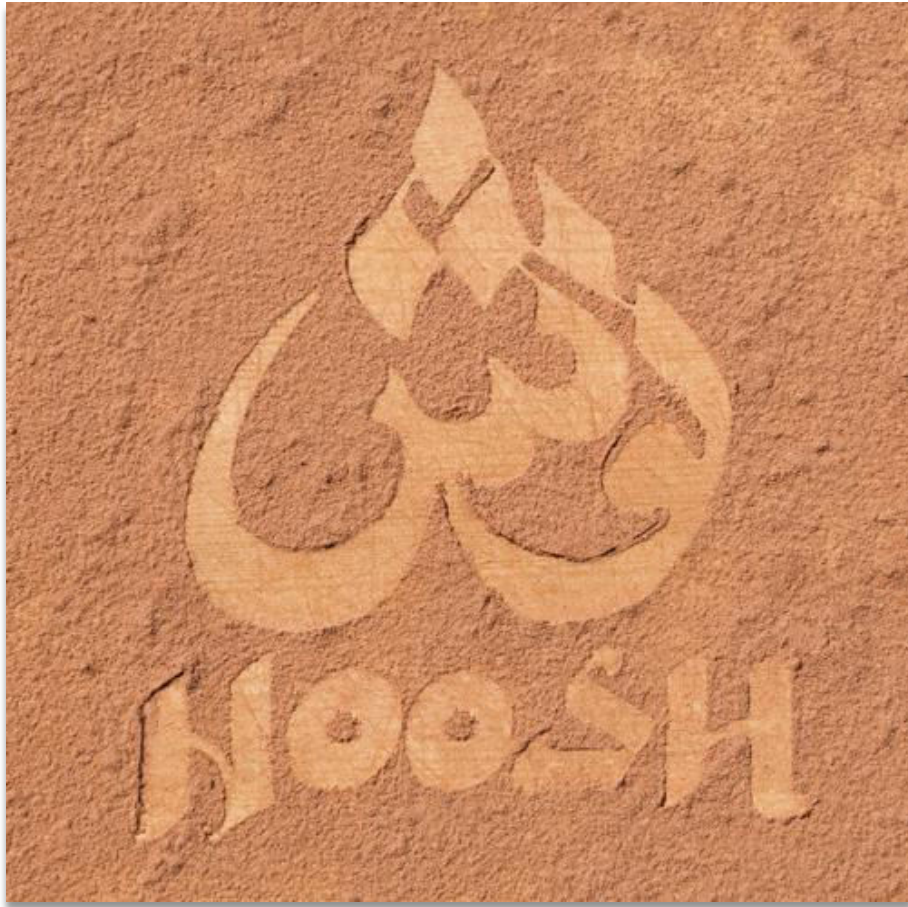




Essen. Trinken. Kunst. Kultur. Bgegnung

Wiens erstes afghanisches Teehaus und Restaurant

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Tips not included.

Brunch

Jeden Samstag und Sonntag von 11.30 – 15.00 Uhr

Variierendes kaltes Buffet

- gebratene Melanzani, Zucchini, Kartoffeln, Humus, gemischter Salat, frisches hausgemachtes Brot, selbstgemachte Marmelade, Honig, Obstsalat, Butter, Käse und vieles mehr (a/g/n)

Eine warme Speise

nach Wahl und frisch zubereitet:

- Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse
- Blattspinat mit Okraschoten und Frischkäse (g)
- Eierspeise (nach afghanischer Art) in Tomatensauce (c)

und frischgepresster Orangensaft

€ 14,80

Unsere Besonderheiten

Geschmacksgarten

Humus, Melanzanipaste, Frischkäse mit Kräutern, Datteln, Chilli, Knoblauch, Jungzwiebel, frischer Minze, Koriander und vieles mehr (a/g/n)

dazu frisches hausgemachtes Brot

klein € 12,80

groß € 20,80

Gemischter Vorspeisenteller

für 2 oder mehr Personen

mind. 3 verschiedene Vorspeisen mit Saucen und frischem hausgemachten Brot (a/g/n)

klein € 12,00

groß € 20,00

Pizzakai (Pizza's Grossmutter)

Gefülltes Chapatti mit Rindfleisch, Mozzarella, Frischkäse und verschiedenen Kräutern wie Koriander, Minze, Ruccola und vieles mehr (a/g)

€ 10,80

Pizzakai vegetarisch (auch vegan möglich)

Gefülltes Chapatti mit Melanzani, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Frischkäse, Tomatensauce und verschiedene Kräuter (a/g)

(auch vegan möglich)

€ 9,80

Wiendo

Wiener Donner ... unser K & K Donner – nach Art von Khaled Khoshdel

wir sagen „Donner“ und nicht „Döner“! Sowie „Kabab“ und nicht „Kebab“ ;-)

Wiendo Huhn

Gefülltes hausgemachtes Chapatti mit frischem Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Joghurtsauce, Salata und Tschatni (a/g)

köstlich!

€ 7,80

Wiendo Rind

Gefülltes hausgemachtes Chapatti mit frischem Rindfleisch, dazu hausgemachte Joghurtsauce mit Knoblauch, Salata und Tschatni (a/g)

köstlich!

€ 8,80

Wiendo Lamm

Gefülltes Chapatti mit frischem und magerem Lamfleisch, dazu hausgemachte Joghurtsauce mit Knoblauch, Salata und Tschatni (a/g)

köstlich!

€ 10,80

Wiendo vegan/vegetarisch

Gefüllte Chapatti mit Melanzani, Kartoffeln, Zucchini, Karotten und Brokkoli, dazu Salata und Tschatni (a/g)

auf Wunsch mit Frischkäse und hausgemachter Joghurtsauce mit Knoblauch

€ 6,80

hausgemachter Eistee*

mit Schwarztee, Grüntee, Minze, Ingwer, Kardamom, Honig, Holunderblütensirup, Rohrzucker, frische Zitrone oder Limette

0,25l € 3,10

0,50l € 4,80

Mango-Lassi

0,25l € 2,80

0,50l € 4,50

Johannisbeer-Lassi

0,25l € 3,10

0,50l € 4,80

Turwe

Afghanisches Joghurtgetränk, hausgemacht mit frischer Minze, Gurke und Soda

0,25l € 3,10

0,50l € 4,80

Vodka Noosh

2cl Vodka mit Fruchtsirup des Tages, frischer Minze und Ingwer € 3,50

Vorspeisen

Aschak

Zwei hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Porree bzw. Jungzwiebel, Bohnen, Kichererbsen und Spinat, dazu Linsen und Joghurtsauce (a/g)

€ 4,80

Mantu

Zwei hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch, dazu Linsen und Joghurtsauce (a/g)

€ 5,20

Borani

Gegrillte Melanzani, dazu Zwiebel und Tomaten, mit Joghurtsauce garniert, dazu frisches hausgemachtes Brot (a/g/n)

€ 4,20

Katschalu

Gebratene Kartoffeln, dazu Zwiebeln und Tomaten, mit Joghurtsauce garniert, dazu frisches hausgemachtes Brot (a/g/n)

€ 4,20

Sabe

Blattspinat mit Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl, dazu frisches hausgemachtes Brot (a/g/n)

€ 4,20

Pirakai

Gebratene Teigtasche , je nach Saison mit Kartoffel-, Porree- oder Kürbisfüllung , dazu Tschatni und Joghurtsauce (a/g)

€ 4,80

Salate

Piassalat

Traditioneller afghanischer Salat mit Zwiebeln, Paradeisern und frisher Minze

€ 4,50

Salata

Bunter Salat mit frischer Minze

€ 4,50

Faslsalat

Buner Salat mit Oliven, Kürbiskernöl, Knoblauch und Zitrone

€ 5,20

Taratesaksalat

Bunter Salat mit Rucola, Frischkäse, Olivenöl, Kürbiskernöl und Zitrone (g)

€ 5,80

Badrang

Gurkensalat mit Knoblauch und Minze in Joghurtsauce (g)

€ 4,90

Suppen mit hausgemachtem Brot (a/n)

Dal

Linsensuppe nach Art des Hauses

€ 4,20

Zardak

Karottensuppe mit Ingwer

€ 4,20

Schorba

Fleischsuppe mit Kichererbsen, frischem Gemüse und Koriander

€ 5,20

Hauptspeisen

Mantu

Fünf gedämpfte hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch, dazu Linsen in Tomatensauce und Joghurtsauce mit Knoblauch (a/g)

13,80

Tschaplikabab

Hausgemachte Rindfleischlaibchen mit sautiertem Gemüse, dazu gedämpfter Basmatireis

€ 12,80

Golestan

Hausgemachte Bandnudeln mit sautiertem Gemüse, dazu Rind - oder Hühnerfleisch (a)

€ 13,80

Hühner Karajie

Gebratene Hühnerfilets mit sautiertem Gemüse und gedämpftem Basmatireis

€ 12,80

Noosh Karajie

Gebratene Lammstücke mit sautiertem Gemüse und gedämpftem Basmatireis

15,80

Qhabuli Palau wird nur Samstags zubereitet

Lammstelze nach afghanischer Art, dazu gedämpfter Basmatireis und Piassalat

€ 25,00

Vegetarische Hauptspeisen

Aschak - auf Wunsch vegan

Fünf gedämpfte hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Porree bzw. Jungzwiebeln, frischem Spinat, Bohnen und Kichererbsen, dazu Linsen in Tomatensauce und Joghurtsauce mit Knoblauch – auch ohne Knoblauch möglich (a/g)

€ 12,80

Palau – vegan

Okraschoten, Blattspinat und Linsen in Tomatensauce, dazu gedämpfter Basmatireis

€12,80

Golestan – vegan

Hausgemachte Bandnudeln nach afghanischer Art mit sautiertem Gemüse und Blattspinat (a)

€ 12,80

Nooshplatte – auf Wunsch vegan

Gebratenes Gemüse, - Zwiebeln, Tomaten, Melanzani, Zucchini, Kartoffeln, Okraschoten und viel Liebe
serviert mit frischem hausgemachtem Brot, Joghurtsauce und Tschatni (a/g/n)

€12,80

Beilagen

Gedämpfter Basmatireis	€ 4,80
Hausgemachtes Brot (a/n)	€ 2,00
Joghurtsauce (g)	€ 2,00
Tschatni	€ 2,00
Brot mit Joghurtsauce und Tschatni (a/g/n)	€ 4,00

Nachspeisen

Firni

Hausgemachter Pudding mit Kardamom, Pistazien und Zimt (g/h)

€ 3,20

Schirbrendj

Hausgemachter Milchreis mit Kardamom, Pistazien und Zimt (g/h)

€ 3,50

Kela

Gebratene Banane mit Eis, Honig, Schokosauce, Pistazien, Ingwer und Zimt (g/h)

€ 4,80

Nescha

Gebratene Datteln mit Eis, Honig, Schokosauce, Pistazien, Ingwer und Zimt (g/h)

€ 4,80

Koltscha

Hausgemachte Baghlaua (a/c/g/h), Obstbällchen (a/c/g) und Cremeröllchen (a/c/g)

€ 4,80

Noqhul

Afghanische Zuckermandeln

€ 2,20

Chai - Tee*

Shin Chai	Kännchen Grüntee mit Kardamom	€ 3,50
Tor Chai	Kännchen Schwarztee mit Kardamom	€ 3,30
Sanga Chai	Grüntee mit Ingwer und Honig	€ 3,70
Noosh Cai	Grüntee mit Ingwer, Honig, Limetten und frischer Minze	€ 4,50
Schir Chai	Schwarztee mit Milich, Zimt und Kardamom (g)	€ 4,00
Nana Chai	Tee aus frischer Minze	€ 3,50

Qhahwa – Kaffee*

Naswari	Kleiner Brauner / Mocca	€ 1,90
Bozorg	Grosser Brauner	€ 3,20
Melange	Kaffee mit Milch und Milchschaum (g)	€ 3,20
Q. Noosh	Afghanische Melange mit Kardamom und Zimt (g)	€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineral	0,33l	€ 2,00
Fritz Cola*	0,33l	€ 3,10
Makava Eistee*	0,33l	€ 3,10
Rosenlimonade	0,25l	€ 2,60
	0,50l	€ 4,20
Soda Zitrone	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 3,20
Soda Himbeere	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,50
Hollersoda	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,50
Zitronenwasser	0,25l	€ 1,70
	0,50l	€ 2,70
Himbeerwasser	0,25l	€ 1,80
	0,50l	€ 2,80
Soda	0,25l	€ 1,80
	0,50l	€ 2,80

Fruchtsäfte

Apfelsaft	pur	0,25l	€ 2,80
		0,50l	€ 4,80
	naturtrüb	0,25l	€ 2,90
		0,50l	€ 4,80
	gespritzt	0,50l	€ 3,80
Rauch Marille / Johannisbeere			
	pur	0,20l	€ 2,80
	gespritzt	0,50l	€ 3,80
Traubensaft (rot)	pur	0,25l	€ 2,80
		0,50l	€ 4,80
	gespritzt	0,50l	€ 3,80
Mangosaft	pur	0,25l	€ 2,80
		0,50l	€ 4,80
	gespritzt	0,50l	€ 3,80
Maulbeersaft bio	pur	0,25l	€ 3,80
		0,50l	€ 6,50
	gespritzt	0,50l	€ 4,80
Granantapfelsaft bio pur		0,25l	€ 3,80
		0,50l	€ 6,50
	gespritzt	0,50l	€ 4,80

Fassbier ^(a)

Trumer vom Fass	0,20l	€ 2,30
	0,33l	€ 2,90
	0,50l	€ 4,10
Saurer Radler	0,50l	€ 3,70
	0,33l	€ 2,90

Flaschenbier ^(a)

Augustiner	0,50l	€ 4,20
Budweißer Dark	0,50l	€ 4,00
Schremser Radler	0,50l	€ 3,90
Stiegl alkoholfrei	0,50l	€ 3,90

Alle Biere enthalten Gluten (a)

Rotwein

Weinkellerei H. Pöschl, Kirchberg/Wagram (NÖ)

Blauer Zweigelt, Hauswein	1/8l	€ 2,60
	Flasche 1l	€ 20,00
Cuvée Rot	1/8l	€ 3,90
	Flasche 0,75l	€ 21,60
Zweigelt Barrique	1/8l	€ 4,20
	Flasche 0,75l	€ 25,00

Weißwein

Weinkellerei H. Pöschl, Kirchberg/Wagram (NÖ)

Grüner Veltliner, Hauswein	1/8l	€ 2,60
	Flasche 1l	€ 20,00
Riesling	1/8l	€ 3,50
	Flasche 0,75l	€ 19,00
Weißburgunder	1/8l	€ 3,50
	Flasche 0,75l	€ 20,00
Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,50
	Flasche 0,75l	€ 20,00
Weißer Spritzer	1/4l	€ 2,80
Hugo	1/4l	€ 3,90
Sommerspritzer	1/4l	€ 2,60
Rosenspritzer	1/4l	€ 3,90

Alle Weine enthalten Sulfite (o)

Aperitifs

Campari	4cl	€ 4,00
Campari Orange		€ 5,50
4cl Campari, Orangensaft		
Aperol Spritz		€ 3,90
1/8l Weißwein, 1/8l Soda, 4cl Aperol		
Hugo		€ 3,90
1/8l Weißwein, 1/8l Soda, Holundersirup, Minze		

Spirituosen 2cl

Averna	€ 2,80
Fernet	€ 3,00
Gin, Bombay	€ 3,00
Vodka, Stolichnaya	€ 2,80
Vodka Noosh	€ 3,50
Whiskey, Black Label	€ 4,20
Zirbenschnaps	€ 2,90
Nussschnaps	€ 2,90
Marillenschnaps	€ 2,90
Zwetschkenschnaps	€ 2,70

Longdrinks 4cl

Gin Tonic	€ 6,80
Vodka Makava	€ 6,80
Averna Sour	€ 6,50

Allergeninformation

Glutenhaltiges 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
Lupine	P
Weichtiere	R

* Koffeinhaltig

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker, mit viel Liebe und vornehmlich mit Produkten aus der Region. Auf Wunsch bereiten wir Speisen auch gerne mit extra Schärfe oder besonders mild zu.