



## AL ZAYTOUNA

Libanesische Küche



Al Zaytouna, bedeutet der Olivenbaum auf Arabisch, symbolisiert unser Erbe und spiegelt den Geist der libanesischen Küche, wo Olivenöl ein untrennbarer Bestandteil unserer Gerichte ist.

Im Laufe der Geschichte wurde das Olivenöl für seine gesundheitlichen Vorteile bekannt, und der Olivenbaum wurde in allen heiligen Büchern erwähnt. In Byblos im heutigen Libanon, wurde nachgewiesen, dass die Phönizier, die Ureinwohner des historischen Libanon, die Domestizierung der Olivenbäume so früh wie das Jahr 3000 v.Chr begonnen haben.

Al Zaytouna ist aus den authentischen Traditionen der mediterranen Küche und dem Ambiente des modernen Europa inspiriert.

Wir laden Sie ein; ein kulinarisches Erlebnis mit uns zu genießen und hoffen Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Al Zaytouna, meaning the Olive Tree in Arabic, symbolizes our heritage and reflects the spirit of the Lebanese cuisine, where olive oil is almost an inseparable element of our dishes.

Throughout history Olive oil has been known for its health benefits and the olive tree has been mentioned in all holy books. In Byblos in modern day Lebanon, evidence was found that the Phoenicians, the native inhabitants of historical Lebanon, have started the domestication of Olive trees as early as year 3000 B.C.

Al Zaytouna is inspired from the authentic traditions of the Mediterranean cuisine and the ambiance of modern Europe.

We invite you to enjoy your culinary experience with us and hope to welcome you again.



## Allergeninformation

Kurzabzeichnung	Buchstabencode
Gultenhaltiges 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
Lupinen	P
Weichtiere	R
Vegetarisch	V
Vegan	V+

## KALTE VORSPEISEN (MEZA)



Serviert mit Fladenbrot  
Served with Flat Bread

Tabbouleh <sup>A v+</sup>	6,50€	تبولة
Libanesischer Petersiliensalat mit Weizenschrot (Bulgur), Tomaten, Zwiebeln und Minze Lebanese parsley salad with boiled crushed wheat grains, tomatoes, onions and Mint		
Fattousch <sup>A v+</sup>	6,50€	فتوش
Traditioneller libanesischer Salat mit frittiertem Fladenbrot, Salat der Saison sowie frischer Minze, und Granatapfelsirup Taditional Lebanese salad with fried flat bread, greens of the season, fresh mint and pomegranate syrup		
Hommus <sup>N v+</sup>	6,50€	حمص
Kichererbsenpüree mit Sesampaste Chickpea puree with sesame paste		
Hommus Basilikum <sup>N v+</sup>	6,90€	حمص حبق
Kichererbsenpüree mit Basilikum und Sesampaste Chickpea puree with basil and sesame paste		
Hommus bil Lahme <sup>N</sup>	8,50€	حمص باللحمة
Lammfiletstückchen und Pinienkerne auf Kichererbsenpüree mit Sesampaste Chickpea puree with sesame paste, topped with lamb meat and pine nuts		
Moutabal Batinjan <sup>N v+</sup>	6,50€	متبل باذنجان
Pürierte gegrillte Melanzani mit Sesampaste Puree of grilled eggplant with sesame paste		
Mhammara <sup>A, H, N v+</sup>	6,90€	محمرة
Paste von rotem Paprika und Zwiebeln mit Sesampaste, Walnüssen und Granatapfelsirup Paste of red sweet peppers and onions with Sesame paste, walnuts and pomegranate syrup		

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Baba Ghanoug v+	6,50€	بابا غنوج
Gegrillte Melanzani mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Kräutern Grilled eggplant with onions, tomatoes and various herbs		
Labneh Bil Toum <sup>G v</sup>	5,50€	لبنة بالتوم
Frischkäse aus Joghurt mit Knoblauch und Minze Fresh cheese from yogurt, with garlic and mint		
Jebneh maa' Zaatar <sup>G, N, H v</sup>	6,50€	جبنة مع زعتر
Weichkäse mit Zaatar, Sumak, Sesam und Walnüssen Soft cheese with Zaatar, sumac, sesame seeds and walnuts		
Warak Inab Bil Zet v+	6,50€	ورق عنب بالزيت
Mit Reis, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone und Olivenöl gefüllte Weinblätter Wine leaves filled with rice, parsley, tomatoes, onions, lemon juice and olive oil		
Kibbeh Nayeh <sup>A</sup>	13,90€	كبة نية
Rohes Lammfleisch mit Weizenschrot und libanesischen Gewürzen Raw lamb meat with bulgur and lebanese spices		
Malseh <sup>A, C</sup>	13,90€	ملسه
Rohes Lammfleisch serviert mit Kamouneh und Knoblauch-Sauce Raw lamb meat served with kamouneh and garlic sauce		
Lubia Bil Zet v+	6,50€	لوبيا بالزيت
Grüne Bohnen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl Green beans in tomato sauce with onions, garlic and olive oil		
Bemieh Bil Zet v+	6,50€	بامية بالزيت
Okraschoten in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander und Olivenöl Okras in tomato sauce with onions, garlic, fresh coriander and olive oil		
Makdous Batinjan <sup>H v+</sup>	5,90€	مكدوس باذنجان
Mit Walnüssen, Paprika und Knoblauch gefüllte kleine Melanzani, eingelegt in Olivenöl Small eggplants stuffed with walnuts, red pepper and garlic, in olive oil		
Kabis Mschakkal w Zaytoun v+	6,10€	كبيس مشكل و زيتون
Libanesische sauer eingelegtes Gemüse mit Oliven Lebanese pickled vegetables with olives		

## WARME VORSPEISEN (MEZA)



Serviert mit Fladenbrot  
Served with Flat Bread

Kibbeh Meklieh <sup>A, H, N, O</sup>	6,50€	كبة مقلية
Mit Rindhackfleisch, Zwiebeln, Sumak und Pinienkernen gefüllte frittierte Weizenschrotbällchen Deep-fried balls of Bulgur stuffed with minced Beef, onions, sumac and pine nuts		
Käse Sambousek <sup>A, G, C, V</sup>	6,50€	سمبوسك جينة
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Käse und Schwarzkümmel Deep fried pastries with cheese and black cumin seeds		
Rindfleisch Sambousek <sup>A, H, C, O</sup>	6,50€	سمبوسك لحمة
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkerne Deep fried pastries with Beef meat, onions and pine nuts		
Fatayer Sabenikh <sup>A, N, V+</sup>	6,50€	فطائر بسبانخ
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Pinienkerne Deep fried pastries with spinach, onions and pine nuts		
Sujok	8,50€	سجق
Gewürzte gebratene Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup Spicy fried Lebanese beef sausages with sweet peppers, tomatoes and pomegranate syrup		
Makanek <sup>H</sup>	8,50€	مقانع
Gebratene Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup Roasted Lebanese beef sausages with sweet peppers, tomatoes and pomegranate syrup		
Arayes <sup>A</sup>	8,50€	عرايس
Mit Lamm-Rindhackfleisch, Petersilie, Zwiebel und Tomaten gefülltes gegrilltes Fladenbrot Grilled flat bread stuffed with minced lamb and beef, parsley, onions and Tomatoes		
Halloum <sup>G, V</sup>	6,90€	حلوم مشوي
□ Gegrillter Halloumi-käse Grilled halloumi cheese		

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Sawdah Djaj	6,50€	سودة دجاج
Gebratene Hühnerleber mit Knoblauch, Koriander und Granatapfelsirup Fried chicken liver with garlic, coriander and pomegranate syrup		
Jawanih Meklieh	6,50€	جوانح مقلية
Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und frischem Koriander Fried chicken wings with garlic, lemon and fresh coriander		
Garnelen Provencal <sup>B</sup>	9,50€	قريدس بروفنسال
Gebratene Garnelen mit frischem Koriander, Knoblauch und Zitrone Sautéed shrimps with fresh coriander, garlic and lemon		
Zahra Meklieh <sup>N v+</sup>	6,50€	زهرة مقلية
Frittierter Karfiol, serviert mit Tahinisauce und Zitrone Fried cauliflower, served with tahini sauce and lemon		
Batata Harra v+	5,90€	بطاطا حرة
In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und einem Hauch Chilli (scharf) Potatoes fried in olive oil, with garlic, coriander and a touch of chili (hot)		
Falafel <sup>N v+</sup>	6,50€	فلافل
Frittierte Bällchen aus Püree von Saubohnen und Kichererbsen mit Gewürzen Deep fried balls of broad beans and chickpea puree with spices		
Foul Mdamas v+	6,50€	فول مدمس
Saubohnen und Kichererbsen mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl, garniert mit Tomaten Broad beans and chickpeas with garlic, lemon and olive oil, garnished with Tomatoes		
Fatet Hommus <sup>A, G, H v</sup>	8,50€	فتة حمص
Kichererbsen mit Joghurt, Knoblauch, Pinienkernen und frittiertem Fladenbrot Chickpeas with yogurt, garlic, pine nuts and fried bread		
Vorspeisenteller für 2 Personen <sup>A, G, H, N</sup>	25,90€	مقبلات مشكلة لشخصين
Verschiedene kalte und warme Vorspeisen, optional vegetarisch oder vegan Selection of cold and warm starters, optional vegetarian or vegan		

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

## VORSPEISEN-TELLER NACH LIBANESISCHER ART



Al Zaytouna Teller <sup>A, H, N</sup> (ausgeglichen)

13,90€

صحن الزيتون

Hommmus, Kibbeh Meklieh, Tabbouleh, Arayes

Zautar Teller <sup>A, G, N</sup> (Vegan)

13,90€

صحن زوطر

Fattousch, Warak Inab bil Zet, Moutabal Batinjan, Batata Harra

Beirut Teller <sup>A, C, H, N</sup> (Fleisch)

13,90€

صحن بيروت

Sujok, Makanek , Lammfleisch Sambousek, Hommmus bil Lahme

Leila Teller <sup>A, N</sup> (Vegan)

13,90€

صحن ليلى

Lubia bil Zet, Falafel, Baba Ghanoug, Fatayer Sabenikh

## SUPPE



Linsensuppe v+

4,90€

شوربة العدس

Libanesische Linsensuppe mit Zwiebeln und Gewürzen  
Lebanese lentil soup with onions and spices

## SALATE



Grüner Salat v+

5,90€

سلطة خضرا

Grüner Salat nach Saison  
Seasonal green salad

Libanesischer Salat v+

5,90€

سلطة لبنانية

Gemischter Salat nach libanesischer Art  
Mixed salad -Lebanese style

Khiyar Bil Laban<sup>g</sup> v

4,20€

خيار باللبن

Joghurt mit Gurken und Minze  
Yogurt with cucumber and mint

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen



## VEGAN



Falafel Teller <sup>A, N</sup>

12,90€

فلافل

Bällchen aus Püree von Saubohnen und Kichererbsen, mit Gewürzen, dazu Tomaten,  
in Essig eingelegtes Gemüse, Fladenbrot und Tahini-Sauce  
Deep fried balls of broad beans and chickpea puree with spices, served with tomatoes, pickled  
vegetables, flat bread and tahini sauce

Yakhnet Bemyeh Bzet Zaytoun

12,90€

يخنة بامية بزيت الزيتون

Okraschoten in Tomatensauce mit Knoblauch, frischem Koriander und Olivenöl, dazu Reis  
Okras in tomato and garlic sauce with fresh coriander and olive oil, served with rice

Maghmour Batinjan Bzet Zaytoun

12,90€

مغمور بزيت الزيتون

Gebackene Melanzani, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Kichererbsen, dazu Reis  
Baked eggplants, sweet peppers, tomatoes and onions, with chickpeas, served with rice

Yakhnet Lubia Bzet Zaytoun

12,90€

يخنة لوبيا بزيت الزيتون

Grüne Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Reis  
Green beans, tomatoes and onions, with garlic and olive oil served with rice

Kamounet Banadoura <sup>A</sup>  
& Batata Harra

11,90€

كمونة بندورة و بطاطا حرة

Frische Tomaten mit Weizenschrot, Kräuter und libanesischen Gewürzen  
& In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und einem Hauch Chilli (scharf).  
Fresh tomatoes with bulgur, herbs and Lebanese spices  
& potatoes fried in olive oil, with garlic, coriander and a touch of chili (spicy)

## HAUPTGERICHTE



kibbeh bil laban <sup>A, H, G, O</sup>

15,90€

كبة باللبن

Frittierte Weizenschrotbällchen (Bulgur) gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, im Yoghurtsauce mit Koriander. Serviert mit Reis  
Bulgurballs stuffed with minced Beef, onions and pine nuts, cooked in yogurt sauce with coriander. Served with rice

Yakhnet Bemyeh bel lahme

16,90€

يخنة بامية باللحمة

Okraschoten in Tomatensauce mit Lammfleisch, Zwiebeln, koriander und Knoblauch. Serviert mit Reis  
Okras in tomato sauce with lamb meat, onions, coriander and garlic. Served with rice

Yakhnet Lubia bel lahme

16,90€

يخنة لوبيا باللحمة

Grüne Bohnen In Tomatensauce mit Lammfleisch, Zwiebeln, koriander und Knoblauch. Serviert mit Reis  
Green beans in tomato sauce with lamb meat, onions, coriander and garlic. Served with rice

Kabsi bel djej / lahme <sup>GHL</sup>

17,90€ / 18,90€

كبسة بالدجاج / باللحمة

Basmatireis mit orientalischen Gewürzen, mit Huhn / Lammfleisch, dazu Gurken-Jogurt  
Basmati rice with oriental spices and chicken / lamb meat, served with yogurt with cucumber

# GRILLSPEZIALITÄTEN (MASCHAWI)



Serviert mit Reis oder Pommes, Served with Rice or French Fries

Lahem Meschwi <sup>A, N</sup> 17,90€ **لحم مشوي**

Lammfiletspieß vom Grill, dazu Tahini-Sauce, gegrillte Tomaten und Zwiebeln  
Grilled lamb filet skewers, with Tahini sauce, grilled tomatoes and onions

Kafta Mschwieh <sup>A, N</sup> 14,90€ **كفتة مشوية**

Faschierter Spieß vom Lamm & Rind, gegrillt, dazu Tahini-Sauce, gegrillte Tomaten und Zwiebeln  
Grilled minced beef & lamb skewers with Tahini sauce, grilled tomatoes and onions

Lammkotlett <sup>A, N</sup> 19,90€ **ربيش غنم**

Gegrillte Lammkoteletts, dazu Tahini-Sauce, gegrillte Tomaten und Zwiebeln  
Grilled lamb chops, with Tahini sauce, grilled tomatoes and onions

Schawarma Lahme <sup>A, N, M</sup> 14,90€ **شاورما لحمة**

In speziellen libanesischen Gewürzen mariniertes und gebratenes Rindfleisch,  
dazu gegrillte Tomate, Petersilien-Zwiebel Salat und Tahini-Sauce  
In special Lebanese spices marinated and roasted beef, with grilled tomato,  
parsley-onion salad and tahini sauce

Schisch Tawook <sup>A, C, M</sup> 14,90€ **شيش طاووق**

Marinierte Hühnerbrustspieße vom Grill, dazu Knoblauchsauce, gegrilltes Fladenbrot,  
gegrillte Tomaten und Zwiebeln  
Marinated grilled chicken breast skewers, served with toasted pita bread, garlic sauce  
and grilled tomatoes and onions

Schawarma Djelj <sup>A, C</sup> 13,90€ **شاورما دجاج**

In speziellen libanesischen Gewürzen mariniertes und gebratenes Hühnerfleisch,  
dazu Mayonnaise-Krautsalat, in Essig eingelegtes Gemüse und Knoblauchsauce  
In special Lebanese spices marinated and roasted chicken, served with coleslaw,  
sour pickles and garlic sauce

½ Grillhuhn <sup>C</sup> 15,90€ **½ فروج مشوي**

½ Grillhuhn nach art des Haus  
½ Grilled chicken -house style

Maschawi Mix für 1 Person <sup>A, C</sup> 18,90€ **مشاوي مشكل لشخص واحد**

Gemischte Grillplatte mit Lammspieß, Kafta-Spieß und Tawook-Spieß,  
dazu gegrillte Tomaten, Zwiebel und Petersilien-Zwiebel Salat  
Mixed grill with lamb skewer, kafta skewer and tawook skewer,  
served with grilled tomato, onion and parsley-onion salad

Maschawi Mix für 2 Personen <sup>A, C</sup> 35,90€ **مشاوي مشكل لشخصين**

Gemischte Grillplatte mit 2 Lammspieße, 2 Kafta-Spieße und 2 Tawook-Spieße, dazu gegrillte,  
Tomaten, Zwiebeln und Petersilie-Zwiebel Salat  
Mixed grill with 2 lamb skewers, 2 kafta skewers and 2 tawook skewers,  
served with grilled tomato, onion and parsley-onion salad

Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

## GEBRATEN



Hünerschnitzel<sup>A, C, G</sup>

14,90€

اسكالوب دجاج

Hünerschnitzel mit Mayonnaise-Krautsalat und Pommes  
Fried chicken cutlets with coleslaw and french fries

Sujuk<sup>C</sup>

13,90€

سجق

Gewürzte gebratene Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup,  
dazu Kartoffelspalten und Knoblauchsauce  
Spicy fried Lebanese beef sausages with sweet peppers, tomatoes and pomegranate syrup  
with potato wedges and garlic sauce

Makanek

13,90€

مقانع

Gebratene Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup,  
dazu Kartoffelspalten und Knoblauchsauce  
Roasted Lebanese beef sausages with sweet peppers, tomatoes and pomegranate syrup,  
with potato wedges and garlic sauce

## FISCH



Goldbrasse<sup>D</sup>

17,90€

سمكة مشوية

Gegrillter frischer Goldbrasse dazu Bratkartoffeln und Knoblauch-Zitronen-Sauce  
Grilled fresh bream with potatoes and garlic lemon sauce

Gegrillte Garnelen<sup>B</sup>

20,90€

قريدس مشوي

Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenen Kartoffeln, sautiertes Gemüse  
und Knoblauch-Zitronen-Sauce  
Grilled jumbo shrimps with potatoes, sauteed vegetables  
and garlic lemon sauce

## BEILAGEN



Reis v+

4,20€

رز

Rice

Pommes v+

4,20€

بطاطا مقليه

French fries

Gemüse Saute v+

4,20€

خضرة سوتيه

Sauteed vegetables

Knoblauchsauce c v

1,80€

ثوم

Garlic sauce

AL ZAYTOUNA KG  
HÖRNESGASSE 17/4  
1030 WIEN



Alle Preise in EUR und inkl. Umsatzsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen