



## ABEND KARTE

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
**MO-SO 18:00-22:00**

---

Hamerlingplatz 2  
1080 Wien  
+436602021111  
[WWW.LAVASH.AT](http://WWW.LAVASH.AT)



## SUPPEN

### **Putuk / 10**

**Rindfleisch, Kichererbsen, Dörrpflaume, armenische Gewürze  
und Kräuter ( A )**

### **S'pas / 8**

**Joghurt, Weizengraupen, Butter und Minze ( G, A, C )**



## ARMENISCHE TARTAR

### **Rote Rüben-Tartar / 15.50**

Rote Rüben, Walnuss, Koriander und Granatapfel  
(E, G, C, A, H, M)

### **Karotten-Tartar / 13.50**

Karotten, Walnuss, Dill und Knoblauch  
(E, G, A, C, M)



KALTE  
VORSPEISEN

### **Woloran / 14**

Melanzani, Walnuss, Tahini und Granatapfel ( H, E, N )

### **Pasus Tolma Vegan / 17**

Rote Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Bulgur, und  
Zwiebel in Sauerkraut Eingerollt (A)



## W A R M E V O R S P E I S E N

### **Mijukov Qeofte / 15**

**Rindsfilet, Bulgur, Zwiebel, armenische Gewürze und  
Cranberry-Zitronen-Butter Sauce (A, G)**

### **Manti Teigtasche / 14**

**Rindfleisch, Zwiebel, frische Kräuter, Butter,  
Sauerrahm und Rehan Schaum (A, C, G)**

### **Garni Yarakh / 17**

**Hackfleisch vom Rind, Melanzani, Zwiebel, Petersilie,  
armenische Gewürze mit Tomatensauce und  
Kartoffelchips (A)**

### **Garni Yarakh Vegan / 15**

**Bulgur, Melanzani, Paprika, Zwiebel, Petersilie,  
armenische Gewürze mit Tomatensauce und  
Kartoffelchips (A)**



## HAUPTGERICHTE

# Harissa/ 20

**Bio Freilandhuhn, Weizengrütze und Butter  
Mit viel Liebe zubereitet ( A, G, C )**

**Harissa ist eines der traditionellen armenischen Gerichte, das seit der Antike weitergegeben wird. Es ist eine Art Brei, der aus entbeintem und gedünstetem Huhn und gebrochenem oder grob gemahlenem Weizen besteht. Traditionell wurde es mit Lamm gemacht, aber heutzutage macht es die Mehrheit mit Huhn.**

**ES GIBT VERSCHIEDENE GESCHICHTEN ÜBER DIE HERKUNFT UND DEN NAMEN DIESES GERICHTS. NACH DER AM WEITESTEN VERBREITETEN UND POPULÄRSTEN, ALS DER SCHUTZPATRON ARMENIENS, GREGOR DER ERLEUCHTER, DEN ARMEN EIN MAHL DER LIEBE UND NÄCHSTENLIEBE ANBOT. UND SIE MÜSSEN WEIZEN HINZUFÜGEN, DA ES NICHT GENUG SCHAFE GAB, UM DIE MASSES ZU FÜTTERN. SIE BEMERKTEN, DASS DER WEIZEN AM BODEN DES TOPFES KLEBTE. DER HEILIGE GREGOR RIET: "HAREKH! RÜHREN SIE ES UM!" SO KAM DER NAME DES GERICHTS, HARISSA, VON DEN EIGENEN WORTEN DES HEILIGEN.**

**Einmal im Jahr (jeden dritten Sonntag im September) versammeln sich Armenier in der armenischen Region Armavir, um des Widerstands des Musa Ler-Berges während des Völkermords an den Armeniern im Jahr 1915 zu gedenken. Sie machen Harissa und feiern den Sieg mit Liedern und Tänzen.**



## HAUPTGERICHE

### **Tolma mit Weisskraut oder Weintraubenblätter/ 18**

Rindfleisch, Reis, Zwiebel, Petersilie, armenische Gewürze mit Tomatensauce oder Joghurt-Knoblauch Schaum ( A, G )

### **Churjin / 20**

Lavash-Brot mit Kalbfilet, Zwiebel, Paprika, armenische Gewürze und Kräuter ( A, G )

### **Arischta mit Lachsforelle/ 24**

Gegrillte Lachsforelle mit armenische Pasta ARISCHTA und Zitronen-Butter-Sauce (A, C, D, G, )

### **Gebratene Lammkrone / 26**

Lammkronen mit Gegrillte Gemüse und armenische Sari Safran- Polenta (A, G, )



## DESSERT

### **Napalion / 8**

Buttercreme-Kuchen aus Blätterteig mit Gurkensorbet (A, C, G )

### **Gatta mit Kamats Matsun/ 8**

Walnuss Cream-Gebäck aus Blätterteig (A, C, G, H)

### **Weißes Schokoparfait mit Himbeeren Coulis/ 10**

Weißer Schokolade und Himbeeren (G,C)