



AL ZAYTOUNA

Libanesische Küche



Willkommen im Al Zaytouna Restaurant!

Entdecken Sie die köstlichen Aromen des Libanons, während Sie unser abwechslungsreiches Menü durchstöbern. Seit 2016 sind wir stolz darauf, authentische libanesisische Küche in Wien zu servieren und unsere Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft zu verwöhnen.

Von köstlichen Mezze-Vorspeisen bis zu saftig gegrilltem Fleisch und köstlichen vegetarischen Gerichten - unser Menü bietet eine reiche Auswahl an traditionellen Spezialitäten. Jedes Gericht wird von unseren leidenschaftlichen Köchen mit Liebe zubereitet, um Ihnen ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Unser Ziel ist es, Ihnen die wahre Essenz des Libanons näher zu bringen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bescheren. Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch die reiche Aromenwelt des Libanons.

Wir freuen uns darauf, Ihnen eine unvergessliche Zeit im Al Zaytouna Restaurant zu bereiten. Genießen Sie die faszinierenden Geschmäcker des Libanons und erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer, das Sie nicht so schnell vergessen werden.

Ihr Genuss ist unser Anspruch - Lassen Sie sich von den verlockenden Speisen in unserem Menü verwöhnen und erleben Sie die bezaubernde Welt der libanesischen Küche.

Guten Appetit!





Suppen

Soups

- | | | |
|---|-------------|-------------|
| ▼ Linsensuppe | 5,20 | شوربة عدس |
| Libanesische Linsensuppe mit Zwiebeln und Gewürzen
Lebanese lentil soup with onions and spices | | |
| Tagessuppe | 5,20 | شوربة اليوم |
| Daily Soup | | |

Salate

Salads

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ▼ Tabbouleh A | 7,90 | تبولة |
| Libanesischer Petersiliensalat mit Tomaten, Bulgur, Zwiebeln und Minze
Lebanese parsley salad with tomatoes, Bulgur, onions and Mint | | |
| ▼ Fattousch A | 7,90 | فتوش |
| Traditioneller gemischter Salat mit Granatapfelsirup und Knusprigem Fladenbrot
Traditional mixed salad with pomegranate syrup and crispy flatbread | | |
| ▼ Grüner Salat | 7,90 | سلطة خضراء |
| Grüner Salat nach Saison
Seasonal green salad | | |
| ▼ Libanesischer Salat | 7,90 | سلطة لبنانية |
| Gemischter Salat nach libanesischer Art
Mixed salad -Lebanese style | | |
| ▼ Khyar Bil Laban G | 7,90 | خيار باللبن |
| Joghurt mit Gurken und Minze
Yogurt with cucumber and mint | | |





Kalte Vorspeisen

Cold Appetizers

- ▼ **Hommus** N 7,90 هوس
Kichererbsenpüree mit Sesampaste
Chickpea puree with sesame paste
- ▼ **Hommus Habak** N 8,50 هوس حب
Kichererbsenpüree mit Basilikum und Sesampaste
Chickpea puree with basil and sesame paste
- Hommus Bil Lahme** N 9,90 هوس باللحم
Hommus mit Lammfiletstückchen und Pinienkerne
Hommus topped with lamb meat and pine nuts
- ▼ **Motabal Batinjan** N 7,90 مطاب بالبنجان
Gegrillte Melanzani Püree mit Sesampaste
Grilled eggplant puree with sesame paste
- ▼ **Salatet El Raheb** 9,90 سلطة الراهب
Gegrillte Melanzani mit Paprika, Tomaten, Minze und Granatapfel
Grilled eggplant with sweet peppers, tomatoes, mint and Pomegranate
- ▼ **Mohammara** A, H, N 8,50 محرمة
Paste aus rotem Paprika, Walnüssen , Zwiebeln, Sesampaste und Granatapfelsirup
Paste of red sweet peppers, walnuts, onions, Sesame paste and pomegranate syrup
- ▼ **Labneh Bil Toum** G 7,20 لبنة بالتوم
Hausgemachte Frischkäse aus Joghurt mit Knoblauch und Minze
Homemade creamy yogurt cheese with garlic and mint

- ▼ Warak Inab Bil Zet** 7,90 درقه 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 A** 14,90 كبه نايه
 Rohes Lammfleisch mit Bulgur und libanesischen Gewürzen
 Raw lamb meat with bulgur and lebanese spices
- Malsch A C** 14,90 ملسه
 Rohes Lammfleisch serviert mit Kamouneh und Knoblauch-Sauce
 Raw lamb meat served with kamouneh and garlic sauce
- Loubia Bil Zet** 7,20 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** 7,20 باميه 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 H** 7,90 مكدوس باذنجان
 Mit Walnüssen, Paprika und Knoblauch gefüllte kleine Melanzani, eingelegt in Olivenöl
 Small eggplants stuffed with walnuts, red pepper and garlic, preserved in olive oil
- ▼ Kabis Mschakal w Zaytoun** 7,90 كبس مشكل وزيتون
 Libanesische sauer eingelegtes Gemüse mit Oliven
 Lebanese pickled vegetables with olives





Sujiol



Rkakat



Hommus Labne



Salatat El Rabab



Mohammara



Warak Trab



Hommus



Mahlouus



Balata Harra





Warme Vorspeisen

Warm Appetizers

- Kibbeh Meklich** A.H.N.O 7,90 كبة مفلية
Mit Rindhackfleisch, Zwiebeln, Sumak und Pinienkernen gefüllte frittierte Bulgurbällchen
Deep-fried balls of Bulgur stuffed with minced beef, onions, sumac and pine nuts
- ✓ **Rkakat Jebneh** A.C.G 7,90 رقائق جبنة
Knusprige Käseröllchen
Crispy cheese rolls
- Sambousek Lahme** A.H.C.O 7,90 سمبوسة لحم
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkerne
Deep fried pastries with Beef meat, onions and pine nuts
- ✓ **Falafel** N 7,90 فلافل
Frittierte Bällchen aus Püree von Saubohnen und Kichererbsen mit Gewürzen
Deep fried balls of broad beans and chickpea puree with spices
- Sujok** 8,90 سجوق
Mit Paprikapaste hausgemachte Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup
Homemade Lebanese beef sausages with red pepper paste, tomatoes and pomegranate syrup
- Makanek** H 8,90 مقانق
Hausgemachte Rindfleischwürstchen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup
Homemade beef sausages with sweet peppers, tomatoes and pomegranate syrup
- Arayes** A 10,90 عرايس
Mit Lamm-Rindhackfleisch, Petersilie, Zwiebel und Tomaten gefülltes gegrilltes Fladenbrot
Grilled flat bread stuffed with minced lamb and beef, parsley, onions and Tomatoes

- Sawdet Dje** 7,90 سودة دجاج
 Gebratene Hühnerleber mit Knoblauch, Koriander und Granatapfelsirup
 Stir fried chicken liver with garlic, coriander and pomegranate syrup
- ▼ **Halloum G** 9,90 هلوم
 Gegrillter Halloumi-käse
 Grilled halloumi cheese
- Jawanih Meklich** 7,90 جوانيح مقلية
 Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und frischem Koriander
 Fried chicken wings with garlic, lemon and fresh coriander
- Garnelen Provencal B** 10,90 فريديس بروفينسال
 Gebratene Garnelen mit frischem Koriander, Knoblauch und Zitrone
 Sauteed shrimps with fresh coriander, garlic and lemon
- ▼ **Zahra Meklich N** 8,50 زهرة مقلية
 Frittierter Karfiol, serviert mit Tahinisauce und Zitrone
 Fried cauliflower, served with tahini sauce and lemon
- ▼ **Batata Harra** 7,90 بطاطا حرة
 In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und einem
 Hauch Chili (scharf)
 Potatoes fried in olive oil, with garlic, coriander and a touch of chili (hot)





Vorspeisenteller für zwei

Vorspeisen-Teller

Appetizer plate

- Al Zaytouna Teller** A, H, N **14,90** صحن الزيتون
Hommus, Kibbeh Meklieh, Tabbouleh, Sambousek Lahme
- ✓ **Leila Teller** A, N **14,90** صحن الليمون
Lubia bil Zet, Falafel, Motabal Batinjan, Batata Harra
- Vorspeisenteller für Zwei** A, G, H, N **28,90** مقبلات لشخصين
Hommus, Motabal, Mohammara, Tabbouleh, Kibbeh Meklieh, Falafel,
Rakakat Jbneh, Kabis Mshakal
Auf Wunsch vegetarisch oder vegan
Optional vegetarian or vegan

Vom Ofen

From the oven

- ✓ **Manakish Zaatar** A, N **7,90** مناكيش زعتر
Frisch gebackener Hefeteig mit Zaatar
Freshly baked dough topped with Zaatar
- ✓ **Manakish Jbneh** A, G, N **8,20** مناكيش جبنة
Frisch gebackener Hefeteig mit Käse
Freshly baked dough topped with cheese and sesame
- Lahm Baajin** A, N **8,90** لحم بعجين
Frisch gebackener Hefeteig mit gewürztem Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln und
Pinienkerne
Freshly baked dough topped with spiced meat, tomatoes, onions and pine nuts
- ✓ **Fatayer Sabenikh** A **8,20** فطائر سبانخ
Frisch gebackene Teigtaschen mit Spinat, Zwiebeln und Pinienkerne
Freshly baked spinach pies with onions, sumac and pine nuts
- ✓ **Faldenbrot** A **2,00** فطير طابع
Fresh flat bread

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER
ALL OUR PRICES ARE IN EURO AND INCL. VAT





Mix Grill

Grillspezialitäten

From the Grill

Serviert mit Reis oder Pommes
Served with rice or french fries

- Lahem Meshwi** ^A 20,90 لاهم مشوي
Lammfiletspieß vom Grill, dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln
Grilled lamb filet skewers, grilled tomatoes and onions
- Kafta Meshwiah** ^A 17,90 كفتة مشوية
Faschierter Spieß vom Lamm & Rind, gegrillt, dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln
Grilled minced beef & lamb skewers, grilled tomatoes and onions
- Lammkotlett** ^A 22,90 مشوي غنم
Gegrillte Lammkoteletts, dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln
Grilled lamb chops, grilled tomatoes and onions
- Shish Tawook** ^{A,C,M} 17,90 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
- ½ Grillhuhn** ^C 16,90 نصف فروج مشوي
Nach Art des Haus
Half grilled chicken, house style
- Mashawi Mix für ein Person** ^{A,C} 22,90 مشاوي مشكلا لشفين
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
- Mashawi Mix für zwei Personen** ^{A,C} 44,90 مشاوي مشكلا لشفين
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

Hauptgerichte

Main dishes

Shawarma Lahme A,N,M 16,90 شاورما لحم

In speziellen libanesischen Gewürzen mariniertes und gebratenes Rindfleisch, dazu Pommes oder Reis, 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

Shawarma Djez A,C 15,90 شاورما دجاج

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

Hühnerschnitzel A,C,G 17,90 اسكالوب دجاج

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

kibbeh bil laban A,H,G,O 16,90 كبة باللبن

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

Bemyeh bel lahme 19,90 بامية باللحم

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

Lubia bel lahme 19,90 لوبيا باللحم

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 mit Huhn / Lamm G,H,L 18,90 / 20,90 كبة بالدجاج / باللحم

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





Kabsi mit Lamm

Vegane Hauptgerichte

Vegan Dishes

- ▼ **Falafel Teller** A N **14,90** صحنه 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** **14,90** يخنة بامية بالزيت
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
- ▼ **Yakhnet Lubia** **14,90** يخنة لوبيا بالزيت
Grüne Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Reis
Green beans, tomatoes and onions, with garlic and olive oil served with rice
- ▼ **Maghmour Batinjan** **14,90** مغمور بانجان
Gebackene Melanzani, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Kichererbsen, dazu Reis
Baked eggplants, sweet peppers, tomatoes and onions, with chickpeas, served with rice
- ▼ **Kamounet Banadoura** A **14,90** كهنوت بندورة
Frische Tomaten mit Weizenschrot, Kräuter und libanesischen Gewürzen,
serviert mit Batata Harra
Fresh tomatoes with bulgur, herbs and Lebanese spices, served with Batata Harra



Yakhni Benyeh

Fisch

fish

Goldbrasse □	19,90	سمك مشويك
Gegrillter Goldbrasse dazu Bratkartoffeln und Knoblauch-Zitronen-Sauce		
Gegrillte Garnelen ▣	22,90	قرديس مشويك
Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenen Kartoffeln und Knoblauch-Zitronen-Sauce		

Beilagen

Sides

▼ Reis	5,20	أرز
Rice		
▼ Pommes	5,20	بطاطا مقليه
French fries		
▼ Knoblauchsauce □	2,50	توم
Homemade Garlic sauce		
▼ Ketchup, Mayonnaise, Chili	0,60	كاتشيب، مايونيز، حر





Getränke
Drinks

Hausgemachtes

Homemade

Zitronenlimonade mit Orangenblütenwasser	0,5 l			6,50
Lemonade with orange blossom water				
Erdbeerlimonade mit Granatapfel	0,5 l			6,50
Strawberry Lemonade with Pomegranate				
Himbeerlimonade mit Rosenwasser	0,5 l			6,50
Raspberry lemonade with rose water				
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l			5,50
Freshly squeezed orange juice				
Hausgemachtes Ayran Joghurt	0,25 l			4,80
Ayran yogurt with mint	0,5 l			6,50

Alkoholfrei

Alcohol free

Sodawasser	0,25 l	1,80	0,5 l	3,00
Soda water				
Vöslauer still oder prickelnd	0,33 l	3,50	1 l	6,50
Mineral water, still or prickelnd				
Holunder- oder Himbeerwasser (Jugendgetränk)	0,25 l	1,80	0,5 l	3,90
Elder or Raspberry with water				
Soda Himbeere oder Zitrone	0,25 l	2,40	0,5 l	4,20
Raspberry or Lemon soda				
Orangensaft oder Apfelsaft	0,25 l	3,60	0,5 l	5,90
Orange or Apple juice				
Orangensaft oder Apfelsaft mit Wasser			0,5 l	3,60
Orange or Apple juice with water				
Orangensaft oder Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,50	0,5 l	5,50
Orange or Apple juice with Soda				

Mango, Johannisbeere, Marille	0,25 L	3,90
Mango, Black current, Apricot		
Mango, Johannisbeere, Marille gespritzt	0,5 L	5,90
Mango, Black current, Apricot With Soda		
Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 L	3,90
Coca-Cola, -light, -Zero, Fanta, Sprite	0,33 L	3,50
Almdudler	0,33 L	3,80
Redbull	0,33 L	4,20
Icetea Pfirsich oder Zitrone	0,33 L	3,50
Icetea Peach or Lemon		

Tea

Tea

Tee, diverse Sorten	3,50	Arabischer Tee	4,50
Tea		Arabic tea	
Teekanne für 4 Personen	8,90		
Teapot for 4 Persons			

Kaffee

Coffee

Arabischer Kaffee		5,90
Arabic coffee		
Schwarz, Verlängerter		4,20
Espresso, kleiner brauner		3,20
Espresso, Espresso with milk		
Kaffee Latte		4,50
Coffee latte		
Doppelter Espresso oder brauner		4,50
Double Espresso or double Espresso with milk		
Cappuccino, Melange		4,50
Cappuccin, viennese coffee with milk foam		

Bier

Beer

Fassbier Draft Beer

Ottakringer Helles	0,33 L	4,30	0,5 l	5,30
Ottakringer Rotes Zwickl	0.33 L	4,50	0,5 L	5,50
Sauer Radler			0,5 L	5,20

Flaschen Bier Bottled Beer

Almaza Libanesisches Bier			0,33 l	4,50
BUDWEISER BUDVAR Non Alcoholic Lager			0,33 l	4,30
BUDWEISER BUDVAR Original Lager			0,33 l	5,50
OTTAKRINGER Citrus Radler			0,5 l	5,20
OTTAKRINGER Dunkles			0,5 l	5,50
CORONA Extra			0,5 l	6,50
WIESELBURGER Stammbräu			0,5 l	5,50
EDELWEISS Hefetrüb			0,5 l	5,50

Aperitifs

Aperitif

Aperol	0,25 l	7,20	+ Prosecco	8,20
Hugo	0,25 l	7,20	+ Prosecco	8,20
Gin tonic			0,25 l	7,20
Gin tonic Rosé			0,25 l	7,20
Campari Soda			0,25 l	7,20
Campari Orange			0,25 l	7,20
Sommer gespritzt			0,5 l	6,20
Weißer Spritzer			0,25 l	5,20
ZONIN Cuvée 1821 Prosecco Spumante DOC Brut	0,1 l	6,20	0,2 l	12,40

Arak
Libanesischer Anischnapps

KSARA Arak 4 cl **5,80** 0,175 l **28,-** 0,35 l **45,-** 0,7 l **80,-**

Spiritosen und Liköre
Spirits and liqueurs

ALEXANDER 38° Grappa	2 cl	6,20	0,7 l	48,-
JULIA Grappa	2 cl	5,50	0,7 l	42,-
JÄGERMEISTER Kräuterlikör			2 cl	4,20
OLMECA Blanco/Silver	2 cl	3,90	0,7 l	110,-
OLMECA Gold Tequila	2 cl	3,90	0,7 l	110,-
ABSOLUT Vodka	4 cl	6,20	0,7 l	105,-
Vodka redbull/Orange			4 cl	8,90
CHIVAS REGAL 12 years Blended Scotch	4 cl	6,90	0,7 l	120,-
JOHNNIE WALKER 12 years Black Label Blended Scotch Whisky	4 cl	7,90	0,7 l	140,-
JOHNNIE WALKER Red Label Blended Scotch Whisky	4 cl	6,50	0,7 l	105,-

Allergeninformation

Food allergens

- A** (Glutenhaltiges Getreide) (Cereals containing gluten)
 - B** (Krebstiere) (Crustaceans)
 - C** (Ei) (Eggs)
 - D** (Fisch) (Fish)
 - E** (Erdnuss) (Peanuts)
 - T** (Soja) (Soya)
 - G** (Milch oder Laktose) (Milk and/or lactose)
 - H** (Schalenfrüchte) (Nuts)
 - L** (Sellerie) (Celery)
 - M** (Senf) (Mustard)
 - N** (Sesam) (Sesame seed)
 - O** (Sulfite) (Sulphur dioxide and sulphites)
 - P** (Lupinen) (Lupins)
 - R** (Weichtiere) (Molluscs)
-
- V** Vegetarisch, Vegetarian
 - v** Vegan

