



Wapiti
M. K. S. C.

Apéritifs

Rucki´s Gin Fizz 7.50

Tanqueray / Roses Lime Juice / Limette / Soda

La Vie en Rose 10.50

Cremant "Le petit Bule" / Fleur de Rose / Granatapfelsaft

Aux Gazelles Bloody Mary 10.00

Vodka / Worcestershiresauce / Tomatensaft / Selleriesalz

Suppen & Vorspeisen

Aux Gazelles Fischsuppe (D, R)	13.00
Rote Linsensuppe / frittierte Minze (H)	4.80
Klare Rindsuppe / Zitronengras / Griessnocke (A, L)	6.50
* * * * *	
« Fatimas Finger » / frittierte Schafkäseröllchen mit rosa Pfeffer & Minze (A, G)	8.50
Hokaidokürbis / Limettenyoghurt / Ingwertomate (G)	8.50
Kalbfleischbriouates / Pistazien & Zimt (A, H)	9.50
Bastilla – Blätterteigspezialität Huhn und karamellisierten Mandeln (A, H, D) Kabeljau und Glasnudeln (A, H)	11.50
Gegrillte Merguez (Lammwürstchen) auf weissem Bohnenpüree (H)	8.80
* * * * *	
Avokado-Thunfischtartar / Bulgur (A, D)	12.50
Tabouleh / Petersil-Minzesalat / Granatapfel (A)	6.50
Falaffeln auf 3erlei Houmus / marinierte marokkanische Oliven	7.80
Gegrillte Melanzani mit Yoghurt-Tahinasauce Pinienkernen und geröstetem Knoblauch (G, H)	7.50
Babykarotten mit Parmesan / Trüffelvinaigrette (G)	8.50
Orientalische Salatvariation für 1 / 2 Personen	12.50 / 24.00

Hauptspeisen

Gemüsetajine „Berbére“ mit Labneh (pikanter hausgemachter Yoghurtkäse) (G)	15.50
Gebackener Karfiol auf Granatapfel- Harissaspiegel (H)	12.50
Tajine „Hühnchen Suprême“ Citron Confit & grünen Oliven	16.50
Tajine mit geschmorter Bio-Lammstelze Datteln & karamellierten Nüssen (H)	19.00
Frittierte Calamari, Sardinen, Garnelen & Gemüse „Casablanca“ Safranaïoli (B, G, R)	23.00
Knuspriges Goldbrassenfilet Belkukka & Zitrusfrüchten (D, A)	20.00
Filetsteak mit Sauce Bernaise Fisolen & Pommes Frites (G)	28.00

Desserts

Gegrillte Blutorange mit Hollunderjoghurt (G)	7.50
Warme Schokotarte auf Beerenröster (C,F)	6.50
Mille Feuille mit Vanillecreme, Früchten und karamellisiertem Nusskrokant (A, H)	9.50
Marokkanische Patisserievariation (A, H)	7.50
Französische Käsevariation mit Nüssen & Trauben (E, G)	11.50



Menüs

3 Gang **32.00**

Vorspeisen Variation
Huhn oder Lamm in der Tajine
Dessert nach Wahl

4 Gang **42.00**

Rote Linsensuppe mit frittierte Minze
Vorspeisen Variation
Huhn oder Lamm in der Tajine
Dessert nach Wahl

5 Gang **54.00**

Rote Linsensuppe mit frittierte Minze
Vorspeisen Variation
Huhn oder Lamm in der Tajine
Dessert nach Wahl
Französische Käsevariation mit Nüssen und Trauben

* * * * *

Beilagen **3.80**

Cous Cous (A) / Pommes Frites / Mandelreis (H) / Blattsalat (A)

Couvert pro Person **2.50**

Bezugsquellen & Glossar

Arganaöl

Wird aus der Frucht des seltenen Arganabaumes im Süden Marokkos gepresst. Es zeichnet sich durch seine besonders schöne goldene Farbe sowie seinen nussigen Geschmack aus.

Citron Confit

In Salzwasser eingelegte Bio-Zitronen direkt aus Marokko.

Cumin

Auch Kreuzkümmel oder Mutterkümmel genannt, ist eines der ältesten bekannten Gewürze des Orients. Trotz der ähnlichen Bezeichnung sind Kreuzkümmel und Kümmel nicht näher verwandt.

Harissa

Pikante Paprikasauce, die sich zum Schärfen aller Gerichte eignet und nach unserem ganz eigenen Rezept zubereitet wird.

Labneh

Hausgemachter Joghurtkäse mit Kräutern

Minced Meat

Hauchdünn geschnittenes und knusprig gebratenes Rindfleisch mit frischer Minze

Ras el Hanout

Eine marokkanische Gewürzmischung aus Koriander, Cumin, Zimt, Ingwer & Piment

Sumak

Essigbaumgewürz, mit leicht säuerlichem, fruchtigen Geschmack.

Tahini

Auch Tahina oder Tahin genannt ist eine Paste aus feingemahlten Sesamkörnern. Tahini stammt aus der arabischen Küche und ist eine Grundzutat des Houmous und wird auch gerne als Beilage oder als Dip gereicht.

Tajine

bezeichnet eine marokkanische Tonform mit einem gewölbten oder konischen Deckel für Schmorgerichte, als auch das darin gekochte Gericht.

Allergeninformation

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

Fleisch: Höllerschmid

Halal: Firma Ankara

Fische & Meeresfrüchte: Direktimport Firma Adriatica

Gemüse: Bio-Sain / Waldviertel



Café Restaurant

Dienstag bis Freitag von 11.30 – 0 Uhr
Samstag (Oriental Brunch bis 16 Uhr) von 11.30 – 0 Uhr

Warme Küche
11.30 – 23 Uhr

Club

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr
Raucherbereich ganztägig

Hamмам, Salon de Beauté, Salon de Thé & Bazar

Dienstag bis Freitag von 14 – 22 Uhr
Samstag 10 – 22 Uhr

Business Lounge für private Feste & Corporate Events
auf Anfrage

Reservieren Sie unter cru@auxgazelles.at
oder unter 01/585 66 45 45