



WESTPOL

CAFÉ BAR RESTAURANT



Suppen und Vorspeisen

-  **Linsensuppe** A, L € 6,90
Rote Linsensuppe nach türkischer Art
-  **Hummus** A, N, L € 8,90
Kichererbsenpüree mit Pitabrot
-  **Falafel mit Hummus** A, N, L € 10,90
Kichererbsenlaibchen mit Hummus und Pitabrot
-  **Orientalische Vorspeisenplatte** A, C, G, L, H, N € 14,90
Hummus, Falafel, Couscoussalat, Sigara Börek, Oliven, Gemüse, Tzatziki, Babaganoush, Schafskäse, Pitabrot

Salat

-  **Griechischer Salat** A, G, H, O € 13,50
Mit Wassermelone, Feta, Minze, Roten Zwiebeln, Oliven und Sonnenblumenkernen dazu Pitabrotscheiben
- Tavuksalat** G, H, L, M, O € 14,50
Gegrillte Hühnerbrust mit Radieschen, Parmesan, Zwiebeln, gespaltenen Mandeln und grünen Oliven auf Blattsalaten (Granatapfeldressing)
-  **Salat Avocado** A, C, G, L, M, O € 13,90
Knusprig gebackene Avocadospalten mit Fetakäse, Mais und Käferbohnen auf Blattsalaten (Limetten-Dressing)

Willkommen
im
Westpol



LERCHENFELDERSTRASSE 71

Lerchenfelderstraße 71, 1070 Wien

Tel: +43 1 9443895

Email: office@westpol-wien.at

Web: 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 ^{G, L, M, O} €18,90

dazu Gemüse, Reis, Tzatziki, Fattoush- und Rotkrautsalat

Damaskuskebab mit Pistazien ^{G, H, L, M, O} €18,90

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

Moussaka (vom Bio-Rind) ^{A, C, G, L} €16,90

dazu Tzatziki und Reis

Eierschwammerl-Bulgur-Teller ^{A, L, N} €16,90

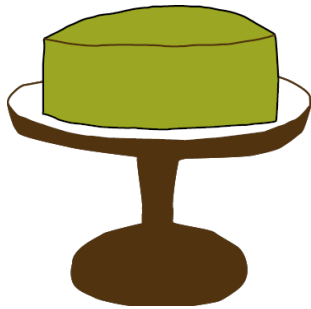
mit Eierschwammerln, Gemüse, Tahinidip dazu Kurkuma Hummus und Avocado-Erbсен-Püree auf Anfrage mit Fetakäse ^G € 2,00

Orientalische Lachs Bowl ^{D, O, L} €21,90

mit gegrilltem rotem Lachsfilet (200gr), Jasminreis Erbsen-Avocado-Püree, Rotkraut, Fattoush und Käferbohnen garniert mit Mango-Curry-Sauce

Levantinische Bowl ^{A, H, L, N, O} €17,90

mit Couscous, Falafel, Eierschwammerln, Rotkraut, Fattoush, Kichererbsen und Rote Rüben Hummus garniert mit Tahinisaucе



Sommerliche Desserts

Marillentopfenknödel im Glas ^{A, G, H} €6,90

Aromatisierte Marillen mit feiner Topfencreme und Butterbröseln

Brownie mit Vanilleeis ^{A, G, C, H} €7,50

Heißer saftiger Schokoladenkuchen überzogen mit Schokoladensauce serviert mit Vanilleeis und Erdbeermus

Pistikli Cheesecake ^{A, G, C, H} €6,90

Eine knusprige Lotus-Keksbasis trifft auf eine cremige Käsekuchenfüllung, gekrönt von einer exotischen Pistaziencreme-Engelshaar-Schicht

Street Food aus der Levante

Orientalisches Shawarma ^{A, L, N, O} €15,90

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

Huhn-Shawarma vom Grill ^{A, G, L, O} €16,90

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Salat, Essiggurken, Sumach-Zwiebeln und Hummus im Dürüm dazu Avocadodip und Steakpommes

Hühner Gyros Tacos ^{A, G, L, O} €15,90

Gegrilltes Hühnerfleisch auf Schopska-Salat, Rotkraut, Sumach-Zwiebeln, Hummus und Joghurt-Kräuter-Sauce

Eierschwammerl Tacos ^{A, N, L, O} €16,90

Gebratener Eierschwammerl auf Schopska-Salat, Rotkraut, Sumach-Zwiebeln und Rote Rüben Hummus und Tahinisaucе

Köfte Tacos ^{A, G, L, O} €16,90

Bio Rindfleischlaibchen mit Schopska-Salat, Rotkraut, Tsatsiki und Mango-Curry-Sauce

Cheeseburger ^{A, C, F, G, N, O} €17,90

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

Halloumistea-Burger ^{A, C, G, N, O} €16,90

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

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

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

Alkoholfreie Getränke

Specials

Espresso Freddo	€ 3,70
Cappuccino Freddo ^{G/A}	€ 4,80
Affogato ^G (Espresso, Vanilleeis)	€ 4,90

Hausgemachtes (0,5l) €5,40

*Minze Limonade (prickelnd)

*Hibiskus-Eistee (still)

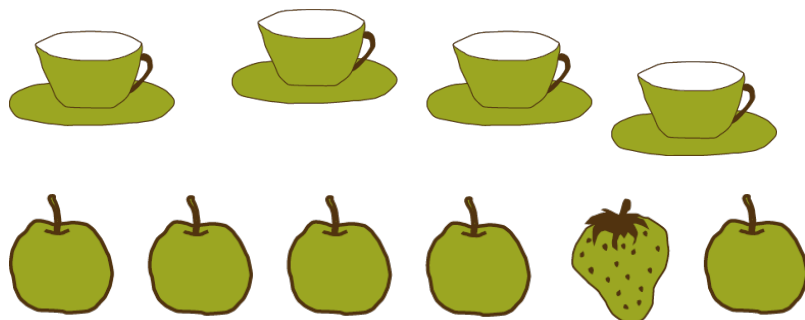
*Basilikum-Limette (prickelnd)

Kaffee

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,70
Verlängerter (braun ^{G/A})	€ 4,30
Macchiato ^{G/A}	€ 3,20
Doppelter Macchiato ^{G/A}	€ 4,90
Latte Macchiato ^{G/A}	€ 5,30
Melange ^{G/A}	€ 4,50
Türkischer Kaffee	€ 3,60
Arabischer Kaffee	€ 3,60
(mit orient. Kaffeegewürzen)	
Heiße Schokolade ^{G/A}	€ 5,10
Matcha/Kurkuma Latte ^{G/A}	€ 5,40

Kohlensäurehaltige Getränke

Fritz-Kola (0,33l)	€ 4,50
Fritz-Kola ohne Zucker (0,33l)	€ 4,50
Montes still/prickelnd (0,33l/0,75l)	€ 3,50/ € 6,00
Fentimans Gingerbeer (0,275l)	€ 4,50
Fentimans Tonic (0,2l)	€ 4,50
Soda Zitrone* (0,25l/0,5l)	€ 3,20/ € 4,70
Holundersoda* (0,25l/0,5l)	€ 3,20/ € 4,70



Teesorten

Westpol-Tee	€ 4,20
Bio-Kräutertee aus Lavendel, Hollunderblüten, Himbeerblättern, Zitronenmelisse, Thymian und Käsepappel	
Nana Minze ^H	€ 4,20
Frischer Minztee mit Pinienkernen	
Bio - Grüntee	€ 4,20
Ceylon Tee	€ 4,20
Intensiver Schwarztee aus Sri Lanka	

Natursäfte

Bio Traubensaft Rot (0,25l)	€ 4,50
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

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

Alkoholische Getränke

Wein - Spritz – Mix °

Spritzer Weiß € 4,30

Aperol Spritzer € 5,90

Aperol Prosecco € 6,90

Basil House Bubbles € 6,90

Balis Basil, House Bubbles ,
Basilikum Limette und Rote
Pfeffer

Banana Cello Spritz € 6,90

Ottocello, Balis Banana, House
Bubbles , Soda

Rosato Spritz € 6,90

Rosato, House Bubbles, Soda,
Minze

Lillet Berry € 6,90

Lillet Blanc, Balis Cosmo,
Minze, Soda

Bramble Spritz € 7,90

Brombeerlikör, Gin, Soda
House Bubbles, Minze

Campari Spritz € 6,90

Campari, House Bubbles, Soda

Wein und Prickelnd O

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

Bio Gemischter Satz Zahel, Wien € 5,50/ € 31,00

Bio Grüner Veltliner Kohl, Weinviertel € 4,90/ € 28,00

Bio Gelber Muskateller, Huber, Kamptal € 5,50/ € 31,00

Rot

Öküzgözü Bogazkere, Türkei € 4,90/ € 28,00

Zweigelt, Judith Beck, Neusiedlersee € 5,40/ € 31,00

Rioja Tritum, Crianza-Tempranillo, Rioja € 32,00

Gin & Fentimans Tonic

Monkey 47 (4cl) € 11,50

WienGin (4cl) € 10,50

Hendrick's (4cl) € 10,50

Malfy Rosa (4cl) € 10,50

Malfy con Limone (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/ € 4,30/ € 5,30

Schleppe Hausbier € 3,70/ € 4,40/ € 5,40

Radler mit Almdudler € 3,50/ € 4,30/ € 5,30

Gemischtes € 3,50/ € 4,30/ € 5,30

(Schremser Dunkel, Villacher)

Flaschenbier

Schremser Doppelmalz (dunkel) (0,5l) € 5,50

Die Weiße Hefeweizen (0,5) € 5,50

Tegernseer Hell (0,5l) € 5,50

Jakobsgold Freibier (0,5l) (alkoholfrei) € 5,50

Spirituosen (2cl)

Gölles Marille € 4,80

Gölles Williams € 4,80

Haselnuss Parzmaier € 4,80

Gölles Alte Zwetschke € 4,80

Jameson € 4,20

Lagavulin € 6,50

Otto Raki € 4,80

Yeni Raki € 3,80