

# PERSIA

PERSISCHE UND ORIENTALISCHE SPEZIALITÄTEN

رستوران پرسیا

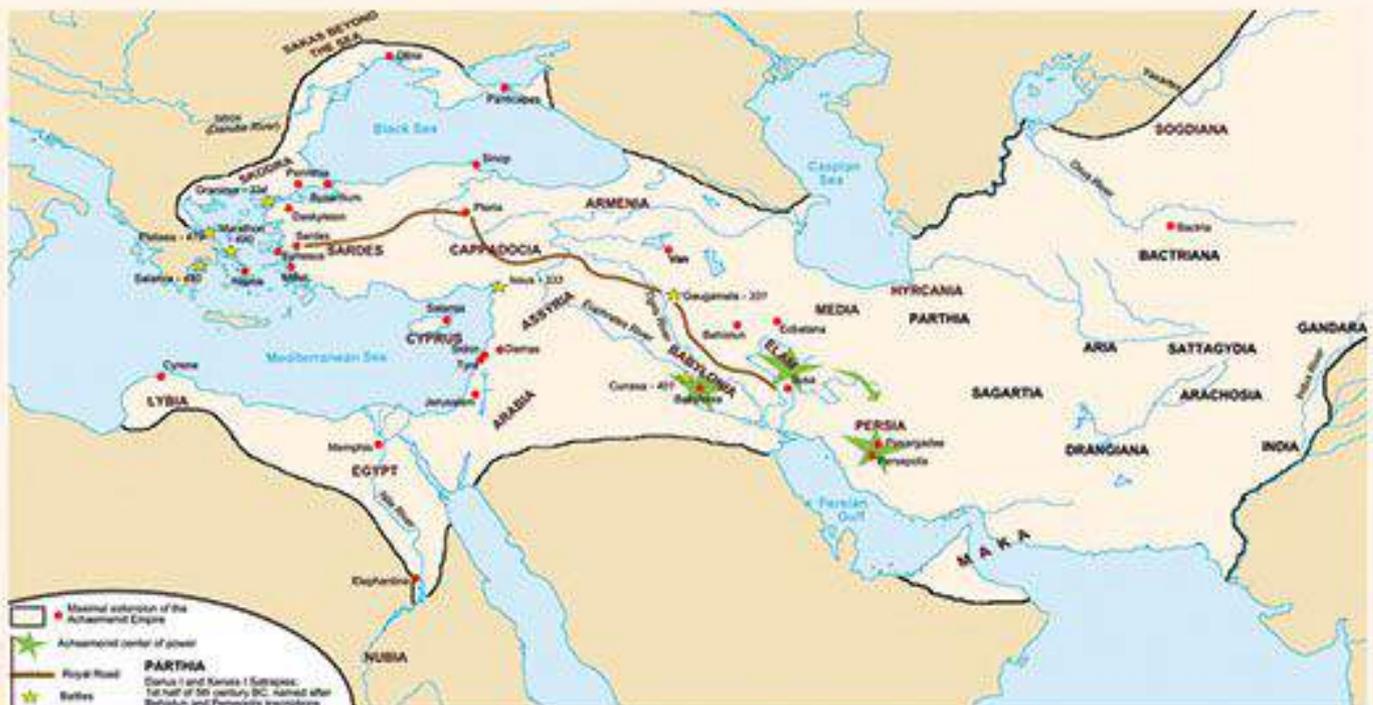


SPEISEN & GETRÄNKEKARTE



Die **persische Küche** basiert auf Basmati-Duftreis, der häufig mit Kräutern, Safran oder Berberitzen (süß-sauren Beeren) verfeinert wird. Dazu wird am Spieß gegrilltes Lamm- oder Rindfleisch, Geflügel oder Fisch gereicht. Die Grillgerichte werden durch gegrillte Tomaten, Kräuter und speziell angerichteten Joghurt ergänzt. Gewürze wie Zimt, Sumach und Kurkuma, Früchte und Nüsse sorgen für eine exotische Geschmacksvielfalt, die jedoch stets ausgewogen und genau abgestimmt ist. Limetten verleihen den Gerichten eine erfrischende Säure.

Bei den Desserts kommen Datteln, Pistazien und Rosenwasser zum Einsatz; auch Safran-Eis, Teigwaren und Reispudding sind beliebt. Ein guter Schwarztee bildet den passenden Abschluss für jedes persische Menü.





## Vorspeisen mit orientalischem Brot

- |    |  |                                 |
|----|--|---------------------------------|
| 1  | <b>Kashke Bademjan</b><br>Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminz-Röstzwiebeln und Joghurtsoße <sup>G</sup>                                 | کشک بادمجان<br>6,50 €           |
| 2  | <b>Mirza Ghasemi</b><br>Gegrillte und gehackte Auberginen mit Tomaten und Knoblauch  | میرزا قاسمی<br>6,50 €           |
| 3  | <b>Zeytun Parvarde</b><br>Grüne Oliven, eingelegt in einer Kräuter-Granatapfel-Soße, mit Walnusskernen <sup>H3</sup> und einem Hauch Knoblauch                               | زیتون پرورده<br>4,50 €          |
| 4  | <b>Dolme Barg</b><br>Gefüllte Weinblätter mit Wildknoblauch-Joghurtsoße <sup>G</sup> und grüner Peperoni   | دلمه برگ<br>5,00 €              |
| 5  | <b>Hommos</b><br>Kichererbsen mit Sesam  | حموص<br>4,50 €                  |
| 6  | <b>Burani</b><br>Fein gehackter Spinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße <sup>G</sup>  | بورانی<br>4,50 €                |
| 7  | <b>Masto Kado</b><br>Frische Zucchini auf cremigem Joghurt mit Minze und Olivenöl  | ماست و کدو<br>5,00 €            |
| 8  | <b>Masto Bademjon</b><br>Frische Auberginen auf cremigem Joghurt <sup>G</sup> mit Minze und Olivenöl   | ماست و بادمجان<br>5,00 €        |
| 9  | <b>Kuku Sabzi</b><br>Pfannkuchen aus verschiedenen Kräutern mit Walnusskernen <sup>H3</sup> , Berberitzen und Ei <sup>G</sup>  | کوکوسبزی<br>5,00 €              |
| 10 | <b>Vorspeiseplatte für 2-3 Personen</b><br>Eine Auswahl aus allen Vorspeisen (1 bis 6) plus zusätzlich Masto-Khiar sowie Masto Mosir (Erläuterungen auf der folgenden Seite) | پیش غذا برای ۲-۳ نفر<br>24,50 € |





# Beilagen

20	<b>Masto-khiar</b> Cremiger Joghurt <sup>G</sup> mit feinen Gurkenstückchen und Kräutern	ماست و خیار 3,00 €
21	<b>Masto-Mosir</b> Cremiger Joghurt <sup>G</sup> mit Wildknoblauch	ماست موسیر 3,50 €
22	<b>Nono-Panir</b> Schafskäse mit Walnusskernen <sup>H3</sup> und Kräutern, dazu orientalisches Brot <sup>A1</sup>	نان و پنیر 3,50 €
23	<b>Zeytun</b> Eingelegte Oliven - pikant	زیتون 4,00 €
24	<b>Torschi-Sir</b> In Honigessig eingelegter Knoblauch	سیرترشی 3,50 €
25	<b>Torschi-Liete</b> Fein gehackte Gemüsemischung eingelegt in Weinessig	ترشی لیته 3,50 €

#### Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff  
5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel/enthält eine Phenylalaninquelle 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig  
9 = geschwärzt 11 = geschwefelt (enthält Sulfite) 12 = enthält Tannine

#### Allergene

Glutenhaltige Getreide: A1(Weizen) A2(Gerste)

C = Eier G = Milch (einschließlich Laktose) H3 = Walnüsse H1 = Mandeln H7 = Pistazien

L = Sulfite / Schwefeldioxid

Lieber Gast, falls Sie weitere Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an – Danke!





## Salate

- |    |   |                          |
|----|---|--------------------------|
| 30 | <b>Salat Shirazi</b><br>Fein geschnittene Tomaten mit Gurken und Zwiebeln   | سالاد شیرازی<br>3,90 €   |
| 31 | <b>Salat Fassl</b><br>Mixsalat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, geriebenem Schafskäse <sup>G</sup> , Karotten, Peperoni und Oliven  | سالاد فصل<br>7,90 €      |
| 32 | <b>Salat Djudje</b><br>Raffiniert mariniertes <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt auf einem Mixsalat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven, dazu Fladenbrot <sup>A1</sup>  | سالاد جوجه<br>12,90 €    |
| 33 | <b>Salat Tschendje</b><br>Ein Spieß raffiniert mariniertes Rindersteak, gegrillt auf einem Mixsalat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven, dazu Fladenbrot <sup>A1</sup>                 | سالاد چنجه<br>15,90 €    |
| 34 | <b>Salat Bakhtiari</b><br>Ein gemischter Spieß aus gegrilltem Rindersteak und Hähnchenbrustfilet auf einem Mixsalat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven, dazu Fladenbrot <sup>A1</sup> | سالاد بختیاری<br>13,90 € |

## Suppen

- |    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 37 | <b>Suppe Adas</b><br>Suppe aus Linsen, Weizen und Kräutern, pikant  | سوپ عدس<br>5,90 € |
| 38 | <b>Suppe Djo</b><br>Gerstensuppe mit fein geriebenen Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Sahne <sup>G</sup> nach persischer Art | سوپ جو<br>5,90 €  |





## Grillspezialitäten ohne Soße

40	<b>Kabab Kubide</b> Zwei Spieße fein gewürztes Hackfleisch vom Lamm und Rind (gemischt), serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب کوبیده 11,90 €
41	<b>Kabab Barg</b> Am Spieß gegrillte Wellen aus hauchzartem Lammrückenfilet, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب برگ 13,90 €
42	<b>Kabab Djudje</b> Raffiniert mariniertes <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	جوجه کباب 12,90 €
43	<b>Kabab Negini</b> Zwei Spieße aus fein gegrilltem Hackfleisch, garniert mit Hähnchenbrustfilet, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب نگینی 14,90 €
44	<b>Kabab Soltani</b> Zwei Spieße: Ein Spieß gegrillte Wellen von hauchzartem Lammrückenfilet und ein Spieß fein gegrilltes Hackfleisch, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب سلطانی 16,90 €
45	<b>Kabab Negini Soltani</b> Zwei Spieße: Ein Spieß mit Wellen aus hauchzartem gegrilltem Lammrückenfilet, ein Spieß mit fein gegrilltem Hackfleisch, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب نگینی سلطانی 17,90 €
46	<b>Kabab Tschendje</b> Ein Spieß mit raffiniert mariniertem Rindersteak, gegrillt, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب چنجه 15,90 €
47	<b>Kabab Tschendje Soltani</b> Zwei Spieße: Ein Spieß mit raffiniert mariniertem Rindersteak, gegrillt und ein Spieß fein gegrilltes Hackfleisch, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب چنجه سلطانی 18,90 €
48	<b>Kabab Bakhtiari</b> Ein gemischter Spieß aus gegrilltem Rindersteak und Hähnchenbrustfilet, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	کباب بختیاری 13,90 €
49	<b>Djudje Kabab Soltani</b> Zwei Spieße: Ein Hackfleischspieß und ein Spieß raffiniert mariniertes <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, gegrillt, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis	جوجه کباب سلطانی 15,90 €





- 50 **Persia Grillplatte** für 3 Personen سینی کباب ایرانی (برای ۳ نفر)  
Sechs Spieße, bestehend aus einem Spieß mit dünn geklopftem  
Lammrückenfilet, drei Spießen mit fein gewürztem Hackfleisch und zwei Spießen  
mit Hähnchenbrustfilet in Spezialmarinade<sup>G</sup>, serviert mit Grilltomate, gegrillten  
Peperoni, Butter und drei Sorten Reis: Berberitzen-, Dill- und Safran-Reis 46,90 €
- 51 **Persia Spezial Grillplatte** für 4 Personen سینی ویژه کباب ایرانی (برای ۴ نفر)  
Acht Spieße, bestehend aus zwei Spießen mit dünn geklopftem  
Lammrückenfilet, zwei Spießen mit Kabab Negini, zwei Spießen mit fein gewürztem  
Hackfleisch und zwei Spießen mit Hähnchenbrustfilet in Spezialmarinade<sup>G</sup>, serviert mit  
Grilltomaten, gegrillten Peperoni und drei Sorten Reis: Berberitzen-, Dill- und Safran-Reis 62,90 €





## Grillspezialitäten mit Soße

- 60 **Djudje Rudbari (scharf)** جوجه رودباری (تند)  
Raffiniert mariniertes<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu eine Soße aus Auberginen, Zucchini, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 16,90 €
- 61 **Tschendje Rudbari (scharf)** چنجه رودباری (تند)  
Ein Spieß raffiniert mariniertes Rindersteak, gegrillt, dazu eine Soße aus Auberginen, Zucchini, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 17,90 €
- 62 **Djudje Soltani Rudbari (scharf)** جوجه سلطانی رودباری (تند)  
Zwei Spieße: Ein Hackspieß und ein Spieß mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt, dazu eine Soße aus Auberginen, Zucchini, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 19,90 €
- 63 **Djudje Mango-Chutney** جوجه مانگو چاتنی  
Raffiniert mariniertes<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu eine pikante Mango-Chutney-Soße (eingelegte Mango mit Ingwer, Chili, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Kokos), serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 16,90 €
- 64 **Tschendje Mango-Chutney** چنجه مانگو چاتنی  
Ein Spieß raffiniert mariniertes Rindersteak, gegrillt, dazu eine pikante Mango-Chutney-Soße (eingelegte Mango mit Ingwer, Chili, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Kokos), serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 17,90 €
- 65 **Djudje Soltani Mango-Chutney** جوجه سلطانی مانگو چاتنی  
Zwei Spieße: Ein Spieß mit Hackfleisch und ein Spieß mit mariniertem<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, gegrillt, dazu eine pikante Mango-Chutney-Soße (eingelegte Mango mit Ingwer, Chili, Berberitzen, Knoblauch und Zwiebeln), serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 19,90 €
- 66 **Djudje Fessendjan** جوجه فسندجان  
Raffiniert mariniertes<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, serviert mit Grilltomate und Basmati-Safranreis 16,90 €
- 67 **Tschendje Fessendjan** چنجه فسندجان  
Ein Spieß mit raffiniert mariniertem Rindersteak, gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, serviert mit Grilltomate und Basmati-Safranreis 17,90 €





- 68 **Djudje Soltani Fessendjan** جوجه سلطانی با فسنجان  
Zwei Spieße: Ein Spieß mit Hackfleisch und ein Spieß mit mariniertem<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati- Safranreis 19,90 €
- 69 **Djudje Tehroni** جوجه تهرانی  
Raffiniert mariniertes<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, frischer Minze, Zwiebeln, frischer Petersilie, Knoblauch, Pflaumen und Berberitzen, serviert mit Grilltomate und Basmati-Safranreis 16,90 €
- 70 **Tschendje Tehroni** چنجه تهرانی  
Ein Spieß mit raffiniert mariniertem Rindersteak, gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, frischer Minze, Pflaumen und Berberitzen, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 17,90 €
- 71 **Djudje Soltani Tehroni** جوجه سلطانی تهرانی  
Zwei Spieße: Ein Spieß mit Hackfleisch und ein Spieß mit mariniertem<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, gegrillt, dazu eine feine Granatapfelsoße mit gebratenen Walnusskernen<sup>H3</sup>, frischer Minze, Zwiebeln, frischer Petersilie, Knoblauch, Pflaumen und Berberitzen, serviert mit Grilltomate, Butter und Basmati-Safranreis 19,90 €

## Soßenauswahl

Sie können jedes Grillgericht (60 - 71) auch mit einer anderen Soße Ihrer Wahl kombinieren. Folgende Soßen stehen zur Auswahl:

**Rudbari** (s. Nr. 60 - 62)

**Mango-Chutney** (s. Nr. 63 - 65)

**Fessendjan** (s. Nr. 66 - 68)

**Tehroni** (s. Nr. 69 - 71)

**Gheime (neu):** feingewürzte Tomatensoße mit Linsen und getrockneten Limonen, verfeinert mit knackigen Kartoffelchips





## Fleischgerichte mit Soße

- |    |   |                                |
|----|---|--------------------------------|
| 80 | <b>Ghormeh Sabzi</b><br>Schmorgericht mit zarten Lammfleischstückchen, verschiedenen Kräutern und Bohnen, verfeinert mit getrockneten Limonen, serviert mit Basmati-Safranreis                | قرمه سبزی<br>11,90 €           |
| 81 | <b>Khoreschte Gheimh Bademjun</b><br>Schmorgericht mit zarten Lammfleischstückchen, feingewürzten Linsen und Auberginen, verfeinert mit getrockneten Limonen, serviert mit Basmati-Safranreis | خورشت قیمه بادمجان<br>11,90 €  |
| 82 | <b>Khoreschte Bamiehe</b><br>Schmorgericht mit zarten Lammfleischstückchen und Okraschoten in einer leckeren Tomaten-Zwiebelsoße, pikant, serviert mit Basmati-Safranreis                     | خورشت بامیه<br>11,90 €         |
| 83 | <b>Khoreschte Fessendjun</b><br>Schmorgericht mit feinem Hähnchenfleisch, geriebenen Walnusskernen <sup>H3</sup> und Granatapfel-Soße, serviert mit Basmati-Safranreis                        | خورشت فسنگان<br>13,90 €        |
| 84 | <b>Zereshkpolo ba morgh</b><br>Hähnchenkeule, verfeinert mit Safran und Zimt, serviert mit Basmati-Safranreis und gebratenen Berberitzen  | زرشک پلو با مرغ<br>12,90 €     |
| 85 | <b>Baghalipolo ba morgh</b><br>Hähnchenkeule, verfeinert mit Safran und Zimt, serviert mit Basmatireis, dicken Bohnen und Dillspitzen   | باقلا پلو با مرغ<br>12,90 €    |
| 86 | <b>Baghalipolo ba mahicheh</b><br>Lammhaxe, verfeinert mit Safran und Zimt, serviert mit Basmatireis, dicken Bohnen und Dillspitzen   | باقلا پلو با ماهیچه<br>13,90 € |

## Fischgerichte mit Basmati-Dill-Safranreis

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 90 | <b>Dorade</b> , gebacken, mit Dillsafranreis, Wildknoblauchsoße und Salat                                 | 18,90 € |
| 91 | <b>Wolfbarsch</b> , gebacken, in einer Minz-Olivenölsoße mit Dillsafranreis, Knoblauch, Limette und Salat | 18,90 € |
| 92 | <b>Lachsfilet</b> , gebacken, mit Dillsafranreis, Limette und Salat                                       | 18,90 € |





## Vegetarische Gerichte

- |     |  |                         |
|-----|--|-------------------------|
| 101 | <b>Champignon Platte</b><br>Frischer Blattspinat, gedünstet, mit frischen Pilzen, Oliven und Walnusskernen <sup>H3</sup> ,<br>Lauch und Crèmejoghurt <sup>G</sup> , mit Schafskäse <sup>G</sup> und Mozzarella <sup>G</sup> überbacken           | قارچ تنوری<br>12,90 €   |
| 102 | <b>Ratatoullie Auflauf</b><br>Gebratene frische Auberginen, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Kartoffeln,<br>Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in einer pikanten Marsalasoße,<br>mit Schafskäse <sup>G</sup> und Mozzarella <sup>G</sup> überbacken | راتاتو تنوری<br>12,90 € |
| 103 | <b>Dolme Paprika</b><br>Gefüllte Paprikaschoten mit Reis, gelben Linsen, Kräutern und Tomaten,<br>serviert mit Salat und Fladenbrot <sup>A1</sup>  | دلمه پاپریکا<br>11,90 € |
| 104 | <b>Nargesi Polo</b><br>Frischer Blattspinat und frische Champignons, gedünstet mit Röstzwiebeln und<br>geschlagenen Eiern <sup>C</sup> , serviert mit Basmati-Safranreis und gebratenen Berberitzen  | نرگسی پلو<br>10,90 €    |





## Dessert

- |     |   |                              |
|-----|---|------------------------------|
| 110 | <b>Bastani Sonnati</b><br>Hausgemachtes Safraneis <sup>G</sup> nach altem traditionellen persischen Rezept  | بستنی سنتی زعفرانی<br>4,50 € |
| 111 | <b>Falude Shirazi</b><br>Persisches Glasnudeleis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße  | فالوده شیرازی<br>4,50 €      |
| 112 | <b>Makhlut</b><br>Gemischtes <sup>G</sup> Eis aus Bastani Sonati (Nr. 110) und Falude Shirazi (Nr. 111)   | فالوده بستنی<br>6,90 €       |
| 113 | <b>Gemischtes Eis</b><br>Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl aus den Geschmacksrichtungen:<br>Bourbon-Vanille <sup>G</sup> , Erdbeer <sup>G</sup> , Schoko <sup>G</sup> , Pistazie <sup>H7</sup> oder Zitrone <sup>G</sup> | بستنی مخلوط<br>6,90 €        |
| 114 | <b>Shole Zard</b><br>Persischer Reispudding mit Rosenwasser, Safran, Zimt, Mandeln <sup>H1</sup> und Pistazien <sup>H7</sup>  | شله زرد<br>4,50 €            |
| 115 | <b>Khorma Gerdou</b><br>Himmlische Datteln, gefüllt mit Walnusskernen und Kokosnussflocken  | خرما گردو<br>4,90 €          |
| 116 | <b>Baklava mit Safraneis</b><br>Ein in Sirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten Pistazien, serviert mit Safraneis  | باقلوا بستنی<br>6,90 €       |
| 117 | <b>Tiramisu</b><br>Tiramisu mit einer Kugel Pistazieneis  | تیرامیسو<br>5,90 €           |
| 118 | <b>Dessertplatte Spezial (für 2-3 Personen)</b><br>Bastani, Falude, Shole Zard, Khorma Gerdou, Baklava, Erdbeereis <sup>G</sup> , Pistazieneis <sup>H7</sup> und Vanilleeis <sup>G</sup>                          | ظرف دسر ویژه<br>24,90 €      |





# Warme Getränke

## Tee / Heiße Schokolade

	Glas	Kännchen
Schwarzer Tee mit Kardamon	1,90 €	5,90 €
Safrantee	2,50 €	6,90 €
Pfefferminztee mit frischer Minze	2,50 €	6,90 €
Granatapfeltee: Granatapfelsirup <sup>3,4</sup> , frische Minze und Limetten	2,50 €	6,90 €
Apfeltee mit frischen Apfelstücken	2,50 €	6,90 €
Heiße Schokolade	1,90 €	----

## Kaffeespezialitäten

	Tasse
Persischer Mokka <sup>7</sup> mit einer Dattel	2,90 €
Kaffee <sup>7</sup>	2,30 €
Espresso <sup>7</sup>	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino <sup>7,6</sup>	2,90 €
Latte Macchiato <sup>7,6</sup>	3,30 €





# Orientalische Getränke

	0,2 L	0,4 L
<i>Sharbata Albalu (Kirsche)<sup>1</sup></i>	2,10 €	3,50 €
<i>Sharbata Anar (Granatapfel)</i>	2,10 €	3,50 €
<i>Sharbata Limu (Limette)</i>	2,10 €	3,20 €
<i>Sharbata Safran</i>	2,10 €	3,20 €
<i>Dough (persisches Joghurtgetränk)<sup>6</sup></i>	1,90 €	3,20 €
<i>Dough im Krug (persisches Joghurtgetränk)<sup>6</sup></i>	0,5 L 3,90 €	1,0 L 7,50 €

## Aperitif

<i>Aperol Spritz</i>	0,2 L	5,60 €
<i>Prosecco</i>	0,1 L	4,60 €
<i>Campari Orange</i>	0,1 L	4,60 €
<i>Hugo</i>	0,2 L	5,60 €

## Mineralwasser

<i>Selters Mineralwasser Classic, Naturell</i>	0,25 L	2,30 €
<i>Selters Mineralwasser Classic, Naturell</i>	0,75 Fl	5,30 €
<i>Voss Mineralwasser spritzig oder still</i>	0,80 Fl	9,90 €
<i>Mineralwasser im Glas</i>	0,4 L	2,10 €





# Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
<i>Cola<sup>4,7</sup>, Cola Light<sup>4,6,1</sup>, Fanta<sup>3,4</sup>, Sprite, Mezzo Mix<sup>4,7</sup></i>	2,30 €	3,80 €
<i>Schlör Orangensaft</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Schlör Traubensaft rot</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Schlör Schwarzer Johannisbeer Nektar</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Schlör Sauerkirsch Nektar 60%</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Apfelsaft</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Apfelschorle</i>	2,20 €	3,50 €
<i>Bitter Limon<sup>3,12</sup></i>	2,60 €	3,50 €
<i>Hausgemachte Zitronenlimonade</i>	2,10 €	3,20 €

# Biere

<i>Tucher Pilsner<sup>A2</sup></i>	0,5 L	3,50 €
<i>Tucher Urbräu Hell<sup>A2</sup> vom Fass</i>	0,4 L	3,50 €
<i>Tucher Hefeweizen<sup>A2,A1</sup></i>	0,5 L	3,50 €
<i>Zirndorfer Landbier<sup>A2</sup></i>	0,5 L	3,50 €
<i>Zirndorfer Kellerbier<sup>A2</sup></i>	0,5 L	3,50 €
<i>Tucher Hefeweizen<sup>A2,A1</sup> dunkel</i>	0,5 L	3,50 €
<i>Tucher Pilsner<sup>A2</sup> alkoholfrei</i>	0,5 L	3,50 €
<i>Tucher Hefeweizen<sup>A2,A1</sup> alkoholfrei</i>	0,5 L	3,50 €
<i>Radler<sup>A2,3,4</sup></i>	0,5 L	3,50 €
<i>Jever Pilsner<sup>A2</sup></i>	0,3 L	3,30 €





# Weinkarte

## Weißweine

		0,1 L	0,2 L
<b>Kitzinger Hofrat Silvaner</b> - Qualitätswein, Deutschland <sup>11</sup> Trocken, feinaromatisch, spritzig und frisch	Franken	3,20 €	5,90 €
<b>Volkacher Kirchberg</b> - Bacchus, Qualitätswein, Deutschland <sup>11</sup> Halbtrocken, süffig, mit Duft nach Mango und Maracuja	Franken	3,20 €	5,90 €
<b>Lugana</b> - DOC, Italien <sup>11</sup> Trocken, mit einem Aroma von Blüten und reifen Birnen	Veneto	3,20 €	5,90 €
<b>Villa Antinori</b> - IGT, Italien <sup>11</sup> Trocken, mit feinen Aromen, idealer Begleiter für Fischgerichte	Toscana	3,20 €	5,90 €
<b>Weinschorle</b> <sup>11</sup>		0,4 L	4,90 €

## Rotweine

		0,1 L	0,2 L	Flasche 0,75 L
<b>Syrah</b> - DOC, Italien <sup>11</sup> Trocken, mit Duft nach reifen roten Früchten	Sizilien	3,20 €	5,90 €	21,50 €
<b>Bordeaux</b> - AOP, Frankreich <sup>11</sup> Trocken, mit Duft nach reifen roten Früchten, erinnert an Kirschen	Bordeaux	3,20 €	5,90 €	21,50 €
<b>Valpolicella Ripasso</b> - DOC, Italien <sup>11</sup> Trocken, mild, aromatisch, fruchtig, sehr samtig, vollmundig und lang anhaltender würziger Abgang	Veneto	3,20 €	5,90 €	21,50 €
<b>Cebernet Sauvignon</b> - Plaisir de Merle Südafrika <sup>11</sup> Trocken, sehr kräftiger Körper, harmonisch, eingebundene Tannine mit langem Nachhall	Franschhoek	4,90 €	8,90 €	32,50 €
<b>Shiraz</b> - Barossa, Peter Lehman, Australien <sup>11</sup> Würzig, fruchtig nach Pflaumen und dunkler Schokolade, vollmundig, reif, harmonisch	Barosa Valley	3,20 €	5,90 €	21,50 €

### Unser Lieblingswein :

<b>Shiraz GOLD LABEL</b> - Wolf Blas, Australien <sup>11</sup> Trocken, eine Fruchtfülle und der Schmelz am Gaumen bleiben lange in Erinnerung – serviert in der Karaffe	<b>Barosa Valley</b> - NUR ALS FLASCHE	0,75 L	55,00 €
--	--	--------	---------





## Roséwein

0,1 L

0,2 L

**Rotling** – Junger fränkischer Qualitätswein, Deutschland<sup>11</sup>  
Halbtrocken, feinherb, aromatisch, erinnert an Erdbeeren  
und Himbeeren

Franken

2,90 €

4,90 €

Alle Weine enthalten Sulfite | Sehr verehrter Gast, wenn Sie Wein als ganze Flasche wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

## Champagner

**Mumm Dry Piccolo**

0,2 L

5,90 €

**Mumm Dry**

0,75 L

19,90 €

**Champagner Moët & Chandon Imperial**

0,75 L

89,00 €

## Spirituosen

**Wodka**

2 CL

2,80 €

**Grappa**

2 CL

2,80 €

**Tequila**

2 CL

2,80 €

**Williamsbirne**

2 CL

2,80 €

**Whisky Jack Daniels**

2 CL

3,50 €

**Whisky Johnnie Walker**

2 CL

3,20 €

## Longdrinks

**Wodka Lemon**

0,2 L

5,90 €

**Wodka Kirsch**

0,2 L

5,90 €

**Wodka Granatapfel**

0,2 L

5,90 €

**Wodka Cola**<sup>4,7</sup>

0,2 L

5,90 €

**Whisky Cola**<sup>4,7</sup>

0,2 L

5,90 €

**Wodka Redbull**<sup>4,7</sup>

0,2 L

5,90 €

\*\*\*\*\*

**Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. u. Bedienung.  
Änderung Irrtum vorbehalten – Stand: Januar 2019**

