



Mittags-Menü

Von 11:30 – 15:00

Inkl. Salat/ Suppe (Saisonal)



Montag
دوشنبه
Monday

جوجه کباب
Djudje Kabab (Filet) €15
M,G,C
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate und Basmatireis
Marinated chicken fillet with grilled tomato and basmati rice

قیمه (بدون گوشت)
Gheime €14
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten, dazu Basmatireis
Stew of split peas, tomatoes, plus basmati rice

Donnerstag
پنجشنبه
Thursday

جوجه ترش
Djudje Torsch €16
M,G,C
1 spiess Hühnerkeule Fleisch Marinade mit Granatapfelloße 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

بامیه (بدون گوشت)
Bamijeh €14
Eintopf aus feinen Okraschoten, dazu Basmatireis
Fine okra stew, plus basmati rice

Freitag
جمعه
Friday

کباب ماهی قزل آلا
Forelle €18
D,M
Spieß vom Forelle Filet, serviert mit Kräuterreis und Kräutersoße
Grilled trout fillet, served with herb rice and herb sauce

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

Samstag
شنبه
Saturday

باقالاپلو با ماهیچه
Baghali Polo €21
L
Lammstelze mit Dille Reis und dicke Bohnen
Lamb with dill rice and fava beans

عس پلو با مرغ
Adas Polo €16
L
Huhn mit Linsenreis, Rosinen und verfeinert mit Zimt
Chicken with lentil rice, raisins, dates and flavored with cinnamon

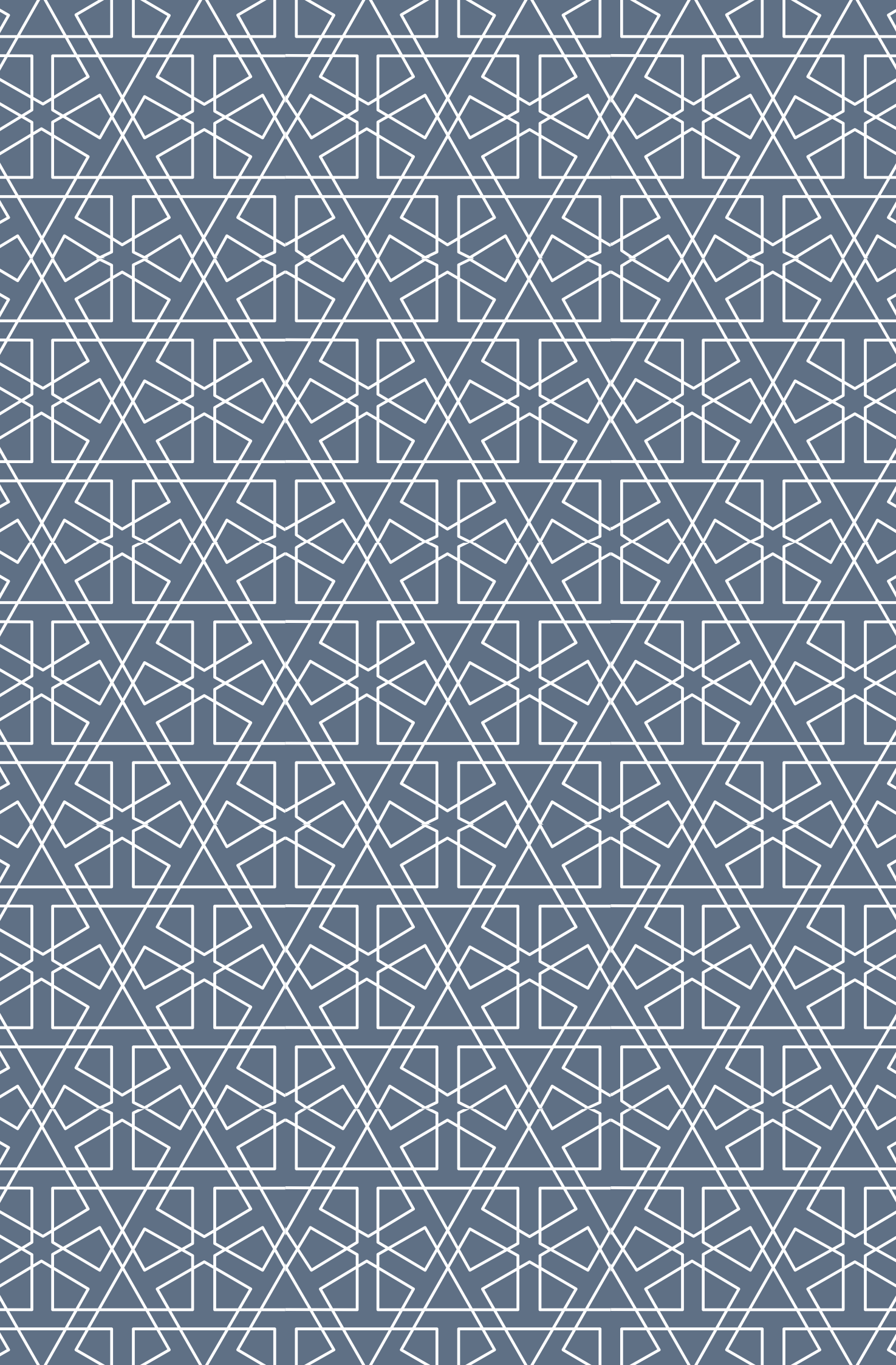
täglich
هر روز
everyday

چلوکباب کوبیده
Tschelo-Kabab Kubide €15
2 Spieße von faschiertem Rind- und Lammfleisch, mit gegrillter Tomate und Basmatireis
2 Skewers of minced beef and lamb, grilled tomato, basmati rice

چلو کباب کوچک
Tschelo Kabab (klein) €9
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

جوجه کباب کوچک
Djudje Kabab (klein) €9
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis
Marinated chicken fillet kebab with grilled tomato

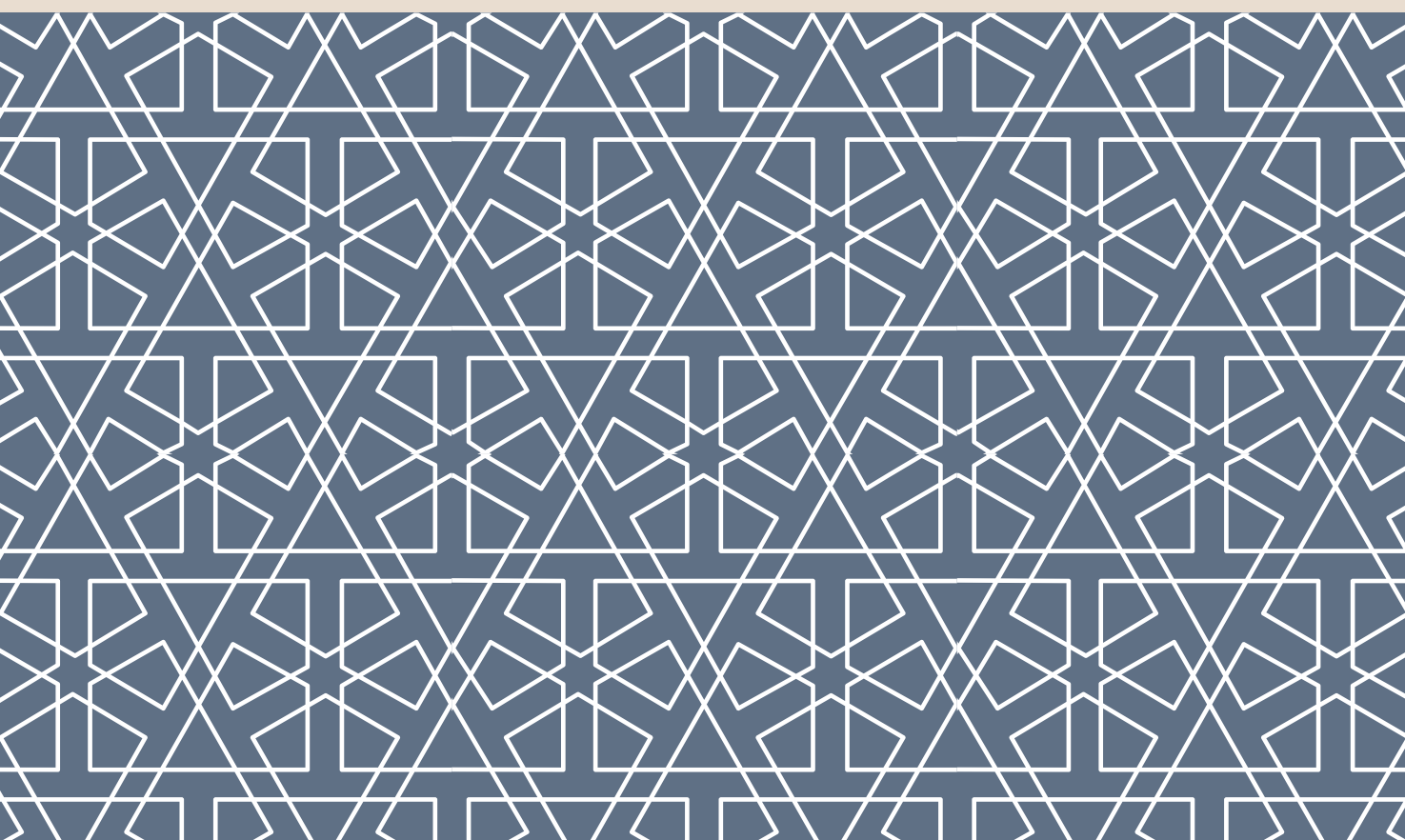






APADANA
Persische & Orientalische Spezialitäten

کافه رستوران آپادانا





Alkoholische Getränke Alcoholic drinks



Aperitifs

Hugo	€6 ⁹⁰
Aperol Spritzer 10	€6 ⁹⁰
Campari Spritzer 10	€6 ⁹⁰
Gin Tonic	€6 ⁹⁰
Saffron Gin Tonic	€7 ²⁰

Spirituosen/Spirits

Iranische Vodka (Aragh Sagi) 2 cl	€4 ⁹⁰
Vodka (Stolichnaya) 2 cl	€4
Ouzo 2 cl	€4
Averna 2 cl	€4
Martini 2 cl	€4 ⁹⁰

Biere/ Beer

Ottakringer Helles (vom Fass) 0,3/0,5l 1A	€4 ⁹⁰ /5 ⁹⁰
Ottakringer Light (From the barrel) 0,3/0,5l	
Ottakringer Dunkles 0,5 l 1A	€5 ⁹⁰
Ottakringer dark 0,5 l	
Alkoholfreies Bier 0,5 l 1A	€5 ⁹⁰
Alcohol-free beer 0,5 l	
Radler 0,5 l 1A	€5 ⁹⁰

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	€7



Alkoholfreie Getränke Soft drinks

Jugendgetränke/ Youth Drinks

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

Warme Getränke/ Hot Drinks

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

Persische Getränke Persian Drinks

نوشیدنی‌های ایرانی

نوشیدنی زعفران	
Safrangetränk Eine Mischung aus frischem Safran Sirup und chiasamen	€8 ⁵⁰ Saffron drink A blend of fresh Safran syrup and chia seeds
دوغ	
Dough 0,5 l Verdünnter Joghurt mit Kräutern und Soda aufgespritzt	6 ²⁰ Dough 0,5 l Diluted yogurt with herbs and soda
لیمو نعنا	
Limo-Nana In Österreich schon Gang und Gäbe. Ein klassisches Sommergetränk mit frischer Minze und Limette	€8 ⁵⁰ Limo-Nana Already common in Austria. A classic summer drink with fresh mint and lime
خیار سکنجبین	
Gurkenminze Gegen Hitzschlag, erfrischendes Gefühl	€7 ²⁰ Cucumber mint Refreshing and prevent heatstroke
خاک شیر سکنجبین	
Khakeshir-Sekanjabien 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 ⁹⁰ Khakeshir-Sekanjabien 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	
Bidmeshk (Persische WildBlüte mit Rosenwasser)	€8 ²⁰ Bidmeshk (Persian Wildbloom with Rosewater)
Die Blüte stärkt das Herz, beruhigt die Nerven. Sie wächst nur im Frühling, wo sie geerntet wird und ähnlich wie ein Parfüm hergestellt wird.	The flower strengthens the heart, soothes the nerves. It only grows in spring, when it is harvested and made like a perfume.
آب پرتقال طبیعی	
Frisch gepresst Orangensaft 1/8 l	€7 Freshly squeezed Orange-juice 1/8 l
لیموناد خانگی	
Hausgemachte Limonade 0,5 l	€6 ⁹⁰ Homemade Lemonade 0,5 l

Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian starter

پیش‌غذای گیاهی

ماست و خیار

1. Mastokhiar €6⁵⁰ 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 €6⁵⁰ Mastomusir
 Wildknoblauch mit Joghurt nach Art des Hauses G Wild garlic with yoghurt

حوموص

3. Humus €6⁵⁰ Humus
 Passierte Kichererbsen mit Sesam, Olivenöl und Knoblauch N Paste of bean with sesame, olive oil and garlic

میرزا قاسمی

5. Mirsa Ghasemi €8⁹⁰ Mirza Ghasemi
 Geräucherte Melanzani und Tomaten verfeinert mit Knoblauch Grilled eggplant and tomatoes seasoned with garlic and spices

دلمه برگ

7. Dolme Barg €6⁹⁰ Dolme Barg
 Mit Reis gefüllte Weinblätter, zubereitet mit Kräutern Vine leaves stuffed with rice, cooked with herbs and spices

کَشک بادمجان

8. Kaschke Bademdjan €9⁵⁰ Kaschke Bademdjan
 Gebratenen Melanzani mit speziellem Sauerrahm und Minzsauce G Fried eggplant with whey and herbs

زیتون پرورده

9. Seytun Parvardeh €7⁹⁰ Zeytoon Parvardeh
 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) €20 Starter plate (Persian)
 Für 2-4 P G,H,C For 2-4 P

لواش

11. Lawasch €2⁹⁰ Persian pita bread (Lawash) A

Suppen سوپ Soup

12. Linsen Suppe €5⁹⁰ Lentil soup L
 سوپ عدس
 13. Gersten Suppe €5⁹⁰ Barley soup L
 سوپ جو


Salate سالاد Salad

15. Schirazi Salat €6⁹⁰ Salad Shirazi
 Tomaten, Gurken und Zwiebeln klein geschnitten mit Limettensaft
 سوپاد شیرازی
 Tomatoes, cucumber and onions cut into small pieces with lime juice


Vegetarische Spezialitäten Vegetarian گیاهی



خورشت قیمه (بدون گوشت)

- 20.Gheime** €16 **Gheime**
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten mit Basmatireis  Stew of split peas served with basmati rice

خورشت قرمه سبزی (بدون گوشت)

- 21.Ghorm Sabzi** €16 **Ghorm 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** €16⁹⁰ **Bamiyeh**
Eintopf aus Okraschoten in Tomatensoße serviert mit Basmatireis  Stew of okra in tomato sauce served with basmati rice

آش رشته (فصلی)

- 25.Persiche Suppe** €14 **Persian soup**
(Ash Reshte)- Saisonal  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. A,G



Hauptspeisen Main dishes غذاهای اصلی



Spezialitäten Aus Dem Kochtopf
Specialties from the cooking pot

چلو خورشت قیمه

30. Gheime

€18

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

€18

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

€18⁹⁰

Bamiyeh

Eintopf aus feinen
Okraschoten mit Rindfleisch,
dazu Basmatireis

Fine okra stew with
beef, plus basmati rice

چلو خورشت فسنجان

33. Fesendjan

€22

Fesendjan

Eine Soße aus
Granatapfelsirup und
Walnüssen mit Hühnerfleisch,
dazu Basmatireis

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

عدس پلو (با مرغ یا ماهیچه)

35. Adas Polo

Adas Polo

Lammstelze mit Linsenreis,
Rosinen, Dattel und
verfeinert mit Zimt €27

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

Huhn mit Linsenreis,
Rosinen, Dattel und
verfeinert mit Zimt €23
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 €27

lamb with dill rice
and fava beans

Huhn, mit Dillenreis und
dicken Bohnen €23
L

Chicken with dill rice
and fava beans

زرشک پلو (با مرغ یا ماهیچه)

37. Sereschk Polo

Zereschk Polo

Lammstelze mit
Berberitzenreis €26

Lamb with barberries
rice

Huhn mit Berberitzenreis €22
L

Chicken with
barberries rice

Grill Spezialitäten Grill specialities

غذاهای کبابی



Rind Und Lamm/ Beef and Lamb

چلوکباب کوبیده

40. Tschelo Kabab Kubideh €19 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 €19 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 €26 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) €29⁵⁰ 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 €27⁵⁰ Kabab Barg
1 spieß zartgeklopften lammfilet serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate
1 skewer of tenderized lamb fillet served with basmati rice and grilled tomato

چلوکباب سلطانی (برگ و کوبیده)

45. Kabab Soltani €31⁵⁰ 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) €20 Juje Kabab (Fillet)
1 spieß vom mariniertes Hühnerfilet mit gegrillter Tomate und Basmatiries
1 skewer of marinated chicken fillet with grilled tomato and basmati rice

جوجه ترش

51. Djudje Torsch €22 Juje Torsh
1 spieß Hühnerkeule Fleisch Marinade 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) €23⁵⁰ 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

جوجه کباب وزیر (جوجه و کوبیده)

53. Kabab Vaziri €25⁵⁰ Kabab Vaziri
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß und ein Spieß Kubide mit gegrillter Tomate und Basmatireis,
Skewer of chicken with one skewer kubide served with basmati rice

سبزی پلو با قزل آلا کبابی

54. Forelle-Filet €22 Grilled Trout
Spieß vom Forelle Filet, serviert mit Kräuterreis und Kräutersoße
Served with herb rice and herb sauce

Grill Spezialitäten Grill specialities

غذاهای کبابی

Grill Platten/ Grill plates

دیس آپادانا (برای دو نفر)

71. APadana Platte (für 2 Personen)	€57 M,G,C	Apadana plate (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 (für 4 Personen)	€109 M,G,C	Makhsos plate (for 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 (für 6 Personen)	€167 M,G,C	Soltani plate (for 6 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	€13	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 (Fillet)	€13	Juje Kabab (Fillet)
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis	M,G,C	Marinated chicken fillet kebab with grilled tomato and basmati rice

سیب زمینی سرخ کرده

76. Pommes Frites	€8 ⁹⁰	French fries
-------------------	------------------	--------------

Dessert

دسر



Hausgemacht & Frisch
Homemade & Fresh

80. Baghlava	باقلوا €7 ²⁰ A,G,H	Baghlava
81. Nun Khamei (saisonal) Windbeutel mit Schlagsahne	نون خامه‌ای €5 ¹⁰ A,G	Nun Khamei (seasonal) Cream puffs with whipped cream
82. Scholesard (saisonal) Süßer Reispudding verfeinert mit Mandeln und Safran	شله زرد €7 ⁵⁰ H	Sholezard (seasonal) Sweetened rice with saffron and almonds
83. Hausgemachtes Eis Mit Safran (auf persische Art)	بستنی زعفرانی €8 ⁹⁰ H,G	Home-Made Ice Cup Ice cup with saffron (on Persian art)
84. Palude Persische Nudeln mit Rosenwasser	پالوده €7 ²⁰ A	Palude Persian noodles with rose water
85. Napeloni (saisonal) Blätterteig mit Creme	ناپلونی €7 ⁵⁰ A, C G, H	Napeloni (seasonal) Puff pastry with cream

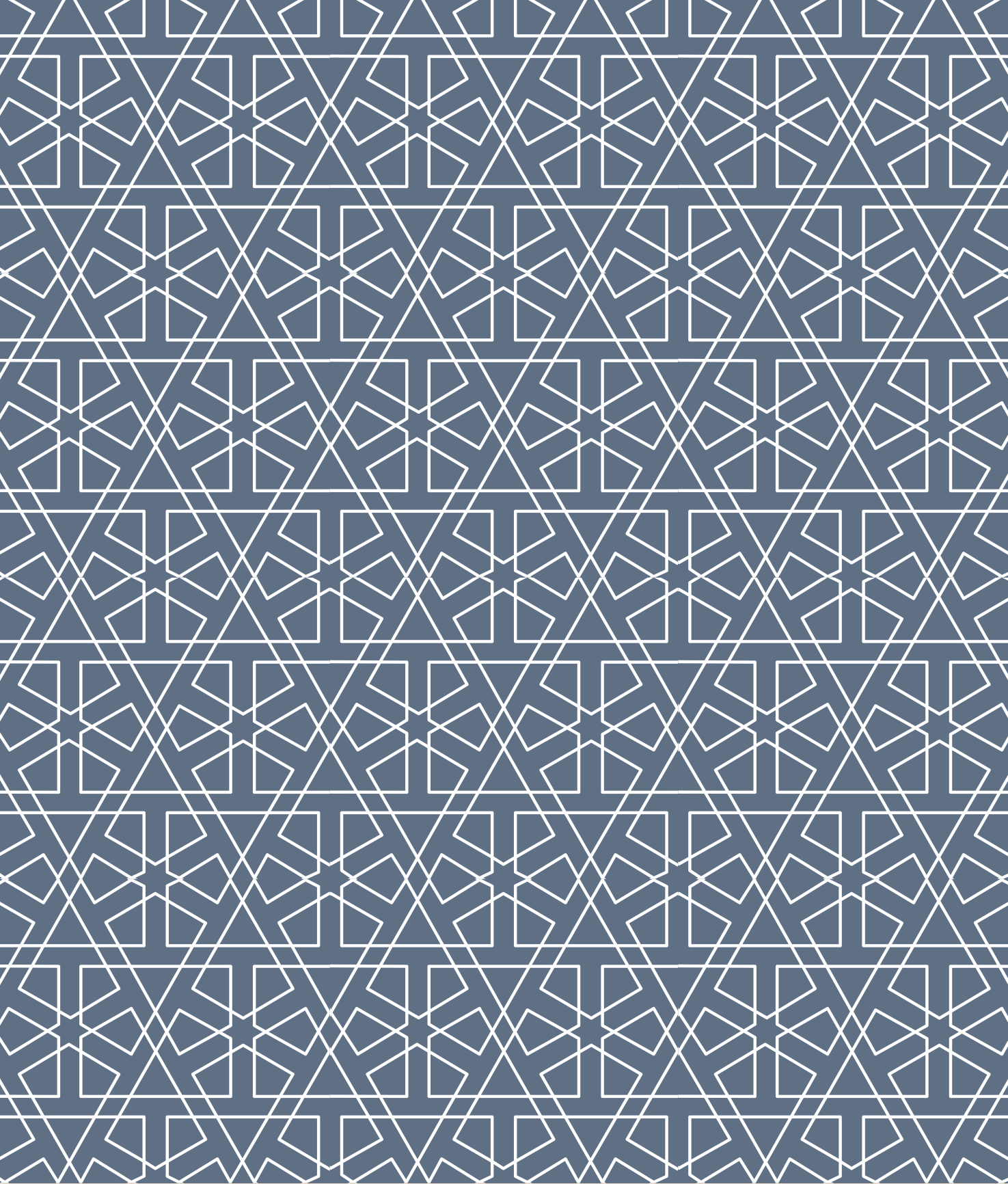
ALLERGEN INFORMATION:

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

کافه رستوران آپادانا

