

MENU



Pinocchio

Die traditionelle persische Küche

Gewürze

Das persische Essen ist sehr mild.

Scharfe Gewürze kennt es nicht - außer schwarzem Pfeffer, aber auch diesen in Maße. Dagegen werden Safran und Kurkuma (Gelbwurz) in fast allen Gerichten gebraucht, genauso wie Zimt.

Die persischen Speisen bleiben Ihren Zutaten so natürlich und geschmacksnah wie möglich. Durch die lange Kochzeit haben die Zutaten Zeit, sich gegenseitig in Ihren Aromen zu durchdringen.

So entfaltet die persische Küche Ihren eigenen, unverwechselbaren Geschmack.

Reis

Mittelpunkt jedes Gerichtes ist der Reis.

Vor der Zubereitung wird der Reis gründlich gewaschen, dadurch wird die lose Stärke entfernt und das verhindert, dass der Reis klebt.

Der Reis wird vor dem Kochen ca. 20 Minuten in Wasser eingeweicht, dadurch erhält man beim fertigen Reis besonders langes Korn.

Der Reis mit reichhaltig Wasser ohne Deckel und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten kräftig sprudelnd gekocht, darf nicht weich werden, muss noch einen leicht körnigen Biss haben.

Sobald der Reis diesen Zustand erreicht hat, gießt man diesen in ein Sieb ab.

Danach wird der Reis in einem Topf geschichtet, dessen Boden in der Zwischenzeit mit einer Mischung aus Öl und Gewürzen bedeckt wurde.

Der Deckel des Topfes wird in ein sauberes

Küchentuch umgeschlagen um die Feuchtigkeit absorbieren zu können. Zur gleichen Zeit entsteht am Boden des Topfes eine goldbraune Reiskruste (Tahdig).

Es ist wichtig, dass die Hitze anfangs groß ist, damit sich richtig viel Dampf bildet und der Tahdig später schön knusprig wird.

Nach einer kurzen Zeit die Hitze verringern und den Reis garen lassen.

Ab und zu den Deckel öffnen und den Reis probieren und nach eigenem Geschmack servieren.

Kabab

Kabab gehört zu den typischen Gerichten des Iran und hat mit dem gleichnamigen türkischen Drehspieß wenig gemein.

Wohlgeschmack und Zartheit des Fleisches sind in erster Linie durch die Fleischqualität bedingt.

Für Kabab gilt auch wie für die gesamte persische Küche:

Nie an Zutaten sparen!

„Grillgewürzmischungen“, die dem Fleisch Aroma geben sollen, kennt die persische Küche nicht.

Sie rechnet mit schmackhaftem, gutem Fleisch, dessen Aroma an sich keiner Nachhilfe bedarf.

Das Fleisch wird allerdings vor der Zubereitung mit Gewürzen lange mariniert, damit die Aromen gut durchdringen können.

Das Fleisch wird traditionell über einem Holzkohlegrill zubereitet welches dem Kabab den unverwechselbaren Geschmack gibt.

**Wir wünschen Ihnen einen unvergesslich schönen
Abend in unserem Restaurant.**

Ihr Pinocchio Team



Suppen سوپ

- | | | | |
|----|--|---------|--------|
| 2. | Ash-reschte (vegetarisch)
<i>Eintopf nach persischer Art mit Bohnen, Linsen, Spinat, Kräutern
angerichtet mit Molke, gerösteten Zwiebeln und Minze</i> | آش رشته | 4,90 € |
| 3. | Suppe Djo
<i>Gerstensuppe nach persischer Art mit Hähnchen und Sahne</i> | سوپ جو | 4,90 € |

Kalte Vorspeisen پیش غذای سرد

- | | | | |
|-----|---|---------------|---------|
| 10. | Mast Khiar
<i>Joghurt mit Gurken und Minze</i> | ماست و خیار | 3,00 € |
| 11. | Mast Gerdu
<i>Joghurt mit Gurken Minze, Walnüsse und Rosinen</i> | ماست و گردو | 4,00 € |
| 12. | Mast Musir
<i>Joghurt mit Wildknoblauch</i> | ماست موسیر | 3,80 € |
| 13. | Pinocchio - Mix - Platte (für 2 Personen)
<i>Mast Khiar, Mast Gurken, Mirza Ghasemi, Nargessi, Salat Shirazi
und Kuku Sabzi (Nr, 10,12,30,31,32,41)</i> | پینوکیو مخلوط | 18,50 € |
| 14. | Schafskäse mit Walnüsse | پنیر و گردو | 5,50 € |
| 15. | Sabzi Khordan
<i>frische Kräuter der Saison, Schafskäse und Walnüsse</i> | سبزی خوردن | 4,50 € |
| 16. | Dolme Barg Muh (vegetarisch)
<i>gefüllte Weinblätter</i> | دلمه برگ مو | 4,50 € |
| 17. | Khiarschur
<i>ingelegte Salzgurken</i> | خیار شور | 3,80 € |
| 18. | Torschi
<i>ingelegtes Gemüse</i> | ترشی | 3,80 € |
| 19. | Oliven | زیتون | 3,80 € |
| 20. | Sir Torschi
<i>ingelegte Knoblauchzehen</i> | سیر ترشی | 3,80 € |
| 21. | Borani Bademjan
<i>gegrillt Auberginen serviert mit Joghurt und Minze</i> | برانی بادمجان | 5,50 € |



Warme Vorspeisen پیش غذای گرم

- | | | | |
|-----|---|-------------|--------|
| 30. | Kuku Sabzi
<i>Pfannekuchen aus Gemüse, Eiern und verschiedenen Kräutern</i> | کوکو سبزی | 4,80 € |
| 31. | Nargessi Essfenadj
<i>gedünsteter Blattspinat mit Eiern und Gewürzen (pikant)</i> | نرگسی | 6,00 € |
| 32. | Mirza Ghasemi
<i>gegrillte Aubergine mit Eiern, Knoblauch in einer Tomatensauce</i> | میرزا قاسمی | 6,50 € |
| 33. | Kaschke Bademdjan
<i>gebratenen Auberginen serviert mit Molke und gerösteten Zwiebeln</i> | کشک بادمجان | 6,50 € |

Salate سالاد Salatbar

- | | | | |
|-----|--|--------------------|---------|
| 40. | Salat Oliviehe | سالاد الویه | 6,00 € |
| 41. | Salat Shirazi
<i>klein geschnittene Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Minze</i> | سالاد شیرازی | 3,00 € |
| 42. | Salat mit Schafskäse und Oliven | سالاد پنیر و زیتون | 7,50 € |
| 43. | Salat der Saison | سالاد فصل | 6,50 € |
| 44. | Salat Spezial
<i>gem. Salat mit gebratenem Hähnchen, Zwiebeln</i> | سالاد مخصوص | 12,50 € |
| 45. | Salat Pinocchio
<i>gem. Salat mit Lammfleisch und gebratene Zwiebeln und Paprika</i> | سالاد پینو کیو | 13,00 € |



Nr. 41



Nr. 44



Saucengerichte خورشت

Alle unsere Saucengerichte werden mit Basmatireis serviert.

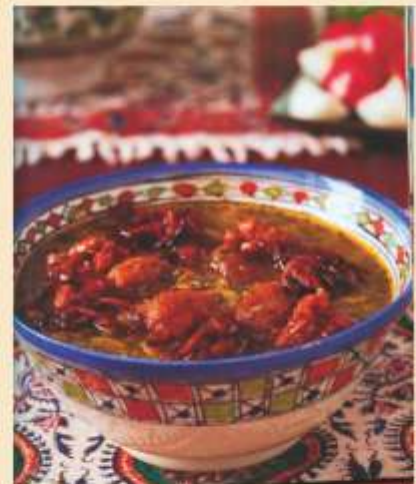
- | | | | |
|-----|---|------------------|---------|
| 61. | Ghormesabzi
<i>Sauce aus verschiedenen Kräutern, getrockneten Limetten, rote Bohnen und Lammfleisch</i> | قورمه سبزی | 10,50 € |
| 62. | Gheime Bademdjan
<i>Sauce aus Linsen, Tomaten, getrockneten Limetten gebratener Aubergine und Lammfleisch</i> | قیمه بادمجان | 10,00 € |
| 63. | Khoresh Fessenjan
<i>Sauce aus gemahlenden Walnüssen, Granatapfelmark und Hähnchenfleisch (süß/sauer)</i> | خورشت فسنجان | 12,00 € |
| 64. | Khoresh Essfenadj - Alu
<i>Sauce aus gedünstetem Blattspinat, Pflaumen und Hähnchenfleisch</i> | خورشت آلو اسفناج | 10,50 € |
| 65. | Koresh Karafs
<i>Sauce aus Sellerie, Petersilie, Minze und Hähnchenfleisch</i> | کرفس | 11,00 € |
| 66. | Koresh Bamie
<i>Okro Schoten in Tomatensauce und Lammfleisch</i> | بامیه | 11,00 € |
| 67. | Saucengericht ohne Reis (auBar Nr. 63) | خورشت بدون برنج | 7,00 € |



Nr. 64



Nr. 103



Nr. 63



Grillspezialitäten

کباب های ذغالی

Alle unsere Gerichte können auch **Basmatireis**,
Salat oder nach Wunsch mit einem ofenfrischem Brot serviert werden.

- | | | | |
|-----|---|-------------------------|---------|
| 70. | Kababe Dagh & Nane Dagh | | 9,00 € |
| 71. | Tschelo Kabab Kubideh
<i>2 Hackfleischspieße aus Lammfleisch serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب کوبیده | 9,00 € |
| 72. | Tschelo Kabab Barg
<i>1 Spieß aus Lammfilet, mariniert in Öl und Zwiebeln serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب برگ | 13,50 € |
| 73. | Tschelo Kabab Soltanie
<i>1 Spieß aus Lammfilet und 1 Hackfleischspieß serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب سلطانی | 16,00 € |
| 74. | Tschelo Kabab Tschendje
<i>1 Spieß aus Lammfiletstücke, mariniert in Öl und Zwiebeln serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب چنجه | 13,50 € |
| 75. | Kotelett Barreh
<i>4 Lammkoteletts, mariniert in Öl und Zwiebeln, Knoblauch serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب شیشلیک | 17,50 € |
| 76. | Tschelo Kabab Djudje
<i>1 Hähnchenspieß mit Knochen, mariniert in Öl und Zwiebeln, serviert mit Reis</i> | چلو کباب جوجه | 14,50 € |
| 77. | Tschelo Kabab Djudje Filet
<i>1 Spieß Hähnchenbrustfilet, mariniert in Öl und Zwiebeln, serviert mit Reis</i> | چلو کباب جوجه فیله | 13,00 € |
| 78. | Pinocchio Spezial
<i>Kombination aus 1 Spieß Lammkotelett und Geflügel, 1 Spieß Hackfleisch serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب پینو کیو مخصوص | 18,00 € |
| | Tschelo Kabab Makhsus
<i>1 Lammfiletspieß und 2 Hackfleischspieße serviert mit Reis und Grilltomate</i> | چلو کباب مخصوص | 19,00 € |



Nr. 71



Nr. 77



Nr. 73



80.	Tschelo Kabab Ghafghasi <i>1 Spieß Lammfiletstücke mit Paprika und Zwiebeln serviert mit Reis und Grilltomate</i>	چلوکباب قفقازی	15,00 €
81.	Tschelo Kabab Bakhtiari <i>1 Spieß Lammfiletstücke und Hähnchenfilet serviert mit Reis, Grilltomate</i>	چلوکباب بختیاری	15,00 €
82.	Tschelo Kabab Tschendje Soltanie <i>1 Spieß aus Lammfiletstücken und 1 Hackfleischspieß serviert mit Reis und Grilltomate</i>	چلوکباب چنجه سلطانی	16,00 €
83.	Tschelo Kabab Djudje Soltanie <i>1 Spieß Hähnchenbrustfilet und 1 Hackfleischspieß serviert mit Reis und Grilltomate</i>	جوجه سلطانی	16,00 €
85.	halbe Portion Kubideh oder Djudje (<u>nur für Kinder bis 5 Jahren</u>)		7,00 €

Stellen Sie sich Ihren Grillteller nach Ihrem Geschmack zusammen!

انتخاب سینی کباب (بدون نان و برنج)

90.	Extra Portion Butter	کره اضافه	0,50 €
91.	1 Grilltomate	گوجه کبابی	1,00 €
92.	Godje Kabab <i>Spieß gegrillte Tomaten (3 Stück)</i>	یک سیخ گوجه	3,00 €
93.	1 Hackfleischspieß	یک سیخ کوبیده	4,00 €
94.	1 Spieß Lammfilet	یک سیخ برگ	9,50 €
95.	1 Spieß Lammfiletstückchen	یک سیخ چنجه	10,00 €
96.	1 Spieß Lammkotelett	یک سیخ شیشلیک	13,00 €
97.	1 Spieß Hähnchenbrustfilet	یک سیخ جوجه فیله	9,00 €
98.	1 Spieß Hähnchen mit Knochen	یک سیخ جوجه با استخوان	9,50 €
99.	1 Spieß Ghafghasi	یک سیخ کباب قفقازی	9,00 €
100.	1 Spieß Bakhtiari	یک سیخ کباب بختیاری	9,00 €
101.	Heißer Spieß <i>Mix-Spieß gegrillte Zwiebeln und Paprika</i>	یک سیخ کباب فلفل و پیاز	3,00 €
102.	Steinofen Brot	نان داغ توری	1,00 €
103.	Extra Portion Basmatireis	یک بشقاب برنج	3,50 €
104.	Ei gelb	زرده تخم مرغ	1,00 €



Nr. 83
Nr. 96



Vegetarische Gerichte غذاهای گیاهی

110. **Vegetarischer Orientteller** 12,00 €
Reis, Kuku Sabzi, Nargessi und Salat mit Schafskäse und Oliven
(Nr.30) (Nr.31)
111. **Sahra vegetarische Platte** 12,00 €
Reis, Mirza Ghasemi, Mast Khair und Salat Shirazi
(Nr.32 - 10 - 41)

Tagesgerichte غذاهای روز

121. **Montag**
Zereshk Polo زرشک پلو با مرغ 9,80 €
geschmorte Hähnchenkeule mit Reis und Berberitzen (süß-sauer)
122. **Dienstag**
Sabzi Polo, Mahi سبزی پلو با ماهی 12,00 €
gebratene Forelle mit Kräuterreis, Kucusabzi
123. **Mittwoch**
Baghelli Polo باقلی پلو 12,50 €
Geschmorte Lammhaxe mit Dill-Reis und dicken Bohnen
124. **Donnerstag**
Adas Polo عدس پلو با مرغ 9,80 €
geschmorte Hähnchenkeule mit Reis, Linsen und Rosinen
125. **Freitag**
Lubia Polo لوبیا پلو 11,50 €
Basmatireis mit grünen Bohnen in einer leichten Tomatensauce und Lammfleischstücken



Nr. 103



Nr. 63



Dessert دسر

- | | | | |
|------|--|-----------------|--------|
| 130. | Persisches Eis
<i>Vanille Eis mit Safran, Sahnestückchen und Pistazien</i> | بستنی اکبر مشدی | 4,50 € |
| 131. | Faludeh
<i>Eisnudeln mit Reisstärke in Rosenwasser serviert mit Zitronensaft</i> | فالوده شیرازی | 4,50 € |
| 132. | Makhlut
<i>Kombination aus Faludeh und persischem Eis</i> | مخلوط | 5,80 € |
| 134. | Persisches Gebäck | | 5,90 € |

Heisse Getränke نوشیدنی های گرم

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 200. | Tee (klein) | چای (کوچک) | 1,00 € |
| 201. | Espresso | اسپرسو | 1,80 € |
| 202. | Kaffee | قهوه | 2,10 € |
| 203. | Minz-Tee | چای نعناع | 2,00 € |
| 204. | Gr. Tee Kanne (Schwartz- Ingwer- Minze) | فوری چای (زنجفیل، نعناع، چای سیاه) بزرگ | 5,90 € |
| 205. | Kl. Tee Kanne (Schwartz- Ingwer- Minze) | فوری چای (زنجفیل، نعناع، چای سیاه) کوچک | 4,50 € |



Nr. 130
Nr. 131



Nr. 204



Alkoholfreie Getränke 0,2E نوشیدنی های غیر الکلی

210.	Coca Cola	کولا	2,20 €
211.	Cola Light	کولا لایت	2,20 €
212.	Fanta	فانتا	2,20 €
213.	Spreit	سون آپ	2,20 €
214.	Bitter Lemon	لیموناد	2,70 €
215.	Orangensft	آب پرتقال	2,70 €
216.	Apfelsaftschorle	آب سیب گاز دار	2,70 €
217.	Wasser Fl.0;25	آب	2,70 €
218.	Wasser Fl.0;75	آب بزرگ	5,90 €
219.	Dough	دوغ (لیوانی)	2,70 €
220.	Dough 0;5	دوغ (نیم لیتری)	5,80 €
221.	Dogh 1 L	دوغ (یک لیتری)	9,80 €

Bier آبجو

		آبجو	2,70 €
230.	KolschFl. 0;33	آبجو (نیم لیتری)	3,50 €
231.	Hefe Weissen Fl.0;5		

Aperitifs und Digestifs 2cl

240.	Vodka	ودکا	4,00 €
241.	Tequila	تکیلا	4,00 €
243.	Averna	آورنا	4,00 €
244.	Ramazotti	راماسوکی	4,00 €





Longdrinks 0;21

Wir mixen nach Ihren wunschen Longdrinks zusammen

Wodka Orangen	ودکا با پرتقال	7,00 €
Wodka Lemon	ودکا با لیمو	7,00 €
Whiskey Cola	ویسکی با کولا	7,00 €

Flaschenweine 0;75 شیشه شراب و زکت

261. Prosecco	زکت	28,00 €
262. Pinot Grigio	شراب سفید	25,00 €
262. Chardonnay	شراب سفید	25,00 €
263 Chianti	شراب قرمز	25,00 €
263. Merlot	شراب قرمز	25,00 €

Offene Weine 0;21 لیوان شراب

270. Chardonnay	شراب سفید	4,00 €
271. Pinot Grigio	شراب سفید	4,00 €
272. Chianti	شراب قرمز	4,80 €
273. Merlot	شراب قرمز	4,50 €



„All you can eat“

Mittagsbuffet Montags und Donnerstags 12:00 – 15:00 Uhr 10,90 €

Abendsbuffet Dienstags 18:30 – 21:30 Uhr 11,90 €

**An Feiertage gelten andere Preise
(Nicht zum Mitnehmen)**

Kinder bis 5 Jahren 6,50€