

CAFE • RESTAURANT

HATAM

Est. 1986

رستوران حاتم

1090 Wien, Währinger Straße 64
Telefon 310 94 50



HERZLICH WILLKOMMEN

KHOSCH AMADID

Genießen Sie mit uns in Jahrtausend alter Tradition das Grundnahrungsmittel Persiens den Reis.

Die persische Küche gilt als die französische Küche des Orients. Sie richtet sich bis heute noch nach den Lehren des Propheten Zarathustra. Er hat den Nahrungsmitteln und so auch den Speisen in ihrer Wirkungsweise „warme“ (wärmende) oder „kalte“ (kühlende) Eigenschaften zugeordnet. Da den Menschen auch entweder „warme“ oder „kalte“ Natur innewohnt, holen Sie sich essend, im Genuss, was Ihnen zur Balance fehlt. Die eher „Kalten“ essen „Warmes“ und vice versa - so sorgen Sie in sich für ein gesundes Gleichgewicht.

Wie schon erwähnt ist das Hauptnahrungsmittel der persischen Küche der Reis. Selten gibt es ein Hauptgericht, das nicht auf Reis beruht, oder zu dem zumindest Reis gegessen wird.

Reis wird im Iran etwa seit dem 3. Jh. v. Chr. kultiviert. In den niederschlagsreichen Gebieten am Kaspischen Meer, den Provinzen Gilan und Mazanderan, gedeiht dieser besonders gut. Durch die Eroberungsfeldzüge Alexander des Großen kam Reis nach Europa und wird zum Beispiel in Italien seit dem 15. Jh. n. Chr. in der Lombardei angebaut.

Eine Reissorte mit besonders hoher Qualität ist der Basmatireis. Dieser stammt aus Indien und erhielt seinen Namen durch den typischen Duft, der bereits bei der Zubereitung verströmt wird. Basmatireis zeichnet sich durch ein extrem langes, feines Korn aus, welches beim Kochen noch an Größe gewinnt, dabei aber locker und schlank bleibt und ein ausgeprägtes, der Sorte eigenes, nussartiges Aroma entwickelt.

Die persische Art der Zubereitung unterstreicht noch die Eigenart des lockeren und schlanken Charakters des Basmatireiskorns. Durch eine spezielle Kochtechnik wird dem Reis möglichst viel an Stärke entzogen. Die Reiskörner fallen, somit ganz locker vom Löffel und erlauben ein unvergleichlich luftig leichtes Erlebnis des Reisgenusses.

Reis ist ein Naturprodukt und unterliegt der Gefahr jährlicher Qualitätsschwankungen. Das Restaurant Hatam bietet seinen Gästen durch laufende Qualitätskontrollen beim Einkauf stets die höchste Reisqualität, die am europäischen Markt vorhanden ist.

NOUSCHE DJAN - GUTEN APPETIT



SUPPEN

ASCH

Dicke persische Kräutersuppe mit Joghurt
Soup of Iranian herbs

€ 5,50

HÜHNERSUPPE hausgemacht

CHICKEN SOUP

€ 4,40

SALATE

GEMISCHTER SALAT

der Saison
MIXED SALAD

€ 6,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Small MIXED SALAD

€ 3,50

GRIECHISCHER SALAT

Tomate, Gurke, Zwiebel, Grüner Salat,
Oregano, Schafkäse,
*GREEK SALAD with tomato, cucumber,
onion, oregano, sheep's milk cheese,*

€ 7,90

SHIRAZ SALAT

Kleingehackte Gurke, Tomate, Zwiebel,
Paprika
*chopped cucumber, tomato, pepper,
onion*

€ 6,50

SEYTUN PARVARDEH

Oliven mariniert in Granatapfelsaft,
geriebenen Nüssen und Knoblauch
*olives marinated in juice of pomegranate,
grated nuts and garlic*

€ 5,50



WARME VORSPEISEN

GEGRILLTER SCHAFKÄSE

€ 10,90

Auf Salat der Saison mit
ROASTED FETA CHEESE with salad

MIRZAGHASEMIE

€ 7,00

Gebatene Melanzani mit Tomaten
und Knoblauch
*roasted eggplant with tomatoes and
garlic*

GEFÜLLTE MELANZANI

€ 7,50

Gefüllt mit Reis und Faschiertem in
Tomatensauce
*STUFFED EGGPLANT with rice and minced meat
in tomato sauce*

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

€ 6,50

Gefüllt mit Reis und orientalischen Gewürzen
STUFFED VINE LEAVES with rice and herbs;

KUKUSABZIE

€ 6,50

Kräuterauflauf
soufflé of Iranian herbs

NARGESSI ESFENADJ MIT SPIEGELEI

€ 7,00

Gebatener Spinat mit Knoblauch
roasted spinach with garlic and fried egg

Gerne servieren wir eine Vorspeisenplatte nach Ihren Wünschen.



JOGHURTSAUCEN

MASTOCHIAR

Joghurt mit Gurken
yoghurt with cucumber

€ 5,00

MASTOCHIAR MACHSUS

Joghurt mit Gurken, Rosinen und Nüssen
yoghurt with cucumber, raisins and nuts

€ 6,50

MASTOMUSIR

Joghurt mit wildem Knoblauch
yoghurt with wild garlic

€ 5,00

BORANI ESFENADJ

Joghurt mit Spinat und Knoblauch
yoghurt with spinach and garlic

€ 5,00

BORANI BADENDJAN

Joghurt mit Melanzani und Knoblauch
yoghurt with eggplant and garlic

€ 5,00

MASTODALAR

Joghurt mit wilden Kräutern
yoghurt with wild herbs

€ 4,50

TSAZIKI

Joghurt mit Gurken und Knoblauch
yoghurt with cucumber and garlic

€ 5,00



ROLLS ROLLS

WRAPS ZUM MITNEHMEN

BEEF ROLLS KUBIDEH Gegrilltes Faschiertes vom Rind	€ 6,00
CHICKEN ROLLS MORGH Mariniertes gegrilltes Huhn mit Salat, Mayonnaise und Salzgurken	€ 6,00
HOT ROLLS ADANA Scharfes gegrilltes Faschiertes vom Rind	€ 6,00
GREEN ROLLS KUKUSABZIE Kräuterauflauf und Schafkäse	€ 6,00
SPINACH ROLLS NARGESSI Gebratener Spinat mit Knoblauch	€ 6,00
MIRZA ROLLS MIRZAGHASEMI Gebratene Melanzani mit Tomaten und Knoblauch	€ 6,00
PARTBURGER Gegrilltes Rinderfaschiertes, Käse, Salat und Sauce in türkischem Brot	€ 6,00

Im Lokal verzehrte Wraps werden mit Joghurtsauce serviert und es wird ein Aufschlag von € 1,00 verrechnet.

Wraps eaten in the restaurant are served with yoghurt sauce and a surcharge of € 1,00 will be added.



VEGETARISCHE SPEISEN

KHORESCHT BAMIEH

€ 12,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Okra und Tomaten

saffron basmatirice with a sauce made from okra and tomatoes

ALU ESFENADJ

€ 12,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Spinat und Ringlotten

saffron basmatirice with a sauce made from spinach and yellow plum

CHORESCHT BADENDJAN

€ 12,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Melanzani und Tomaten

saffron basmatirice with a sauce made from eggplant and tomatoes

CHORAK LUBIA

€ 12,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Fisolen, Karotten und Kartoffeln

saffron basmatirice with a sauce made from green beans, carrots and potatoes

FESENDJAN

€ 12,50

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Walnüssen und Granatapfelmark

saffron basmatirice with a sauce made from walnuts and pomegranate pulp



REISGERICHTE

ZERESCHK POLLO

€ 14,80

Reisgericht mit Berberitzen und Huhn
rice dish with barberries and chicken

CHORAK LUBIA

€ 16,90

Eintopf mit Fisolen, Kartoffeln und
Lammstelze
*stew made with green beans, potatoes
and lamb*

GHORMEH SABZIE

€ 16,50

Reisgericht mit Kräutern,
roten Bohnen und Rindfleisch
*rice dish with several herbs, red beans
and beef*

GHEIMEH

€ 14,00

Reisgericht mit einer Sauce von gelben
Erbsen, Tomaten und Rindfleisch
*rice dish with a sauce made from
yellow peas, tomatoes and beef*

GHEIMEH BADENDJAN

€ 16,50

Reisgericht mit einer Sauce von gelben
Erbsen, Tomaten, Rindfleisch und
gebratenen Melanzani
*rice dish with a sauce made from
yellow peas, tomatoes, beef and roasted
eggplant*

FESENDJAN HUHN

€ 15,90

Reisgericht mit einer Sauce von
Nüssen, Granatapfelmark und Huhn
*rice dish with a sauce made from nuts,
pomegranate pulp and chicken*



GRILLSPEZIALITÄTEN

KUBIDEH KEBAB

€ 14,00

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes
mit Chelloreis*

*two skewers of roasted minced meat
with cello rice**

MIX KUBIDEH & ADANA KEBAB

€ 14,00

Zwei Spieße gegrilltes
Rinderfaschiertes (ein Spieß mild, ein
Spieß scharf) mit Chelloreis*

*two skewers of roasted minced meat
(one skewer mild, one skewer spicy) with cello rice**

½ KUBIDEH KEBAB

€ 10,90

mit Chelloreis*

*With cello rice**

ADANA KEBAB

€ 14,50

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes
Scharf, mit Chelloreis*

*two skewers of roasted minced meat
spicy, with cello rice**

LOGHMEH KEBAB

€ 14,50

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes
Fettarm, mit Chelloreis*

*two skewers of roasted minced meat
low---fat, with cello rice**

KEBAB NEGINDAR

€ 15,50

Zwei Spieße Kubideh (gegr. Faschiertes) mit Hühnerfilet
verfeinert, mit Chelloreis*

*two skewers Kubideh (minced meat) refined with
fillet of chicken, with chello rice**

*Reis mit Butter, serviert mit gegrillter Tomate, Eidotter und Zwiebel
**rice with butter, served with roasted tomato, egg yolk and onion*



BARG KEBAB

€ 18,50

Gegrilltes Filet vom Rind oder vom Lamm
mit Chelloreis*
*roasted fillet of beef or lamb with cello rice**

ZOLTANI KEBAB

€ 21,50

Ein Spieß Kubideh, ein Spieß Barg
mit Chelloreis*
*one Kubideh, one Barg with cello rice**

SCHISCHLIK KEBAB MIT KNOCHEN

€ 19,00

Marinierte gegrillte Lammkoteletts mit Chelloreis*
*marinated roasted lamb chops with cello rice**

TSCHENDJEH KEBAB

€ 16,50

Mariniertes gegrilltes Lammbeiried
mit Reis und Salat
*marinated roasted pieces of lamb,
with rice and salad*

DJUDJEH KEBAB OHNE KNOCHEN

€ 15,20

Marinierte gegrillte Hühnerfilets,
mit Chelloreis*
*marinated roasted chicken fillet
(without bones), with cello rice**

DJUDJEH KEBAB MIT KNOCHEN

€ 22,00

Marinierte gegrillte Junghühnerteile, mit
Chelloreis*
*marinated roasted pieces of chicken
(with bones), with cello rice**

½ DJUDJEH KEBAB MIT KNOCHEN

€ 15,50

Mit Chelloreis*
*With cello rice**

GEGRILTES LACHSFILET

€ 16,50

mit Berberitzenreis und Tabouleh
grilled salmon fillet with barberry rice and tabouleh

*Reis mit Butter, serviert mit gegrillter Tomate, Eidotter und Zwiebel
**rice with butter, served with roasted tomato, egg yolk and onion*



INFORMATION

Wir servieren für Sie jedes Grillgericht wahlweise auch mit kleinem Reis und Salat oder mit persischem Fladenbrot und Grilltomate.

We optionally serve every grilled dish with rice and salad or with persian flatbread and grilled tomato.

Für Grillspezialitäten zusätzlich zu den angebotenen Gerichten in unserer Karte verrechnen wir:

For any extra roasted speciality you want to order we charge:

Ein Spieß BARG	€ 16,00
Ein Spieß KUBIDEH	€ 5,00
Ein Spieß DJUDJEH MIT KNOCHEN	€ 11,00
Ein Spieß DJUDJEH OHNE KNOCHEN	€ 13,20
Ein Spieß SCHISCHLIK MIT KNOCHEN	€ 17,00

WIR STELLEN FÜR SIE GERNE EINE GRILLPLATTE NACH IHREN PERSÖNLICHEN WÜNSCHEN ZUSAMMEN.

If requested, we also arrange a mixed grill/mixed starters to your personal wishes

BEILAGEN

CHELLO REIS NACH PERSISCHER ART Basmatireis mit Butter, serviert mit Eidotter, gegrillter Tomate und Zwiebel <i>Iranian rice with butter, served with egg yolk, roasted tomato and onion</i>	€ 5,50
REIS MIT ZERESCHK Safran-Basmatireis mit Butter und Berberitzen <i>saffron basmati rice with butter and barberries</i>	€ 7,90
LAWASH Persisches Fladenbrot (flach, dünn) <i>Persian bread (flat, thin)</i>	€ 2,50
BARBARI Fladenbrot mit Sesam <i>flat bread with sesame seeds</i>	€ 2,00



DESSERTS

SAFRANEIS HAUSGEMACHT € 5,50
home-made saffron ice cream

ZULBIA und BAMIEH € 4,50
Knuspriges, in Sirup getunktes Spritzgebäck
crispy pastry dipped in syrup

PERSISCHES BAKLAVA € 5,50
Zwei Stück; mit Mandeln und Kardamom
*two pieces of Persian Baklava with
almonds and cardamom*

**Unser zusätzliches Angebot an wechselnden Desserts teilt
Ihnen gern unser Service mit!**

NUSCHE DJAN - GUTEN APPETIT