

## SUPPE

---

1. **Yayla** **3,90**  
Orientalische Suppe aus Reis, Joghurt, Butter und Pfefferminze, leicht pikant
2. **Tomatensuppe** **3,50**

## VORSPEISE - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

---

3. **Oliven<sup>6</sup>** (Schiffchen) **3,90**  
Eingelegt in Kräuter und Gewürze
4. **Pilaki** (Barbunya) **4,90**  
Dicke weiße Bohnen in Tomatensoße, mit Salat, Tomaten und Gurken
5. **Zaziki** **4,90**  
Mit Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni
6. **Gefüllte Weinblätter** **4,90**  
Mit Salat, Tomaten, Gurken und Zaziki
7. **Homus** **5,90**  
Kichererbsenpüree mit Salat, Tomaten, Gurken und Peperoni
8. **Weichkäse** (Feta-Art) **5,90**  
Mit Oliven, Zaziki, Tomaten, Salat und Peperoni
9. **Vorspeisenteller** **8,90**  
Mit zwei gefüllten Weinblättern, Pilaki, Spinat, Homus, Oliven, Zaziki, Salat, Tomaten, Gurken und Peperoni

## SALAT

---

10. **Ezme-Salat** (scharf) **4,90**  
Gehackter Salat aus Tomaten, Zwiebeln, Chili und Petersilie
11. **Bauernsalat** **5,50**  
Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Oliven
12. **Hirtensalat** **7,50**  
Mit Bulgur, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Zaziki, Gurken, Oliven und Peperoni

13. **Kurdischer Bauernsalat** **7,90**  
Mit Weichkäse\*, Oliven, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Peperoni und Walnuss
14. **Mesopotamia Salatteller** **9,90**  
Mit gegrillten Putenstreifen, Paprika, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weichkäse\* und Walnuss
15. **Panierter Schafskäse** **9,90**  
Mit Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zaziki und gebratenem Paprika

## VEGETARISCH - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

---

16. **Kurmanc** **9,90**  
Gemüseteller mit gebratenen Auberginen, gebratenen Paprika, Zucchini, Weichkäse\*, Spinat, Bulgur (oder Kartoffeln) und Zaziki
17. **Berfin** **9,90**  
Mit Weichkäse\* gefüllten Teigröllchen, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat
18. **Bawe Duzgun** **9,90**  
Mit Weichkäse\* gefüllte Teigröllchen und mit Spinat gefüllte Paprika in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
19. **Dayke Gule** **9,90**  
Mit Weichkäse\* gefüllte Paprika, mit Spinat gefüllte Tomaten in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
20. **Asmin** **9,90**  
Mit Weichkäse\* gebratener Spinat, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat
21. **Firat** **9,90**  
Kartoffeln in Wein-Sahne-Kurkumasoße, dazu Spinat, gebratene Paprika, Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
22. **Delal Mussaka** **10,50**  
Mit Weichkäse\* überbackene Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
23. **Beriwan** **10,50**  
Gefüllte Teigröllchen, dazu gebratene Auberginen, Zucchini, Spinat, Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat

<sup>6</sup>geschwärzt \*Feta-Art

\*Feta-Art

## GEFLÜGEL - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€-

24. **Diyar Kebab** **10,90**  
Marinierte Putenspieße mit Spinat, Kartoffeln, Bulgur, Zaziki und Salat
25. **Euphrat** **10,90**  
Gegrillte Hähnchenfilets mit Spinat, Kartoffeln, Bulgur, Zaziki und Salat
26. **Tigris** **10,90**  
Hähnchenfilets in Wein-Sahne-Kurkumasoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat
27. **Rojhat** **10,90**  
Mit Spinat und Nüssen gefüllte Putenbrustfiletröllchen in Wein-Sahne-Kurkumasoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
28. **Beritan** **11,50**  
Putenbrustfiletröllchen und Hähnchenfilets in Wein-Sahne-Kurkumasoße, dazu Kartoffeln, Bulgur, Salat und Zaziki

## LAMM - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€-

29. **Mardin (Köfte)** **10,90**  
Kurdische Lammhackbällchen in Tomaten-Sahnesoße, dazu Spinat, Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
30. **Urfa Kebab** **10,90**  
Lammhackfleischspieße, dazu Spinat, Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
31. **Dersim** **10,90**  
Mit Lammhackfleisch gefüllte Auberginen in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur, Zaziki und Salat
32. **Saido-Sis Kebab** **11,50**  
Marinierte Lammspieße Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat
33. **Kurdos Joghurt Kebab** **11,90**  
Lammfleisch mit Knoblauch-Joghurtsoße mit knusprigen Croûtons, dazu Bulgur und Salat
34. **Pir Kebab** **11,90**  
Marinierte Lammspieße mit Kartoffeln, Spinat, Bulgur, (oder Kartoffeln) Zaziki und Salat

zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot

35. **Zerdust** **11,90**  
Mit Lammhackfleisch gefüllte Auberginen und mit Spinat gefüllte Tomaten in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur, Kartoffeln und Salat
36. **Rojda** **11,90**  
Pikantes kurdisches Lammgulasch mit Tomaten, Zwiebeln, grünen Paprika, Petersilie und Salat
37. **Ararat Mix-Kebab** **13,50**  
Lammhackfleischspieß, Lammspieß, Hähnchenbrustfilet und Putenspieß, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Zaziki und Salat
38. **Mesopotamia Platte** **32,00**  
für 2 Personen (jede weitere Person 15,00)  
Verschiedene Kebab-Zubereitungen, dazu Spinat, Kartoffeln, gebratene Paprika, Bulgur, Zaziki und Salat
39. **Jiyan** **15,90**  
Lammkotelett mit Kartoffeln, Gemüse, Salat und Zaziki (auf Wunsch mit Tomatensoße)

## AUS DER PFANNE - auch mit Knoblauch +0,50€-

40. **Schilan** **10,50**  
Gemüsepfanne mit frischen Paprika, Aubergine und Zucchini in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
41. **Azad** **11,50**  
Kalbsleberpfanne mit Paprikaschoten, frischen Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
42. **Berdan** **11,50**  
Putenpfanne mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, mit Paprika in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
43. **Baran** **11,50**  
Hähnchenpfanne mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, mit Paprika in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki
44. **Zerda** **12,50**  
Lammpfanne mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, mit Paprika in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bulgur (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki

zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot

## **FISCH** - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€-

---

46. **Calamari vom Grill** **12,50**  
 Mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
 Peperoni, Kartoffeln und Zaziki  
 (wahlweise mit Pommes frites)

## **FÜR KINDER**

---

47. **Pommes frites** **2,90**  
 Mit Ketchup
48. **Chicken Nuggets** **5,90**  
 Mit Pommes frites

## **DESSERT**

---

- Baklava** **4,50**  
 Mit zwei Kugeln Eis
- Halva** **4,80**  
 Mit zwei Kugeln Eis und Sahne
- Dessert für zwei Personen** **8,50**  
 Baklava, Halva, drei Kugeln Eis,  
 Sahne und Walnussgarnitur

## **EXTRA**

---

- Zusätzlicher Brotkorb** **1,50**
- Eingelegter Knoblauch** **0,50**

Beachten Sie auch unsere wechselnde  
 Spezialitätenkarte!

**Noşî can be!**

Guten Appetit!

zu den Calamari servieren wir Fladenbrot

## **KLEINES KULINARISCHES BREVIER**

### **Barbunya**

Weißer Bohnen (z. B. Wachtelbohnen) werden mit Zwiebeln, Karotten und geschälten Tomaten in Olivenöl und Wasser gegart und mit Petersilie und weiteren Gewürzen abgeschmeckt. Barbunya wird gern zu Brot oder umfangreicheren Speisefolgen gereicht.

### **Bulgur**

Bulgur ist vorgekochter oder gebrühter Weizen. Nach anschließender Trocknung wird die freigelegte Kleie entfernt. Danach wird das Korn grob oder fein mit einem „Grützeschneider“ geschnitten. Er wird hauptsächlich aus Hartweizen hergestellt und gilt als ein Hauptnahrungsmittel im Vorderen Orient, vergleichbar dem Reis in Asien. Ganz ähnlich wird er auch zubereitet.

### **Baklava**

Baklava ist ein Gebäck aus Blätter- oder Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien. Der gefüllte und geschichtete Teig wird gebacken und solange das Gebäck noch heiß ist, in Sirup aus eingekochtem Zuckerwasser eingelegt und dann in Rautenform geschnitten. Klassische Begleiter eines Baklava-Desserts sind starker Mokka, da seine Bitterkeit mit der Süße des Baklava kontrastiert und Speiseeis, das in den heißen Ländern für Kühlung sorgt.

Baklava und ähnliche Süßigkeiten gehören im gesamten Nahen Osten und auf der Balkanhalbinsel zum traditionellen Gebäck, auch wenn in vielen Ländern die eigene Version als die ursprüngliche gilt. Die große räumliche Verbreitung hat zu einer Vielzahl spezieller Zubereitungsarten und Zutaten geführt.

### **Halva**

Die Zutaten von Halva unterscheiden sich zwar partiell von Nation zu Nation, die Grundmasse generell besteht jedoch aus einem Mus von Ölsamen, Sesam und Zucker oder Honig. Durch Zugabe von Vanille, Kakao, Nüssen, Mandeln oder Pistazien wird die Süßspeise verfeinert und aromatisiert.

### **Türkischer Mokka**

Wie bei fast allen derartigen Genussmitteln unterscheiden sich die Ansichten über die korrekte Zubereitung oft sehr. Im türkischen Raum gibt man das stark geröstete Kaffeepulver mit Zucker in ein Gefäß und lässt diese Mischung ein bis zwei Mal aufwallen. Dann wird der Kaffee auf Einzelportionen aufgeteilt.

Im arabischen Raum wird dagegen nicht gesüßt; in Wien ist ein Mokka einfach ein Espresso.

## WARME GETRÄNKE

---

Espresso	1,90
Tasse Kaffee	2,40
Türkischer Mokka	2,50
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	2,90
Heisse Schokolade mit Sahne	2,90
Tee (schwarz, Pfefferminze, Kamille, Früchte)	1,90
Tee mit Rum 2cl	3,90

## SAFT - NEKTAR

---

Apfelsaft	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Orangensaft	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Johannisbeersaft	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Traubensaft	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Kirschnektar	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Maracuja-Mangonektar	0,2l	2,30	0,4l	3,40
Saftschorle	0,2l	2,00	0,4l	3,00

## WASSER - LIMONADE

---

Tafelwasser	0,2l	1,90		
still oder mit Kohlensäure	0,4l	2,40		
Karaffe	0,7l	4,40		
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2l	1,90	0,4l	2,80
Coca Cola light <sup>1,2,12,13</sup>	0,2l	1,90	0,4l	2,80
Spezi <sup>2</sup>	0,2l	1,90	0,4l	2,80

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>mit Coffein,  
<sup>12</sup>mit Süßungsmittel, <sup>13</sup>enthält Phenylalaninquelle

Orangenlimonade	0,2l	1,90	0,4l	2,80
Zitronenlimonade	0,2l	1,90	0,4l	2,80
Ayran	0,25l	1,80		
Erfrischender Trinkjoghurt				

## BIER

---

Wir schenken nur Bier von regionalen Brauereien aus. Zu unserer Philosophie gehört neben der Verwendung frischer Lebensmittel auch die Pflege nicht großindustriell hergestellter Biere.

### EICHHOFENER

Pils	0,3l	2,80
Helles	0,5l	2,90
Alkoholfreies Helles	0,5l	2,90
Dunkles	0,5l	2,90
Radler (Helles + Zitronenlimonade)	0,5l	2,90

### KNEITINGER

Pils	0,5l	3,20
------	------	------

### SCHNEIDER

Original (dunkles Weizen)	0,5l	3,30
Helles Weizen	0,5l	3,30
Aventinus (Weizenstarkbier)	0,5l	3,80
Leichtes Weizen	0,5l	3,30
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,30
Cola-Weizen	0,5l	3,30
Russ' (Weizen + Zitronenlimonade)	0,5l	3,30



## APERITIF

**Sherry** 5cl **2,60**

**Martini** 5cl **2,60**

bianco - rosso - dry

## WEISSWEIN

### **Landwein**

Frankreich, trocken, leicht, beschwingt, gradlinig

0,1l **1,80** 0,2l **3,50** 0,5l **9,00** 1,0l **16,50**

### **Villa Doluca**

Türkei, duftig, saftig, spritzig, frischherber Abgang

0,1l **2,00** 0,2l **3,80** 0,5l **9,50** 0,7l **13,00**

**Weinschorle** weiß 0,25l **3,20**

## ROTWEIN

### **Landwein**

Frankreich, trocken, fester Körper

0,1l **1,80** 0,2l **3,50** 0,5l **9,00** 1,0l **16,50**

### **Villa Doluca**

Türkei, fester Körper, saftig, vollfruchtig,, herb

0,1l **2,00** 0,2l **3,80** 0,5l **9,50** 0,7l **13,00**

**Weinschorle** rot 0,25l **3,20**

## SCHAUMWEIN

**Sekt** 0,1l **2,70** 0,7l **17,00**

Hausmarke

**Prosecco** 0,1l **2,90** 0,7l **18,50**

Cavazza, D.O.C.

## SCHNAPS, BITTERS, CORDIALS

**Raki** with Icewater

4cl **3,50** 0,35l **25,00** 0,7l **45,00**

**Ouzo** 2cl **2,50**

**Calvados** 2cl **2,50**

**Vecchia Romagna** 2cl **2,50**

**Tequila** (white or brown) 2cl **2,50**

**Wodka** 2cl **2,50**

**Obstler** 2cl **2,50**

**Williamsbirne** 2cl **2,50**

**Whiskey** 2cl **3,00**

**Havanna Club** 2cl **2,50**

**Aperol** 4cl **3,30**

**Ramazzotti** 4cl **3,30**

**Averna** 4cl **3,30**

**Campari**<sup>1</sup> 4cl **3,30**

**Fernet Branca** 4cl **3,30**

**Jägermeister** 4cl **3,30**

**Amaretto** 2cl **2,50**

**Baileys** 2cl **2,50**

**Sambuca** 2cl **2,50**

## LONGDRINKS mit 4cl Spirit

**Schnäpse als Longdrink** **4,20**

mit 4cl Getränk aus der Liste oben  
mit Orangensaft, Cola<sup>1,2</sup> oder Sekt

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>mit Coffein