





Willkommen in Le Pearl

Liebe Gäste,
Wir haben für Sie Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
zusammengestellt:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere, Krebs, Hummer, Schrimps, Languste
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Sulfite und Schwefeldioxid
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie z. B. Schnecken, Muscheln, Austern
-  Vegan

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung





Suppen

Linsensuppe

5.00 €

شوربة العدس

Salate

Rucolasalat

7.50 €

سلطة الجرجير

Khiyar Bill laban

5,90 €

خيار باللبن

Arabischer Salat

7.50 €

سلطة عربية



Kalte Verspeisen

Tabbouleh A

Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten, Zwiebeln & Minze
Parsley salad with bulgur, tomatoes, onions & mint

7.50 €

تبولة

Hommus N

Kichererbsenpüree mit Sesampaste
Chickpea puree with sesame paste

7.50 €

حمص

Hommus Lahme N

Kichererbsenpüree mit Sesampaste & Lammfleisch
Chickpea puree with sesame paste & lamb

9.90 €

حمص باللحم

Fattousch A

Gemischter Salat mit Granatapfelsirup und knusprigem Fladenbrot
Mixed salad with pomegranate syrup and crispy flatbread

7.50 €

فتوش

Motabal Batinjan N

Gegrillte, pürierte Melanzani mit Sesampaste
Grilled eggplant puree with sesame paste

7.50 €

متبل

Warak Inab

Gefüllte Weinblätter mit Reis, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone & Olivenöl
Wine leaves filled with rice, parsley, tomatoes, onions, lemon & olive oil

7.90 €

ورق عنب

Baba Ghanoug

Gegrillte Melanzani mit Paprika, Tomaten, Minze & Granatapfel
Grilled eggplant with peppers, tomatoes, mint & pomegranate

7.50 €

بابا غنوج

Kibbeh Nayeh A

Rohes Lammfleisch mit Bulgur & Gewürzen
Raw lamb with bulgur and spices

15.50 €

كبة نية

Mohammara A,H,N

Paste aus roter Paprika, Walnüssen, Zwiebeln, Sesampaste & Granatapfelsirup
Paste of sweet peppers, walnuts, onions, sesame paste & pomegranate syrup

8.20 €

محمرة

Bemieh Bi Zéet

Okra schoten in Tomatensauce mit Knoblauch, Koriander & Olivenöl
Okra in tomatoe sauce with garlic, coriander & olive oil

7.50 €

بامية بالزيت

Labneh Bill Toom G

Hausgemachter Frischkäse aus Jogurt mit Knoblauch und Minze
Homemade cream cheese with garlic & mint

7.50 €

لبنة بالثوم

Kabis mashakkal

Sauer eingelegtes Gemüse mit Oliven
Pickled vegetables with olives

7.50 €

كبيس مشكل

Makdos Batinjan G

Gefüllte Melanzani mit Walnüssen, Paprika, Knoblauch, eingelegt in Olivenöl
Filled eggplant with walnuts, peppers, garlic in olive oil

7.50 €

مكدوس باذنجان

Warme Verspeisen

Kibbeh Meklieh A,H,N,O Frittierte Bulgurbällchen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln & Sumak Deep Fried balls of bulgur, stuffed with beef, onions & sumac	8.50 €	كبة مقلية
Rakakat Jebne A,C,G Knusprige Käseröllchen Crispy cheese rolls	8.20 €	رقاقات جبنة
Rakakat Spinat A,C,G Knusprige Spinat-Röllchen mit Granatapfel und Zwiebeln & Pinienkernen Crispy spinach rolls with pomegranate and pear seeds	8.50 €	رقاقات سبانخ
Sambousek Lahme A,C,H,O Knusprige Rindfleisch-Röllchen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln & Pinienkernen Deep fried pastries with beef, onions & pine nuts	8.50 €	سمبوسك باللحم
Falafel N Frittierte Bällchen aus Saubohnen und Kichererbsen Deep fried balls of broad beans und chickpeas	8.20 €	فلافل
Arayes N Gefülltes Fladenbrot mit Lamm- und Rinderfaschiertem, Zwiebeln & Tomaten Grilled flatbread filled with minced lamb and beef, onions & tomatoes	10.90 €	عرائس
Sujok Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Granatapfelsirup Beef sausages with sweet peppers, tomatoes, onions & pomegranate syrup	9.90 €	سجق
Sawdah Djei Gebratene Hühnerleber mit Knoblauch, Koriander & Granatapfelsirup Grilled chicken liver with garlic, coriander & pomegranate syrup	8.50 €	سودة دجاج
Halloumi G Gegrillter Halloumi-Käse mit Tomaten & Rucola Grilled Halloumi cheese with tomatoes & arugula	8.50 €	حلومي
Batata Harrah V Gebratene Kartoffeln in Olivenöl mit Knoblauch, Koriander & scharfer Chilli Fried potatoes in olive oil with garlic, coriander & hot pepper	8.20 €	بطاطا حرة
Zahraa mikllieh V,N frittierter Karfiol mit Knoblauch, Koriander, Zitrone & scharfer Chilli deep fried Cauliflower with garlic, coriander, lemon & hot chilli	8.20 €	زهرة مقلية
Foul modammes V Saubohnen mit Kichererbsen, Tomaten, Petersilie, Knoblauch & Zitrone Broad beans with chickpeas, tomatoes, parsley, garlic & lemon	10.90 €	فول مدمس
Fatet Hommus G,N,A Kichererbsen mit knusprigem Brot, Sesam, Jogurt, Knoblauch & Mandeln Chickpeas with crispy bread, sesame seeds, yogurt, garlic & almonds	10.90 €	فتة حمص
Garnelen provencal B Gebratene Garnelen mit frischem Koriander, Knoblauch & Zitrone Fried prawns with fresh coriander, garlic & lemon	10.90 €	روبيان بروفنسال
Frittierte Calamari R Frittierte Calamari mit Le Pearl-Sauce Deep-fried calamari with Le Pearl sauce Roasted lamb tongue with fresh coriander, garlic & lemon	10.90 €	كالاماري مقلي
Lammzunge Gebratene Lammzunge mit frischem Koriander, Knoblauch & Zitrone	10.90 €	لسان خروف



Le Pearl - Vorspeisenteller für 2 Personen 29.90 €

Kibbeh, Meklieh, Rakakat Jebne, Tabbuleh, Hommus, Mohamma, Motabbal, Kabis mshakakal, Falafel

مقبلات اللؤلؤة
لشخصين

Le Peal - Vorspeisenteller für 1 Person 15.20 €

Kibbeh Meklieh, Rakakat Jebne, Tabbuleh, Hommus

مقبلات اللؤلؤة
لشخص واحد

Le Pearl - veganer Vorspeisenteller für 1 Person 15.20 €

Motabbal, Falafel, Fattousch, Warak Inab



مقبلات اللؤلؤة
لشخص واحد نباتي





Vegane Hauptgerichte

Falafel-Teller A,N

Bällchen aus Saubohnen und Kichererbsen, dazu Tomaten, eingelegtes Gemüse, Fladenbrot & Tahin
Balls made from broad beans and chickpeas, served with tomatoes, pickled vegetables, flatbread & tahin

15.90 €

صحن فلافل

Yakhnet Bamyeh

Okraschoten in Tomatensauce mit Knoblauch, Koriander, in Olivenöl, dazu Reis
Okra in tomato sauce with garlic, coriander, in olive oil with rice

15.90 €

يخنة بامية

Msakaet Batinjan

Melanzani in Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, dazu Reis
Eggplant in tomato sauce with garlic, onions and coriander with rice

15.90 €

مسقعة باذنجان



Hauptgerichte

Shakriah lahme A,H,G,O

Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer cremigen Joghurtsauce mit frischem Knoblauch und aromatischem Koriander, serviert mit Reis und gerösteten Pinienkernen.

Tender lamb slowly cooked in a creamy yogurt sauce with fresh garlic and aromatic coriander, served with rice and roasted pine nuts.

20.90 €

شاكرية باللبن

Kibbe Bil Laban A,H,G,O

Frittierte Weizenschrotbällchen, gefüllt mit Faschiertem, Zwiebeln und Pinienkernen in Joghurtsauce mit Knoblauch und Koriander, dazu Reis

Deep-fried wheat balls filled with minced meat, onions and pine nuts in a yoghurt sauce with garlic and coriander, served with rice

19.90 €

كبة باللبن

Kabsi lahme G,H,L

Basmatireis mit orientalischen Gewürzen mit Lammfleisch, dazu Joghurt-Minze-Salat

Basmati rice with oriental spices with lamb, served with yogurt-mint salad

20.90 €

كبسة لحم

Kabsi Djej G,H,L

Basmatireis mit orientalischen Gewürzen mit Hühnerfleisch, dazu Joghurt-Minze-Salat

Basmati rice with oriental spices with chicken, served with yogurt-mint salad

19.90 €

كبسة دجاج

Bameyh lahme G,H,L

Okraschoten in Tomatensauce mit Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander, dazu Reis

Okra in tomato sauce with lamb, onions, garlic and coriander, served with rice

19.90 €

بامية باللحم

Kafta Bil Frin

Lamm- und Rindfleisch, gebacken im Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, dazu Reis

Lamb and beef, baked in the oven with onions, tomatoes, peppers, served with rice

20.90 €

كفتة بالفرن

Auf Bestellung

Lammschulter

100 €

كتف خروف

Lammkeule

130 €

فخذ خروف

1/2 Lamm mit Beilagen

280 €

نصف خروف

Ganzes Lamm

550 €

خروف كامل

Von Grillp

Kafta Mashwieh ^{A,N}

Spieße aus faschiertem Lamm und Rind, dazu gegrillte Zwiebeln, Tomaten und Paprika
Skewers of minced lamb and beef, served with grilled onions, tomatoes and peppers

17.90 €

كفتة مشوية

Shish Tawook ^{A,C,M}

Marinierte Hühnerbrustspieße, dazu gegrillte Tomaten, Zwiebeln, Paprika & Knoblauchsauce
Marinated chicken breast skewers, grilled tomatoes, onions, peppers & garlic sauce

16.90 €

شيش طاووق

Lahem mashwie ^A

Lammfilet spieß, dazu gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Paprika
Lamb skewer, served with grilled tomatoes, onions & peppers

20.90 €

لحم مشوي

Lammkotelett ^{A,N}

Lammkotelett, dazu gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Paprika
Lamb chop, served with grilled tomatoes, onions & peppers

22.90 €

ريش غنم

1/2 Grillhuhn ^C

Mariniertes halbes Huhn mit Le Pearl-Gewürzen, dazu Knoblauchsauce
Marinated half chicken with Le Pearl spices, served with garlic sauce

17.90 €

نص دجاجة مشوية

Goldbrasse ^{D,N}

brassenfilet, dazu Kartoffelwedges & Tahin sauce
Gilt-head bream fillet with potato wedges & tahini sauce

21.90 €

سمكة فيليه مشوية

Gegrillte Garnelen ^{D,C}

Riesengarnelen mit Kartoffelwedges und Le Pearl-Sauce
King prawns with potato wedges and Le Pearl sauce

21.90€

روبيان مشوي

Mix für 1 Person ^{A,C}

Gemischte Grillplatte mit kafta, shish tawook und Lammspieß, dazu Knoblauchsauce, grillte Tomaten, Zwiebeln & Paprika
Mixed grill platter with kafta, shish tawook and lamb skewer, served with garlic sauce, grilled tomatoes, onions & peppers

22.90 €

مشاوي مشكل لشخص واحد

Mix für 2 Personen ^{A,C}

Gemischte Grillplatte mit zwei kafta, shish tawook und Lammspieß, dazu Knoblauchsauce, grillte Tomaten, Zwiebeln & Paprika
Mixed grill platter with two kafta, shish tawook and lamb skewer, served with garlic sauce, grilled tomatoes, onions & peppers

43.80 €

مشاوي مشكل لشخصين



Beilagen

Pommes	5.90 €	بطاطس مقلية
Reis	5.90 €	أرز
Knoblauchsauce / Scharfe soße	3.50 €	صلصة الثوم
Pita-Brot	1,00 €	خبز

Kindermenue

Serviert mit Pommes

Kafta Junior	10.90 €	كفتة جونيور
Chicken Nuggets	10.90 €	قطع دجاج ناغيت





Alkoholfreie Getränke

Sodawasser 0.3l / 0.5l	3.20 € / 3.80 €
Soda Zitron 0.3l / 0.5l	3.80 € / 4.50 €
Soda Himbeere 0.3l / 0.5l	3.80 € / 4.50 €
Soda Holunder 0.3l / 0.5l	3.80 € / 4.50 €
Vöslauer Still 0.3l / 0.7l	3.80 € / 6.90 €
Vöslauer Prickelnd 0.3l / 0.7l	3.80 € / 6.90 €
Apfelsaft gespritzt 0.3l / 0.5l Jugendgetränk	4.50 € / 6.50 €
Orangensaft gespritzt 0.3l / 0.5l	4.50 € / 6.50 €
Coca-Cola / Cola Zero	4.20 €
Spezi Orange	4.20 €
Fanta	4.20 €
Sprite	4.20 €
Redbull	5.20 €
Almdudler	4.20 €
Eistee Pfirsich / Zitrone	4.20 €
Tonic Water	4.20 €
Bitter Lemon	4.20 €
Marillen/ Mango/ Johannesbeerensaft	4,50 / 6,50€





Hausgemacht

Orangensaft / Apfelsaft / Karottensaft 0.3l (frisch gepresst)	6.50 €
Zitronen- / Himbeerlimonade	6.50 €
Hausgemachter Ayran 0.3l / 0.5l	4.50 € / 6.50 €

Kaffee & Tee

Arabischer Kaffee	5.90 €
Espresso	3.80 €
Verlängerter schwarz	4.10 €
Kleiner Brauner	4.20 €
Großer Brauner	5.80 €
Café Latte	5.80 €
Cappuccino	5.80 €
Melange	5.80 €
Heiße Schokolade	5.40 €
Teekanne klein	4.90 €
Teekanne groß (4 Personen)	7.90 €
Div. Teesorten	3.90 €





Biere

Vom Fass:

Murauer Steirer Gold 0.3l / 0.5l	4.50 € / 5.90 €
Murauer Dunkles Zwickl 0.3l / 0.5l	4.90 € / 6.10 €

Bierflaschen:

Almaza 0.3l	5.10 €
Murauer Alkoholfrei 0.5l	5.10 €
Murauer Weißbier 0.5l	5.90 €
Murauer Zitro & Bier 0.5l	5.90 €
Corona Extra 0.33l	6.90 €
Wieslbürger Stammbräu 0.5l	6.20 €





Aperitifs

Aperol gespritzt / + Prosecco	7.90 € / +1 €
Hugo / + Prosecco	7.90 € / +1 €
Gin Tonic	8.20 €
Gin Tonic Rosé	8.20 €
Campari Soda	7.90 €
Campari Orange	7.90 €
Sommerspritzer	6.90 €
Weißer Spritzer	5.30 €
Prosecco 0.1l	7.20 €
Sommer Gin	11.90 €

Orientalischer Schnaps

Arak Ksara	
2cl / 0,17l / 0.35l / 0.7l	4.90 € / 26 € / 39 € / 71 €





Spirituosen & Liköre

Grappa 4cl	5.40 €
Jägermeister 2cl	5.10 €
Tequila Silver 2cl	5.20 €
Tequila Gold 2cl	5.20 €
Wodka 2cl / 0.7l	5.50 € / 110 €
Wodka Redbull / Orange	8.90 €
Chivas Regal 4cl / 0.7l	8.50 € / 130 €
Johnnie Walker Red Label 4cl / 0.7l	6.90 € / 105 €
Johnnie Walker Black Label 4cl / 0.7l	8.50 € / 130 €





Offene Weine

Grüner Veltliner ½l / ¼l	4.50 € / 9.00 €
Chardonnay ½l / ¼l	4.90 € / 9.80 €
Ksara Blanc de Blancs ½l / ¼l	5.90 € / 11.80 €
Heritage Sauvignon Blanc ½l / ¼l	5.90 € / 11.80 €
Zweigelt ½l / ¼l	4.50 € / 9.00 €
Heritage plaisir du Vin ½l / ¼l	6.20 € / 12.40 €
Ksara Rotwein Cuvée ½l / ¼l	6.50 € / 13.00 €
Heritage Saint Elie ½l / ¼l	6.50 € / 13.00 €

Sekt & Prosecco

Le Pearl Secco 0.7l	43.90 €
Kattus Frizzante	45.90 €





Flaschenweine

Weißwein:

Le Pearl Riesling, AT	32.90 €
Le Pearl Gelber Muskateller, AT	33.90 €
Le Pearl Chardonnay, AT	33.90 €
Ksara Blanc de Blancs, LB	35.90 €
Heritage Sauvignon Blanc, LB	35.90 €
Ksara Merwah, LB	37.90 €

Rotwein:

Le Pearl Cabernet Sauvignon, AT	35.90 €
Le Pearl Trilogie, AT	33.90 €
Chateau Heritage Family Reserve, LB	60.90 €
Heritage Saint Elie Rouge, LB	35.90 €
Heritage Plaisir du Vin, LB	34.90 €
Ksara Reserve du Couvent, LB	35.90 €
Chateau Rouge Ksara, LB	56.90 €

Rosé

Ksara Chataeu Rosé, LB	43.90 €
------------------------	---------





Dessert

Halawet El Jiben	6.50 €	حلاوة الجبن
Knafeh	6.50 €	كنافة
Baklawa	6.50 €	بقلاوة
Nammora	6.50 €	نمّورة

