

Vorspeise/ Starter

Gulasch Suppe (hausgemacht) A/L mit Gebäck Gulash Soup (home-made) with Bread Basket	€	7.80
Tages Suppe	€	7.00
Hausgemachtes Humus A/N/M/F Cremige Kichererbsen mit Tahini und unserem Gewürzen und Gebäck Creamy chickpeas blended with Tahini and our signature spices and Bread Basket	€	10.50
Mirzaghasemi (Vegan) A Gebratene Melanzani mit Tomaten und Knoblauch mit Brot Roasted Eggplant with Tomatoes and garlic with bread basket	€	12.90
Kashke Bademjan (Vegan) A/G/H Gebratene Melanzani mit Knoblauch & Persischen Sauer Rahm serviert mit Brot Fried Eggplants with Garlic & Persian Sour Cream served with Bread Basket	€	12.90
Vorspeiseteller für 2 Personen A/G/H Appetizer Platter for 2	€	19.90

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Salate/Salads

Gemischter Salatteller (Klein/ Gross) **A** € 4.50/ 8.50

Plate of mixed salads

Balsamico Sauce, Gebäck/ Balsamico Dressing, Bread Basket

Kuckuck Salat **A/G** € 14.80

mit Schweizer Hobelkäse und Balsamico Sauce, Gebäck

Plate of mixed salads with Swiss Mountain Cheese and Balsamico Dressing, Bread Basket

Hühnersalat **A/C/L/M** € 15.10

Grüner Salat, Huhn und Gebäck

Plate of mixed salads with chicken fillet and Bread Basket

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Persische Spezialitäten

Persian Specialties

Mahiche L/G € 26,90

Lammstelze im Bratensauce serviert mit Basmati Safran Reis

- Slow cooked lamb shank in rich saffron gravy, served with Saffron rice

Fesenjan (Vegan) H/P € 22,90

Eintopf aus Grantapfel Walnuss Sauce, serviert mit Safran Reis

- Persian walnut stew with pomegranate sauce and Saffron rice.

Sabzipolo Mahi D/C/G € 27,90

Zart gebratenes Lachsfilet, serviert mit duftendem Safran-Basmatireis und Kräutern. Ein festliches persisches Traditionsgericht.

- Baked Salmon served with Saffron rice.

(Das Filet wiegt über 300 g.)

(A generous fillet of over 300 g.)

Khoresh Bademjan A/G € 23,90

Eintopf aus Kalbfleisch, gebratene Aubergine in Tomatensauce, serviert mit Basmati Safran Reis

- Veal stew with roasted eggplant in tomato sauce, served with Basmati saffron rice.

Fragen Sie uns gerne nach unserem besonderen Tagesgericht.
Please ask us about our special dish of the day.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Nachspeise / Dessert

Warmer Apfelstrudel A/C/G/O € 7.20

mit Schlagobers

Heated Apple Pie A/C/G/O

with whipped Cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis A/C/G/O € 8.30

mit Schlagobers

Heated Apple Pie & Vanilla Ice Cream

with whipped Cream

Dessert des Tages A/G € 7.80

Dessert of the day

Persisches Safraneis (2 Kügelchen) C/G/H € 7.50

Traditionelles Eis aus dem Iran mit Safran, Rosenwasser, Pistazien, aromatisch, blumig und einzigartig cremig

Persian Saffron Ice Cream (2 scoops)

Traditional Iranian ice cream made with saffron, rosewater, pistachios, floral, aromatic, and delightfully creamy

Marillen-Eisknödel A/C/G/H € 4.80

Feines Vanilleeis, umhüllt von einer zarten Knödelmasse mit gerösteten Bröseln. Serviert mit einem Hauch Puderzucker. Ein

Austrian Apricot Ice Dumpling

Delicate vanilla ice cream wrapped in soft dough, coated with toasted breadcrumbs. Served with a dusting of powdered sugar.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Fondue

Käse-Fondue KLASSISCH A/G € 20.00

Der Schweizer Käse-Klassiker mit Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller Käse
Classic Cheese Fondue

TOMATEN Käse-Fondue A/G € 23.00

nach Walliser Art mit „Tomates concassées“ Knoblauch, Basilikum
Tomato Cheese Fondue/ With a tasty Tomato Sugo

Käse-Fondue MOITIÉ/ MOITIÉ A/G € 29.90

Halb Greyerzer/ halb Vacherin Fribourgeois Käse, Spezialität aus der Romandie
Fondue Moitié/ Moitié/ Half Gruyere and half Vacherin Fribourgeois Cheese

CHAMPAGNER-STEINPILZ Käse-Fondue A/G € 29.50

anstelle von Wein wird Champagner verwendet, mit Steinpilzen verfeinert
Champagne Boletus Cheese Fondue/ Prepared with Champagne and Boletus mushrooms

Engadiner Kräuter Fondue A/G € 22.00

nach Graubündner Art, mit verschiedenen Küchenkräutern
Engadiner Herbal Fondue with different kitchen Herbs

Käse-Fondue mit CALVADOS A/G € 25.00

anstelle von Kirsch wird Calvados Schnaps verwendet, mit gebratenen Apfelstückchen verfeinert
Cheese Fondue Calvados prepared with Calvados Brandy and fried Apple slices

All fondues are served with a minimum of two people, and prices are listed per person.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Bier/ Beer

Stiegl Hell/ Fass/ Draft A/O	0,3L	€ 4,80	0,5L	€ 5,90
Weizenbier / Wheat beer, Flasche/ Bottle A/O			0,5 L	€ 5.90
König Ludwig dark Wheat beer/ Flasche/ Bottle A/O			0,5 L	€ 5.90
Alkoholfreies Bier Flasche / Alcohol-free beer/ Bottle A/O			0,5 L	€ 5.90
Radler/ Lemon Beer/ Bottle A/O			0,5 L	€ 5.90

Cocktails & Aperitifs

Sekt Brut/ Rose 0.1l o		€	5.90
Cosmopolitan, o		€	10.90
Bloody Mary, o		€	10.90
Negroni, o		€	10.90
Old Fashioned, o		€	10.90
Gin Tonic, o		€	10.90
Lillet Wild Berry, o		€	10.90
Averna Sour, o		€	10.90
Amaretto Sour, o		€	10.90
Campari Soda, o		€	6.50
Campari Orange, o		€	7.50
Aperol Spritz mit Wein, o		€	6.50
Aperol Spritz mit Prosecco, o		€	7.90
Weiss Spritzer, o		€	5.50
Vodka Red Bull, o		€	10.90
Brandy (Apfel, Birnen, Marillen, Kirschen) o (Apple, Apricot, Pear, Cherry,	2cl.	€	4.80
Rum Baccardi o	2cl.	€	4.80
Tequila Olmeca Oro/Silver o	2cl.	€	4.80

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine

Wein/ Wine

Weiß/ White

Offene / Open	1/8, Fl.	1/4 Fl.	0,75 Lt.
Grüner Veltliner Classic , 	€ 4.90	€ 9.50	
Gelber Muskateller, 	€ 5.90	€10.90	€ 32.00
Chardonnay, 	€ 5.90	€10.90	€ 32.00
Riesling, 	€ 5.90	€10.90	€ 32.00
Gemischtersatz, 	€ 5.90	€ 10.90	€ 32.00
Weissburgunder, 	€ 5.90	€ 10.90	€ 32.00
Sauvignon Blanc, 	€ 5.90	€ 10.90	€ 32.00
Rose Trilogie, 	€ 5.90	€ 10.90	€ 32.00

Flaschen / by Bottle 0,75L

Chardonnay 2021/Tremmel/Rust-Burgenland	€ 40.00
Grauburgunder 2023/Tremmel/Rust-Burgenland	€ 40.00

Rot/ Red

Offene / Open	1/8, Fl.	1/4, Fl.
Blaufränkisch 	€ 5.90	€ 10.90
Zweigelt 	€ 4.90	€ 9.50

Flaschen / by Bottle 0,75L

Blaufränkisch 2022/ Tremmel/ Rust-Burgenland	€ 36.00
Blaufränkisch 2019/ Tremmel/ Rust-Burgenland	€ 57.00

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine

Alkoholfreie Getränke

Mineral Wasser / Mineral Water (Römerquelle) Still, prickelnd / still, sparkling	0,33L/ 0,75L	€	3.90/6.50
Soda	0,25 L/ 0,50 L	€	2.50/3.80
Coca Cola/ Coca Cola (zero)	0,33L	€	5.10
Fanta	0,33L	€	5.10
Sprite	0,33L	€	5.10
Almdudler	0,33L	€	5.10
Eistee / Ice tea (Lemon/Pfirsich)	0,33L	€	5.10
Schweppes tonic Wasser	0,20L	€	5.10
Schweppes Ginger ale	0,20L	€	5.10
Schweppes Bitter Lemon	0,20L	€	5.10
Redbull	0,25L	€	5.10
Soda-Zitron / Soda lemon	0,25L/0,50L	€	3.50/5.50
Himbeer-Soda / Raspberry soda	0,25L/0,50L	€	3.50/5.50
Holunder-Soda / Elderflower soda	0,25L/0,50L	€	3.90/ 5.50
Johannisbeere-Soda / Redcurrant soda	0,25L/0,50L	€.	3.90/ 5.50
Apfelsaft / Apple juice	Offen 0,25L/ 0,50L	€	3.90/ 5.90
Orangensaft / Orange juice	Offen 0,25L/ 0,50L	€	3.90/ 5.90
Apfelsaft Naturtrüb/ Cloudy Apple Juice	Offen 0,25L	€	3.90
Gespritz	0,25L/0,50L	€	3.90/ 5.50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.

Coffee

Wiener Mélange 	€	4.10
Vienna Mélange		
Latte Macchiato 	€	5.00
Cappuccino 	€	4.10
Cappuccino		
Caffè Macchiato 	€	3.30
Caffè Ristretto 	€	3.30
Espresso 	€	3.30
Doppelter Espresso 	€	5.00
Double Espresso		
Verlängerter (schwarz od. Braun) 	€	4.10
American Coffee (black or with coffee cream)		
„Einspänner“ 	€	5.30
„Einspänner“, (black coffee with whipped cream)		
Mozartkaffee (mit Baileys und Schlagobers)  	€	8.30
Mozart Coffee (with Baileys and whipped cream)		
Hot Chocolate	€	5.50

Tea

Alle Teesorten	€	4.10
Tee mit Rum	€	6.80

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie eine spezielle Diät benötigen oder eine Nahrungsmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne.