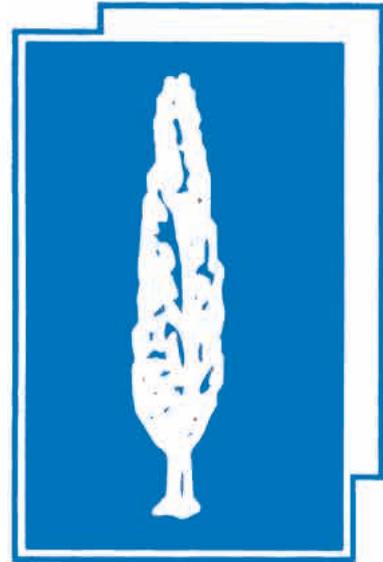


ZYPRESSE

RESTAURANT – PARTYSERVICE

Spezialitäten vom Holzkohlengrill
Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum
Kurdische Spezialitäten



Geöffnet: Montag-Freitag 11-24 Uhr, Samstag 17-23 Uhr

Ruhetag: Sonntag, Feiertag

Sie können unser Lokal für geschlossene Gesellschaften reservieren (ab ca. 15 Personen, auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen).

Menüs, Buffet und Getränke werden individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Bitte sprechen Sie mit Garip!

1070 WIEN, Westbahnstraße 35 A – Tel. +43 1 523 45 57

www.zypresse.at



Liebe Gäste,

ich bin Garip Gündoğdu, geboren in Dersim (Tunceli). Das ist in Ost-Anatolien, dem Land der Kurden in der Türkei.

Unser Dorf am Flussbett des Euphrats mussten wir verlassen, als ein Stausee errichtet wurde. Aufgewachsen bin ich in Elaziğ, einer Stadt, die von Obst- und Weinbaugebieten umgeben ist. Das Land hat eine uralte Weinbautradition. Schon im 4. Jahrtausend v. Chr. gab es kultivierte Rebflächen in Anatolien (Transkaukasien gilt gemeinsam mit Mesopotamien als Wiege der Weinkultur). Nahe der Grenze zum Iran und zu Armenien liegt der Berg Ararat, wo nach dem Alten Testament Noah mit seiner Arche landete und „zum Weinbauern wurde“...

Wir bieten Ihnen verschiedene Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum, dafür verwenden wir viel Gemüse und Gewürze (manchmal auch scharf!), Fisch, Huhn, Kalb und Lamm, aber kein Schweinefleisch.

Ich hoffe, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und freue mich auf Ihre Wünsche und Anregungen!

Übrigens: Gündoğdu - mein Familienname – bedeutet „Sonnenaufgang“. In diesem Sinne wünsche ich mir, dass für Sie die Sonne aufgeht, wenn Sie zu mir in die Zypresse kommen ;-))

Feiern Sie Ihr Fest in der Zypresse!

Sie können unser Lokal (auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen) für geschlossene Gesellschaften (ab ca. 15 Personen) reservieren.

Wir stellen Menüs, Buffet und Getränke, individuell nach Ihren Wünschen, zusammen.

Ich mache Ihnen gerne ein attraktives Angebot!

Ihr Garip Gündoğdu



SANDWICHES

€

Döner Sandwich

5,00

Döner Kebap mit Salat im Fladenbrot.

Döner Sandwich Spezial

6,00

Döner Sandwich mit Salat im Fladenbrot, mit Cacik (Knoblauch-Joghurt) oder scharf mit Ezme (feingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel, Petersilie).

Falafel Sandwich

5,50

Gebackene Kichererbsen, mit Salat und Cacik im Fladenbrot.

Schafkäse Sandwich

6,00

Schafkäse mit Salat im Fladenbrot.

SALATE

Grüner Salat

4,50

Tomatensalat

5,50

Tomaten, Zwiebel

Hirtensalat

6,50

Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Petersilie.

Bauernsalat

8,50

Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Schafskäse, Ei, Oliven.

„ZYPRESSE“ Salat

9,50

gemischte Salatschüssel nach Art des Hauses, mit Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie, Schafskäse, Oliven, gefüllte Weinblätter.



Hausgemachte

KALTE VORSPEISEN (vegetarisch)-serviert mit kurdischem Brot

€

Cacik

Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Minze.

5,00

Ezme

Feingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel und Petersilien, scharf gewürzt.

7,00

Barbunya Pilaki

Rote Bohnen in Tomatensauce mit Karotten und Olivenöl.

7,00

Oliven

Türkische Oliven, serviert mit Olivenöl und Gewürzen.

7,00

Schafkäse

Serviert mit Oliven, Olivenöl und Gewürzen.

7,00

Yaprak Dolma

Weinblätter gefüllt mit Bulgur, Rosinen und Pignoli.

7,00

Haydari

Durchsiebtes Joghurt, passiert mit Schafkäse, Minze und Butter.

7,00

Humus

Kichererbsenpüree mit Sesamcreme.

7,00

Babu Gannush

Gehackte Melanzani mit Sesamcreme, Joghurt, Knoblauch, Sauerrahm.

7,00

Kısır

Perlweizen mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenmark.

7,00

Bizim Salata

Geröstete Zucchini mit Zwiebeln in Tomatensauce.

7,00

Kalte Platte

Verschiedene kalte Vorspeisen.

10,00

Kalte Platte für zwei Personen

Verschiedene kalte Vorspeisen.

19,00



Hausgemachte

WARMER VORSPEISEN(vegetarisch) – serviert mit kurdischem Brot

€

Sigara Böregi

7,00

Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafkäse und Petersilie, gebacken.

Spinatstrudel

7,50

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

Gebackene Zucchini

7,00

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

Gebackene Melanzani

7,00

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

Falafel

9,00

*Gebackene Laibchen aus passierten Kichererbsen,
serviert mit Cacik und Salat.*

Warme Platte

12,50

Verschiedene warme Vorspeisen.

Warme Platte für zwei Personen

24,00

Verschiedene warme Vorspeisen.

„Zypresse“- Platte

15,00

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen.

SUPPEN – serviert mit kurdischem Brot

Tagessuppe

5,00

BEILAGEN

Gebratene Erdäpfel

3,00

Pommes Frites

3,00

Bulgur

3,50

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL €

Adana Kebap  15,00

Gehacktes Lammfleisch, mit Zwiebeln, Chili und rotes Paprika-Gewürz, am Spieß gerillt, scharf gewürzt, mit Bulgur und Salat.

Adana Kebap Yoğurtlu  16,50

Gehacktes Lammfleisch, mit Zwiebeln, Chili und rotes Paprika-Gewürz, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

Şiş Kebap 15,00

Lammfleisch am Spieß gegrillt mit Bulgur und Salat

Şiş Kebap Yoğurtlu 16,50

Lammfleisch am Spieß gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

Tavuk Şiş 12,50

Hühnerfleisch am Spieß gegrillt, mit Bulgur und Salat.

Tavuk Şiş Kebap Yoğurtlu 15,00

Hühnerfleisch am Spieß gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

Beyti  13,00

Gehacktes Lammfleisch, am Spieß, mit Knoblauch, scharf gewürzt, mit Bulgur und Salat.

Beyti Yoğurtlu  15,00

Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Yoghurt und Tomatensauce.

Izgara Köfte 12,50

Faschierte Laibchen (Kalbfleisch), gegrillt, mit Bulgur und Salat.

Izgara Köfte Yoğurtlu 15,00

Faschierte Laibchen (Kalbfleisch), gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

Pirzola 19,00

Lammkotelett, gegrillt, mit Bulgur und Salat.

Karışık ızgara 21,00

Grillplatte aus Lammfleisch, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, mit Bulgur und Salat.

Karışık ızgara für zwei Personen 41,00

Grillplatte aus Lammfleisch, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, mit Bulgur und Salat.

KURDISCHE SPEZIALITÄTEN

€

- Urfa Kebap**  12,50
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, mit Bulgur und Salat.
- Urfa kebab Yoğurtlu**  15,00
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.
- Patlıcan Kebap**  16,00
Melanzani und faschiertes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, mit Bulgur und Salat.
- Domates Kebap** 16,00
Tomaten und faschiertes Lammfleisch, scharf gewürzt, am Spieß gegrillt, mit Bulgur und Salat.
- Dürüm Kebap**  16,00
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, eingerollt in anatolisches Fladenbrot, mit Salat und Cacik, scharf gewürzt, mit Knoblauch.
- Beyti**  17,00
Gehacktes Lammfleisch(Lammkeule) mit Gemüse, scharf gewürzt. Gegrillt, auf geröstetem Brot, mit Bulgur, Pfefferoni, Salat und durchgeseibtem Joghurt.
- Ezme Kebap**  17,00
Ezme Salata in der Pfanne geröstet, auf geröstetem türkischem Brot, belegt mit Kalbfleisch vom Drehspieß, mit Tomatensauce.

SPEZIALITÄTEN VOM DREHSPIESS

- Döner Kebap** 12,50
Kalbfleisch vom Drehspieß, garniert mit Bulgur und Salat.
- Iskender Kebap** 16,00
Döner Kebap auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, garniert mit Joghurt und Tomatensauce.



FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL

€

Lachsfilet

Mit gebratenen Erdäpfeln und Salat.

18,00

SPEISEN AUS DEM BACKROHR

Musakka

Auflauf aus Melanzani, Erdäpfeln und Faschiertem in Tomatensauce, überbacken mit Bechamelsauce.

13,00

Güveç

Gemüseintopf mit Lammfleisch, Spezialität des Hauses, serviert im Tontopf.

17,00

Gemüseintopf

Eintopf mit Gemüse und Schafkäse, serviert im Tontopf.

15,00



NACHSPEISEN

€

Baklava

5,00

Feiner Blätterteig, gefüllt mit Honig und Nüssen oder Pistazien.

Şekerpare

4,00

Grießkuchen mit Honig und Mandeln.

Künefe *Selbstgemacht*

5,00

Frische, feine Nudeln mit Mozzarella in Butter gebacken, in Milch-Honig Sirup (wird warm serviert).



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Coca-Cola	Flasche 0,33l	3,10
Almdudler	Flasche 0,35l	3,10
Mineralwasser	Flasche 0,33l	3,10
Soda	0.25l	2,00
Soda Zitrone	0.25l	2,50
Apfelsaft	0.25l	3,10
Orangensaft	0.25l	3,10
Apfelsaft gespritzt, Orangensaft gespritzt	0.25l	2,60
Ayran (hausgemachtes Joghurtgetränk)	0.25l	3,00
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,5l	3,50

WARME GETRÄNKE

€

Tee		2,50
<i>Schwarztee, Apfel, Früchte, Kamille, Pfefferminze</i>		
Tee mit Zitrone		2,80
Tee mit Rum		4,50
Kurdischer Tee		1,50
Kurdischer Kaffee	<i>à la Garip mit frischer Minze und Lokum</i>	3,00

APERITIV & DIGESTIF

€

Grappa	2cl	3,50
Tequila	2cl	3,50
Vodka	2cl	3,50
Metaxa *****	2cl	3,50
Whiskey	2cl	3,50
Fernet	2cl	3,50
Yeni Raki	2cl	3,50
Amaretto	2cl	4,50
Cognac	2cl	4,20
Calvados	2cl	4,20

BIER

Seidel	0,3l	3,50
Krögel	0,5l	4,50
Diverse Biere (Flasche)	0,5l	4,50
Diverse Weizenbiere (Flasche)	0,5l	5,00

ROTWEINE (offen)

€

Chianti Classico DOCG

Trockener Rotwein. DOCG (Denomnazione di Origine Controllata e Garantita) ist ein italienisches Gütesiegel für Spitzenweine. Diese Weine unterliegen genauso Produktionsvorschriften.

1/8l

4,80

Portwein

Aus Porto.

1/8l

5,00

Yakut (kurdischer Rotwein)

Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carnignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.

1/8l

5,00

ROTWEINE (Flasche)

Yakut (kurdischer Rotwein)

Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carnignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.

0.75l

25,00



WEISSWEINE (offen)

€

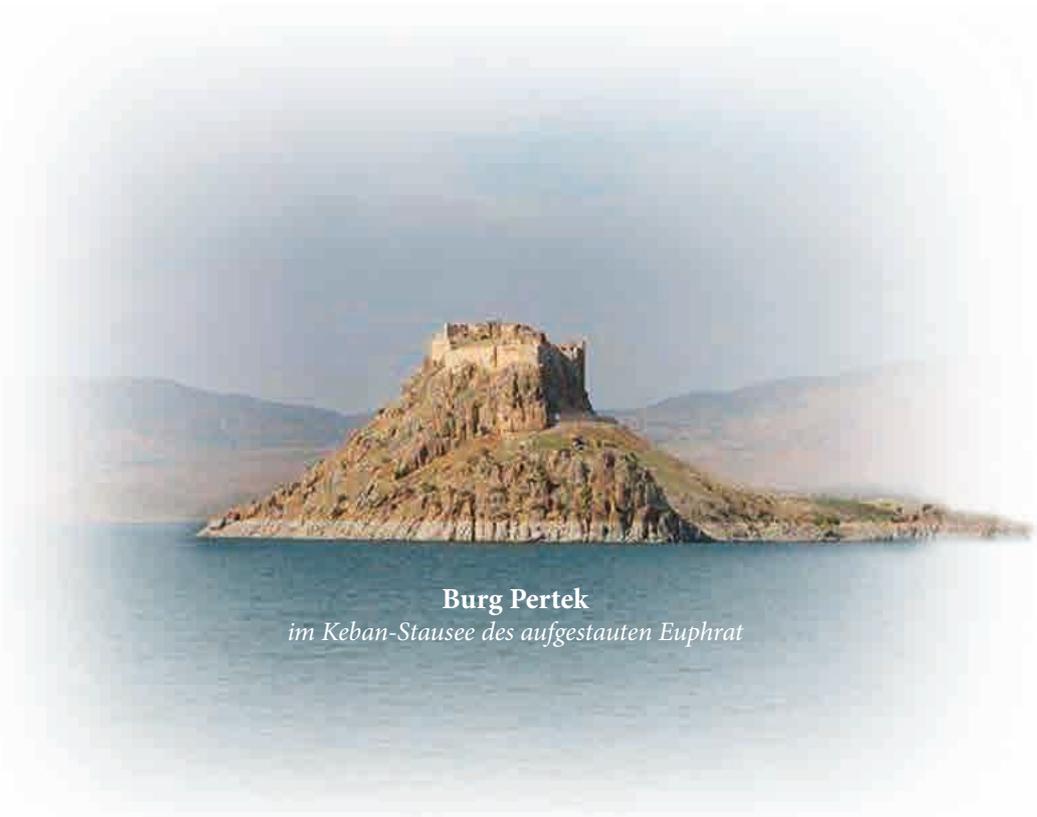
Spritzer	1/4l	3,20
Grüner Veltliner	1/8l	2,50
Çankaya <i>Weißwein-Cuveé aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.</i>	1/8l	5,00
Retsina kourtaki <i>Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekeltert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine=Harze)</i>	1/8l	4,00

WEISSWEINE (Flasche)

Çankaya <i>Weißwein-Cuveé aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.</i>	0,75l	25,00
Retsina Kourtaki <i>Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekeltert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine=Harze)</i>	0,75l	19,00

SEKT

Glas	5,00
0,75l	22,00



Burg Pertek
im Keban-Stausee des aufgestauten Euphrat