Orientalisch im Handumdrehen Oriental in no time

001	Pita Falafel (vegetarisch) [A, N] Pitabrot gefüllt mit Falafelkugeln, Humus, Tahina und Salaten Pita bread filled with falafel balls, humus, tahina and salads	4,80
002	Pita Shuarma [A, N] Pitabrot gefüllt mit Shuarma, Humus, Tahina und Salaten Pita bread filled with shuarma, humus, tahina and salads	4,80
003	Pita Mix [A, N] Pitabrot gefüllt mit Shuarma, Falafelkugeln, Humus, Tahina und Salaten Pita bread filled with shuarma, falafel balls, humus, tahina and salads	5,50
004	Lafa Falafel (vegetarisch) [A, N] Fladenbrot gefüllt mit Falafelkugeln, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with falafel balls, humus, tahina and salads	5,80
005	Lafa Shuarma [A, N] Fladenbrot gefüllt mit Shuarma, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with shuarma, humus, tahina and salads	5,80
006	Lafa Mix [A, N] Fladenbrot gefüllt mit Shuarma, Falafelkugeln, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with shuarma, falafel balls, humus, tahina and salads	5,90
007	Lafa Lülyekebap [A, N] Fladenbrot gefüllt mit faschiertem Kalb- und Lammfleisch vom Grill, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with grilled minced veal and lamb, humus, tahina and salads	6,20
800	Lafa Hühner Schischkebap [A, N] Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch vom Grill, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with grilled chicken, humus, tahina and salads	6,20
009	Lafa Lamm Schischkebap [A, N] Fladenbrot gefüllt mit Lammfleisch vom Grill, Humus, Tahina und Salaten Wrap bread filled with grilled lamb, humus, tahina and salads	6,20
010	Lafa Halloumi [A, G, N] Fladenbrot gefüllt mit Halloumi (gegrilltem Ziegenkäse), Humus und Hirtensalat Wrap bread filled with grilled goat cheese, humus and herder salad	5,60
011	Lafa Käse [A, G, N] Fladenbrot gefüllt mit Weißkäse, Humus und Hirtensalat Wrap bread filled with white cheese, humus and herder salad	5,60

012	Schesch Besch Club Sandwich [A, C, G, L, M, N] Hühnerbrust Steak und Tomate vom Grill in getoastetem Brot, serviert mit Gemüse und Pommes Frites Grilled chicken breast and tomato on toasted bread, served with vegetables and french fries	9,40
013	Schesch Besch Burger [A, C, G, L, M, N] Saftiger Rindsburger mit Käse, Tomaten, Gurken, Salat und Sour Cream im knusprigen Sesamweckerl, serviert mit Pommes Frites Juicy beef burger with cheese, tomato, cucumber, salad and sour cream, served with french fries	9,90
014	French Toast [A, C, G] Toastbrot in Ei gewendet und gebraten Egg-dipped fried toast bread	3,90
015	Putenwürstel mit Gebäck [A] Turkey sausage with bread	4,20
Sup	pen & Salate Soups & Salads	
SL01	Orientalische Linsensuppe Middle Eastern lentil soup	4,30
SL02	Düsch Para [A] Klare Suppe mit hausgemachten Fleischtaschen, eine Spezialität aus dem Kaukasus Clear soup with home-made dumplings filled with meat, a speciality from the Caucasus	5,60
SL03	Tagessuppe [bitte der Menütafel entnehmen] Soup of the day	3,80
SL04	Orientalischer Hirtensalat Tomaten, Gurken, Paprika und fein gehackte frische Petersilie Oriental herder salad with tomatoes, cucumber, bell pepper and fresh parsley	6,50
SL05	Orientalischer Bauernsalat [G] Tomaten, Gurken, Paprika, grüner Salat, Schafkäse, Kapern, Oliven und frische Petersilie Farmers' salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, green salad, sheep cheese, capers, olives, and fresh parsley	8,90
SL06	Schesch Besch Salat Orientalischer Hirtensalat mit Rotkraut und pikanten Hühnerbruststreifen vom Grill Oriental herder salad with red cabbage and grilled spicy chicken breast strips	9,80
SL07	Gemischte Salatplatte mit Weißkraut, Rotkraut und Karotten Mixed salad plate with white and red cabbage, carrots	5,90

Vorspeisen Starters

V01	Kalter Vorspeisenteller (vegetarisch) [A, C, G, L, M, N] Humus mit Tahina, Tsatsiki, Baba Ganush, Melanzanisalat, Schafkäse, eingelegtes Gemüse Humus, tahina, tsatsiki, baba ganush, eggplant salad, sheep cheese, pickled vegetables	für eine Person für zwei Personen	7,30 12,60
V02	Zigarillos und Kartoffel-Teigtaschen (vegetarisch) [A, C, G] Teigröllchen mit Schafkäse gefüllt und hausgemachte Kartoffel-Teigtaschen, garniert mit Tsatsiki und Salat Dough rolls filled with sheep cheese, home-made dumplings filled with mashed potatoes, garnished with tsatsiki and salad		9,90
V03	Humus (vegetarisch) [A, L, M,N] Humus mit Tahina, Olivenöl und frischer Petersilie verfeinert Humus with tahina, olive oil and fresh parsley		6,90
V04	Humus Falafel (vegetarisch) [A, L, M, N] Humus mit Tahina, Falafelkugeln und frischer Petersilie verfeinert Falafel balls with tahina and fresh parsley		9,30
V05	Baba Ganush Falafel (vegetarisch) [A, L, M, N] Baba Ganush mit Falafelkugeln und frischer Petersilie verfeinert Baba Ganush with Falafel and fresh parsley		9,30
V06	Humus Shuarma [A, L, M,N] Humus mit Tahina, Shuarmakebap und frischer Petersilie verfeinert Humus mit tahina, shuarma and fresh parsley		9,30
V07	Humus Kibbee [A, H, L, M, N] Humus mit Tahina, Kibbee (Fleischbällchen in Weizenmantel frittiert und Petersilie verfeinert) Humus with tahina, lightly breaded meatballs and fresh parsley	d frischer	10,50
V08	Humus Mix [A, L, M, N] Humus mit Tahina, Shuarmakebap, Falafelkugeln und frischer Petersilie Humus with tahina, shuarma, falafel balls and fresh parsley	verfeinert	9,80
V09	Warmer Vorspeisenteller [A, G, L, M, N] Humus mit Tahina, Falafelkugeln, Zigarillos, Halloumi, Kibbee (Fleischbällchen in Weizenmantel frittiert), Kartoffel-Teigtaschen Humus with tahina, falafel balls, dough rolls filled with sheep cheese, grilled goat cheese, lightly breaded meatballs, dumplings filled with mashed potatoes	für eine Person für zwei Personen	8,20 14,40

Hauptspeisen Main dishes

H01	Falafel Platte (vegetarisch) [A, L, N] Falafelkugeln, Humus mit Tahina, Pommes Frites, eingelegtes Gemüse und Salate Falafel balls, humus with tahina, french fries, pickled vegetables and salads	13,90
H02	Vegetarische Mixplatte [A, C, G, M, N] Falafelkugeln, Halloumi, Humus mit Tahina, Zigarillos, Bratkartoffeln, Tsatsiki, Kartoffel-Teigtaschen Falafel balls, halloumi, humus with tahina, dough rolls, roast potatoes, tsatsiki, dumplings filled with mashed potatoes	13,90
H03	Shuarmakebap Platte [L, N] Shuarmakebap mit Reis, Humus, Tahina und Salaten Shuarma kebap with rice, humus, tahina and salads	14,90
H04	Shuarmakebap -Falafel Platte [A, L, N] Shuarmakebap und Falafel mit Reis, Humus, Tahina und Salaten Shuarma kebap with rice, humus, tahina and salads	14,90
H05	Lülyekebap Platte Faschiertes Kalb- und Lammfleisch vom Grill mit Reis und Salaten Grilled minced lamb and veal with rice and salads	16,40
H06	Hühner Schischkebap Platte Hühner Schischkebap vom Grill mit Reis und Salaten Grilled chicken with rice and salads	15,70
H07	Hühnerbrust Steak vom Grill mit Pommes Frites, eingelegtem Gemüse und Salaten Grilled chicken breast with pickled vegetables and salads	15,90
H08	Hühnerflügel vom Grill [A, L, M, N] mit Pommes Frites, Knoblauchbrot und Salaten Chicken wings with garlic bread and salads	13,90
H09	Lamm Schischkebap Platte Lamm Schischkebap vom Grill mit Reis und Salaten Grilled lamb with rice and salads	16,70
H10	Lammkotelett Lammkotelett vom Grill mit Reis und Salaten Grilled lamb chop with rice and salads	16,90

Spezialitäten des Hauses House specialties

S01	Spareribs vom Kalb [A, L, M, N] mit Bratkartoffeln und Salaten Veal spareribs with fried potatoes and salads		15,90
S02	Schesch Besch Mixplatte Hühnerschisch-, Lammschisch-, Lülyekebap und Lammkotelett vom Grill mit Reis und Salaten Grilled chicken, lamb, minced lamb, and lamb chop with rice and salads	für eine Person für zwei Personen	21,90 39,50
S03	Lachsplatte vom Grill [D] Lachssteak mit Reis und gegrilltem Gemüse Grilled salmon steak with rice and grilled vegetables	für eine Person für zwei Personen	17,90 32,80
S04	Faschierter Karpfen in Kichererbseneintopf [D, G, L, N] mit Käse gefüllt Minced carp filled with cheese in chickpea stew		17,50
S05	Lammeintopf [L] mit Kichererbsen und Gemüse, serviert mit Kuskus Lamb stew with chickpeas and vegetables, served with couscous		14,90
Beil	agen Side dishes		
Reis	Kuskus <i>ri</i> ce couscous		3,60
Pommes Frites Bratkartoffeln french fries roast potatoes		3,20	
Tsatsik	i tsatsiki [G]		3,90
Joghui	t natur natural yoghurt [G]		1,90
Eingel	egtes Gemüse pickled vegetables		4,50
Falafel	kugel falafel ball		0,90
Kibbee	(Fleischbällchen) kibbee (lightly breaded meatball) [A, N]		2,50
Zigaril	lo (1 Stück) dough roll filled with sheep cheese (1 piece) [A, C, G]		0,90
Pitabro	ot Lafa pita bread wrap bread [A]		1,00
Kleine	Portion Salat nach Wahl small portion of salad of your choice		2,50

Nachspeisen Desserts

NO1	Knaffe [A, C, G, H] Käsekuchen aus Fadennudeln mit Mozzarella, geriebenen Nüssen und Rosenwasser (wird warm serviert) Vermicelli cheese cake with mozzarella, ground nuts and rose water (served warm)	6,30
N02	Hausgemachter Feigenstrudel in Vanillesauce [A, C, G, H] Home-made fig strudel with vanilla sauce	6,50
N03	Shirine Bala [A, G, H] Orientalischer Griespudding mit geriebenen Nüssen und Rosenwasser Semolina pudding with coconut, ground nuts and rose water	5,90
N04	Mohr im Hemd mit Vanilleeis [A, C, G] Dark chocolate bundt cake with chocolate sauce and vanilla ice cream	4,90
N05	Eis-Palatschinke mit Schlagobers [A, C, G, H] Pancake with ice cream and whipped cream	5,90
N06	Marillen Palatschinken (2 Stück) [A, C, G] Pancake with apricot jam (2 pieces)	5,20
N07	Schoko-Palatschinken mit Schlagobers (2 Stück) [A, C, G, H] Pancake with chocolate sauce and whipped cream (2 pieces)	5,90
N08	Baklava [A, C, G, H] Baklava	2,50