



Willkommen im Paradisia

Wo die Aromen, warme Gastfreundschaft und zeitlosen Traditionen der orientalischen Küche zusammenfinden.

Jedes Gericht auf dieser Karte wird mit Sorgfalt zubereitet – inspiriert von authentischen Rezepten und dem kulinarischen Erbe des Nahen Ostens.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis voller Geschmack, Kultur und echter orientalischer Eleganz.

Welcome to Paradisia

Where the rich aromas, warm hospitality, and timeless traditions of Oriental cuisine come together.

Every dish in this menu is crafted with care, inspired by authentic recipes and the culinary heritage of the Middle East.

We wish you a memorable dining experience filled with flavor, culture,

مرحبًا بكم في باراديسيا

حيث تلتزم الروائح العطرية، والضيافة الدافئة، والتقاليد العريقة للمأكولات الشرقية في تناغم جميل.

كل طبق في هذه القائمة مُحضّر بعناية، مستوحى من الوصفات الأصيلة وتراث المطبخ الشرق أوسطي.

Liste der Allergene

Liebe Gäste,
wir haben für Sie eine Übersicht über Stoffe und Erzeugnisse zusammengestellt, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere, Krebs, Hummer, Schrimps, Languste
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Sulfite und Schwefeldioxid
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie z. B. Schnecken, Muscheln, Austern
-  Vegan

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung.

— { Suppen } —

Tagessuppe شوربة اليوم

5.50€

 **Linsensuppe** شوربة العدس

5.50€

— { Salate } —

 **Rucolasalat** سلطة جرجير

8.90€

 **Arabischer Salat** سلطة عربية

8.20€

 **Tabbuleh** تبولة

Petersiliensalat | Bulgur | Tomaten | Zwiebeln | Minze (A)

Parsley salad | bulgur | tomatoes | onions | mint

8.20€

 **Fattousch** فتوش

Gemischter Salat | Granatapfelsirup | knuspriges Fladenbrot (A)

Mixed salad | pomegranate syrup | crispy flatbread

8.20€

— { Kalte Vorspeisen } —

Hommus حمص

Kichererbsenpüree | Sesampaste (N)
Chickpea puree | sesame paste

8.20€

Hommus Lahme حمص باللحم

Kichererbsenpüree | Sesampaste | Lammfleisch | Pinienkerne (N) (H)
Chickpea puree | sesame paste | lamb | pine nuts

10.90€

Motabbal متبل

Gegrillte, pürierte Melanzani | Sesampaste (N)
Grilled eggplant puree | sesame paste

8.20€

Warak Inab ورق عنب

Gefüllte Weinblätter | Reis | Petersilie | Tomaten | Zwiebeln | Zitrone | Olivenöl
Wine leaves filled with rice | parsley | tomatoes | onions | lemon | olive oil

8.90€

Baba Ghanoug بابا غنوج

Gegrillte Melanzani | Paprika | Tomaten | Minze | Granatapfel
Grilled eggplant | peppers | tomatoes | mint | pomegranate

8.20€

Kibbe Nayeh كبة نية

Rohes Lammfleisch | Bulgur | Gewürze (A) (H)
Raw lamb | bulgur | spices

15.90€

Mohammara محمرة

Paste aus roter Paprika | Walnüssen | Zwiebeln | Sesampaste
| Granatapfelsirup **(A) (H) (N)**

Paste of sweet peppers | walnuts | onions | sesame paste
| pomegranate syrup

8.90€

Bamieh Bi Zéet بامية بالزيت

Okraschoten | Tomatensauce | Knoblauch | Koriander | Olivenöl
Okra | tomato sauce | garlic | coriander | olive oil

8.20€

Labneh Bill Toom لبننة بالثوم

Hausgemachter Frischkäse | Joghurt | Knoblauch | Minze **(G)**
Homemade cream cheese | yogurt | garlic | mint

8.20€

Kabis mashakkal كبيس مشكل

Sauer eingelegtes Gemüse | Oliven
Pickled vegetables | olives

8.20€

Makdos Batinjan مكدوس باذنجان

Gefüllte Melanzani | Walnüssen | Paprika | Knoblauch
| eingelegt in Olivenöl **(G)**

Filled eggplant | walnuts | peppers | garlic | in olive oil

8.20€

— { Warme Vorspeisen } —

Kibbeh Meklieh كبة مقلية

Frittierte Bulgurbällchen | Rindfleisch | Zwiebeln | Sumak
| Pinienkerne (A) (H) (N) (O)
Deep Fried balls of bulgur | beef | onions | sumac | pine nuts
8.90€

Rakakat Jebne رقائق جبنة

Knusprige Käseröllchen (A) (C) (G)
Crispy cheese rolls
8.90€

Rakakat Spinat رقائق سبانخ

Knusprige Spinatröllchen | Granatapfel | Zwiebeln
| Pinienkernen (A) (C) (G)
Crispy spinach rolls | pomegranate | onions | pear seeds
8.90€

Rakakat Lahme رقائق باللم

Knusprige Rindfleischröllchen | Rindfleisch | Zwiebeln
| Pinienkernen (A) (C) (H) (O)
Deep fried pastries | beef | onions | pine nuts
8.90€

Falafel فلافل

Frittierte Bällchen | Saubohnen | Kichererbsen (N)
Deep fried balls | broad beans | chickpeas
8.90€

Arayes عرائس

Gefülltes Fladenbrot | Lamm- und Rinderfaschiertes, Zwiebeln | Tomaten
| Petersilie (N)

Grilled flatbread filled | minced lamp and beef | onions | tomatoes | parsley

11.90€

Sujok سجبك

Hausgemachte Rindfleischwürstchen | Paprika | Tomaten | Zwiebeln

| Granatapfelsirup

Home made Beef sausages | sweet peppers | tomatoes | onions

| pomegranate syrup

10.90€

Sawdah Dajej سودة دجاج

Gebratene Hühnerleber | Knoblauch | Koriander | Zitrone | Granatapfelsirup

Grilled chicken liver | garlic | coriander | lemon | pomegranate syrup

9.90€

Halloumi طومي

Gegrillter Halloumi-Käse | Tomaten | Rucola (G)

Grilled Halloumi cheese | tomatoes | arugula

10.90€

Batata Harrah بطاطا حرة

Gebratene Kartoffeln in Olivenöl | Knoblauch | Koriander | scharfer Chili

Fried potatoes in olive oil | garlic | coriander | hot pepper

8.20€

Foul modammes فول مدمس

Saubohnen | Kichererbsen | Tomaten | Petersilie | Knoblauch

| Zitrone | Olivenöl

Broad beans | chickpeas | tomatoes | parsley | garlic | lemon | olive oil

11.90€

Fatet Hommus فتة حمص

Kichererbsen | knuspriges Brot | Sesam | Jogurt | Knoblauch
| Mandeln | Pinienkerne (G) (N) (A) (H)

Chickpeas | crispy bread | sesame seeds | yogurt | garlic
| almonds | pine nuts

1 1.90€

Garnelen provencal روبيان بروفنسال

Gebratene Garnelen | frischer Koriander | Knoblauch | Zitrone (B)
Fried prawns | fresh coriander | garlic | lemon

1 1.90€

Frittierte Calamari كالاماري مقلي

Frittierte Calamari | Cocktailsauce (R)
Deep-fried calamari | cocktail sauce

1 1.90€

Paradisias Vorspeisenteller

für 2 Personen مقلات براديسيا لشخصين

Kibbeh Meklieh | Rakakat Jebne | Tabbuleh | Hommus | Mohammra
| Motabbal | Kabis mshakakal | Falafel (A) (G) (H) (N) (O)

32.80€

Paradisias Vorspeisenteller

für 1 Person مقلات براديسيا لشخص واحد

Kibbeh Meklieh | Rakakat Jebne | Tabbuleh | Hommus (A) (G) (H) (N) (O)

16.90€



Paradisias - Veganer Vorspeisenteller

für 1 Person مقلات باراديسيا نباتية لشخص واحد

Motabbal | Falafel | Fattousch | Warak Inab (A) (N)

16.90€

— { Vegane Hauptgerichte } —

Falafel-Teller صحن فلافل

Bällchen aus Saubohnen & Kichererbsen | Tomaten
| eingelegtes Gemüse | Fladenbrot | hommus **(A) (N)**
Balls made from broad beans & chickpeas | tomatoes
| pickled vegetables | flatbread | hommus

15.90€

Yakhnet Bamyeh يخنة بامية

Okraschoten | Tomatensauce | Knoblauch | Koriander | Olivenöl | Reis **(A)**
Okra | tomato sauce | garlic | coriander | olive oil | rice

15.90€

Msakaet Batinjan مسقعة باذنجان

Melanzani | Tomatensauce | Knoblauch | Zwiebeln | Koriander | Paprika | Reis **(A)**
Eggplant | tomato sauce | garlic | onions | coriander | rice | pepper

15.90€

Yakhnet Fasolya يخنة فاصوليا

Grüne Bohnen | Olivenöl | Tomatensauce | Zwiebeln | Knoblauch | Reis **(A)**
Green beans | olive oil | tomato sauce | onions | garlic | rice

15.90€

— { Orientalische Spezialitäten } —

Mozet lahme **موزة لحم بلبن**

Lammstelze | Joghurtsauce | Knoblauch | Koriander | Reis | Pinienkerne (A) (H)
Lamb shank | yogurt sauce | garlic | coriander | rice | pine nuts. (G) (O)

22.90€

Kibbe Bil Laban **كبة باللبن**

Frittierte gefüllte Bulgurbällchen | Faschiertes | Zwiebel | Pinienkerne
| Joghurtsauce | Knoblauch | Koriander | Reis (A) (H) (G) (O)

Deep-fried filled wheat balls | minced meat | onions | pine nuts
| yoghurt sauce | garlic | coriander | rice

19.90€

Kabsi lahme **كبسة لحم**

Basmatireis | orientalische Gewürze | Lammstelze | Tzatziki (G) (H) (L)
Basmati rice | oriental spices | lamb shank | tzatziki

22.90€

Kabsi Djej **كبسة دجاج**

Basmatireis | orientalische Gewürze | Hühnerkeule | Tzatziki (G) (H) (L)
Basmati rice | oriental spices | chicken leg | tzatziki

18.90€

Bameyh lahme **بامية باللحم**

Okraschoten | Tomatensauce | Lammfleisch | Zwiebeln | Knoblauch |
Koriander | Reis (G) (H) (L)

Okra | tomato sauce | lamb | onions | garlic | coriander | rice

20.90€

Fasolia Lahme **يخنة فاصوليا بلحمة**

Grüne Bohnen | Tomatensauce | Zwiebeln | Knoblauch | Lammfleisch | Reis (A)
Green beans | tomato sauce | onions | garlic | lamb | rice

20.90€

— { Paradisia Spezialitäten } —

Gegrillter Oktopus أخطبوط مشوي

Gegrillter Oktopus | Zitrone | mediterrane Kräuter | Kartoffelpüree (M)
Grilled octopus | lemon | mediterranean herbs | mashed potatoes

27.90€

Lachsfilet فليه السلمون المشوي

Gegrilltes Lachsfilet | frische Kräuter | Zitronen-Butter-Sauce
| sautiertes Gemüse | Kartoffelpüree (D) (G)
salmon fillet | fresh herbs | lemon butter sauce | sautéed vegetables
| mashed potatoes

27.90€

Knoblauchbuttergarnelen روبان بالثوم والزبدة

Gebratene Garnelen | Butter | Knoblauch | sautiertes Gemüse |
Zitronen-Butter-Sauce | Kartoffelpüree (B) (G)
Fried Shrimp | butter | garlic | sautéed vegetables |
lemon butter sauce | mashed potatoes

22.90€

Wolfbarschfilet سمكة فليه مشوية

Wolfbarschfilet | sautiertes Gemüse | Kartoffelpüree |
Tahinsauce (D) (N)
Sea bass fillet | sautéed vegetables | mashed potatoes | tahini sauce

22.90€

Beef Goulash جولاش اللحم البقري

Rindfleischeintopf | Zwiebeln | Paprika | Reis (A)
Beef stew | onions | paprika | rice

22.90€

— { Paradisia Grill } —

Gegrillte Lammkoteletts ريش غنم مشوية

Gegrillte Lammkoteletts | Knoblauch | Rosmarin |
Knoblauch-Kartoffelpüree | Chimichurri-Sauce **(A) (N)**
Grilled lamb chops | garlic | rosemary | garlic mashed potatoes
| chimichurri sauce

26.90€

Kafta Mashwih كفتة مشوية

Faschiertes Lamm und Rindspieße | gegrilltes Gemüse | Tahinsauce
| Reis o. Bulgur **(A) (N)**
Skewers of minced lamb and beef | grilled vegetables | tahini sauce |
rice or bulgur

19.90€

Shish Tawook شيش طاووق

Marinierte Hühnerbrustspieße | gegrilltes Gemüse | Knoblauchsauce |
Reis o. Bulgur **(A) (C) (M)**
Marinated chicken breast skewers | grilled vegetables | garlic sauce |
rice or bulgur

18.90€

Lahem Mashwie لحم مشوي

Lammfilet Spieß | gegrilltes Gemüse | Reis o. Bulgur **(A)**
Lamb skewer | grilled vegetables | rice or bulgur

23.90€

1/2 Grillhuhn نص دجاجة مشوية

Mariniertes halbes Huhn | Gewürze | Knoblauchsauce | Pommes **(C)**
Marinated half chicken | spices | garlic sauce | french fries

18.90€

Mix für 1 Person مشاوي مشكل لشخص واحد

Grillplatte: Kafta, Shish Tawook & Lammspieß | Knoblauchsauce
| gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Paprika | Reis o. Bulgur (A) (C)

Grill platter: kafta, shish tawook & lamb skewer | garlic sauce |
grilled tomatoes, onions & peppers | rice or bulgur

24.90€

Mix für 2 Personen مشاوي مشكل لشخصين

Grillplatte mit zwei Kafta, Shish Tawook & Lammspieß | Knoblauchsauce
| gegrillte Tomaten, Zwiebeln, Paprika | Reis o. Bulgur (A) (C)

Grill platter: two kafta, shish tawook & lamb skewer |
garlic sauce | grilled tomatoes, onions & peppers | rice or bulgur

48.80€

— { Beilagen } —

Pommes بطاطس مقلية

5.50€

Knoblauchsauce (C) صلصة الثوم

2.50€

Reis | Bulgur (A) أرز أو برغل

5.50€

Ketchup | Scharf | Mayonnaise (C) كتشب أو حر أو مايونيز

1.50€

Brot 1 Stück (A) خبز

1.00€

— { Dessert } —

Halawet El Jiben (A) (G) (H) حلاوة الجبن

7.90€

Knafeh (A) (G) (H) كنافه

7.90€

Baklawa (A) (G) (H) بقلّاوة

7.90€

Nammora (A) (G) (H) نمّورة

7.90€

Tiramisù (Originalrezept) تيراميسو

Klassische Mascarpone-Creme | Espresso-Biskuit (A) (C) (G)

7.90€

Schokoladenmousse mit Himbeeren شوكولا موس

Luftiges Mousse aus dunkler Schokolade | frische Himbeeren (G) (C)

7.90€

Panna cotta mit Passionsfrucht بانكوتا

Cremiges Panna cotta | erfrischendes Passionsfrucht-Topping (G)

7.90€

— { *Alkoholfreie Getraenke* } —

Sodawasser 0.25l 0.5l	2.20€ 3.40€
Soda Zitrone Himbeere Holunder 0.25l 0.5l	2.80€ 4.20€
Vöslauer Still 0.3l 0.7l	3.80€ 7.20€
Vöslauer Prickelnd 0.3l 0.7l	3.80€ 7.20€
Apfelsaft Orangensaft gespritzt 0.25l 0.5l	3.90€ 5.90€
Holunder Himbeerwasser 0.25l 0.5l	2.10€ 4.10€
Coca-Cola Cola Zero Fanta Sprite	4.20€
Makava 0.3l	4.80€
Almdudler	4.20€
Eistee Pfirsich Zitrone	4.20€
Marillen Mango Johannesbeerensaft 0.25l	4.20€
Marillen Mango Johannesbeerensaft gespritzt 0.5l	5.90€
Red Bull Seasonal Edition Sugarfree	4.80€
Red Bull Organics Simply Cola Black Orange Bitter Lemon	4.80€
Easy Lemon Fizzy Peach Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer	

— { *Hausgemacht* } —

Frisch gepresster Orangen 0.25l	6.90€
Zitronen Himbeerlimonade	6.90€
Hausgemachter Ayran 0.25l 0.5l	4.20€ 6.90€

— { *Aperitifs* } —

Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenscheibe	7.90€
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda Orangenscheibe	7.90€
Sarti Spritz Sarti Rosa Prosecco Soda Limettenscheibe	7.90€
Crodino Biondo Rosso Spritz Crodino Biondo Rosso Soda Orangenscheibe	7.20€
Campari Soda Campari Soda	7.90€
Campari Negroni Campari Vermouth Gin Orangenscheibe	11.90€
Campari Negroni Sbagliato Campari Vermouth Prosecco Orangenscheibe	11.90€
Campari Americano Campari Vermouth Soda Orangenscheibe	11.90€
Limoncello Spritz Zitronenlikör Limoncello Prosecco Soda	7.90€
HUGO Hollunder Prosecco Minze Soda Limette 0.25l	7.90€
Sommer Spritz	6.90€
Weißer Spritz	5.30€
Lillet Blanc Spritz Lillet Blanc Tonic Water	7.90€

— { Schnaps } —

Orientalischer Arak Ksara

2cl | 0,17l | 0.35l | 0.7l

3.90€ | 25€ | 38€ | 75€

Arak al Batta

2cl

3.60€

Jägermeister

Kräuter | würzig | aromatisch 2cl

Servierempfehlung: Gut gekühlt als Shot

4.20€

Averna

Kräuter | halbsüß | würzig 4cl

Servierempfehlung: Pur oder auf Eis

6.00€

Nonino Grappa

Traubentrester | fein | aromatisch 2cl

Servierempfehlung: Digestif, leicht temperiert

6.00€

Limoncello

Zitrone | frisch | süß 2cl

Servierempfehlung: Gekühlt als Digestif

4.20€

— { Biere } —

Vom Fass

Gösser Märzen 0.2l 0.33l 0.5l	3.30€ 4.30€ 5.30€
Schladminger BioZwickl 0.33l 0.5l	4.50€ 5.50€

Bierflaschen

Almaza LB 0.3l	4.80€
Birra Moretti Original 0.33l	5.50€
Heineken Premium 0.33l	5.50€
Corona Extra 0.33l	6.90€
Gösser NaturGold AF 0.5l	5.50€
GÖSSER NaturRadler Zitrone 0.5l	5.50€
Wieselburger Gold 0,5l	5.50€
EDELWEISS Hefetrüb 0.5l	5.90€

— { Offene Weine } —

Weißweine

Grüner Veltliner ⅛l | ¼l 4.50€ | 9.00€

Sicilia - Chardonnay ⅛l | ¼l 5.20€ | 10.40€

KSARA - Blanc de Blanc ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

CHÂTEAU HERITAGE - Saint Elie (Sauvignon Blanc) ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

Rotweine

KSARA - Réserve du Couvent ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

CHÂTEAU HERITAGE - Chateau ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

TERRE CUFFARO - EUNO (Nero d'Avola) ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

Zweigelt ⅛l | ¼l 4.50€ | 9.00€

Roséweine

CHÂTEAU KSARA - Sunset ⅛l | ¼l 5.90€ | 11.80€

— { Kaffee & Tee } —

Arabischer Kaffee	5.80€
Espresso	2.80€
Verlängerter schwarz	3.10€
Kleiner Brauner (G)	3.20€
Großer Brauner (G)	4.80€
Café Latte (G)	4.80€
Cappuccino (G)	4.80€
Melange (G)	4.80€
Heiße Schokolade (G)	4.40€
Teekanne klein	4.90€
Teekanne groß (4 Personen)	7.90€
Diverse Teesorten	2.90€