

Restaurant – Partyservice

ZYPRESSE



Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum

Kurdische Spezialitäten

Geöffnet: Montag – Freitag 11 – 24 Uhr

Ruhetag: Samstag, 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 (01) 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 Euphrat mussten wir verlassen, als ein Stausee errichtet wurde. Aufgewachsen bin ich in Elazığ, einer Stadt, die von Obst- und Weinbau-gebieten 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 die 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 Döner Kebap mit Salat im Fladenbrot.	3,50
Döner Sandwich Spezial Döner Kebap mit Salat im Fladenbrot, mit Cacik (Knoblauch-Joghurt) oder scharf mit Ezme (feingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel, Petersilie).	3,50
Falafel Sandwich Gebackene Kichererbsenlaibchen, mit Salat und Cacik im Fladenbrot.	3,50
Vegetarisches Sandwich Verschiedene kalte Vorspeisen (Haydari, Melanzani, Humus, Babu Gannush) im Fladenbrot.	3,50
Schafkäse Sandwich Schafkäse mit Salat im Fladenbrot.	3,50
 SALATE	
Grüner Salat	2,70
Tomatensalat Tomaten, Zwiebel.	3,00
Hirtensalat Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Petersilie.	3,70
Bauernsalat Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Schafkäse, Ei, Oliven.	6,00
„ZYPRESSE“ Salat Gemischte Salatschüssel nach Art des Hauses mit Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie, Schafkäse, Oliven, gefüllten Weinblättern.	6,50


KALTE VORSPEISEN (vegetarisch) – serviert mit türkischem Brot	€
Cacik Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Minze.	3,00
Ezme  Fein gehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel und Petersilie, scharf gewürzt.	4,00
Barbunya Pilaki Rote Bohnen in Tomatensauce mit Karotten und Olivenöl.	4,00
Oliven Türkische Oliven, serviert mit Olivenöl und Gewürzen.	4,00
Schafkäse Serviert mit Oliven, Olivenöl und Gewürzen.	4,00
Yaprak Dolma Weinblätter gefüllt mit Reis, Rosinen und Pignoli.	4,00
Haydari Durchgeseiebtes Joghurt, passiert mit Schafkäse, Minze und Butter.	4,00
Patlıcan Salatası Gehackte Melanzani mit Knoblauch, Tomaten und Paprika.	4,00
Humus Kichererbsenpüree mit Sesamcreme.	4,00
Babu Gannush Gehackte Melanzani mit Sesamcreme, Joghurt, Knoblauch, Sauerrahm.	4,00
Kısır Perlweizen mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenmark.	4,00
Bizim Salata Geröstete Zucchini mit Zwiebeln in Tomatensauce.	4,00
Kalte Platte Verschiedene kalte Vorspeisen.	6,50
Kalte Platte für zwei Personen Verschiedene kalte Vorspeisen.	12,00


WARME VORSPEISEN (vegetarisch) – serviert mit türkischem Brot	€
Sigara Böregi Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafkäse und Petersilie, gebacken.	4,50
Spinatstrudel Serviert mit Cacik oder Joghurt.	5,00
Gebackene Zucchini Serviert mit Cacik oder Joghurt.	4,50
Gebackene Melanzani Serviert mit Cacik oder Joghurt.	4,50
Melanzanirolle Panierte Melanzani, gefüllt mit Schafkäse.	6,00
Falafel Gebackene Laibchen aus passierten Kichererbsen, serviert mit Cacik und Salat.	6,00
Warme Platte Verschiedene warme Vorspeisen.	8,00
Warme Platte für zwei Personen Verschiedene warme Vorspeisen.	15,00
„Zypresse“-Platte Verschiedene warme und kalte Vorspeisen.	9,50
 SUPPEN – serviert mit türkischem Brot	
Tagessuppe	3,00
 BEILAGEN	
Gebratene Erdäpfel	1,80
Pommes frites	1,80
Reis	1,80

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL	€
Adana Kebap Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mild gewürzt, mit Reis und Salat.	8,50
Adana Kebap Yoğurtlu Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mild gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.	9,50
Şiş Kebap Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit Reis und Salat.	9,50
Şiş Kebap Yoğurtlu Lammfleisch am Spieß gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.	10,00
Tavuk Şiş Hühnerfleisch am Spieß gegrillt, mit Reis und Salat.	8,50
Tavuk Şiş Yoğurtlu Hühnerfleisch am Spieß gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.	9,50
Beyti  Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, mit Reis und Salat.	9,00
Beyti Yoğurtlu  Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.	9,50
Izgara Köfte Faschierte Laibchen (Kalbfleisch), gegrillt, mit Reis und Salat.	9,00
Izgara Köfte Yoğurtlu Faschierte Laibchen (Kalbfleisch), gegrillt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.	9,50
Pirzola Lammkotelett, gegrillt, mit Reis und Salat.	12,00
Karışık ızgara Grillplatte aus Lammfleisch, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, mit Reis und Salat.	13,50
Karışık ızgara für zwei Personen Grillplatte aus Lammfleisch, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, mit Reis und Salat.	25,00


KURDISCHE SPEZIALITÄTEN €


Urfa Kebab  9,00
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, mit Reis und Salat.

Urfa Kebab Yoğurtlu  9,50
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

Patlıcan Kebab  9,50
Melanzani und faschiertes Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, mit Reis und Salat.

Domates Kebab 9,50
Tomaten und faschiertes Lammfleisch, scharf gewürzt, am Spieß gegrillt, mit Reis und Salat.

Dürüm Kebab  10,30
Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gegrillt, eingerollt in anatolisches Fladenbrot, mit Salat und Cacik, scharf gewürzt, mit Knoblauch.

Beyti  10,30
Gehacktes Lammfleisch (Lammkeule) mit Gemüse, scharf gewürzt, gegrillt, auf geröstetem Brot, mit Bulgur, Pfefferoni, Salat und durchgeseibtem Joghurt.

Ezme Kebab 9,50
Ezme Salata in der Pfanne geröstet, auf geröstetem türkischem Brot, belegt mit Kalbfleisch vom Drehspieß, mit Tomatensauce.

SPEZIALITÄTEN VOM DREHSPIESS €

Döner Kebab 8,00
Kalbfleisch vom Drehspieß, garniert mit Reis und Salat.

Iskender Kebab 9,50
Döner Kebab auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, garniert mit Joghurt und Tomatensauce.

FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL

€

Lachsfilet

Mit gebratenen Erdäpfeln und Salat.

13,00

Goldbrasse

Mit gebratenen Erdäpfeln und Salat.

16,00

SPEISEN AUS DEM BACKROHR

Musakka

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

8,50

Güveç

Gemüse Eintopf mit Lammfleisch, Spezialität des Hauses, serviert im Tontopf.

9,50

Gemüse Eintopf

Eintopf mit Gemüse und Schafkäse, serviert im Tontopf.

8,50

NACHSPEISEN

€

Baklava

Feiner Blätterteig, gefüllt mit Honig und Nüssen oder Pistazien.

2,70

Şekerpare

Grießkuchen mit Honig und Mandeln.

2,70

Helva

Türkisches Dessert aus Sesam und Vanille.

2,50

Ballı Yoğurt

Durchgeseihtes Joghurt mit Honig, bestreut mit geriebenen Nüssen.

3,00

Künefe

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

3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Coca Cola	<i>Flasche 0,33l</i>	2,00
Almdudler	<i>Flasche 0,35l</i>	2,00
Mineralwasser	<i>Flasche 0,33l</i>	1,70
Soda	<i>0,25l</i>	1,30
Soda Zitrone	<i>0,25l</i>	1,50
Apfelsaft	<i>0,25l</i>	1,90
Orangensaft	<i>0,25l</i>	1,90
Apfelsaft gespritzt, Orangensaft gespritzt	<i>0,25l</i>	1,60
Ayran (hausgemachtes Joghurtgetränk)	<i>0,25l</i>	1,60
Alkoholfreies Bier	<i>Flasche 0,5l</i>	2,50

WARME GETRÄNKE

Tee Schwarztee, Apfel, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Zimt.		1,60
Tee mit Milch, Tee mit Zitrone		1,60
Tee mit Rum		2,70
Türkischer Tee		1,00
Türkischer Kaffee		2,00
Melange		2,20
Espresso		1,40
Großer Brauner		2,80

APERITIF

€

Martini	<i>4cl</i>	3,70
Campari	<i>4cl</i>	4,40
Bacardi	<i>4cl</i>	4,40
Campari Soda	<i>4cl</i>	5,05
Campari orange	<i>4cl</i>	5,35

DIGESTIF

Grappa	<i>2cl</i>	2,50
Tequila	<i>2cl</i>	2,50
Vodka	<i>2cl</i>	2,50
Metaxa ★★★★★	<i>2cl</i>	2,50
Whisky	<i>2cl</i>	2,50
Fernet	<i>2cl</i>	2,50
Yeni Raki	<i>2cl</i>	2,50
Amaretto	<i>2cl</i>	2,50
Cognac	<i>2cl</i>	3,20
Calvados	<i>2cl</i>	3,20

BIER

Seidel	<i>0,3l</i>	2,70
Krügel	<i>0,5l</i>	3,30
Gösser (Flasche)	<i>0,5l</i>	3,00
Edelweiss Weizenbier (Flasche)	<i>0,5l</i>	3,50

ROTWEINE (offen) €

Blaifränkisch Qualitätswein	1/8l	1,50
Zweigelt Qualitätswein	1/8l	2,20
Spritzer	1/4l	2,15
Chianti Classico DOCG Trockener Rotwein. DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ist ein italienisches Gütesiegel für Spitzenweine. Diese Weine unterliegen genauen Produktionsvorschriften.	1/8l	3,00
Buzbağ (kurdischer Rotwein) Qualitäts-Rotwein aus dem Gebiet Elazig in Südost-Anatolien, zählt zu den bekanntesten der Türkei. Der kräftige und alkoholstarke Wein wird aus den einheimischen Rebsorten Deve Gözü (Öküzgözü) und Bogazkere gekeltert.	1/8l	2,70
Retsina rosé Griechischer Landwein, geharzt.	1/8l	2,10
Mavrodaphne Griechischer Rotwein, süß.	1/8l	2,50
Yakut (kurdischer Rotwein) Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.	1/8l	2,70

ROTWEINE (Flaschen)

Blaifränkisch Ausgeprägtes Bukett, samtige, edle Herbe.	0,75l	13,50
Zweigelt Qualitätswein, dunkles Rubinrot, Bukett nach Himbeeren duftend.	0,75l	13,50
Buzbağ (kurdischer Rotwein) Qualitäts-Rotwein aus dem Gebiet Elazig in Südost-Anatolien, zählt zu den bekanntesten der Türkei. Der kräftige und alkoholstarke Wein wird aus den einheimischen Rebsorten Deve Gözü (Öküzgözü) und Bogazkere gekeltert.	0,75l	15,00
Yakut (kurdischer Rotwein) Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.	0,75l	15,00

WEISSWEINE (offen)		€
Grüner Veltliner	<i>1/8l</i>	1,50
Landwein aus dem Weinviertel, 11,5 % Vol., trocken		
Rheinriesling	<i>1/8l</i>	2,30
Chardonnay	<i>1/8l</i>	2,60
Çankaya	<i>1/8l</i>	2,70
Weißwein-Cuvée aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.		
Retsina	<i>1/8l</i>	2,00
Griechischer Landwein, geharzt.		
Retsina rosé	<i>1/8l</i>	2,10
Griechischer Landwein, geharzt.		
Retsina Kourtaki	<i>1/8l</i>	2,20
Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekeltert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine = Harz).		
Samos	<i>1/8l</i>	2,50
Griechischer Dessertwein aus der Muskat-Traube, aromatisch, süß.		
Spritzer	<i>1/4l</i>	2,15
 WEISSWEINE (Flaschen)		
Grüner Veltliner Kabinett	<i>0,75l</i>	12,40
„Loibner Schütt“, 12,5 % Vol., trocken. Qualitätswein aus der Wachau.		
Rheinriesling	<i>0,75l</i>	12,30
Qualitätswein aus dem Weinviertel, 12,5 % Vol, markante Säure, dezentes Bukett. Der Rheinriesling wurde S.H. Papst Johannes Paul II. anlässlich seines Besuches in Mariazell kredenzt.		
Chardonnay	<i>0,75l</i>	14,60
Qualitätswein aus dem Weinviertel, 12,5 % Vol, trocken.		
Çankaya	<i>0,75l</i>	15,00
Weißwein-Cuvée aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.		
Retsina Kourtaki	<i>0,75l</i>	11,00
Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekeltert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine = Harz).		
SEKT	<i>Glas</i>	3,00
	<i>0,75l</i>	15,00

