



SPEISEKARTE

RESTAURANT
BAND AMIR

VORSPEISEN

Bolani بولانی (A) (vegan)	4.00€
Hausgemachte große Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Kartoffeln	
Zeytoon Parvardeh زيتون پرورده (H,O)	5.90€
Oliven, eingelegt in einer Walnuss,Knoblauch und Granatapfel Soße	
Mirza Ghasemi ميرزا قاسمی (O)	7.90€
Gegrilltes Auberginenpüree mit Tomaten und Knoblauch	
Kashke Bademjan کاشک بادمجان (A,G,H)	7.90€
Gebratene Auberginen fein gewürzt, zudem frischer entrahmter Joghurt, verfeinert mit gebratenem Knoblauch und Zwiebeln	
Hummus (H,N)	5.50€
Kichererbsenpüree mit Tahin, Olivenöl und Knoblauch	
Vorspeiseplatte سینی پیش غذا (A,G,H,O)	18.99€
Zeytoon Parvardeh, Mirza Ghasemi, Kashke Bademjan und Hummus	

SUPPEN

Gerstensuppe سوپ جو (A,L)	5.50€
Gerstensuppe	
Linsensuppe سوپ عدس (A)	5.50€
Persische Linsensuppe	
Ashe Reshte آش رشته (A,G,H) (vegetarisch)	11.50€
Eintopf aus persischen Nudeln & erlesener Kräutermischung mit Spinat, Bohnen, Kichererbsen, verfeinert mit Röstzwiebeln, Minzöl, Molke	
Shole Mashhadi شله مشهدی (A,H)	16.00€
Traditioneller Eintopf aus Bohnen aller Art, gezupftes Rindfleisch serviert mit einer linsensoße	

..... GRILLSPEZIALITÄTEN

Kabab Kubideh چلو کباب کوپیده	16.95€
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat	
Juje Kabab جوجه کباب	18.00€
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat	
Tikka Kabab تیکه کباب (<i>schisch kabab</i>)	21.50€
Zarte Lammrückenstücke vom Spieß mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat	
Schischlik Kabab شیشلیک کباب	21.90€
Gegrillte Lammkoteletts serviert mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat	
Vaziri وزیر	20.90€
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß und ein Spieß Kubideh mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat	
Spezial Platte سینی مخصوص بند امیر	24.90€
Eine Variation aus Qabuli palow, Manto, Kubideh, Juje und Schischlik Kabab serviert mit Safran Basmatireis.	
Kinderportion Kubideh	10.00€
Kinderportion Juje Kabab	11.00€

GRILLSPEZIALITÄTEN

Spezial Platte für 2 P. سینی مخصوص بند امیر دو نفری 48.00€

Eine Variation aus Qabuli palow, Manto, Kubideh, Juje und Schischlik Kabab serviert mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat

Spezial Platte für 4 P. سینی مخصوص بند امیر چهار نفری 95.90€

Eine Variation aus Qabuli palow, Manto, Kubideh, Juje und Schischlik Kabab serviert mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat

Grillplatte für 2 P. سینی کباب دو نفری 48.00€

Eine Variation aus 2 Spieße Kubideh, 1 Spieß Juje, 1 Spieß Schischlik mit Safran-Basmatireis, gegrillter Tomate, dazu Salat

Grillplatte für 4 P. سینی کباب چهار نفری 85.00€

Eine Variation aus 4 Spieße Kubideh, 1 Spieß Juje, 1 Spieß Schischlik mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat

Grillhähnchen Platte für 2 P. سینی مرغ بریانی زعفرانی 24.50€

Safran Grill Hähnchen nach Band Amir Art, 2 Portionen Safranreis und Beilagen

EXTRAS

Kubideh 1 Spieß 5.50€

Juje 1 Spieß 12.00€

Schischlik 1 Spieß 15.50€

Gegrillte Tomate 2.90€

Zereshk Polo 5.90€

Qabuli Polo (nur Reis) 7.50€

HAUPTSPEISEN

Manto منتو (A,G)	17.00€
Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebel, überzogen mit pikanter Quarklinsensauce	
Qabuli Palow قابلی پلو	19.90€
Brauner Basmati Reis mit Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft, dazu Lammfleisch Spezialität des Hauses	
Qabuli Palow ba Mahiche قابلی پلو با ماهیچه	21.90€
Brauner Basmati Reis mit Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft, dazu Lammstelze	
Baghali Polo ba Mahiche باقالی پلو با ماهیچه	21.90€
Safran-Dillreis mit dicken Bohnen und Lammstelze, dazu Salat	
Borani Bademjan بورانی بادمجان (vegan)	12.90€
Gebratene Auberginen in Tomatensoße serviert mit Safran-Basmatireis	
Bamiyeh بامیه (vegan) (O)	14.90€
Eintopf aus Okraschoten in aromatischer Tomaten-Zwiebelsauce serviert mit Safran-Basmatireis	
Ghorme Sabzi قرمه سبزی	15.90€
Eintopf aus erlesener, persischer Kräutermischung mit Lammfleisch, Bohnen & persischen Limetten, serviert mit Safran-Basmatireis	
Gheyme Bademjan قیمه بادمجان	15.50€
Eintopf aus Melanzani, Rindstücke, gelben Linsen & persischen Limetten, in aromatischer Tomaten- Zwiebelsauce, serviert mit Safran-Basmatireis	
Khoreshte Gheyme خورشت قیمه	11.90€
Kalbstücke, gelbe Spalterbsen, aromatisch gekocht in Tomaten-Limettensauce, serviert mit Safran-Basmatireis	
Borani Bademjan ohne Reis	6.90€
Bamiyeh	8.90€

BEILAGEN

Masto Musir ماست موسير (G)	4.00€
Wildknoblauch mit Joghurt nach Art des Hauses	
Masto Khirar ماست خيار (G)	4.00€
Joghurt mit Gurken und Minze	
Masto Bademjan ماست بادمجان (G)	5.49€
Gegrillte Auberginen, Joghurt und Knoblauch	
Masto Esfenaj ماست اسفناج (G)	4.49€
Spinat, Joghurt und Knoblauch	
Zeytoon Parvardeh زيتون پرورده (H)	5.90€
Oliven, eingelegt in einer Walnuss, Knoblauch und Granatapfel Soße	
Salat Fasl سالاد فصل (G)	3.50€
Gemischter Salat mit einer Joghurtsoße	
Grüne Oliven زيتون	3.50€
Torsi ترشى (L,M)	3.50€
in Essig eingelegtes und mit Kräutern verfeinertes Mischgemüse	
Chakni چكنى	2.50€
Gematchtes Gemüse eingelegt in Essig, hausgemacht	
Mast ماست (G)	2.60€
Joghurt	
Salzgurken خيار شور (L,M)	2.90€
Eingelegte Gurken	

..... **NACHSPEISEN**

Lavakuchen mit Karamellfüllung (H)	5.50€
Lavakuchen mit Schokoladenfüllung	5.50€
Schoko Kokos Blechkuchen (A,C,G,H,E,F)	5.90€
Bastani (A,C,G,H)	6.90€
Safraneis mit Rosenwasser und Pistazien	

..... **W A R M E G E T R Ä N K E**

Teekanne schwarzer Tee für 2 5.00€

Afghanischer schwarzer Tee mit Kardamom verfeinert

Teekanne schwarzer Tee für 4 7.99€

Afghanischer schwarzer Tee mit Kardamom verfeinert

Teekanne grüner Tee für 2 5.00€

Afghanischer grüner Tee mit Kardamom verfeinert

Teekanne grüner Tee für 4 7.99€

Afghanischer grüner Tee mit Kardamom verfeinert

Teekanne Safran Tee für 2 6.90€

Afghanischer schwarz Tee mit Safran, Kardamom und Rosenblättern verfeinert

Teekanne Safran Tee für 4 8.90€

Afghanischer schwarz Tee mit Safran, Kardamom und Rosenblättern verfeinert

Teeplatte für 2 10.00€

Mit Baklava, Datteln, kandierte Mandeln, Safran Kandiszucker

Teeplatte für 4 18.00€

Mit Baklava, Datteln, kandierte Mandeln, Safran Kandiszucker

KALTE GETRÄNKE

Dough 3.50€ | 4.50€
Afghanisches Joghurtgetränk

Orangensaft 3.60€
200ml

Apfelsaft 3.60€
200ml

Apfelgespritz 3.90€
330ml

Granatapfelsaft 3.90€
250ml

Eistee Pfirsich 3.50€
330ml

Eistee Zitrone 3.50€
330ml

Zitronen Limo 3.80€
280ml

Soda Zitrone 3.00€ | 3.60€
250ml oder 400ml

Wasser 3.50€
330ml

Redbull 4.50€
250ml

Coca Cola 3.80€
250ml

Coca Cola Zero 3.80€
250ml

Fanta 3.80€
250ml

Sprite 3.80€
250ml

Istak Mango 3.90€
330ml

Istak Ananas 3.90€
330ml

Istak Granatapfel 3.90€
330ml

Istak Apfel 3.90€
330ml

Istak Multivitamin 3.90€
330ml

Istak Zitrone 3.90€
330ml

Istak Pfirsich 3.90€
330ml

Malzbier alkoholfrei..... 3.90€
330ml

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss,
F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf,
N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014,
BGBl Nr. II/175/2014) *) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken

MITTAGSKARTE

11:30h - 15:00h

DIENSTAG

Kabab Kubideh چلو کباب کوئیده 12.50€
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat

MITTWOCH

Qabuli Palow قابلی پلو 15.00€
Brauner Basmati Reis mit Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft, dazu Lammfleisch Spezialität des Hauses

Bamiyeh بامیه (vegan) (O) 11.90€
Eintopf aus Okraschoten in aromatischer Tomaten-Zwiebelsauce serviert mit Safran-Basmatireis

DONNERSTAG

Kabab Kubideh چلو کباب کوئیده 12.50€
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Safran-Basmatireis, dazu Salat

Manto منتو (A,G) 14.00€
Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebel, überzogen mit pikanter Quarklinsensauce

FREITAG

Baghali Polo ba Mahiche باقالی پلو با ماهیچه 15.00€
Safran-Dillreis mit dicken Bohnen und Lammstelze, dazu Salat

Borani Bademjan بورانی بادمجان (vegan) 10.90€
Gebratene Auberginen in Tomatensoße serviert mit Safran-Basmatireis