



Café Restaurant

Dienstag bis Freitag von 11.30 – 0 Uhr
Samstag (Oriental Brunch bis 16 Uhr) von 11 – 4 Uhr

Warme Küche
11.30 – 23 Uhr

Club

Raucherbereich ganztägig
Donnerstag, Freitag und Samstag, von 22 – 4 Uhr

Hamмам, Salon de Beauté, Salon de Thé & Bazar

Dienstag bis Freitag, von 14 – 22 Uhr
Samstag 12 – 22 Uhr

Business Lounge für private Feste & Corporate Events auf Anfrage

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

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



Speisekarte

Warme & kalte Vorspeisen Kleinigkeiten

Rote Linsensuppe – knusprige Minze	4.9
Meeresfrüchtesuppe – Fenchel , Garnelen, Muscheln, Kabeljau, Safran	14
Glasnudelsalat – knuspriges Rindfleisch, Koriander, Limette	11.8
“Fatimas Finger” – Schafkäse, Harissa	7.5
Frittierte Briouates – Kalbfaschiertes, Kurkuma	9.5
Minidürüms – Roastbeef, Ruccola, Houmus	9.8
Avokado-Tunatartar	14.5
Blattspinatsalat – Granatapfel und Yoghurt	9.8
Miesmuscheln à la marinière	13
Aux Gazelles Starter – Linsen „à la marocaine“, Zahluk, Paprikasalat + 2 variable 1 Person / 2 Personen	12.5 / 24

Menüs

- **Rote Linsensuppe** – knusprige Minze
- **Aux Gazelles Starter** für 1 Person
- **Huhn, Lamm in der Tajine** oder **Cous Cous „Tafaya“**
- **Dessert** nach Wahl
- **Französische Käsevariation**

3 Gang 32

4 Gang 42

5 Gang 54

Beilagen **3.5**
Cous Cous / Pommes Frites / Mandelreis / Blattsalat

Preise in EUR inklusive Mwst.

Hauptspeisen

Bio Tajine „Poulet au Citron“ – grüne Oliven	16
Bio Lammstelze – Dörrmarillen und Mandeln	18
Gebackener Kabeljau – (Bierteig), Tomaten-Koriandersalat	20
Gegrilltes Bio Kalbsfilet – Zitronenbutter, Blattspinat, Pommes Frites	21
„Casablanca“ – frittierte Sardinen & Calamari, Aioli	17
„Gazelles Grill“ – Lammkäfte, Merguez, Rindbrochettes, gegrilltes Gemüse 1 Person / 2 Personen	22 / 40
Geschmorte Artischocken – Kartoffeln & Erbsen	13.5
Cous Cous „Tafaya“ – Kürbis, Kichererbsen und Zwiebel-Rosinenconfit mit Lamm	15 20
Cous Cous Royal für 2 Personen	38

Desserts

Karamellisierte Feigen – Vanilleschaum	8.5
Aux Patisserievariation mit Thé à la Menthe oder arabischer Kaffee	9.5 12
Warme Schokotarte – Beerenröster	6.5
Creme Brulée à la fleur d'oranger	6.5
Französische Käsevariation	12
* * * * *	
Couvert pro Person	2.50

Preise in EUR inklusive Mwst.