



# WESTPOL



## CAFÉ BAR RESTAURANT



### Suppen und Vorspeisen

-  **Linsensuppe** <sup>A, L</sup> € 6,90  
Rote Linsensuppe nach türkischer Art
-  **Cremige Kürbis-Ingwer-Suppe** <sup>G L</sup> € 6,90
-  **Hummus** <sup>A, N</sup> € 8,50  
Kichererbsenpüree mit Pitabrot
-  **Falafel mit Hummus** <sup>A, L, N</sup> € 10,90  
Kichererbsenlaibchen mit Hummus und Pitabrot
-  **Orientalische Vorspeisenplatte** <sup>A, C, G, H, N</sup> € 14,90  
Hummus, Falafel, Couscoussalat, Sigarabörek, Oliven, Gemüse, Tsatsiki, Babaganoush, Schafskäse, Pitabrot

### Salat

-  **Herbstsalat** <sup>A, C, G, H, L, M</sup> € 13,90  
In Kürbiskernmantel gebackener Ziegenkäse und gegrillte Kürbisspalten auf Blattsalaten mit Schwarzbrotcroutons (Kürbiskernöldressing)
- Tavuksalat** <sup>G, H, L, M</sup> € 13,90  
Gegrillte Hühnerbrust mit Radieschen, Parmesan, Zwiebeln, gespaltenen Mandeln und grünen Oliven auf Blattsalaten (Granatapfeldressing)
-  **Salat Avocado** <sup>A, C, G, L, M</sup> € 13,90  
Knusprig gebackene Avocadospalten mit Fetakäse, Mais und Kidneybohnen auf Blattsalaten (Limetten-Dressing)

Willkommen  
im  
Westpol



LERCHENFELDERSTRASSE 71

Lerchenfelderstraße 71, 1070 Wien

Tel: +43 1 9443895

Email: [office@westpol-wien.at](mailto:office@westpol-wien.at)

Web: [www.westpol-wien.at](http://www.westpol-wien.at),

insta: [cafe\\_restaurant\\_westpol](https://www.instagram.com/cafe_restaurant_westpol)

Öffnungszeiten: Mo 09:00 - 16:00,

Di - Fr 11:00 - 23:00 Uhr, Sa 09:00 - 23:00 Uhr,

So 09:00 - 16:00 Uhr u. Fei ab 09:00 Uhr

## Hauptspeisen aus der Levante

**Levantinische Hühnerspieße** <sup>G, L, M</sup> € 17,90

dazu Gemüse, Reis, Tzatziki, Fattousch- und Rotkrautsalat

**Damaskuskebab mit Pistazien** <sup>G, H, L, M</sup> € 17,90

Bio-Faschierte Spieße dazu Gemüse, Reis, Tzatziki Fattousch- und Rotkrautsalat

**Moussaka (vom Biorind)** <sup>A, C, G, L</sup> € 15,90

dazu Tzatziki und Reis

 **Orientalisches Shawarma** <sup>A, L, N</sup> € 15,90

Falafel, Sumach - Zwiebeln, Rote Rüben Hummus und Avocado-Erbsen-Dip im Dürüm dazu Süßkartoffelpommes

**Huhn-Shawarma vom Grill** <sup>A, G, N</sup> € 16,90

Gegrillter Fladen mit Hühnerfleisch, Salat, Sumach-Zwiebeln und Hummus dazu Avocadodip und Steakpommes

## Hauptspeisen im Herbst

 **Kurdische Bulgur-Pfanne** <sup>A, G, H, L, N</sup> € 14,90

mit Hokkaidokürbis spalte, Rote Rüben Hummus, Cranberries, Pinienkernen und Tahinisauce auf Anfrage mit Feta € +1,50

 **Griechischer Hokkaidokürbis** <sup>G, L</sup> € 15,90

auf Zitronensauce gefüllt mit Spinat und Schafkäse dazu Jasminreis und Tsatsiki

 **Herbstcurry** <sup>L</sup> € 14,90

mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis und roten Linsen dazu Reis

**Ausweisung von Speisen:**  vegetarisch  vegan

### Allergentabelle

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch (außer Fischgelatine), E Erdnüsse, F Soja (-bohnen), G Milch (inklusive Laktose), H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam-Samen, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

## Burger und Bowls

**Lachs Bowl** <sup>D, G, H, L, N</sup> € 21,90

mit gegrilltem rotem Lachsfilet (200gr), Mandeln, Rosmarin-Kartoffeln, Erbsen-Avocado-Salsa, Babyspinat, Gurken, Cocktailltomaten

 **Levantinische Bowl** <sup>A, H, L, N</sup> € 16,90

mit Couscous, Falafel, Kürbisspalten, Rotkraut, gerösteten Kichererbsen und Rote Rüben Hummus

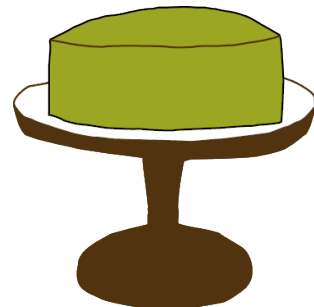
**Cheeseburger** <sup>A, C, F, G, N</sup> € 16,90

100% Bio-Rinderfaschiertes (200g), Cheddar, Sour Cream, Tomaten, Salatblätter, karamellierte Zwiebeln, Essiggurken mit BBO-Sauce

 **Halloumisteak-Burger** <sup>A, C, G, N</sup> € 16,90

Gegrillter Halloumi, Tomate, Zwiebeln, Babyspinat, grüne Oliven, Melanzanidip mit Tzatziki

Die Burger werden mit Steakfries serviert. Auf Wunsch Süßkartoffelfries (+ € 1,50).



## Desserts im Sommer

**Sütlac** <sup>A, H</sup> (vegan) € 7,5

 **Levantinischer Milchreis** mit Kokosmilch, hausgemachtem Nussgranola und Feigen-Orangen-Sauce

 **Brownie mit Vanilleeis** <sup>A, G, C, H</sup> € 7,50

Heißer saftiger Schokoladenkuchen überzogen mit Schokosauce serviert mit Vanilleeis und Erdbeermus

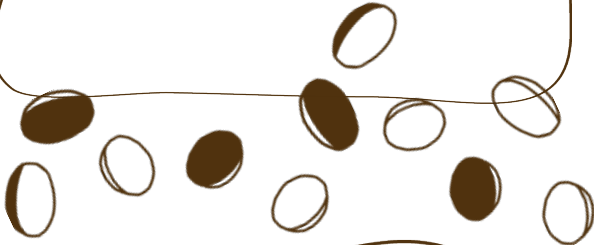
 **Marzipanmousse** <sup>A, C, G, H</sup> € 6,90

garniert mit Karamell-Zimt-Äpfelchen

# Alkoholfreie Getränke

## Specials

Espresso Freddo	€ 3,70
Cappuccino Freddo <sup>G/A</sup>	€ 4,80
Affogato <sup>G</sup> (Espresso, Vanilleeis)	€ 4,90



## Kaffee

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,70
Verlängerter (braun <sup>G/A</sup> )	€ 4,10
Macchiato <sup>G/A</sup>	€ 3,20
Doppelter Macchiato <sup>G/A</sup>	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>G/A</sup>	€ 5,10
Melange <sup>G/A</sup>	€ 4,30
Türkischer Kaffee	€ 3,60
Arabischer Kaffee	€ 3,60
(mit orient. Kaffeegewürzen)	
Heiße Schokolade <sup>G/A</sup>	€ 5,10
Matcha/Kurkuma Latte <sup>G/A</sup>	€ 5,40

## Teesorten

Westpol-Tee	€ 4,20
Bio-Kräutertee aus Lavendel, Hollerblüten, Himbeerblättern, Zitronenmelisse, Thymian und Käsepappel	
Nana Minze <sup>H</sup>	€ 4,20
Frischer Minzete mit Pinienkernen	
Bio - Grüntee	€ 4,20
Ceylon Tee	€ 4,20
Intensiver Schwarztee aus Sri Lanka	
Hibiskustee	€ 4,20

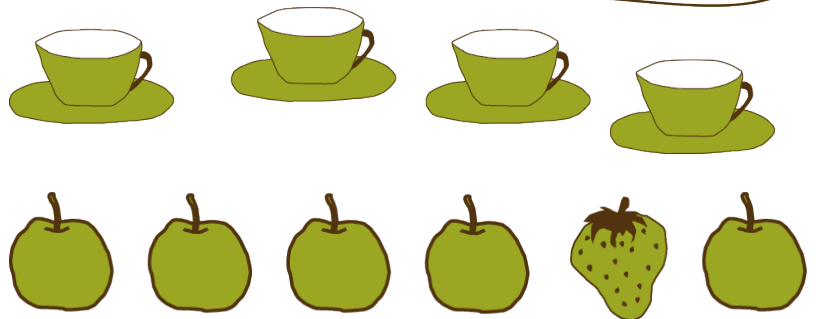
## Hausgemachtes (0,5l)

€5,20

- \*Minze Limonade (prickelnd)
- \*Ingwer-Kurkuma-Limonade (prickelnd)
- \*Hibiskus-Eistee (still)

## Kohlensäurehaltige Getränke

Fritz-Rhabarberlimo (0,33l)	€ 4,30
Fritz-Kola, Fritz-Kola ohne Zucker (0,33l)	€ 4,30
Makava (0,33l)	€ 4,30
Montes still/prickelnd (0,33l/0,75l)	€ 3,30/ € 5,70
Fentimans Gingerbeer (0,275l)	€ 4,20
Fentimans Tonic (0,2l)	€ 4,20
Soda Zitrone* (0,25l/0,5l)	€ 3,20/€ 4,70
Holundersoda* (0,25l/0,5l)	€ 3,20/€ 4,70



## Natursäfte

Bio Traubensaft Rot (0,25l)	€ 4,50
Birnensaft naturtrüb (0,25l)	€ 4,30
Bio Apfelsaft naturtrüb (0,25l)	€ 4,30
Bio Apfel-Weichsel (0,25l)	€ 4,50
Bio Apfel-Himbeer (0,25l)	€ 4,50
Apfelsaft gespritzt (0,25l)	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt (0,5l)	€ 5,20

Alle Bioqualität außer Birne.

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern und Abgaben.

# Alkoholische Getränke

## Wein - Spritz - Mix<sup>o</sup>

Spritzer Weiß € 4,10

Aperol Spritzer € 5,90

Aperol Prosecco € 6,90

Basil Prosecco € 6,90

Balis Basil, Prosecco, Minze,  
Limette

Limoncello Spritz € 6,90

Limoncello, Erdbeermark,  
Prosecco, Soda

Lillet Vive € 6,90

Lillet Blanc, Fentimans Tonic

Lillet Berry € 6,90

Lillet Blanc, Cosmo, Rosmarin,  
Soda

Bramble Spritz € 7,90

Brombeerlikör, Gin, Prosecco,  
Soda

Campari Spritz € 7,90

Campari, Prosecco, Soda

## Cocktails

Moskow Mule. € 9,50

Vodka (4cl), F. Gingerbeer, Gurke, Minze

Gin Basil Smash. € 10,50

Beefeater Gin (4cl), Basilikum, Zitronensaft

Whiskey Sour. € 10,90

Bourbon (4cl), Zitronensaft, Zuckersirup

Pomegranate Mojito. € 9,50

Havana Rum 3y (4cl), Limettensaft, Minze, Rohrzucker,  
Grenadine

Americano. € 9,50

Campari (3cl), Burschik rot(3cl), Soda

Negroni Sbagliato € 9,50

Campari (3cl), Burschik rot (3cl), Prosecco

Negroni € 10,50

Campari (3cl), Burschik rot (3cl), Gin(3cl)

## Gin & Fentimans Tonic

Beefeater 24 (4cl) € 9,90

WienGin (4cl) € 10,50

Hendrick's (4cl) € 10,50

Brockman's (4cl) € 10,50

WienGin Klimt (4cl) € 10,50



**Cider (0,33l) € 4,90**

Blak Stoc Wild Tree Hoppy

## Offenes Bier

(0,2l/0,3l/0,5l)

Villacher Helles € 3,50/ € 4,10/ € 5,10

Schleppe Hausbier € 3,70/ € 4,20/ € 5,20

Radler mit Almdudler € 3,50/ € 4,10/ € 5,10

Gemischtes € 3,50/ € 4,10/ € 5,10

(Schremser Dunkel, Villacher)

## Flaschenbier

Schremser Doppelmalz (dunkel) (0,5l) € 5,30

Die Weiße Hefeweizen (0,5) € 5,50

Tegernseer Hell (0,5l) € 5,20

Jakobsgold Freibier (0,5l) (alkoholfrei) € 5,20

## Spirituosen (2cl)

Gölles Marille € 4,80

Gölles Williams € 4,80

Haselnuss Parzmaier € 4,80

Alte Pflaume Parzmaier € 4,80

Jameson € 4,20

Lagavulin € 6,50

Otto Raki € 4,80

Yeni Raki € 3,80

# Wein

## Prickelnd °

Casa Gheller (0,1l/ 0,75l)	€ 4,30/ € 29,00
Casa Gheller Rose	€ 29,00
House Bubbles (0,1l/ 0,75l)	€ 4,10/ € 26,00
Champagne Louis Roederer Collection	€ 78,00



## Weiß °

2022 Grüner Veltliner Platter Rieden, Fidesser, Weinviertel	€ 4,80	€ 27,00
2022 Gemischter Satz Klippe, Fuchs-Steinklammern, Wien	€ 5,20	€ 30,00
2022 Gelber Muskateller, Huber, Kamptal	€ 5,20	€ 30,00
2023 Welschriesling, Kohl, Weinviertel	€ 4,80	€ 27,00
2022 Chardonnay Leithakalk, Kollwentz, Neusiedlersee-HI	€ 45,00	
2019 Morillon Klassik, Neumeister, Südoststeiermark	€ 37,00	
2022 Muscadet Amphibolite, Landron, Loire (Melon de Bourg.)	€ 38,00	
2021 Müller Thurgau, Stefan Vetter, Franken	€ 35,00	
2022 Sancerre Sur le Fort, Fouassier, Loire	€ 45,00	

## Rose °

2021 Naked Rose, G&H Heinrich, Neusiedlersee	€ 4,80	€ 27,00
--	--------	---------

## Rot °

2020 Zweigelt, Judith Beck, Neusiedlersee	€ 5,20	€ 29,00
2020 Blaufränkisch Gemärk, Triebaumer E., Neusiedlersee-H.	€ 5,20	€ 29,00
2021 Öküzgözü Bogazkere, Kavaklidere, Türkei	€ 4,90	€ 28,00
2020 Rioja La Montesa, Palacios Remondo, Rioja	€ 5,50	€ 32,00
2020 St. Laurent, Umathum, Neusiedlersee	€ 35,00	
2018 Opus Eximium, Gesellmann, Mittelburgenland (bf, zw, sl)	€ 48,00	
2017/18 Maulwurf, Triebaumer E., Neusiedlersee-H (bf, cs, me)	€ 48,00	
2020 La Bruja, Comando G, Madrid (Garnacha)	€ 37,00	

