



Safwan

Vienna





Alkoholfreie Getränke

Naturtrüber Apfelsaft / Franz Josef Rauch	0,2 l	4,30€
Fruchtsäfte: Mango, Orange, Johannisbeere	0,2 l	4,30€
Fruchtsaft gespritzt	0,5 l	6,50€
Fruchtsaft mit Leitungswasser	0,5 l	5,30€
Soda	0,5 l	4,40€
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,3 l / 0,5 l	3,40€/4,60€
Mineralwasser Vöslauer - still / prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,80€/7,00€
Coca Cola / Coca Cola zero / Coca Cola Light	0,33 l	3,90€
Almdudler	0,35 l	3,90€
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	3,90€
Sprite	0,33 l	3,90€
Fanta	0,33 l	3,90€
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	5,20€
Fentimans Rose Lemonade	0,25 l	5,50€
Fentimans Ginger Beer	0,25 l	5,50€
Fentimans Premium Indian Tonic Water	0,275 l	5,70€
Redbull / Sugarfree	0,25 l	4,90€
Dugh (hausgemachtes Joghurt drink mit Minze & Soda)	0,3 l / 0,5 l	3,50€/ 5,90 €





Heiße Getränke

Teekanne

6,30€

Grünetee

Safrantee

Kräutertee

6,80€

nach Belieben sind Kombinationen möglich. 7,80 €

Natternkopf Tee

گل گاوزبان

Rosenblüten Tee

گل رز

Baldrian Tee

سنبلطیب

Kamille Tee

بابونه

Roter Tee

چای قرمز

Zitronenmelissen Tee

به لیمو

Schwarzer Zitronentee

چای لیمو عمانی

Extra

Datteln 5 Stk.

2,20€

Nabat (Kandiszucker)

1,60€

nach Wunsch können diese zusätzlich mit Kardamom zubereitet werden





Kaffee

Alle Kaffeesorten ausschließlich mit laktosefreier Milch

1. ESPRESSO	3,50€
2. ESPRESSO DOPPIO	6,20€
3. VERLÄNGERTER	4,10€
4. CAPPUCCINO (G)	4,90€
5. LATTE MACCHIATO (G)	5,20€
6. HEIßE SCHOKOLADE (G)	4,40€
7. EISKAFFEE (G) mit 1.Kugel Safraneis	6,60€
8. SAFRAN KAFFEE (G) Kaffee zubereitet mit Milch, Safran, Kardamom & Rosenblätter	7,10€

Nachspeisen

1. Creamschnitte & Mehlspeisen	6,60€
2. Panna cotta safran Pistazien	7,10€
3. Napoloni Spezial Schnitte	6,60€
4. Baklava	5,60€
5. Zoolbia Bamieh Zoolbia und Bamieh sind frittierte Desserts aus Maisstärke und Mehl	6,90€
6. Shole zard Reispudding	6,60€
7. Safraneis	7,30€
8. Faloodeh Dessert aus stärkehaltigen dünnen Nudeln mit sorbetartigem Sirup	7,30€
9. Faloodeh Safran Eis	9,30€

SERVICEGEBÜHR
FÜR MITGEBRACHTE KUCHEN

Für den Service berechnen wir eine Gebühr von 1€ pro Person.





Bar Karte

-Spirituosen-

Martini Bianco	5 cl	5,20€
Martini Rosso	5 cl	5,20€
Olmecca Tequila Gold	2 cl/ 0,7 l	3,80€/ 59€
Sierra Tequila Reposado	2 cl/ 0,7 l	4,00€/ 57€
Havana 3 years	2 cl	3,80€
Absolut Vodka	2 cl/ 0,7 l	3,50€/ 51€
Vodka Omar Khayyam Original	2 cl/ 1 l	4,90€/ 96 €
Vodka Omar Khayyam Lemon	2 cl/ 1 l	4,70€/ 96 €
Jameson Irish Whiskey	2 cl	4,80€
Chivas Regal 12 YO Blended Scotch	2 cl	4,90€
Remy Martin Cognac V.S.O.P	2 cl	6,10€
Ballantine's Blended Scotch Whisky	2 cl	4,80€

-Spirituosenspezialitäten-

Wien Gin	2 cl	4,90€
Wien Gin-Klimt	2 cl	4,90€

Gerne servieren wir Ihnen Ihren persönlich kreierten Gin Tonic mit Ihrem gewünschten Gin. Sie finden weitere Gins in der Getränkekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal, dass Sie gerne berät. Hinweis gemäß § 114 GewO 1994





Bar Karte

-Aperitif-

SCHAUMWEIN/ PROSECCO

Prosecco	0,1 l / 0,75 l Flasche	5,20€ / 29 €
----------	------------------------	--------------

SPRITZER VARIATIONEN

Sommerspritzer mit Zitronenscheibe		4,80€
Spritzer weiß/ rot		5,20€
Hugo	Prosecco, Minze, Soda, Holundersirup, Zitronensaft	6,90€
Rosecco	Prosecco, Rosenblätter, Rose Lemonade	8,50€
Aperol Spritz	Wein, Aperol, Orangenscheibe	6,50€
Veneziano	Prosecco, Aperol, Orangenscheibe	8,70€

-Cocktails & Longdrinks-

Safrana	4 cl Herak, Fentimans Rose Limonade, Erdbeer, Safranfäden	13,50€
Gin Tonic	4 cl Wien Gin, Fentimans Tonic Water, Orangenscheibe	14,50€
Vodka Lemon	4 cl Absolut Vodka, Fentimans Bitter Lemon, Zitronenscheibe	12,40€
Irish Ginger Ale	4 cl Jameson Irish Whiskey, Fentimans Ginger Ale, Limette	14,50€
Campari Soda	4 cl Campari, Soda, Orangenscheibe	9,50€
Campari Orange	4 cl Campari, Orangensaft, Orangenscheibe	10,70€
Mojito	Havana Club, Soda, Limette, Minze, Zucker	12,30€





Bier Spezialitäten

Vom Fass

Vilacher Märzen	0,3l/0,5l	4,40 € /5,40 €
Villacher Hausbier	0,3l/0,5l	4,80 € /5,80 €

In der Flasche

Villacher Zitronen-Radler	0,5l	5,50 €
Villacher Alkoholfrei	0,5l	5,40 €
Alkoholfreies Bier Istak <small>(Zitrone, Granatapfel, Pfirsich, Tropische Früchte, Malz)</small>	0,5l	3,90 €
Villacher Dunkel	0,5l	5,40 €
Gutmanns Hefeweizen hell	0,5l	5,50 €

Bierspezialitäten

Schleppe Pale Ale NO. 1	0,33l	6,70 €
-------------------------	-------	--------

Unsere Biere beinhalten die Allergene Gluten (A).
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.
Hinweis gemäß § 114 GewO 1994





Wein Karte

-Weißwein im Glas-

Hauswein Weiß Hagn (O)	1/8, 1/4	4,10€ / 7,90€
Grüner Veltliner (O)	1/8 l / 0,75 l Flasche	5,60€ / 33€
Wiener Gemischter Satz (O)	1/8 l / 0,75 l Flasche	5,90€ / 35€

-Weißwein Flaschen-

Riesling (O)	0,75 l Flasche	39€
Chardonnay Veneto (O)	0,75 l Flasche	24€

-Rotwein im Glas-

Hauswein Rot /Zweigelt Hagn (O)	1/8, 1/4	4,20€ / 8,10€
Merlot Veneto (O)	1/8 l / 0,75 l Flasche	5,00€ / 24€
Shiraz (O) (aus Australien, Südafrika)	1/8 l / 0,75 l Flasche	6,50€ / 35€

-Rotwein Flaschen-

Zweigelt Heideboden Pittnauer (O)	0,75 l Flasche	36€
-------------------------------------	----------------	-----

-Rose-

Rose vom Zweigelt (O)	1/8 l / 1/4 l / 0,75 Flasche	4,80€ / 9,40€ / 28€
-------------------------	------------------------------	---------------------

-Spezial Wein-

Wein des Monats (O) (Weiß,Rot)	1/8 l / 0,75 l Flasche	5,50€ / 33€
----------------------------------	------------------------	-------------

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG

Juje Kabab Ohne Knochen	جوجه کباب بدون استخوان	13,10 €
Kabab Kubideh	کباب کوبیده	12,90 €
Yatimche (Vegan)	یتیمچه	12,50 €

MITTWOCH

Kabab Kubideh	کباب کوبیده	12,90 €
Zereshk Polo Ba Morgh	زرشک پلو با مرغ	13,30 €
Khoresh Bamieh (Vegan)	خورش بامیه	12,00 €

Donnerstag

Kabab Kubideh	کباب کوبیده	12,90 €
Kabab Bakhtiari	کباب بختیاری	15,50 €
Khoresh Karafs (Vegan)	خورش کرفس	12,50 €

FREITAG

Baghali Polo Ba Mahiche	باقالی پلو با ماهیچه	16,00 €
Ghormeh Sabzi	خورش قورمه سبزی	13,10 €
Kabab Kubideh	کباب کوبیده	12,90 €

SAMSTAG

Spezial Menü DIZI- Persiche Eintopfspezialität mit Lammfleisch und persisches Spezialbröt	دیزی مخصوص	17,50 €
--	------------	---------

SONNTAG

Akbarjuje	اکبر جوجه	19,00 €
-----------	-----------	---------

½ mariniertes frittiertes Maishuhn | Granatapfel – Nuss Sauce | Safran Basmati Reis

Zu jedem mittagsmenü gibt es einen Salat oder eine Suppe und ein Glas Tee

Von 11:00-15:00 Uhr



Vorspeisen

- 1. Zeytoon Parvardeh |** زیتون پروردہ 6,70€
Grüne Oliven in einer Granatapfel-Walnussmarinade (H)
 - 2. Mast O Musir |** ماست موسیر 5,60€
Hausgemachtes Cremejoghurt mit Wildknoblauch (G)
 - 3. Maste Sadeh |** ماست سادہ 3,90€
Hausgemachtes Cremejoghurt
 - 4. Mast O Khiar |** ماست خیار 5,20€
Hausgemachtes Cremejoghurt mit feingehackten Gurken, Minze (G)
 - 5. Mast O Esfenaj |** ماست اسفناج 5,20€
Hausgemachtes Cremejoghurt mit geräuchertem Spinat und Knoblauch(G)
 - 6. Mast O Bademjan |** ماست بادمجون 5,60€
Hausgemachtes Cremejoghurt mit geräucherten Melanzani und Knoblauch(G)
 - 7. Dolmeh |** دلمہ 5,50€
Weinblätter gefüllt mit Reis & Kräutern, serviert mit Joghurt (A,G,L,O)
 - 8. Humms |** حوموس 5,90€
Kichererbsenpüree mit Tahin & Olivenöl ,serviert mit Hausbrot (H,N)
- 

Vorspeisen

9. Torshi | ترشی 5,40€
In Essig eingelegtes Gemüse (L,M)
10. Sir Torshi | سیر ترشی 5,40€
In Essig eingelegter Knoblauch (L,M)
11. Khiar Shur | خیار شور 4.10€
Salzgurken nach persischer Art (L,M)
12. Mirza Ghasemi | میرزا قاسمی 9,10€
Fein passierte, geräucherte Melanzani, verfeinert mit Tomaten & Knoblauch (C,O) serviert mit Hausbrot
13. Kashke Bademjan | کشک بادمجان 9,10€
Fein passierte, gebratene Melanzani, verfeinert mit Minzöl, Knoblauch, Walnuss & Persischem Sauerrahm (A,G), serviert mit Hausbrot

14. Vorspeiseteller für 2 Personen

4 Vorspeisen nach Wahl (ausgenommen * Kuku Sabzi und Kräuterteller)
پیش غذای دو نفره از چهار مدل مختلف به غیر از کوسبزی و بشقاب سبزی 15,50€

15. Kuku Sabzi | کوسبزی 12,00€

Persisches Omelette aus frischen Kräutern, Ei, Mohn Teigblätter, Berberitzen & geriebene Walnüssen, serviert mit Mast o Musir (A,C,G,N)

16. Kräutertelle nach Persischer Art | بشقاب سبزی 6,90€

Kräuter, Tomate, Gurke, Käse Walnüssen und 1 stk. Brot



Salat

- | | | |
|---|--------------|-------|
| 1. Salat | سالاد | 2,20€ |
| Salat, Tomaten, Gurken (C) | | |
| 2. Salat Shirazi | سالاد شیرازی | 5,00€ |
| Salat mit kleingeschnittenen Gurken Tomaten & Zwiebeln, mit saurem Traubensaft & Olivenöl | | |
| 3. Safran Salat | سالاد زعفران | 7,90€ |
| Grüner Salat mit Petersilien, Tomaten, Gurken, Oliven, Dolmeh, Schafskäse (C) | | |

Suppen

- | | | |
|---------------------------------------|---------|-------|
| 1. Linsensuppe | سوپ عدس | 6,50€ |
| 2. Djo Suppe | سوپ جو | 6,50€ |
| Gerstensuppe mit Hühnerboullion (A,L) | | |





Grillspezialitäten

1. Kabab Spezial Safran | کباب مخصوص زعفران 29,50€

Kombination aus einem Spieß „Kubideh“,
einem Spieß „Bakhtiari“ & 1 Stk. Lammkotelett + gegrillte Pfefferoni & Tomate, Masto Musir

2. Khan Shishlik | خان شیشلیک 26,20€

Lammkotelettspieß & Faschierter Spieß aus Lamm+Rind vom Grill

3. Juje Kabab Vaziri | جوجه کباب وزیري 22,90€

Mariniertes Hühnerfilet vom Grill + 1 Spieß Kubideh + gegrillte Pfefferoni

4. Chenjeh Darbari | چنجه درباري 24,50€

Zartes Lammfilet vom Spieß + 1 Spieß Kubideh

5. Barg Soltani | برگ سلطاني 27,20€

Zartes Lammfilet vom Grill & Faschierter Spieß aus Lamm+Rind vom Grill + gegrillte Pfefferoni

6. Kabab Bakhtiari | کباب بختیاری 20,90€

Kombination aus Lamm- & Hühnerfleisch

7. Juje Kabab Ohne Knochen | جوجه کباب بدون استخوان 18,50€

Mariniertes Hühnerfilet vom Grill

Alle Grillspeisen werden mit Safran-Basmati Reis oder Spezial Brot & einer gegrillten Tomate serviert.





Grillspezialitäten

- | | | |
|---|-------------------|--------|
| 8. Kabab Torsh | کباب ترش | 22,80€ |
| Fein mariniertes Lammfleisch vom Spieß vom Grill, eingelegt in Granatapfelsauce mit Walnüssen & persischen Limetten | | |
| 9. Juje Torsh | جوجه ترش | 20,80€ |
| Fein marinierte Hühnerfilet vom Grill, eingelegt in Granatapfelsauce mit Walnüssen & persischen Limettenn | | |
| 10. Kabab Shishlik | شیشلیک با استخوار | 22,40€ |
| Gegrillte Lammkoteletts | | |
| 11. Kabab Chenjeh | چنجه | 22,20€ |
| Zartes Lammfilet vom Spieß | | |
| 12. Kabab Kubideh | کباب کویدہ | 16,50€ |
| Faschierter Spieß aus Lamm & Rind | | |
| 13. Kabab Barg | کباب برگ | 23,20€ |
| Zartes Lammfilet vom Grill | | |

14. Safran-Grillplatte für 4 Personen

4 Spieß Kubideh, 1 Spieß Shishlik, 1 Spieß Juje, 1 Spieß Chenjeh | serviert mit Mast Musir + Salat

سینی کباب چهار نفره

90,00€

15. Safran-Grillplatte für 2 Personen

2 Spieß Kubideh, 1 Spieß Bakhtiari, 2 Stück Shishlik | serviert mit Mast Musir + Salat

سینی کباب دو نفره

50,00€

Alle Grillspeisen werden mit Safran-Basmati Reis oder Spezial Brot & einer gegrillten Tomate serviert.



Persische Eintöpfe

- 1. Ghorme Sabzi | خورش قورمه سبزی** 17,20 €
Eintopf aus erlesener, persischer Kräutermischung mit Bohnen, Kalbfleisch & persischen Limetten, serviert mit Basmati Safran Reis (L,O)
 - 2. Ghaliyeh Mahi | قلی ماهی** 21,50 €
Spezial Menü Ghalyeh Mahi- Persischer Kräutereintopf mit Tamarinden & Fisch nach Saison
Pikant, serviert mit Basmati Safran Reis (D)
 - 3. Gheyme Bademjan | خورش قیما، بادمجان** 17,20 €
Eintopf aus Melanzani, Kalbfleisch, gelben Linsen & persischen Limetten - in aromatischer Tomaten- Zwiebelsauce, serviert mit Basmati Safran Reis
 - 4. khoresh Gheyme | خورش قیما** 15,90 €
Eintopf aus Kalbfleisch, gelben Linsen & persischen Limetten In aromatischer Tomaten- Zwiebelsauce, serviert mit Basmati Safran Reis
 - 5. khoresh Fesenjan | خورش فسنجان** 19,00 €
Persischer süßlich-herber Eintopf, auf der Basis von Granatapfelsirup sowie gemahlene Walnüssen & Hühnerfleisch serviert mit Basmati Safran Reis (H,O)
 - 6. Khoresh Bamieh | خورش بامیه** 17,20 €
Eintopf aus Okraschoten und Kalbfleisch, in aromatischer Tomaten Zwiebelsauce serviert mit Basmati Safran Reis (O)
 - 7. Khoresh Karafs | خورش کرفس** 17,20 €
Eintopf aus Kalbfleisch & Sellerie in einer Petersilien-Minzsoße, serviert mit Basmati Safran Reis (L)
- 



Vegan

- 1. Khoresh Karafs | خورش کرفس 14,60€**
Eintopf aus Sellerie und persischen Kräutern serviert mit Pilze und persischem Basmati Safran Reis (L)
- 2. Khoresh Bamieh | خورش بامیه 14,60€**
Eintopf aus Okraschoten, in aromatischer Tomaten-Zwiebelsauce serviert mit persischem Basmati Safran Reis (O)
- 3. Khoresh Fesenjan | خورش فسنگجان 16,50€**
Persischer süßlich-herber Eintopf, auf der Basis von Granatapfelsirup sowie gemahlene Walnüssen serviert mit Basmati Safran Reis (H,O)
- 4. Mirza Ghasemi | میرزا قاسمی 14,60€**
Fein passierte, geräucherte Melanzani, verfeinert mit Tomaten & Knoblauch Serviert mit Basmati Safran Reis oder Brot, *nach Wahl mit Ei (Vegetarisch) (C,O)
- 5. Yatimche | یتیمچه 14,60€**
Gebratene Melanzani mit Tomaten, Champignons Kartoffeln & Paprika serviert mit Basmati Safran Reis oder Brot
- 6. Baghali Polo | باقالی پلو 12,50€**
Dicke Bohne, Dille, Basmati Safran Reis (L)
- 7. Zereshk Polo | زرشک پلو 12,50€**
Basmati Safran Reis mit Berberitzen
- 8. Morasa Polo | مرصع پلو 16,90€**
Reisauflauf mit Safran, Berberitzen, Mandeln & Pistazien (H)
- 9. Ashe reshte (Vegetarisch) | آش رشته 11,90€**
Eintopf mit Bulgur, Linsen, Bohnen, Minze, Koriander, Petersilie & persischem Sauerrahm (A,G) (Serviert mit Fladenbrot)





Persische Reisgericht

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| 1. Morasa Polo | مرصع پلو | 24,50 € |
| Reisauflauf mit Safran, Berberitzen, Hühnerkeule, Mandeln & Pistazien (H) | | |
| 2. Baghali Polo Ba Mahiche | باقالی پلو با ماهیچه | 21,50 € |
| In Kurkumabouillon gekochte Lammstelze m. Sellerie serviert mit Basmati-Dillen-Reis und Dicke Bohnen (G,L) | | |
| 3. Zereshk Polo Ba Morgh | زرشک پلو با مرغ | 18,00 € |
| Zartes Hühnerkeule, serviert mit Safran-Berberitzenreis (A,L) | | |
| 4. Sabzi Polo Ba Mahi | سبزی پلو با ماهی | 19,50 € |
| Lachsfilet serviert mit Koriander-Safran Reis (D,M) | | |
| 5. Akbarjuje | اکبر جوج | 22,00 € |
| ½ mariniertes frittiertes hähnchen Granatapfel - Nuss Sauce Safran Basmati Reis | | |

Extras

Kubideh 1 Spieß	5,80 €
Juje 1 Spieß	13,00 €
Bakhtiari 1 Spieß	15,50 €
Juje Torsh 1 Spieß	15,10 €
Chenjeh 1 Spieß	16,50 €
Barg 1 Spieß	17,00 €
Shashlik 1 Spieß	16,10 €
Kabab Torsh 1 Spieß	17,10 €
Gegrillte Tomate (4 Stück) Tomatenhälften)	2,90 €
Brotkorb (Sangak)	1,90 €
Hausbrot	1,10 €
Granatapfelseße (Granatapfelmark und Walnüsse)	2,50 €
Zereshk - Berberitze	3,10 €
Safranreis	5,40 €



Safran

Vienna

Nußdorfer Str. 49
1090 Vienna, Austria

Safran.office@gmail.com



+43 1 9225710



Safran-vienna.at



Safranvienna



GO GREEN
GO PAPERLESS



Cash register system & menu card by DigiAirMenu
www.digiairmenu.com