

ZYPRESSE

RESTAURANT – PARTYSERVICE

Spezialitäten vom Holzkohlengrill
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. +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 Elazığ, 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

Döner Kebab mit Salat im Fladenbrot.

4,50

Döner Sandwich Spezial

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

5,00

Falafel Sandwich

Gebackene Kichererbsen, mit Salat und Cacik im Fladenbrot.

4,50

Vegetarisches Sandwich

Verschiedene kalte Vorspeisen (Haydari, Melanzani, Humus, Babu Gannush) im Fladenbrot.

5,00

Schafkäse Sandwich

Schafkäse mit Salat im Fladenbrot.

5,50

SALATE

Grüner Salat

3,50

Tomatensalat

Tomaten, Zwiebel

4,00

Hirtensalat

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

5,00

Bauernsalat

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

7,00

„ZYPRESSE“ Salat

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

8,00



Hausgemachte

KALTE VORSPEISEN (vegetarisch)-serviert mit kurdischem Brot

€

Cacik

Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Minze.

4,00

Ezme

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

6,00

Barbunya Pilaki

Rote Bohnen in Tomatensauce mit Karotten und Olivenöl.

6,00

Oliven

Türkische Oliven, serviert mit Olivenöl und Gewürzen.

6,00

Schafkäse

Serviert mit Oliven, Olivenöl und Gewürzen.

6,00

Yaprak Dolma

Weinblätter gefüllt mit Reis, Rosinen und Pignoli.

6,00

Haydari

Durchsiebtes Joghurt, passiert mit Schafkäse, Minze und Butter.

6,00

Humus

Kichererbsenpüree mit Sesamcreme.

6,00

Babu Gannush

Gehackte Melanzani mit Sesamcreme, Joghurt, Knoblauch, Sauerrahm.

6,00

Kısır

Perlweizen mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenmark.

6,00

Bizim Salata

Geröstete Zucchini mit Zwiebeln in Tomatensauce.

6,00

Kalte Platte

Verschiedene kalte Vorspeisen.

8,50

Kalte Platte für zwei Personen

Verschiedene kalte Vorspeisen.

17,00



Hausgemachte

WARME VORSPEISEN (vegetarisch) – serviert mit kurdischem Brot

€

Sigara Böregi

Blätterteigrollchen gefüllt mit Schafkäse und Petersilie, gebacken.

6,00

Spinatstrudel

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

6,50

Gebackene Zucchini

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

6,00

Gebackene Melanzani

Serviert mit Cacik oder Joghurt.

6,00

Melanzanirolle

Panierte Melanzani, gefüllt mit Schafskäse.

8,00

Falafel

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

8,00

Warme Platte

Verschiedene warme Vorspeisen.

11,00

Warme Platte für zwei Personen

Verschiedene warme Vorspeisen.

22,00

„Zypresse“- Platte

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen.

13,00

SUPPEN – serviert mit kurdischem Brot

Tagessuppe

4,00

BEILAGEN

Gebratene Erdäpfel

2,50

Pommes Frites

2,50

Reis

2,50

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL

€

Adana Kebap

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

13,00

Adana Kebap Yoğurtlu

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

14,50

Şiş Kebap

Lammfleisch am Spieß gerillt mit Reis und Salat

13,00

Şiş Kebap Yoğurtlu

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

14,50

Tavuk Şiş

Hühnerfleisch am Spieß gerillt, mit Reis und Salat.

11,00

Tavuk Şiş Kebap Yoğurtlu

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

12,50

Beyti

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

11,00

Beyti Yoğurtlu

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

12,50

Izgara Köfte

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

11,00

Izgara Köfte Yoğurtlu

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

12,50

Pirzola

Lammkotelett, gegrillt, mit Reis und Salat.

16,00

Karışık ızgara

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

18,00

Karışık ızgara für zwei Personen

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

36,00

KURDISCHE SPEZIALITÄTEN

€

Urfa Kebap

Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gerillt, scharf gewürzt, mit Reis und Salat.

11,00

Urfa kebab Yoğurtlu

Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gerillt, scharf gewürzt, auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, mit Joghurt und Tomatensauce.

12,50

Patlıcan Kebap

Melanzani und faschiertes Lammfleisch, am Spieß gerillt, mit Knoblauch, scharf gewürzt, mit Reis und Salat.

13,50

Domates Kebap

Tomaten und faschiertes Lammfleisch, scharf gewürzt, am Spieß gerillt, mit Reis und Salat.

13,50

Dürüm Kebap

Gehacktes Lammfleisch, am Spieß gerillt, eingerollt in anatolisches Fladenbrot, mit Salat und Cacik, scharf gewürzt, mit Knoblauch.

13,50

Beyti

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

14,50

Ezme Kebap

Ezme Salata in der Pfanne geröstet, auf geröstetem türkischem Brot, belegt mit Kalbfleisch vom Drehspeiß, mit Tomatensauce.

15,00

SPEZIALITÄTEN VOM DREHSPIESS

Döner Kebap

Kalbfleisch vom Drehspeiß, garniert mit Reis und Salat.

10,50

Iskender Kebap

Döner Kebap auf würfelig geschnittenem Fladenbrot, garniert mit Joghurt und Tomatensauce.

13,50



FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL

Lachsfilet <i>Mit gebratenen Erdäpfeln und Salat.</i>	14,00
Goldbrasse <i>Mit gebratenen Erdäpfeln und Salat.</i>	17,00

SPEISEN AUS DEM BACKROHR

€

Musakka <i>Auflauf aus Melanzani, Erdäpfeln und Faschiertem in Tomatensauce, überbacken mit Bechamelsauce.</i>	11,50
Güveç <i>Gemüse Eintopf mit Lammfleisch, Spezialität des Hauses, serviert im Tontopf.</i>	14,00
Gemüse Eintopf <i>Eintopf mit Gemüse und Schafkäse, serviert im Tontopf.</i>	12,50



NACHSPEISEN

€

Baklava <i>Feiner Blätterteig, gefüllt mit Honig und Nüssen oder Pistazien.</i>	4,00
Şekerpare <i>Grießkuchen mit Honig und Mandeln.</i>	3,00
Ballı Yoğurt <i>Selbstgemacht</i> <i>Durchgeseihtes Joghurt mit Honig, bestreut mit geriebenen Nüssen.</i>	4,00
Künefe <i>Selbstgemacht</i> <i>Frische, feine Nudeln mit Mozzarella in Butter gebacken, in Milch-Honig Sirup (wird warm serviert).</i>	4,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Coca-Cola	Flasche 0,33l	2,50
Almdudler	Flasche 0,35l	2,50
Mineralwasser	Flasche 0,33l	2,20
Soda	0,25l	1,50
Soda Zitrone	0,25l	1,80
Apfelsaft	0,25l	2,50
Orangensaft	0,25l	2,50
Apfelsaft gespritzt, Orangensaft gespritzt	0,25l	2,00
Ayran (hausgemachtes Joghurtgetränk)	0,25l	1,90
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,5l	2,90

WARME GETRÄNKE

€

Tee		1,70
<i>Schwarztee, Apfel, Früchte, Kamille, Pfefferminze</i>		
Tee mit Milch, Tee mit Zitrone		2,00
Tee mit Rum		2,70
Kurdischer Tee		1,00
Kurdischer Kaffee <i>à la Garip mit frischer Minze und Lokum</i>		2,50
Espresso		1,80
Großer Brauner		3,50

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	3,10
Krüge	0,5l	4,00
Diverse Biere (Flasche)	0,5l	4,00
Diverse Weizenbiere (Flasche)	0,5l	5,50

ROTWEINE (offen)

€

Spritzer	1/4l	2,80
Chianti Classico DOCG <i>Trockener Rotwein. DOCG (Denomnazione di Origine Controllata e Garantita) ist ein italienisches Gütesiegel für Spitzenweine. Diese Weine unterliegen genauso Produktionsvorschriften.</i>	1/8l	4,00
Retsina Rose <i>Griechischer Landwein, geharzt.</i>	1/8l	3,00
Yakut (kurdischer Rotwein) <i>Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carnignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.</i>	1/8l	4,00

ROTWEINE (Flasche)

Yakut (kurdischer Rotwein) <i>Trockener, tanninreicher Rotwein aus den autochthonen Sorten Alicante Bouschet, Bogazkere, Deve Gözü (Öküzgözü) und Carnignan. Der Yakut ist einer der beliebtesten türkischen Weine.</i>	0.75l	20,00
---	-------	--------------



WEISSWEINE (offen)

€

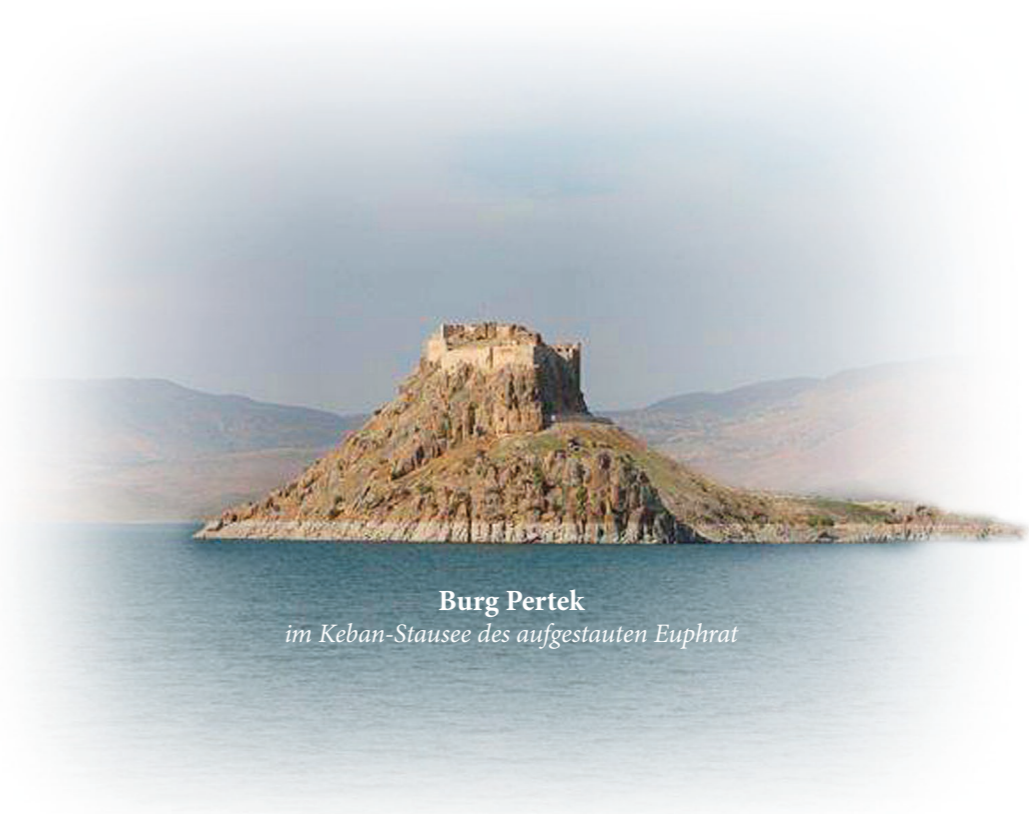
Grüner Veltliner	1/8l	2,00
Çankaya <i>Weißwein-Cuveé aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.</i>	1/8l	4,00
Retsina <i>Griechischer Landwein, geharzt.</i>	1/8l	2,50
Retsina rosé <i>Griechischer Landwein, geharzt.</i>	1/8l	3,00
Retsina kourtaki <i>Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekellert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine=Harze)</i>	1/8l	3,00
Spritzer	1/4l	2,80

WEISSWEINE (Flasche)

Çankaya <i>Weißwein-Cuveé aus den Rebsorten Emir, Narince, Sémillon und Sultanyie. Aus Kappadokien, dem Herzen Anatoliens.</i>	0,75l	20,00
Retsina Kourtaki <i>Griechischer Landwein aus Attika, dem Hauptanbaugebiet für Retsina. Gekellert aus Savatiano-Trauben. Geharzt (Rezine=Harze)</i>	0,75l	17,00

SEKT

Glas	4,00
0.75l	18,00



Burg Pertek
im Keban-Stausee des aufgestauten Euphrat



Burg Pertek
im Keban-Stausee des aufgestauten Euphrat