



APADANA  
Persische & Orientalische Spezialitäten  
کافه رستوران آپادانا

## Mittags-Menü

(außer Sonntag und Feiertagen)

Mo. – Sa. Von 11:30 – 15:00

Inkl. Salat/ Suppe (Saisonal)

Montag  
دوشنبه  
Monday

زرشک پلو با مرغ

Zereschk Polo

€14

L

Huhn mit Berberitzen reis  
Chicken with barberries rice

لوبیا پلو (بدون گوشت)

Lubia Polo

€13



Fisolen in Tomaten Sauce  
serviert mit Basmatireis  
Green beans in tomato  
sauce

Dienstag  
سه شنبه  
Tuesday

جوجه کباب با استخوان

Djudje Kabab (Unterkeule)

€15

M,G

Mariniertes Hühnerfleisch  
mit Knochen vom Spieß  
mit gegrillter Tomate und  
Basmatireis

Marinated chicken leg,  
grilled tomato, basmati rice

قیمه (بدون گوشت)

Gheime

€13



Eintopf aus Spalterbsen,  
Tomaten, dazu Basmatireis

Stew of split peas, tomatoes,  
plus basmati rice

Mittwoch  
چهارشنبه  
Wednesday

جوجه کباب

Djudje Kabab (Filet)

€14

M,G,C

Mariniertes Hühnerfilet  
vom Spieß mit gegrillter  
Tomate und Basmatireis

Marinated chicken fillet with  
grilled tomato and basmati rice

قرمه سبزی (بدون گوشت)

Ghorme Sabzi

€13



Eine Variation aus Kräutern  
mit Kidneybohnen Und  
Champignon mit Basmatireis

A variation of herbs with  
red beans and mushroom  
served with basmati rice

Donnerstag  
پنجشنبه  
Thursday

چلو کباب بختیاری

Kabab Bakhtiari

€16

M,G,C

Lamm-und Hühnerfleisch  
abwechselnd am Spieß  
serviert mit Basmatireis  
und gegrillte Tomate

Skewer of Lamb Filet  
and chicken served with  
basmati rice

بامیه (بدون گوشت)

Bamijeh

€13



Eintopf aus feinen  
Okraschoten, dazu  
Basmatireis

Fine okra stew, plus  
basmati rice

Freitag  
جمعه  
Friday

کباب ماهی قزل آلا

Forelle

€16

D,M

Spieß vom Forelle Filet,  
serviert mit Kräuterreis  
und Kräutersoße

Grilled trout fillet,  
served with herb rice  
and herb sauce

قیمه بادمجان (بدون گوشت)

Gheime Bademjan

€13



Gemischter Eintopf aus  
Melanzani, Spalterbsen und  
Tomaten serviert mit Basmatireis

Mixed stew of eggplant and split  
pea served with basmati rice

Samstag  
شنبه  
Saturday

باقالایلو با ماهیچه

Baghali Polo

€18

L

Lammstelze mit Dille  
Reis und dicke Bohnen

Lamb with dill rice  
and fava beans

عدس پلو با مرغ

Adas Polo

€15

L

Huhn mit Linsenreis,  
Rosinen und verfeinert  
mit Zimt

Chicken with lentil rice,  
raisins and flavored  
with cinnamon

täglich  
هر روز  
everyday

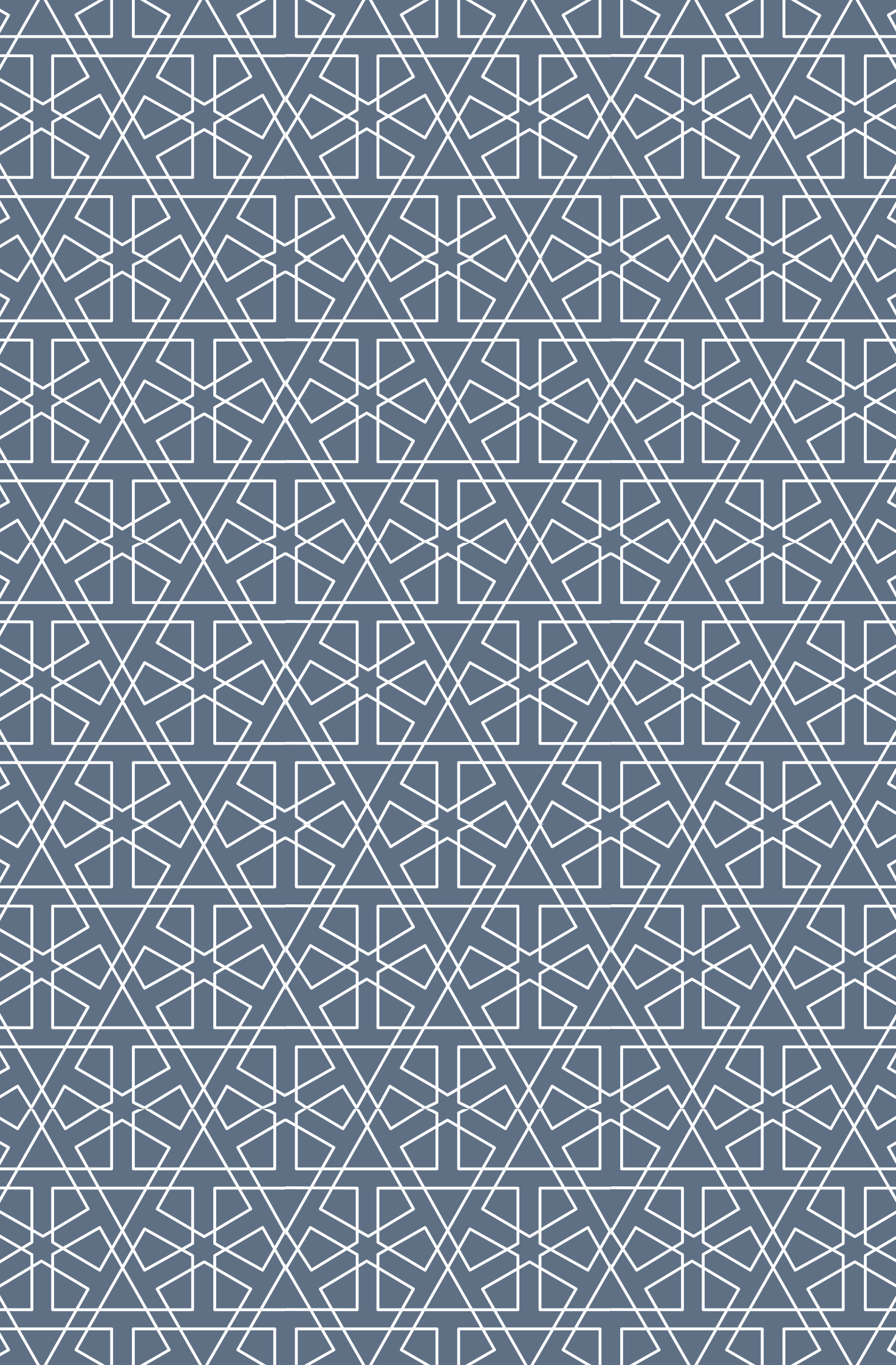
چلو کباب کوبیده

Tschelo-Kabab Kubide

€14

2 Spieße von faschiertem Rind- und  
Lammfleisch, mit gegrillter Tomate  
und Basmatireis

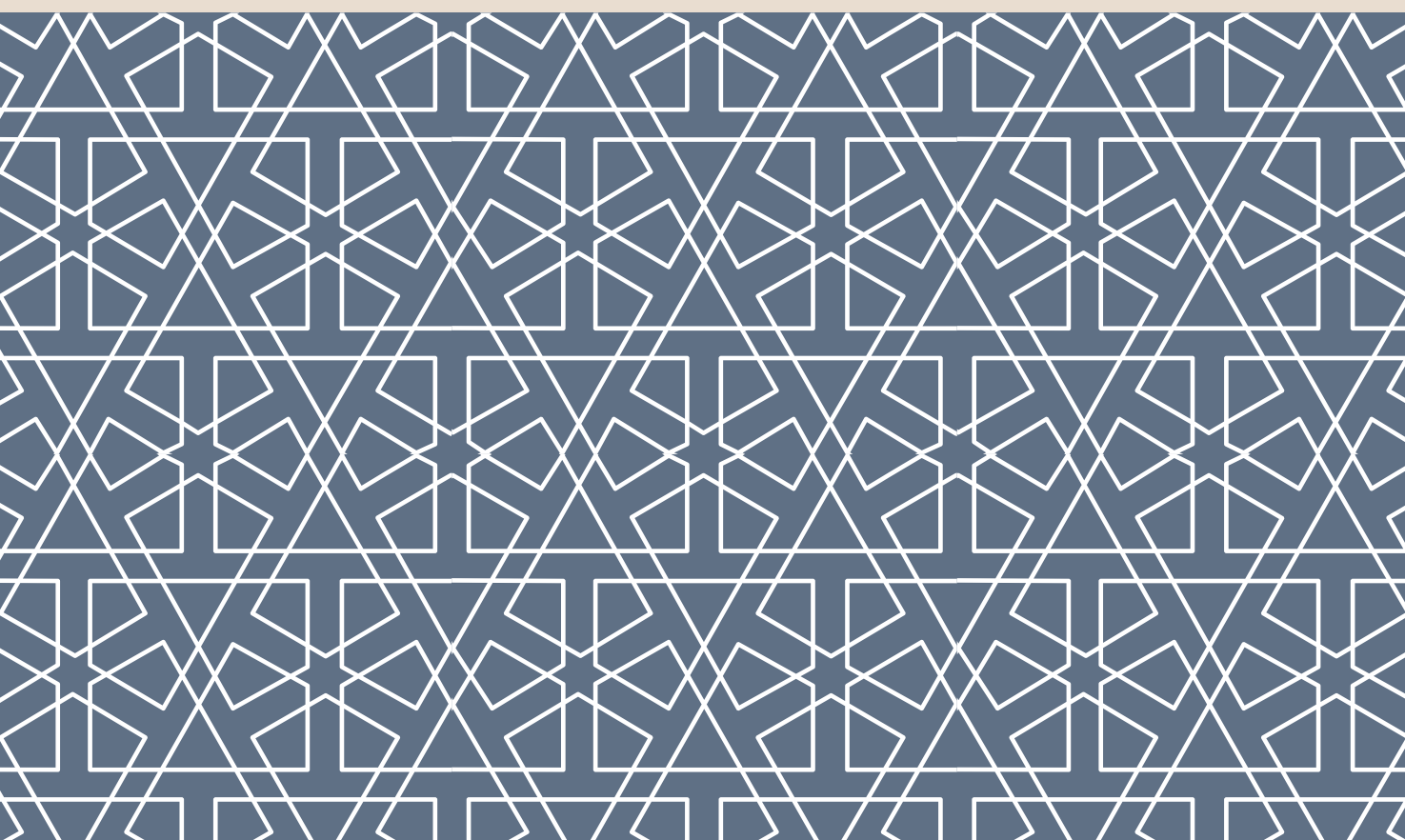
2 Skewers of minced beef and lamb,  
grilled tomato, basmati rice





**APADANA**  
*Persische & Orientalische Spezialitäten*

کافه رستوران آپادانا





## Alkoholische Getränke Alcoholic drinks



### Aperitifs

Hugo	€6 <sup>90</sup>
Aperol Spritzer 10	€6 <sup>90</sup>
Campari Spritzer 10	€6 <sup>90</sup>
Gin Tonic	€6 <sup>90</sup>
Saffron Gin Tonic	€7 <sup>20</sup>

### Spirituosen/Spirits

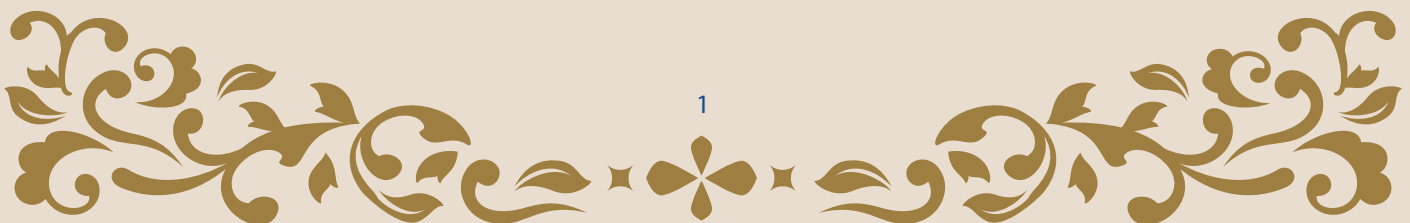
Iranische Vodka (Aragh Sagi) 2 cl	€4 <sup>50</sup>
Vodka (Stolichnaya) 2 cl	€3
Ouzo 2 cl	€3
Averna 2 cl	€3
Martini 2 cl	€3 <sup>90</sup>

### Biere/ Beer

Ottakringer Helles (vom Fass) 0,3/0,5l 1A Ottakringer Light (From the barrel) 0,3/0,5l	€4 <sup>50</sup> /5 <sup>50</sup>
Ottakringer Dunkles 0,5 l 1A Ottakringer dark 0,5 l	€5 <sup>50</sup>
Alkoholfreies Bier 0,5 l 1A Alcohol-free beer 0,5 l	€5 <sup>50</sup>
Radler 0,5 l 1A	€5 <sup>50</sup>

### Sekt

Hochriegl, trocken, Hergestellt in Österreich 0,75 l	€29
Hochriegl, halbsüß, Hergestellt in Österreich 0,75 l	€29
MIONETTO, Prosecco DOC Treviso, Hergestellt in Italy 0,75 l	€35
Prosecco 1/8 l	€6



# Alkoholfreie Getränke Soft drinks



## Jugendgetränke/ Youth Drinks

Cola Fanta Sprite 0,33 l	€4 <sup>30</sup>
Almdudler 0,35 l	€4 <sup>30</sup>
Traubensaft 0,25 l/ 0,5 l Grape juice 0,25 l/ 0,5 l	€4 <sup>50</sup> /8 <sup>80</sup>
Apfelsaft 0,25 l/ 0,5 l Apple juice 0,25 l/ 0,5 l	€3 <sup>50</sup> /4 <sup>90</sup>
Orangensaft 0,25 l/ 0,5 l Orange juice 0,25 l/ 0,5 l	€3 <sup>40</sup> /6 <sup>10</sup>
Tonic Water 0,20 l	€3 <sup>20</sup>
Apfelsaft Soft Gespritzt 0,25/ 0,5 l Sparkling apple juice 0,25/ 0,5 l	€3/4 <sup>30</sup>
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) 0,33 l Ice tea (peach or lemon) 0,33 l	€4 <sup>30</sup>
Himbeersaft Gespritzt 0,25/ 0,5 l Sparkling raspberry juice 0,25/ 0,5 l	€3 <sup>50</sup> /4 <sup>70</sup>
Soda Zitrone 0,25/ 0,5 l Soda lemon 0,25/ 0,5 l	€3 <sup>10</sup> /4 <sup>70</sup>
Mineralwasser (S/P) 0,33/0,75 l Mineral water (Vöslauer) 0,75 l	€4 <sup>30</sup> /7 <sup>10</sup>

## Warme Getränke/ Hot Drinks

Tee (Klein) Tea (Small)	€2 <sup>10</sup>
Tee (Groß) Tea (big)	€3 <sup>70</sup>
Türkischer Kaffee Turkish coffee	€4 <sup>90</sup>
Persischer Kaffee (mit Kardamon) Persian coffee (with cardamom)	€4 <sup>90</sup>
Espresso (s/d)	€3 <sup>20</sup> /5 <sup>20</sup>
Kleiner Brauner	€3 <sup>90</sup>
Melange   G	€4 <sup>90</sup>
Cappuccino   G	€4 <sup>90</sup>
Verlängerter	€3 <sup>70</sup>
Kanne-Tee (vom Samavar) Tea pot ( from Samavar )	€8 <sup>50</sup>
Kanne-Hausgemacht winter Tee Homemade Winter teapot	€5 <sup>90</sup>
Kanne-Hausgemacht Früchte Tee Homemade Fruity teapot	€5 <sup>90</sup>
Kanne-Frischer Minztee Fresh mint teapot	€4 <sup>90</sup>
Kanne-(Grüne , Kamille, Kräuter) Tea (Camillie, Herb, Green)	€3 <sup>90</sup>

## Persische Getränke Persian Drinks

نوشیدنی‌های ایرانی

نوشیدنی زعفران	
<b>Safrangetränk</b> Eine Mischung aus frischem Safran Sirup und chiasamen	€8 <sup>50</sup> <b>Saffron drink</b> A blend of fresh Safran syrup and chia seeds
دوغ	
<b>Dough 0,25 l/ 0,5 l</b> Verdünnter Joghurt mit Kräutern und Soda aufgespritzt	€3 <sup>80</sup> /6 <sup>20</sup> <b>Dough 0,25 l/ 0,5 l</b> Diluted yogurt with herbs and soda
لیمو نعنا	
<b>Limo-Nana</b> In Österreich schon Gang und Gäbe. Ein klassisches Sommergetränk mit frischer Minze und Limette	€8 <sup>50</sup> <b>Limo-Nana</b> Already common in Austria. A classic summer drink with fresh mint and lime
خیار سکنجبین	
<b>Gurkenminze</b> Gegen Hitzschlag, erfrischendes Gefühl	€7 <sup>20</sup> <b>Cucumber mint</b> Refreshing and prevent heatstroke

خاک شیر سکنجبین

<b>Khakeshir-Sekanjabien</b> 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.	€7 <sup>90</sup> <b>Khakeshir-Sekanjabien</b> The most famous syrup in Iran. The main ingredients are sugar and vinegar, plus the kernels of the Sophienrauke. It is thirst- quenching, prevents arterial occlusion and helps with headaches. It also strengthens the liver and stomach.
---	--

بیدمشک

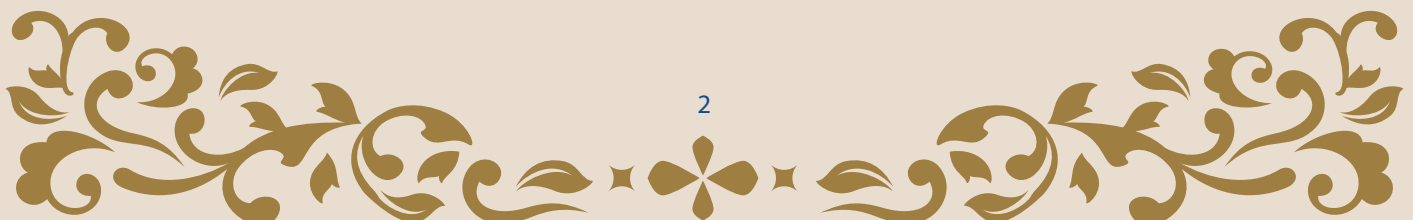
<b>Bidmeshk (Persische WildBlüte mit Rosenwasser)</b> Die Blüte stärkt das Herz, beruhigt die Nerven. Sie wächst nur im Frühling, wo sie geerntet wird und ähnlich wie ein Parfüm hergestellt wird.	€8 <sup>20</sup> <b>Bidmeshk (Persian Wildbloom with Rosewater)</b> The flower strengthens the heart, soothes the nerves. It only grows in spring, when it is harvested and made like a perfume.
---	--

آب انار

<b>Granatapfelsaft 1/8 l</b>	€7	<b>Pomegranate juice 1/8 l</b>
------------------------------	----	--------------------------------

لیموناد خانگی

<b>Hausgemachte Limonade 0,5 l</b>	€6 <sup>90</sup>	<b>Homemade Lemonade 0,5 l</b>
--	------------------	------------------------------------



# Vegetarische Vorspeisen

## Vegetarian starter

### پیش‌غذای گیاهی

#### ماست و خیار

1. Mastokhiar €5<sup>80</sup> Mastokhiar  
Klein geschnittene Gurken in Joghurt vermengt und verfeinert mit Minze G Blended and flavored with mint chopped cucumber in yoghurt

#### ماست و موسیر

2. Mastomusir €5<sup>80</sup> Mastomusir  
Wildknoblauch mit Joghurt nach Art des Hauses G Wild garlic with yoghurt

#### حوموص

3. Humus €5<sup>80</sup> Humus  
Passierte Kichererbsen mit Sesam, Olivenöl und Knoblauch N Paste of bean with sesame, olive oil and garlic

#### محمرة

4. Mohammara (Scharf) €8<sup>20</sup> Mohammara (Hot)  
Geräucherte Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Wallnuss H walnuts, red bell peppers, pomegranate molasses

#### میرزا قاسمی

5. Mirsa Ghasemi €8<sup>90</sup> Mirza Ghasemi  
Geräucherte Melanzani und Tomaten verfeinert mit Knoblauch Grilled eggplant and tomatoes seasoned with garlic and spices

#### باباقنوج

6. Babaghanoch €7<sup>20</sup> Babaghanoch  
Geräucherte Melanzani Sesampaste, Zitronen Saft N mashed cooked eggplant olive oil, lemon juice, various seasonings, tahini

#### دلمه برگ

7. Dolme Barg €6<sup>90</sup> Dolme Barg  
Mit Reis gefüllte Weinblätter, zubereitet mit Kräutern Vine leaves stuffed with rice, cooked with herbs and spices

#### کشک بادمجان

8. Kaschke Bademdjan €9<sup>50</sup> Kaschke Bademdjan  
Gebratenen Melanzani mit speziellem Sauerrahm und MinzsaUCE G Fried eggplant with whey and herbs

#### زیتون پرورده

9. Seytun Parwardeh €7<sup>90</sup> Zeytoon Parwardeh  
Oliven eingelegt in Granatapfelsoße und saft verfeinert mit Walnüssen und Kräutern H olives placed in pomegranate sauce topped with walnuts and herbs

#### دیس پیش‌غذای ایرانی

10. Vorspeisenplatte (Persian) €18 Starter plate (Persian)  
Für 2-4 P G,H,C For 2-4 P

#### لواش

11. Lawasch €2<sup>90</sup> Persian pita bread (Lawash) A

## Suppen سوپ Soup

#### سوپ عدس

12. Linsen Suppe €5<sup>90</sup> Lentil soup L

#### سوپ جو

13. Gersten Suppe €5<sup>90</sup> Barley soup L

## Salate سالاد Salad

#### سالاد فتوش با سس انار (فصلی)

14. Fattusch (Saisonal) €10<sup>50</sup> Fattusch (Seasonal)  
Gemischter Salat, Radieschen, Gurken, Tomaten, Minze, Fladenbrot- Croutons, Granatapfeldressing A Mix Salad, Cucumber, Cherry tomato, Radish, Red Onion, bread croutons Pomegranate sauce

#### سالاد شیرازی

15. Schirazi Salat €5<sup>50</sup> Salad Shirazi  
Tomaten, Gurken und Zwiebeln klein geschnitten mit Limettensaft Tomatoes, cucumber and onions cut into small pieces with lime juice

#### سالاد فصل


16. Gemischte Salat €4<sup>50</sup> Mixed Salad M




## Vegetarische Spezialitäten Vegetarian گیاهی



### خورشت قیمه (بدون گوشت)

20. Gheime €15 Gheime  
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten mit Basmatireis  Stew of split peas served with basmati rice

### خورشت قرمه سبزی (بدون گوشت)

21. Ghorme Sabzi €15 Ghorme Sabzi  
Eine Variation aus Kräutern mit Kidneybohnen und Champignon mit basmatireis  A variation of herbs with red beans and mushroom served with basmati rice


### خورشت بامیه (بدون گوشت)

22. Bamijeh €15<sup>90</sup> Bamiyeh  
Eintopf aus Okraschoten in Tomatensoße serviert mit Basmatireis  Stew of okra in tomato sauce served with basmati rice

### خورشت فسنگان (بدون گوشت)

23. Fessendjan €16<sup>10</sup> Fessenjan  
Eintopf aus Walnüssen und Granatapfelsoße serviert mit Basmatireis  H Stew of walnuts and pomegranate sauce served with basmati rice

### قیمه بادمجان (بدون گوشت)

24. Gheime Bademdjan €15<sup>90</sup> Gheime Bademjan  
Gemischter Eintopf aus Melanzani, Spalterbsen und Tomaten serviert mit Basmatireis  Mixed stew of eggplant and split pea served with basmati rice

### آش رشته (فصلی)

25. Persiche Suppe €12 Persian soup  
(Ash Reshte)- Saisonal  A,G Stew made of Persian noodles, beans, chickpeas, herb mixture with mint oil, crispy fried onions and kashk.  
Eintopf aus persischen Nudeln, Bohnen, Kichererbsen, Kräutermischung mit Minzöl, knusprig gebratenen Zwiebeln und Kashk.

# Hauptspeisen Main dishes غذاهای اصلی

Spezialitäten Aus Dem Kochtopf  
Specialties from the cooking pot

## چلو خورشت قیمه

30. Gheime

€17

Gheime

Eintopf aus Spalterbsen,  
Tomaten und Rindfleisch,  
dazu Basmatireis

Stew of split peas,  
tomatoes and beef,  
plus basmati rice

## چلو خورشت قرمه سبزی

31. Ghorme Sabzi

€17

Ghorme Sabzi

Eine Variation aus Kräutern  
mit Kidneybohnen und  
Rindfleisch, dazu Basmatireis

Beef in a variation of  
herbs with red beans,  
plus basmati rice

## چلو خورشت بامیه

32. Bamijeh

€17<sup>90</sup>

Bamiyeh

Eintopf aus feinen  
Okraschoten mit Rindfleisch,  
dazu Basmatireis

Fine okra stew with  
beef, plus basmati rice

## چلو خورشت فسنگان

33. Fesendjan

€20

Fesendjan

Eine Soße aus  
Granatapfelsirup und  
Walnüssen mit Hühnerfleisch,  
dazu Basmatireis

H

Chicken in a sauce of  
walnuts, pomegranate  
syrup, plus basmati rice

## چلو خورشت قیمه بادمجان

34. Gheime Bademdjan

€17<sup>90</sup>

Gheime Bademdjan

Gemischter Eintopf aus  
Melanzani, Spalterbsen,  
Tomaten und Rindfleisch,  
dazu Basmatireis

Mixed stew of eggplant,  
split pea, tomato and  
beef, plus basmati rice

## عدس پلو (با مرغ یا ماهیچه)

35. Adas Polo

Adas Polo

*Lammstelze* mit Linsenreis,  
Rosinen, Dattel und  
verfeinert mit Zimt

€24

*lamb*, lentil rice, raisins,  
dates and flavored with  
cinnamon

*Huhn* mit Linsenreis,  
Rosinen, Dattel und  
verfeinert mit Zimt

€20

L

*Chicken* with lentil rice,  
raisins, dates and  
flavored with cinnamon

## باقالی پلو مخصوص آپادانا (با مرغ یا ماهیچه)

36. Baghali Polo

Baghali Polo

*Lammstelze*, mit Dillenreis  
und dicken Bohnen

€24

*lamb* with dill rice  
and fava beans

*Huhn*, mit Dillenreis und  
dicken Bohnen

€20

L

*Chicken* with dill rice  
and fava beans

## زرشک پلو (با مرغ یا ماهیچه)

37. Sereschk Polo

Zereschk Polo

*Lammstelze* mit  
Berberitzenreis

€23

*Lamb* with barberries  
rice

*Huhn* mit

€19

Berberitzenreis

L

*Chicken* with  
barberries rice



# Grill Spezialitäten Grill specialities

## غذاهای کبابی



### Rind Und Lamm/ Beef and Lamb

#### چلوکباب کوبیده

40. Tschelo Kabab Kubideh €18 Chelo Kabab Kubideh  
2 spieße vom faschierten Rind und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Basmatireis  
2 skewers of minced beef and lamb with grilled tomato and basmati rice

#### کباب نان

41. Kabab Nan €18 Kabab Nan  
2 spieße vom faschierten Rind und Lammfleisch mit gegrillter Tomate auf Fladenbrot  
2 skewers of minced beef and lamb with grilled tomato in flat bread

#### شیش کباب (چنجه)

42. Schisch-Kabab €24<sup>50</sup> Shish-Kabab  
1 spieß vom Lammfilet serviert mit gegrillte Tomate und Basmatireis  
1 skewer of lamb Fillet with grilled tomato and basmati rice

#### شیشلیک

43. Lammkotelett (Schischlik) €27<sup>50</sup> Lammkotelett (Lamb chops)  
1 spieß vom Lammrücken serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis  
1 skewer of lamb fillet with bone served with grilled tomato and basmati rice

#### چلوکباب برگ

44. Kabab Barg €25<sup>90</sup> Kabab Barg  
1 spieß zartgeklopften lammfilet serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate  
1 skewer of tenderized lamb filet served with basmati rice and grilled tomato

#### چلوکباب سلطانی (برگ و کوبیده)

45. Kabab Soltani €29<sup>50</sup> Kabab Soltani  
Lammfilet und Faschiertes aus Rind- und Lammfleisch vom Spieß serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis  
Kabab barg with a skewer kubideh with grilled tomato and basmati rice

### Geflügel/ Chicken

#### جوجه کباب بدون استخوان

50. Djudje Kabab (Filet) €19 Juje Kabab (Fillet)  
1 spieß vom mariniertes Hühnerfilet mit gegrillter Tomate und Basmatiries  
1 skewer of marinated chicken filet with grilled tomato and basmati rice

#### جوجه ترش

51. Djudje Torsch €21 Juje Torsh (Fillet)  
1 spieß Hühnerkeule Fleisch Marinade mit mit Granatapfeloße und Walnuss, serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate  
1 skewer of chicken leg flavored with pomegranate sauce, walnut powder with grilled tomato and basmati rice

#### جوجه کباب با استخوان

52. Djudje Kabab (Unterkeule) €22<sup>50</sup> Juje Kabab (Lower leg)  
1 spieß mariniertes Hühnerfleisch mit Knochen, dazu gegrillter Tomate und Basmatireis  
1 skewer of chicken Lower leg with bone kebab with grilled tomato and basmati rice

### Lamm, Rind und Huhn/ Lamb & Chicken

#### چلوکباب بختیاری

60. Kabab Bakhtiari €22<sup>50</sup> Kabab Bakhtiari  
1 spieß lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd serviert mit Basmatireis, dazu gegrillte Tomate  
1 skewer of Lamb Filet and chicken served with basmati rice

#### جوجه کباب وزیري (جوجه و کوبیده)

61. Kabab Vaziri (Filet) €24<sup>50</sup> Kabab Vaziri (Filet)  
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß und ein Spieß Kubide mit gegrillter Tomate und Basmatireis,  
Skewer of chicken with one skewer kubide served with basmati rice

## Grill Spezialitäten Grill specialities

### غذاهای کبابی

#### Grill Platten/ Grill plates

##### چلوکباب مخصوص آپادانا (یک نفر)

70. Makhsus Apadana €28 Makhsus Apadana  
(Mixgrill für 1 Person) M,G,C (for 1 person)  
Lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd am Spieß mit ein Spieß Kubide serviert mit Basmatireis, dazu gegrillte Tomate  
Skewer of Lamb Filet and chicken with one skewer kubide served with basmati rice

##### دیس آپادانا (برای دو نفر)

71. APadana Platte €54 Apadana plate  
(für 2 Personen) M,G,C (for 2 people)  
Eine Variation aus, 2 Sp. Kubideh, 1 Sp. Djudje  
1 Sp. Schisch Kabab, mit Basmatireis  
2 Skewers of Kubideh  
1 Skewer Chicken fillet  
1 Skewer Shish with basmati rice

##### دیس مخصوص (برای چهار نفر)

72. Makhsos Platte €99 Makhsos plate (for  
(für 4 Personen) M,G,C 4 people)  
Eine Variation aus 4 Sp. Kubideh, 1 Sp. Djudje  
1 Sp. Djudje mit Knochen  
1 Sp. Schisch Kabab mit Basmatireis  
4 Skewers of Kubideh  
1 Skewer Chicken fillet  
1 Skewer Shish,  
1 Skewer Chicken with bone with basmati rice

##### دیس سلطانی (برای شش نفر)

73. Soltani Platte €157 Soltani plate (for 6  
(für 6 Personen) M,G,C people)  
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  
6 Skewers of Kubideh  
1 Skewer Chicken fillet  
1 Skewer Shish, 1  
Skewer Chicken with bone, 1 Skewer Lamb chops, 1 Skewer Lamb fillet steak, with basmati rice

#### Kinderportionen (Kleine Portionen)

#### Children portion

#### منوی کودک

##### نیم پرس چلوکباب کوبیده

74. Tschelo Kabab €11 Chelo Kabab Kubide  
1 Spieß von faschiertem Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis  
1 Skewers of minced beef and lamb with grilled tomato and basmati rice

##### نیم پرس جوجه کباب

75. Djudje Kabab (Filet) €12 Juje Kabab (Filet)  
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis  
M,G,C  
Marinated chicken fillet kebab with grilled tomato and basmati rice

##### سیبزمینی سرخ کرده

76. Pommes Frites €7<sup>90</sup> French fries

#### Fisch Spezialitäten Fish specialities

#### ماهی

##### سبزی پلو با فزل آلا کبابی

77. Forelle-Filet €21 Grilled Trout  
Spieß vom Forelle Filet, serviert mit Kräuterreis und Kräutersoße  
D  
Served with herb rice and herb sauce

# Dessert

دسر



Hausgemacht & Frisch  
Homemade & Fresh

80. Baghlava	باقلوا €7 A, G, H	Baghlava
81. Nun Khamei	نون خامه‌ای €5 <sup>10</sup> A, G	Nun Khamei Cream puffs with whipped cream
82. Scholesard	شله زرد €6 <sup>50</sup> H	Sholezard Sweetened rice with saffron and almonds
83. Hausgemachtes Eis	بستنی زعفرانی €7 <sup>90</sup> H, G	Home-Made Ice Cup Ice cup with saffron (on Persian art)
84. Palude	پالوده €7 <sup>20</sup> A	Palude Persian noodles with rose water
85. Napeloni	ناپلئونی €7 <sup>50</sup> A, C G, H	Napeloni Puff pastry with cream

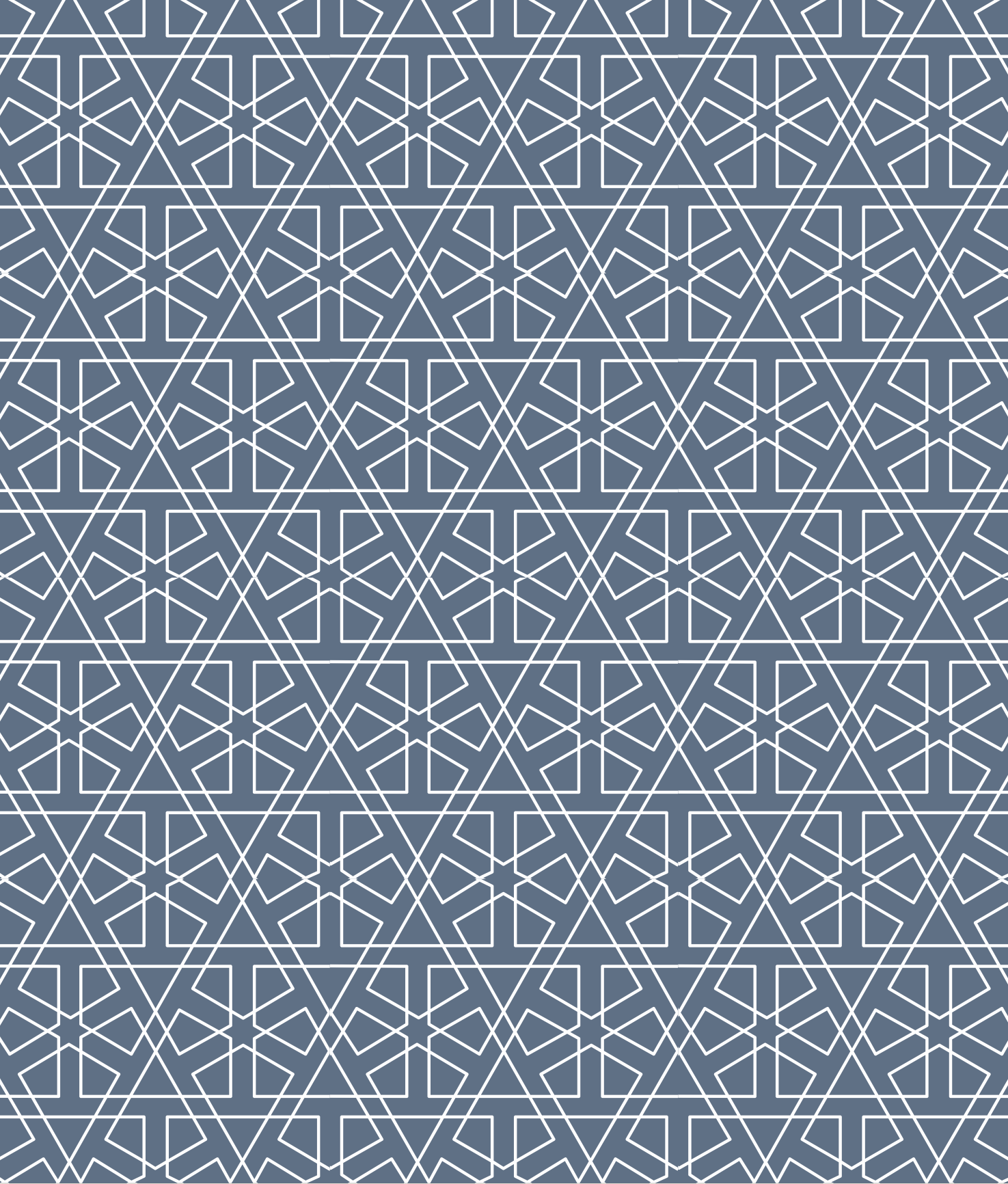
## ALLERGEN INFORMATION:

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere A-Gluten B-crustaceans C-Egg  
C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch D-Fish E-Peanut F-Soya G-Milk  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam H-Nuts L-Celery M-Mustard N-Sesame  
O-Sulfite P-Lupine R-Weichtiere O-Sulfite P-Lupine R-Molluscs

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen  
Abgaben und Steuern!

All prices include all statutory duties and taxes!

تمامی قیمت‌ها شامل کلیه عوارض قانونی و مالیات است!



APADANA

Persische & Orientalische Spezialitäten

کافه رستوران آپادانا

