

Logo PHOENICIA GRINZING

KALTE VORSPEISEN

WARME VORSPEISEN

SUPPEN

SALATE

HAUPTGERICHTE

SANDWICH ZUM MITNEHMEN

BEILAGEN UND SOSSEN

VOM MEER

DESSERT

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

KAFFEE / TEE

BIER VOM FASS

FLASCHENBIER

WEISSWEIN

ROSÉ

ROTWEIN

LIBANESISCHER WEIN

SPIRITUOSEN

SCHAUMWEIN

Kalte Vorspeisen

Hummus bi Tahine

Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Zitrone

N,O

7,50

Hummus Phoenicia

mit gerösteten Kürbiskernen und Avocado

N,O

9,50

Hummus bi Lahme

Hummus mit gerösteten Mandeln und Lammfleischwürfeln

N,O

10,90

Muhammara vegan

Paprika-Walnuss-Paste mit Sesam

A,C,G,M,O

9,90

Baba Ghannoug vegan

gegrillte Melanzani, Sesampaste, Olivenöl

N,O

8,90

Warak Enab vegan

gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Zitrone

O

7,90

Labneh + Olivenöl & Minze

libanesischer Frischkäse

G,O

7,90

Labneh mit Knoblauch verfeinert

8,90

Shanklish pikant

würziger libanesischer Reifkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

A,G

9,50

Kafta Naye

120 g Beef-Tatar mit Petersilie, Zwiebeln, nach Art des Hauses

A

28,90

Kebbe Naye

120 g Tatar mit Bulgur und Kräutern, nach Art des Hauses

A

29,90

Warme Vorspeisen

Falafel vegan

knusprige Kichererbsenbällchen mit Tahini

A,N,O

10,90

Hühnerflügel

mit Zitronen-Koriander-Marinade

10,50

Hühnerleber

geröstet mit Granatapfelsauce

A,M

10,90

Batata Harra vegan

würzige Kartoffelwürfel mit Knoblauch, Koriander und Chili

8,50

Mezze Mix Teller Cigarello

Hummus, Baba Ghannoug, Muhammara, Labneh, Warak Enab, Falafel, Tabouleh; 1 Person € 17,90 / 2 Personen € 29,90

17,90 / 29,90

Sambusek Gebneh

4 Stück Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Mozzarella und Kräutern

8,90

Fatayer Sbenegh

4 Stück Teigtaschen gefüllt mit frischem Spinat, Sumak und Zitrone

6,90

Kebbe Mekliye

4 Stück knusprig frittierte Bulgurbällchen, gefüllt mit gewürztem Rinderhack, Zwiebeln und Nüssen

A,C,G

9,50

Käse Cigarellos

Knusprige Käseröllchen aus dünnem Teig, goldbraun frittiert, gefüllt mit libanesischem Käse, Petersilie und Minze

A,C,G

6,90

Fatayer Batata

4 Stück Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffel, Zwiebel und Kräutern

A,C,G

7,90

Fatayer Mixteller

6 Stück Teigtaschen Mix

9,90

Sujuk scharf!

mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

O

12,50

Makanek

würzige kleine Bratwürstchen aus Rind- und Lammfleisch, aromatische Gewürze in Zitronen-Granatapfelsauce

O

12,90

Arayes Kafta

Fladenbrot gefüllt mit würzigem Rinderhack und frischen Kräutern

A

9,90

[\[HOME\]](#)

Suppen

Linsensuppe vegan

mit Kreuzkümmel und Zitrone

A,L

7,90

Klare Mangold-Linsensuppe

Mangold, Linsen, Karotten und Kartoffelwürfel mit Zitronenschuss

7,90

Hühnersuppe

mit orientalischen Kräutern

A,L

8,50

Salate

Malfuf Salat

Krautsalat nach libanesischer Art mit Tomaten, Zitrone, Olivenöl und Minze

C,G

6,90

Fattoush

libanesischer gemischter Salat mit Tomaten, Granatapfel und Sumach, Fladenbrot-Croutons

A,O

7,90

Taboulé

Petersiliensalat mit Bulgur, Minze, Tomaten und Zitrone

A

8,50

Haloumi

gegrillt auf Blattsalat mit Granatapfelkernen

A

11,50

Hauptgerichte

Shish Tawouk

Hühnerspieße, Basmatireis oder Pommes

15,90

Shish Kafta

Rinderfaschierte Spieße, gegrillte Tomaten, Zwiebel

17,50

Shish Lahme

Lammspieße, Basmatireis oder Pommes

19,90

Lammkotelett

vom Grill mit Grillgemüse und orientalischem Reis

26,90

Phönicia-Grillplatte

Mix aus Lamm, Rind und Huhn, Lammkotelett; serviert mit Basmati-Reis, Pommes und Gemüse; 1 Person € 33,50 / 2 Personen € 59,90

A,M,N,O

33,50 / 59,90

Kalbsleber

geröstet mit Bratkartoffeln

18,90

Shawarma Teller vom Beiried

mit Tahini-Sauce und Pommes oder Reis

A,G,M,O

19,50

Shawarma Teller vom Huhn

mit Knoblauchcreme und Pommes

A,G,M,O

16,90

Bamieh

Okraschoten mit Lammstelze, dazu orientalischer Reis

18,50

Bamieh Vegan

Okraschoten mit orientalischem Reis

14,70

Fasuly Arida vegan

weiße Riesenbohnen in aromatischer Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und orientalischen Gewürzen; serviert mit orientalischem Reis

P

14,90

Lubye Vegan

grüne Bohnen in Olivenöl mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch geschmort; aromatisches Gericht der libanesischen Hausküche, mit orientalischem Reis

P

14,50

Lubye bel Lahme

mit Stücken von Lammstelze

17,50

Kebbe bel Labaniye

Kebbebällchen in warmer Joghurt-Minz-Sauce

A,C

16,90

Escalope viennoise

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes

A,C,G

15,90

Sandwich zum Mitnehmen

Lammspieß-Sandwiche

zarte Lammfiletstücke vom Grill mit Hummus, Petersilie-Zwiebel-Sumak und Grillgemüse

A,N

9,50

Kafta-Sandwiche

Kafta-Spieß, faschiertes Lamm- und Rindfleisch vom Grill, mit Hummus, Petersilie-Zwiebel-Sumak und Essiggurke

A,N

8,90

Tawuk-Sandwiche

Hühnerspieß vom Grill, mariniert nach Art des Hauses, in Sesam-Baguette, mit Knoblauchcreme, Salat, Essiggurke und Pommes

A,N

7,50

Shawarma vom Beiried

vom Beiried, mit Tahini-Sauce und Pommes

A,C,M,O

9,20

Shawarma vom Huhn

vom Huhn, mit Knoblauchcreme und Pommes

A,C,M,O

7,90

[\[HOME\]](#)

Beilagen und Soßen

Pommes mit zwei Saucen

4,50

Orientalischer Reis

4,80

libanesisches Brot

2,10

Knoblauch creme

3,10

Harissa scharfe soße

3,90

Ketchup oder mayo

2,90

Vom Meer

Zander vom Grill

mit Grillgemüse und Grillkartoffeln

A,D

18,90

Lachsfilet vom Grill

mit Grillgemüse und Grillkartoffeln

A,D

26,90

Kraydis provenzial

7 Stück Riesengarnelen vom Grill mit orientalischem Reis und Zitronensauce

A,B

32,50

Kalamari vom Grill

mit Grillgemüse und orientalischem Reis

D

24,90

Fischplatte

Zander, Lachs, Garnelen und Kalamari mit Grillgemüse und Reis

A,B,D

43,90

[HOME]

Dessert

Nammoura

Grießkuchen

A

6,50

Mhalabiya

Libanesischer Milchpudding mit Rosenwasser und Pistazien

A,G

6,90

Baklawa

Knuspriges libanesisches Gebäck mit Nüssen

A,G,O

8,90

Schokokuchen

mit libanesischem Eis-Topfen

A,C,G

11,50

[\[HOME\]](#)

Alkoholfrei

Soda

1/4L 2,90 / 0,3L 3,60 / 0,5L 5,40

Wasser Zitrone

1/4L 1,80

Gasteiner

still / prickelnd

0,33L 3,50

Evian Pure

still / prickelnd

0,33L 4,60 / 0,75L 6,90

Coca Cola | Cola Zero

0,33L 4,60

Almdudler oder Light

0,33L 4,60

Frucade

0,33L 4,60

Sprite

0,33L 4,60

Rauch

0,2L 3,60

Apfelsaft naturtrüb / Marillennektar / Johannisbeere / Rauch Orangensaft

1/4L 4,10

Kinley

Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale

1/4L 4,80

Eistee Pfirsich / Zitrone

0,3L 4,40

Red Bull

1/4L 4,90

Ayran hausgemacht

C

0,33L 4,50

Orangensaft

Für Jugendliche

0,25L 2,90

Apfelsaft

Für Jugendliche

0,25L 2,90

Himbeersaft

Für Jugendliche

0,25L 2,90

[\[HOME\]](#)

Hausgemachte Limonaden

Zitronen Limonade

7,50

Limonana

Zitronen-Minze Limonade

8,50

Phönicia Limonade

Beeren-Thymian-Basilikum

10,90

Maracuja Limonade spritzig

10,90

Granatapfel Limonade

10,50

[\[HOME\]](#)

Kaffee / Tee

Espresso klein

3,10

Kleiner Brauner

3,40

Doppelte Espresso

5,80

Melange

5,20

Cappuccino

+ Milchschaum & Kakaopulver

G

5,50

Caffè Latte

G

5,10

Libanesischer Kaffee

6,10

Tee Hagebutte - Kamille - Früchte - Pfefferminze - Schwarztee

5,20

Zhourat libanesischer Rosentee

5,50

Libanesischer Tee in der Kanne

5,40

Heiße Schokolade

G

5,50

[\[HOME\]](#)

Bier vom Fass

Stiegl Helles

0,3L 4,80 / 0,5L 5,90

Hirter Kellermeister

0,3L 4,90 / 0,5L 6,20

Budweiser

0,3L 5,10 / 0,5L 6,20

[\[HOME\]](#)

Flaschenbier

Stiegl Radler

0,5L 5,80

Erdinger Weissbier

0,5L 6,20

Stiegl Freibier alkoholfrei

5,80

Almaza libanesisches Bier

0,33L 4,90

[\[HOME\]](#)

Weißwein

Hauswein gespritzt - Wenzl

4,50

Grüner Veltliner - Donaubaum Wachauer Federspiel 2024

1/8L 6,50 / FL. 39,90

Riesling - Ried Fahnberg Kamptal DAC 2024

1/8L 6,90 / FL. 42,90

Sauvignon Blanc - Weinhof Ulrich Vulkanland Steiermark DAC 2023

1/8L 7,50 / FL. 48,90

Bio Wiener Gemischter Satz - Christ DAC 2024

1/8L 7,20 / FL. 46,90

Gelber Muskateller - Platzer Klassik DAC 2024

1/8L 6,90 / FL. 43,50

Chardonnay - Markowitsch Carnuntum DAC 2024

1/8L 8,10 / FL. 49,50

[\[HOME\]](#)

Rosé

Bio Zweigelt Rosé - Bründelmayer 2024

1/8L 6,90 / FL. 42,50

[\[HOME\]](#)

Rotwein

Zweigelt - Kerschbaumer Burgenland 2022

1/8L 6,90 / FL. 42,90

Bio Blaufränkisch Classic - Iby 2023

1/8L 7,50 / FL. 45,90

Cuvée - Heideboden 2022

1/8L 7,90 / FL. 49,50

Pinot Noir - Gmeiner 2022

1/8L 7,90 / FL. 51,90

[\[HOME\]](#)

Libanesischer Wein

Reserve du Couvent

1/8L 8,20 / FL. 55,90

Ixsir Rosé

FL. 65,90

Ksara Weißwein Blanc de Blancs

1/8L 6,90 / FL. 39,90

Chateau Heritage

1/8L 7,20 / FL. 43,50

Ksara Cuvée du Troisieme Millenaire Limited 2008

FL. 160

[HOME]

Spirituosen

Aperol mit Wein

6,90

Aperol Spritz

7,90

Hugo

7,50

Campari Soda

10,90

Grappa

2CL 5,90

Amaretto Disaronno

2CL 9,20

Averna sauer

2CL 9,50

Jack Daniel's

2CL 9,20

Chivas 12

2CL 10,90

Hendrick's Gin

2CL 11,90

Ksara Arak

0,125L FL 24,50 / 0,350L 43,50 / 0,7L 65

Wadi Zahle Arak

Glas 6,50 / FL 59

[\[HOME\]](#)

Schaumwein

Mionetto Prosecco Rosé DOC

0,7L 53

Moët & Chandon

0,7L 150

Prosecco vom Fass

0,1L 6,20

Logo PHOENICIA GRINZING

[DOWNLOAD]

[HOME]