



## 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 تمتزج الروائح العطرة، والضيافة الدافئة، والتقاليد العريقة للمأكولات الشرقية في تناغم جميل.

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

scan me




www.paradisia.at

@paradisia.restaurant



## 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

8.90€

 **Tabbouleh** تبولة

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

Parsley salad | bulgur | tomatoes | onions | mint

8.90€

 **Fattousch** فتوش

Gemischter Salat | Granatapfelsirup | knuspriges Fladenbrot **(A)**

Mixed salad | pomegranate syrup | crispy flatbread

8.90€

## — { Kalte Vorspeisen } —

### **Hommus** حمص

Kichererbsenpüree | Sesampaste (N)  
Chickpea puree | sesame paste

8.90€

### **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

8.90€

### **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

8.90€

### **Kibbe Nayeh** كبة نية

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

16.90€

## **Mohammara** محمرة

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

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

9.90€

## **Bamieh Bi Zéet** بامية بالزيت

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

8.90€

## **Labneh Bill Toom** لبننة بالثوم

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

8.90€

## **Kabis mashakkal** كبيس مشكل

Sauer eingelegtes Gemüse | Oliven  
Pickled vegetables | olives

8.90€

## **Makdos Batinjan** مكدوس باذنجان

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

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

8.90€

## — { Warme Vorspeisen } —

### **Kibbeh Meklieh** كبة مقلية

Frittierte Bulgurbällchen | Rindfleisch | Zwiebeln | Sumak  
| Pinienkerne **(A) (H) (O)**  
Deep Fried balls of bulgur | beef | onions | sumac | pine nuts  
9.20€

### **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)**  
Crispy spinach rolls | pomegranate | onions | pear seeds  
8.90€

### **Rakakat Lahme** رقائق باللحم

Knusprige Rindfleischröllchen | Rindfleisch | Zwiebeln  
| Pinienkernen **(A) (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 (A)

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

11.90€

## Sujok سبج

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

8.90€

## 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

11.90€

## Garnelen provencal روبيان بروفنسال

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

11.90€

## Frittierte Calamari كالاماري مقلي

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

11.90€

## Paradisias Vorspeisenteller

### für 2 Personen مقبلات براديسيا لشخصين

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

34.80€

## Paradisias Vorspeisenteller

### für 1 Person مقبلات براديسيا لشخص واحد

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

16.90€

## Paradisia - Veganer Vorspeisenteller

### für 1 Person مقبلات 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

16.90€

## **Yakhnet Bamyeh** يخنة بامية

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

16.90€

## **Msakaet Batinjan** مسقعة باذنجان

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

16.90€

## **Yakhnet Fasolya** يخنة فاصوليا

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

16.90€

# — { Orientalische Spezialitäten } —

## **Mozet lahmeh Bil laban** موزة لحم بلبن

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

23.90€

## **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

21.90€

## **Kabsi lahme** كبسة لحم

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

23.90€

## **Kabsi Djej** كبسة دجاج

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

20.90€

## **Bameyh lahme** بامية باللحم

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

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

21.90€

## **Fasolia Lahme** يخنة فاصوليا بلحمة

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

21.90€

## — { *Paradisiaspezialitäten* } —

### **Gegrillter Oktopus** أخطبوط مشوي

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

28.90€

### **Lachsfilet** فيليه 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€

### **Knoblauchbutterm Garnelen** روبيان 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

24.90€

### **Wolfbarschfilet** سمكة فيليه مشوية

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

23.90€

### **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

20.90€

## **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

19.90€

## **Lahem Mashwie** لحم مشوي

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

24.90€

## **1/2 Grillhuhn** نص دجاجة مشوية

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

19.90€

## 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**

8.90€

**Knafeh (A) (G) (H) كنافة**

8.90€

**Baklawa (A) (G) (H) بقلادة**

8.90€

**Nammora (A) (G) (H) نَمّورة**

8.90€

**Tiramisù (Originalrezept) تيراميسو**

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

8.90€

**Schokoladenmousse mit Himbeeren شوكولا موسى**

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

8.90€

**Panna cotta mit Passionsfrucht بانكوتا**

Cremiges Panna cotta | erfrischendes Passionsfrucht-Topping (G)

8.90€

## — { *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 Easy Lemon   Fizzy Peach   Tonic Water   Ginger Ale   Ginger Beer	4.80€

## — { *Hausgemacht* } —

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

## — { *Aperitifs* } —

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

# — { Schnaps } —

## **Orientalischer Arak Ksara**

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

4.80€ | 32€ | 48€ | 85€

## **Arak al Batta**

2cl

4.60€

## **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€
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 ½l | ¼l 4.50€ | 9.00€

Chardonnay ½l | ¼l 5.20€ | 10.40€

KSARA – Blanc de Blanc ½l | ¼l 6.20€ | 12.40€

CHÂTEAU HERITAGE – Saint Elie (Sauvignon Blanc) ½l | ¼l 6.20€ | 12.40€

## **Rotweine**

KSARA – Réserve du Couvent ½l | ¼l 6.20€ | 12.40€

CHÂTEAU HERITAGE – Chateau ½l | ¼l 6.20€ | 12.40€

Zweigelt ½l | ¼l 4.50€ | 9.00€

## **Roséweine**

CHÂTEAU KSARA – Sunset ½l | ¼l 5.90€ | 11.80€

— { Kaffee & Tee } —

Arabischer Kaffee	5.80€
Espresso	3.20€
Doppel Espresso	4.80€
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€
Tee klein	2.50€
Teekanne groß (4 Personen)	9.90€
Diverse Teesorten	3.50€