AL ZAYTOUNA

Libanesische Küche

Al Zaytouna, bedeutet der Olivenbaum auf Arabisch, symbolisiert unser Erbe und spiegelt den Geist der libanesischen Küche, wo Olivenöl ein untrennbarer Bestandteil unserer Gerichte ist.
Im Laufe der Geschichte wurde das Olivenöl für seine gesundheitlichen Vorteile bekannt, und der Olivenbaum wurde in allen heiligen Bücher erwähnt. In Byblos im heutigen Libanon, wurde nachgewiesen, dass die Phönizier, die Ureinwohner des historischen Libanon, die Domestizierung der Olivenbäume so früh wie das Jahr 3000 v.Chr begonnen haben.
Al Zaytouna ist aus den authentischen Traditionen der mediterranen Küche und dem Ambiente des modernen Europa inspiriert.
Wir laden Sie ein; ein kulinarisches Erlebnis mit uns zu genießen und hoffen Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Al Zaytouna, meaning the Olive Tree in Arabic, symbolizes our heritage and reflects the spirit of the Lebanese cuisine, where olive oil is almost an inseparable element of our dishes.
Throughout history Olive oil has been known for its health benefits and the olive tree has been mentioned in all holy books. In Byblos in modern day Lebanon, evidence was found that the Phoenicians, the native inhabitants of historical Lebanon, have started the domestication of Olive trees as early as year 3000 B.C.
Al Zaytouna is inspired from the authentic traditions of the Mediterranean cuisine and the ambiance of modern Europe.
We invite you to enjoy your culinary experience with us and hope to welcome you again.

Allergeninformation

Kurzabzeichnung	Buchstabencode
Gultenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Vegetarisch	**V**
Vegan	**V+**

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

KALTE VORSPEISEN
(MEZA)

Serviert mit frischem hausgemachtem Brot
Served with Fresh Homemade Bread

Tabbouleh [A] **v+** — **5,90€** — تبـولـة

Libanesischer Petersiliensalat mit Weizenschrot (Bulgur), Tomaten und Zwiebeln
Lebanese parsley salad with boiled crushed wheat grains, tomatoes and onions

Fattousch [A] **v+** — **5,90€** — فتـوش

Traditioneller libanesischer Salat mit geröstetem Fladenbrot, Gemüse, Salat der Saison sowie frischer Minze, und Granatapfelsirup
Taditional Lebanese salad with toasted flat bread, vegetables and greens of the season, fresh mint and pomegranate syrup

Hommus [N] **v+** — **5,50€** — حـمـص

Kichererbsenpüree mit Sesampaste - Knoblauch nach Anfrage
Chickpea puree with sesame paste - Garlic upon request

Al Zaytouna Hommus v+ — **5,90€** — حمص الزيتونة

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und frische Minze
Chickpeas with fresh tomatoes, onions, and fresh mint

Hommus bil Lahme [N] — **7,90€** — حمص باللحمة

Lammfiletstückchen auf Kichererbsenpüree mit Sesampaste
Pieces of lamb fillet on chickpea puree with sesame paste

Moutabal Batinjan [G, N] — **5,60€** — متبل باذنجان

Pürierte gegrillte Melanzani mit Sesampaste
Puree of grilled eggplant with sesame paste

Mhammara [A, H, N] **v+** — **6,90€** — محمرة

Paste von rotem Paprika mit, Walnüssen und Granatapfelsirup
Paste of red sweet peppers with walnuts and pomegranate syrup

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Baba Ghanoug v+ 5,60€ بابا غنوج

Gegrillte Melanzani mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Kräutern
Grilled eggplant with onions, tomatoes and various herbs

Labneh Bil Toum [G] **v** 4,90€ لبنة بالتوم

Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt mit Knoblauch und Minze
Homemade fresh cheese from yogurt, with garlic and mint

Jebneh maa' Zaatar [G, N, H] **v** 5,60€ جبنه مع زعتر

Weichkäse mit Oregano, Sumak und Sesamkörner
Soft cheese with oregano, sumac and sesame seeds

Warak Inab Bil Zet v+ 5,90€ ورق عنب بالزيت

Mit Reis und libanesischen Gewürzen gefüllte Weinblätter mit Tomaten, Zitrone und Olivenöl
Wine leaves filled with rice and Lebanese spices, served with tomatoes, lemon juice and olive oil

Kibbeh Nayeh [A] 11,80€ كبة نية

Frisches Lammfleischtartar roh mit Weizenschrot und libanesischen Gewürzen
Fresh raw lamb meat tartar with bulgur and lebanese spices

Malseh [A] 11,80€ ملسه

Frisches Lammfleischtartar roh serviert mit Kamouneh
Fresh raw lamb meat tartar served with kamouneh

Lubia Bil Zet v+ 5,60€ لوبيا بالزيت

Grüne Bohnen in Tomatensauce mit Knoblauch und Olivenöl
Green beans in tomato sauce with garlic and olive oil

Bemieh Bil Zet v+ 5,60€ بامية بالزيت

Okraschoten in Tomatensauce mit Knoblauch, frischem Koriander und Olivenöl
Okras in tomato sauce with garlic, fresh coriander and olive oil

Makdous Batinjan [H] **v+** 4,90€ مكدوس باذنجان

Mit Walnüssen, Paprika, Knoblauch gefüllte kleine Melanzani eingelegt in Olivenöl
Small eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic in olive oil

Zaytoun v+ 4,60€ زيتون

Libanesische eingelegte Oliven
Lebanese pickled olives

Kabis Mschakkal v+ 4,60€ كبيس مشكل

Sauer eingelegtes Gemüse
Pickled vegetables

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

WARME VORSPEISEN
(MEZA)

Serviert mit frischem hausgemachtem Brot
Served with Fresh Homemade Bread

Kibbeh Meklieh A, H, N, O — **5,90€** — كبة مقلية

Mit Lammhackfleisch, Zwiebel, Walnüssen und Pinienkernen gefüllte frittierte Weizenschrotbällchen
Deep-fried balls of Bulgur stuffed with minced lamb, onions, walnuts and pine nuts

Käse Sambousek A, G, C — **5,20€** — سمبوسك جبنة

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Käse
Deep fried patties with cheese

Lammfleisch Sambousek A, H, C, O — **5,20€** — سمبوسك لحمة

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch
Deep fried patties with lamb meat

Fatayer Sabenikh A v+ — **5,20€** — فطاير بسبانخ

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat
Baked patties with spinach

Sujok — **7,80€** — سجق

Stark gewürzte gebratene Rindfleischwürstchen mit Zwiebel, Paprika und Tomaten
Very spicy fried Lebanese lamb sausages with onions, sweet peppers and tomatoes

Makanek H — **7,80€** — مقانق

Gebratene Lammfleischwürstchen mit Paprika und Tomaten
Roasted Lebanese lamb sausages with sweet peppers and tomatoes

Lsenet Ghanam — **7,90€** — لسانات غنم

Gekochte Lammzunge mit Knoblauch und Zitronensauce
Cooked lamb tongue with garlic and lemon sauce

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Sawdah Djaj 5,90€ سودة دجاج

Gebratene Hühnerleber mariniert mit Knoblauch-Granatapfelsauce
Fried chicken liver with garlic-pomegranate syrup sauce

Jawanih Meklieh 5,90€ جوانح مقلية

Gebratene Hünnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und frischem Koriander
Fried chicken wings with garlic, lemon and fresh coriander

Garnelen Provencal [B] 8,90€ قريدس بروفنسال

Gebratene Garnelen mit frischem Koriander, Knoblauch und Zitrone
Sauteed shrimps with fresh coriander, garlic and lemon

Arayes [A] 7,90€ عرايس

Mit Lammhackfleisch, Petersilie, Zwiebel und libanesischen Gewürzen gefülltes gegrilltes Fladenbrot
Grilled pita bread stuffed with minced lamb, parsley, onions and Lebanese spices

Batata Harra v+ 4,90€ بطاطا حرة

In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und einem Hauch Chilli (scharf)
Potatoes fried in olive oil, with garlic, coriander and a touch of chili (hot)

Falafel [N] **v+** 5,90€ فلافل

Frittierte Bällchen aus Püree von Saubohnen und Kichererbsen mit Gewürzen
Deep fried balls of broad beans and chickpea puree with spices

Foul Mdamas v+ 5,90€ فول مدمس

Saubohnen und Kichererbsen mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl
Broad beans and chickpeas with garlic, lemon and olive oil

Fatet Hommus [A, G, H] **v** 6,90€ فتة حمص

Kichererbsen mit Joghurt, Knoblauch, Pinienkernen, Mandeln und frittiertem Fladenbrot
Chickpeas with yogurt, garlic, pine nuts, almonds and fried bread

Vorspeisenteller für 2 Personen [A, G, H, N] 18,90€ مقبلات مشكلة لشخصين

Verschiedene kalte und warme Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold and warm starters, flat bread

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Vorspeisen-Teller nach libanesicher Art

Al Zaytouna Teller [A, H, N] **(ausgeglichen)** **12,90€** صحن الزيتونة

Al Zaytouna Hommus, Kibbeh Meklieh, Tabbouleh, Arayes

Zautar Teller [A, G, N] **(Vegan)** **12,90€** صحن زوطر

Fattousch, Warak Inab bil Zet, Moutabal Batinjan, Batata Harra

Beirut Teller [A, C, H, N] **(Fleisch)** **12,90€** صحن بيروت

Sujok, Makanek , Lammfleisch Sambousek, Hommus bil Lahme

Leila Teller [A, N] **(Vegan)** **12,90€** صحن ليلى

Lubia bil Zet, Falafel, Baba Ghanoug, Fatayer Sabenikh

Terweeka Teller [G, H, N] **(Frühstück)** **12,90€** صحن الترويقة

Foul Mdamas, Weichkäse mit Oregano, Labneh bil Toum, Oliven

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Suppen

Tagessuppe	**3,90€**	شوربة اليوم
Daily soup		
Linsensuppe v+	**3,90€**	شوربة العدس
Libanesische Linsensuppe mit Zwiebeln und Gewürzen Lebanese lentil soup with onions and spices		

Salate

Grüner Salat v+	**4,20€**	سلطة خضرا
Grüner Salat nach Saison Seasonal green salad		
Libanesischer Salat v+	**3,90€**	سلطة لبنانية
Gemischter Salat nach libanesischer Art Mixed salad -Lebanese style		
Khiyar Bil Laban [G] **v**	**3,90€**	خيار باللبن
Joghurt mit Gurken und Minze Yogurt with cucumber and mint		
Rucola Salat v+	**5,20€**	سلطة روكا
Salat mit Rucola und Tomaten Salad with tomatoes and rucola		

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

VEGAN

Falafel Teller A, N — **10,90€** — فلافل

Bällchen aus Püree von Saubohnen und Kichererbsen, mit Gewürzen, dazu Tomaten, in Essig eingelegtes Gemüse, Fladenbrot und Sesampastesauce (Tarator)
Deep fried balls of broad beans and chickpea puree with spices, served with tomato, pickled vegetables, pita bread and sesame paste sauce (Tarator)

Yakhnet Bemyeh Bzet Zaytoun — **10,90€** — يخنة بامية بزيت الزيتون

Okraschoten in Tomatensauce mit Knoblauch, frischem Koriander und Olivenöl, dazu Reis
Okras in tomato and garlic sauce with fresh coriander and olive oil, served with rice

Maghmour Batinjan Bzet Zaytoun — **10,90€** — مغمور بزيت الزيتون

Gebratene Melanzani, Tomaten und Zwiebeln mit Kichererbsen, dazu Reis
Fried eggplants, tomatoes and onions, with chickpeas, served with rice

Yakhnet Loubyah Bzet Zaytoun — **9,90€** — يخنة لوبيا بزيت الزيتون

Grüne Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Reis
Green beans, tomatoes and onions, with garlic and olive oil served with rice

Kamounet Banadoura A **& Batata Harra** — **8,90€** — كمونة بندورة و بطاطا حرة

Frische Tomaten mit Weizenschrot, Kräuter und libanesischen Gewürzen
& In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und einem Hauch Chilli (scharf).
Fresh tomatoes with bulgur, herbs and Lebanese spices
& potatoes fried in olive oil, with garlic, coriander and a touch of chili (spicy)

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Grillspezialitäten (Maschawi)

Serviert mit Reis oder Pommes, Served with Rice or French Fries

Lahem Meschwi [A] — **14,80€** — لحم مشوي

Lammspieß vom Grill, dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln
Grilled lamb skewers, with grilled tomatoes and onions

Kafta Mschwieh [A] — **12,80€** — كفتة مشوية

Faschierter Spieß vom Lamm & Rind, gegrillt, dazu gegrillteTomaten und Zwiebeln
Grilled minced beef & lamb skewers with grilled tomatoes and onions

Lammkotlett [A] — **16,80€** — ريش غنم

Gegrillte Lammkoteletts, dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln
Grilled lamb chops, with grilled tomatoes and onions

Schawarma Lahme [N, M] — **12,80€** — شاورما لحمة

In speziellen libanesischen Gewürzen mariniertes und gebratenes **Lamm & Rindfleisch**, dazu gegrillte Tomate, Petersilien-Zwiebel Salat und Sesampaste-Sauce (Tarator)
In special Lebanese spices marinated and roasted lamb & beef, with grilled tomato, parsley-onion salad and sesame paste sauce (Tarator)

Schisch Tawook [A, C, M] — **12,90€** — شيش طاووق

Hühnerbrustspieß vom Grill, dazu gegrilltes Fladenbrot, in Essig eingelegtes Gemüse und Knoblauchsauce
Grilled chicken breast skewers, served with toasted pita bread, pickles and garlic sauce

Schawarma Djej [A, C] — **11,80€** — شاورما دجاج

In speziellen libanesischen Gewürzen mariniertes und gebratenes **Hühnerfleisch**, dazu gegrilltes Fladenbrot, in Essig eingelegtes Gemüse und Knoblauchsauce
In special Lebanese spices marinated and roasted chicken, served with toasted pita bread, sour pickles and garlic sauce

½ Grillhuhn [A, C] — **13,80€** — ½ فروج مشوي

½ Grillhuhn nach art des Haus
½ Grilled chicken -house style

Maschawi Mix für 1 Person [A, C, M] — **15,90€** — مشاوي مشكل لشخص واحد

Gemischte Grillplatte mit Lammspieß, Kafta-Spieß und Tawook-Spieß, dazu gegrillte Tomaten, Zwiebel und Petersilien-Zwiebel Salat
Mixed grill with lamb skewer, kafta skewer and tawook skewer, served with grilled tomato, onion and parsley-onion salad

Maschawi Mix für 2 Personen [A, C, M] — **29,90€** — مشاوي مشكل لشخصين

Gemischte Grillplatte mit 2 Lammspieße, 2 Kafta-Spieße und 2 Tawook-Spieße, dazu gegrillte, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie-Zwiebel Salat
Mixed grill with 2 lamb skewers, 2 kafta skewers and 2 tawook skewers, served with grilled tomato, onion and parsley-onion salad

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Gebraten

Escalope Djej [A, C, G] **12,90€** اسكالوب دجاج

Hühnerschnitzel mit Mayonnaise-Krautsalat und Pommes
Fried chicken cutlets with cabbage salad and french fries

Beeftek **12,90€** بيفتاك

Rindschnitzel natur mit Knoblauch-Zitronen-Sauce, dazu Pommes
Beef cutlets with garlic-lemon sauce and served with french fries

Sujuk [C] **12,90€** سجق

Gewürzte gebratene Rindfleischwürstchen mit Zwiebel, Paprika und Tomaten,
dazu Kartoffelspalten und Knoblauchsauce
Spicy fried Lebanese lamb sausages with onions, sweet peppers and tomatoes
with potato wedges and garlic sauce

Makanek **12,90€** مقانق

Gebratene Lammfleischwürstchen mit Paprika und Tomaten, dazu Kartoffelspalten
Roasted Lebanese lamb sausages with sweet peppers and tomatoes, with potato wedges

Fisch

Goldbrasse [D] 350 - 400 g **17,90€** سمكة مشوية

Gegrillter frischer Goldbrasse dazu hausgemachte Sauce mit Bratkartoffeln
Grilled fresh bream with homemade sauce and potatoes

Gegrillte Garnelen [B] **17,90€** قريدس مشوي

Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenen Kartoffeln, sautiertes Gemüse
und Knoblauch-Zitronen-Sauce
Grilled jumbo shrimps with baked potatoes, sauteed vegetables
and garlic lemon sauce

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Beilagen

Reis v+	**3,60€**	رز
Rice		
Pommes v+	**3,60€**	بطاطا مقلية
French fries		
Gemüse Saute v+	**3,60€**	خضرة سوتيه
Sauteed vegetables		
Knoblauchsauce c v	**1,80€**	ثوم
Garlic sauce		

Al Zaytouna KG
Hörnesgasse 17/4
1030 Wien

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer
JEDES WEITERE HAUSGEMACHTE BROT €0,40
Alle Speisen auch zum Mitnehmen