB BARG** چلوکباب برگ (با سالاد) **19,50**
Lammfilet vom Spieß serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 46) **KABAB SOLTANI** چلوکباب سلطانی (برگ و کوبیده با سالاد) **22,50**
Lammfilet und Faschiertes aus Rind- und Lammfleisch vom Spieß serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

GEFLÜGEL

- 50) **DJUDJE KABAB(Filet) | M,G** جوجه کباب بدون استخوان (با سالاد) **16,00**
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 51) **DJUDJE TORSCH | H,M,G** جوجه ترش (با سالاد) **17,00**
Hühnerkeule Fleisch vom Spieß marinade mit Granatapfelfelsoße und Walnuss, serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 52) **DJUDJE KABAB (Unterkeule) | M** جوجه کباب با استخوان (با سالاد) **17,00**
Mariniertes Hühnerfleisch mit Knochen vom Spieß mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

LAMM/RIND UND HUHN

€

- 60) **KABAB BAKHTIARI** | M,G (با سالاد) چلوکباب بختیاری 18,00
Lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd am Spieß serviert mit Basmatireis , dazu gegrillte Tomate und Salat
- 61) **DJUDJE KABAB SOLTANI(Filet)** | M,G (با سالاد) چلوکباب جوجه سلطانی 20,50
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß und ein Spieß Kubide mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

GRILL PLATTEN

- 70) **MAKHSUS APADANA(Mixgrill für 1 Person)** | M,G (برای یک نفر) چلوکباب مخصوص آپادانا 21,00
Lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd am Spieß mit ein Spieß Kubide serviert mit Basmatireis , dazu gegrillte Tomate und Salat
- 71) **APADANA PLATTE (für 2 Personen)** | M,G (برای دو نفر) دیس آپادانا 42,00
Eine Variation aus 2 Sp. Kubideh ,1 Sp. Djudje ,1 Sp. Schisch Kabab, mit Basmatireis dazu Salat
- 72) **MAKHSOS PLATTE (für 4 Personen)** | M,G (برای چهار نفر) دیس مخصوص 70,00
Eine Variation aus 4 Sp. Kubideh, 1 Sp. Djudje, 1 Sp. Djudje mit Knochen, 1 Sp. Schisch Kabab mit Basmatireis dazu Salat
- 73) **SOLTANI PLATTE (für 6 Personen)** | M,G (برای شش نفر) دیس سلطانی 115,00
Eine Variation aus 6 Sp. Kubideh, 1 Sp. Barg, 1 Sp. Lammkotlett, 1 Sp. Djudje, 1 Sp. Djudje mit Knochen, 1 Sp. Schisch Kabab, mit Basmatireis dazu Salat

FISCH SPEZIALITÄTEN



- 74) **FORELLE mit Kräuterreis** | D, M (با سالاد) سبزی پلو با ماهی قزل آلا 15,50
Gebraten auf persische Art, serviert mit Kräuterreis und Kräutersoße, dazu Salat
- 75) **LACHS-FILET mit Kräuterreis** | D, M (با سالاد) سبزی پلو با سامن (لاکس) کبابی 15,50
Spieß vom Lachs Fillet, serviert mit Kräuterreis, dazu Salat

KINDERPORTIONEN (KLEINE PORTIONEN)



- 76) **TSCHELO KABAB KUBIDE** نیم پرس چلو کباب کوبیده 9,00
1 Spieß von faschiertem Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis
- 77) **DJUDJE KABAB (Filet)** | M,G نیم پرس جوجه کباب 10,00
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



		€
80) GHEIME ♥	خورشت قیمه (بدون گوشت)	10,00
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten mit Basmatireis		
81) GHORME SABZI ♥	خورشت قورمه سبزی (بدون گوشت)	11,00
Eine Variation aus Kräutern mit Kidneybohnen mit Basmatireis		
82) BADEMDJAN ♥	خورشت بادمجان (بدون گوشت)	11,00
Eintopf aus Melanzani und Tomaten serviert mit Basmatireis		
83) BAMIJEH ♥	خورشت بامیه (بدون گوشت)	10,00
Eintopf aus Okraschoten in Tomatensoße serviert mit Basmatireis		
84) FESSENDJAN H ♥	خورشت فسنجان (بدون گوشت)	12,00
Eintopf aus Walnüssen und Granatapfelseße serviert mit Basmatireis		
85) GHEIME BADEMDJAN ♥	قیمه بادمجان (بدون گوشت)	10,50
Gemischter Eintopf aus Melanzani, Spalterbsen und Tomaten serviert mit Basmatireis		

♥ = Vegan

DESSERTS



HAUSGEMACHT & FRISCH

€

91)	BAGHLAVA A,G	باقلوا	4,50
92)	NUN KHAMEI A, G Windbeutel mit Schlagsahne	نون خامه ای	4,50
93)	SCHOLESARD H Süßer Reispudding verfeinert mit Mandeln und Safran	شله زرد	5,00
94)	HAUSGEMACHTES EIS H, G Mit Safran (auf persische Art)	بستنی زعفرانی	6,50

ALLERGENINFORMATION: A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss
F-Soja | G-Milch | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern!