

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**

---

[HOME]

# 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

---

[HOME]

# 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

---

[HOME]

# 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

---

[HOME]

# 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

---

[HOME]

# 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

---

[HOME]

# 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

---

## Fruidade

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]