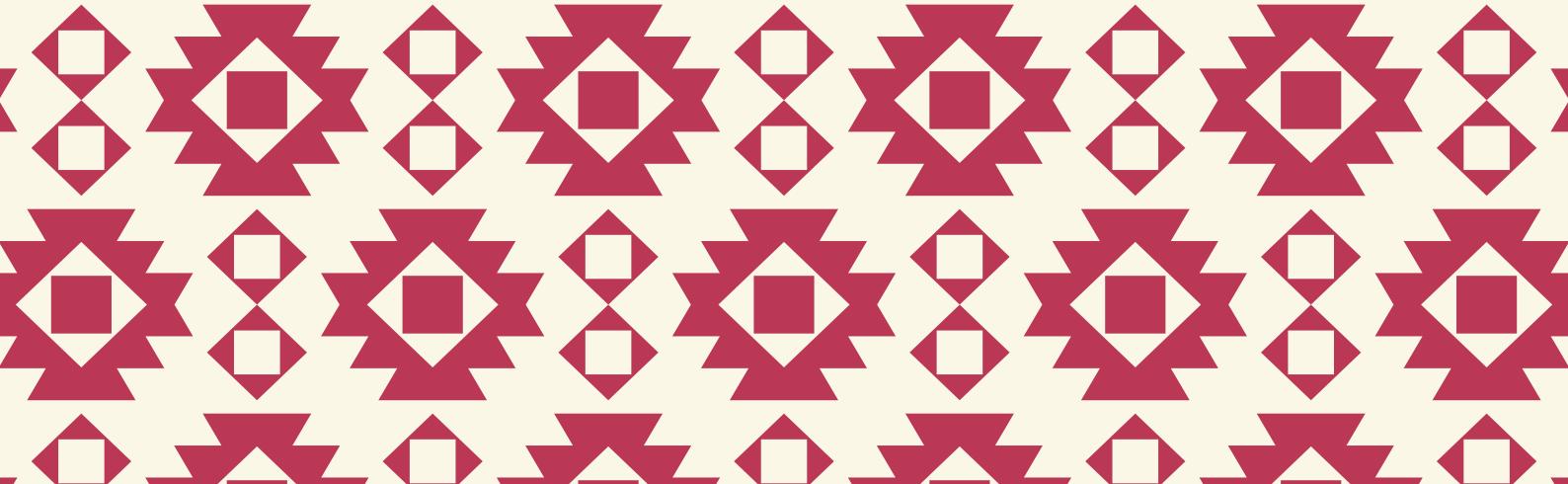
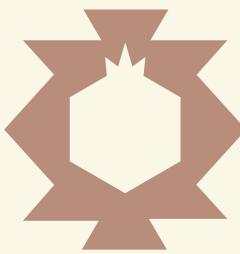


ANATOLIA
ORIENT OASE
GRILL-RESTAURANT

Speisekarte

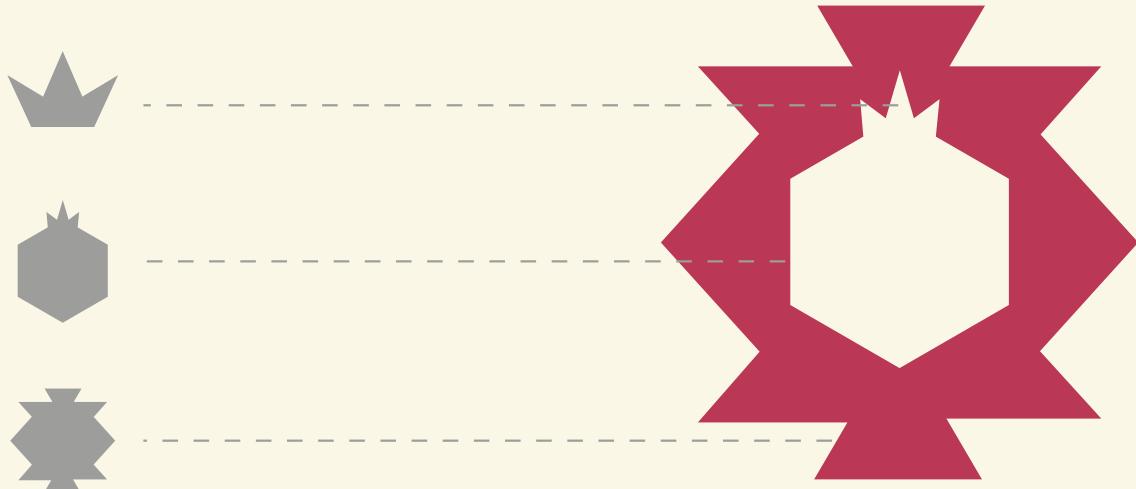




ANATOLIA

ORIENT OASE

Verschmelzung des Symbols



Gastfreundschaft und Herkunft anfühlt – alles in einem Zeichen?



**Stilisierter
Granatapfel**

Symbol für Genuss &
Gastfreundschaft



**Abstrakte
Grillform**

Eine subtile Anspielung auf Feuer,
Wärme und kulinarisches Handwerk



**Kilim-
Muster**

Spiegelt Tradition, Kultur
und Ornamentik wider



Schwarzes Meer

Kaspisches
Meer

Willkommen

in der

Anatolia Orient Oase

– wo die Geschichte Anatoliens lebendig wird und orientalische Küche ihre Heimat findet.

Mittelmeer

Anatolien, das Herzstück des Orients, war seit Jahrtausenden eine Wiege großer Zivilisationen:

von den Hethitern und Phrygern über die Lydier, die die erste Münze prägten, bis hin zu den Griechen, Römern, Byzantinern und Osmanen.

Jede dieser Kulturen brachte ihre eigenen Traditionen, Gewürze und Aromen mit – und genau diese Vielfalt spiegelt sich in unserer Küche wider.

Ein Geschmackserbe, das weiterlebt

In der Anatolia Orient Oase verbinden wir diese reiche Vergangenheit mit moderner Gastfreundschaft. Unsere Gerichte folgen Rezepten, die über Generationen weitergegeben wurden – frisch, authentisch und sorgfältig zubereitet.

Wir verwenden ausschließlich halal-zertifizierte Produkte und naturbelassenes Fleisch, so wie es auch in den traditionellen Küchen Anatoliens üblich war. Gewürze aus dem Osten, frische Kräuter aus dem Mittelmeerraum und die feine Kunst des orientalischen Kochens machen jedes Gericht zu einem kleinen Stück Geschichte.

Orientalisches Ambiente – inspiriert vom Erbe Anatoliens

Unser Raumkonzept greift die Farben, Muster und harmonischen Formen früherer Hochkulturen auf. Dezente Arabesken, warme Lichtakzente und liebevoll ausgewählte orientalische Details schaffen eine Atmosphäre, die an historische Oasen, Karawanereien und anatolische Familienhäuser erinnert.

Unsere Werte

Gastfreundschaft ist seit jeher ein heiliger Grundsatz in Anatolien.

So wie Reisende früher in den Oasen der Seidenstraße willkommen geheißen wurden, möchten wir auch heute jeden Gast mit Wärme und Aufmerksamkeit empfangen.

Anatolia Orient Oase – ein Ort, an dem Vergangenheit schmeckt, Gegenwart berührt und Genuss verbindet.

Hausspezialität

ANATOLIA



1001 Lammbraten / Kuzu Tandır

p.P. 39,90 € 

Kuzu Tandır ist ein türkisches Lammgericht, bei dem das Fleisch stundenlang langsam gegart wird. Das Ergebnis ist ein sehr zartes und saftiges Lammfleisch.

1002 Lammbraten in Salzmantel / Tuzda Kuzu Tandır p.P. 44,90 €

Lammfleisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

1003 Laup de Mer in Salzmantel / Tuzda Balık

p.P. 44,90 €

Fisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

1004 Hähnchen in Salzmantel / Tuzda Tavuk

p.P. 29,90 € 

Hähnchenfleisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

1005 Anatolia Platte / Anadolu Tabağı

p.P. 44,90 € 

Der Spezialgrillmix des Hauses wie in Anatolien.

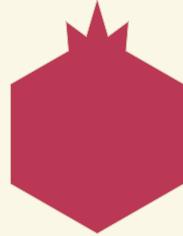
Was ist „Tuzda“, es wird in Salz gebacken und ist ein traditionelles türkisches Gericht, bei dem Fleisch in einer dicken Salzmantel gegart wird. Das Gericht wird durch das langsame Garen in der Salzhülle butterweich, saftig und erhält einen einzigartigen Geschmack.

Für genaue Informationen zu den Gericht fragen Sie bitte unseren Chefkoch

Hausspezialität auf Vorbestellung ab 4 Pers, bis 25 Personen

Vorspeisen - Kalt

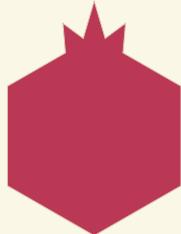
ANATOLIA



1	Vegane Frikadelle / Çigköfte	7,90
	Veganen Bulgur-Spezialität, serviert auf frischen Salatblättern und Fladenbrot. Dazu reichen wir Zitronenspalten, Granatapfelsirup und auf Wunsch eine extra scharfe Sauce (Isot-Chili-Dip).	
2	Gemüsepaste / Antep Ezmesi	6,90 
	Scharfe Gemüse klein gehackt.	
3	Shakshuka / Şakşuka	6,90
	Auberginenpaste mit Paprika und Tomate.	
4	Haydari	5,90
	Es ist ein intensiver, knoblauchiger und minziger Joghurt-Feta-Dip aus der türkischen Küche.	
5	Anatolia Zaziki / Cacık	5,90
	mit Gurken, Pfefferminze und Olivenöl.	
6	Auberginen-Salat / Patlıcan Salatası	6,90
	mit gewürfelten Paprika, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie.	
7	Auberginen-Paste / Patlıcan Ezmesi	6,90
	mit Yogurt, Dill, Petersilie und Knoblauch gewürzt.	
8	KarottenTarator / Havuc Tarator	5,90
	mit Yogurt, Knoblauch und anatolischen Gewürzen.	
9	Vorspeiseteller / Meze Tabağı	19,90
	mit verschieden Vorspeisen serviert mit Fladenbrot.	

Vorspeisen -Warm

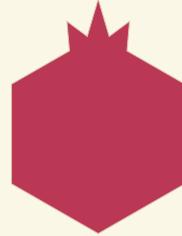
ANATOLIA



11	Gegrillter Gemüsemix / Sebze Kizartma	7,90
	Gemischter Gemüse gegrillt mit Yogurtsoße.	
12	Gegrillte Käsepflanne / Peynir Tava Izgara	12,90
	Bratkäse vom Grill	
13	Paniertes Gemüse / Pane Sebze Kizartma	10,90
	Paniertes Gemüse vom Grill	
14	Gefüllte Teigröllchen / Sigara Böreği	8,90
	4 Stück Teigrollen mit Käsefüllung	
15	Kibbah / İçli Köfte 3 Stück	12,90
	Gefüllter Bulgur-Kloß, mit einer herzhaften Füllung aus Hackfleisch das mit Zwiebeln, Walnüssen und verschiedenen Gewürzen	
16	Vorspeiseteller / Meze Tabağı	19,90
	mit verschiedenen Vorspeisen serviert mit Fladenbrot.	

Salat

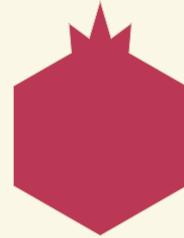
ANATOLIA



- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Hirtensalat / Çoban Salata | 8,90 |
| | Frisch gehackte Tomaten, knackige Gurken, Spitzpaprika und Zwiebeln, verfeinert mit glatter Petersilie.
Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup | |
| 21 | Hirtensalat mit Käse/ Peynirli Çoban Salata | 10,90 |
| | Frisch gehackte Tomaten, knackige Gurken, Spitzpaprika und Zwiebeln, verfeinert mit glatter Petersilie.
Serviert mit original türkischem Weichkäse und unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup. | |
| 22 | Saisonsalat / Mevsim Salata | 8,90 |
| | Frisch gehackte Tomaten und knackige Gurken, kombiniert mit je nach Saison frischen Salatblättern.
Verfeinert mit feingeschnittenen roten Zwiebeln und glatter Petersilie und unserem leichten
Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup. | |
| 23 | Falafel-Salat / Falafel Salatası | 12,90 |
| | Falafel auf Gemischter Salat
Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup. | |
| 24 | Hähnchenstreifen-Salat / Tavuk Salatası | 12,90 |
| | Knackiger, gemischter Blattsalat der Saison, Gurken, Kirschtomaten und Paprika, dazu Mais.
Belegt mit saftigen Hähnchenstreifen, die frisch vom Grill kommen.
Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup. | |

Suppe & Manti

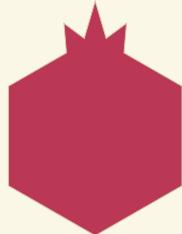
ANATOLIA



30	Linsensuppe / Mercimek Çorbası	6,90
Pürierte Linsen, verfeinert mit Gewürzen und Zitrone		
31	Tagessuppe / Günün Çorbası	-,-
Bitte erfragen Sie die heutige Suppe.		
32	Teigtasche Anatolia / Mantı Anatolia	13,90
Kleine, mit Rinderhack gefüllte Teigtaschen in würziger Brühe, serviert mit cremiger Knoblauch-Joghurt-Soße und aromatischer Paprikabutter.		

Grill-Kebap

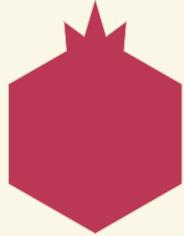
ANATOLIA



40	Hackfleischspieß / Adana Kebap	21,90	
	Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm, scharf und auf Spießen gegrillt. Aus S-Anatolien.		
41	Hackfleischspieß mit Yoghurt / Adana Kebap Yoghurtlu	23,90	
	Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm,, scharf und auf Spießen gegrillt mit Yoghurt-Tomatensoße. Aus S- Antolien.		
42	Hackfleischspieß unscharf / Urfa Kebap	21,90	
	Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm, und auf Spießen gegrillt. Aus SO-Anatolien.		
43	Beyti Anatolia	24,90	
	Hackfleisch im Teigmantel mit einer Yoghurt-Tomatensoße und Bulgur-Pilav. Aus Anatolien.		
44	Fleischpflanzerl / Köfte	16,90	
	Gegrillte Hackfleischbällchen. Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip. Aus Z-Anatolien.		
45	Fleischpflanzerl-Käse / Kaşarlı Köfte	16,90	
	Gegrillte Hackfleischbällchen, gefüllt mit Käse. Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip. Aus Z-Anatolien.		



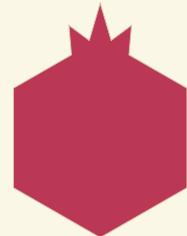
Grill-Spieß ANATOLIA



50	Lamm-Spieß / Kuzu Şiş	25,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		
51	Kalb-Spieß / Dana Şiş	27,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		
52	Lammkotelett / Pirzola	27,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		
53	Hähnchen-Spieß / Tavuk Şiş	18,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		
54	Hähnchen-Flügel / Tavuk Kanat	16,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		
55	Gemischter Grillplatte / Karışık Izgara	27,90
Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip		

Grill-Gemüse-Spieß

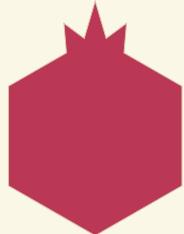
ANATOLIA



60	Auberginen-Spieß / Patlıcan Kebap	25,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		
61	Zwiebel-Spieß / Soğan Kebap	21,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		
62	Pistazien-Spieß / Fıstıklı Kebap	25,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		
63	Champignon-Spieß / Mantarlı Kebap	22,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		
64	Gemüse Mix Kebap / Sebze Kebap	22,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		
65	Frenk Kebap	22,90
Aubergine und würzige Hackfleischbällchen (Rind/Lamm) abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.		

Hähnchen

ANATOLIA

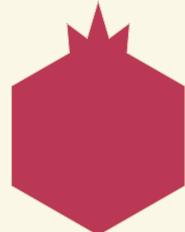


70	Jäger-Schnitzel / Avcı (Mantarlı) Şnitzel	14,90
Hähnchenschnitzel, serviert mit einer Jägersoße aus Champignonrahmsoße als Beilage Salat		
71	Riesenschnitzel / Dev Şnitzel	13,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		
72	Klassik-Schnitzel / Klasik Şnitzel	11,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		
73	Gegrilltes Hähnchenfilet / Külbastı	18,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		
74	1/2 Hähnchen aus Ofen / Fırında yarı Tavuk	14,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		
75	Gefüllte Hähnchen / Tavuk Dolma auf Vorbestellung	44,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat für 2 Personen mit Vor- und Nachspeise		
76	Chicken-Wings	10,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		
77	Chicken-Nuggets	10,90
Hähnchenschnitzel, außen knusprig, innen zart und saftig mit Bratkartoffel als Beilage Salat		



Vegetarisch

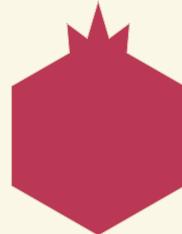
ANATOLIA



80	Gefüllte Auberginen / İmam Bayıldı	13,90
Die Auberginen werden mit einer herhaften Mischung aus verschiedene Gemüse sowie Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünen Paprika und Gewürzen wie Petersilie gefüllt, mit Reis oder Bulgur serviert.		
81	Gemüseaufauflauf / Sebze Gratin	13,90
verschiedene Gemüse in eine cremige Soße gegeben, mit Käse bestreut und im Backofen goldbraun überbacken		
82	Gegrillte Gemüse / Sebze Izgara	12,90
Saisonales Gemüse, schonend gegrillt und mit mediterranen Kräutern und Olivenöl verfeinert.		
83	Falafel Teller / Falafel Porsiyon	13,90
Hausgemachte, goldbraun gebackene Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen Serviert mit frischem Salat und Sesam-Tahini-Dressing.		

Nachspeise

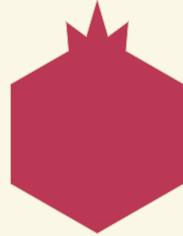
ANATOLIA



90	Milch Halva aus dem Ofen / Fırında Sütlü Helva	6,90
Milchpudding, das sich von der traditionellen Grieß- oder Mehl-Helva unterscheidet, da es einen viel cremigeren und leichteren Geschmack hat.		
91	Milchreis (Ofen) / Fırında Sütlaç	5,50
Milchreis aus dem Ofen		
92	Havuç Dilim Baklava (Dondurmalı-mit Eis)	8,90
ist eine spezielle Sorte türkischer Baklava, süßes Gebäck aus dünnen Schichten Filoteig, gefüllt mit gehackten Nüssen.		
93	Künefe	9,90
Unser traditionelles, knusprig gebackenes Künefe mit schmelzendem Käse und Sirup, heiß serviert mit einer Kugel türkischer Kaymak (intensive Sahnecreme) und Pistazien.		
94	Künefe für 4 Personen	24,90
Unser traditionelles, knusprig gebackenes Künefe mit schmelzendem Käse und Sirup, heiß serviert mit einer Kugel türkischer Kaymak (intensive Sahnecreme) und Pistazien.		
95	Obst-Teller / Meyve Tabağı	19,90
Tagesfrischer Obstteller		

Getränke

ANATOLIA

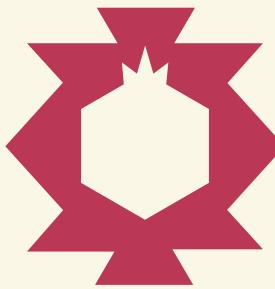


Kalte Getränke

Saisonale Frischsäfte	0,25 l	4,00
Säfte	0,25 l	3,00
fritz-kola	0,33 l	3,00
fritz-orange	0,33 l	3,00
fritz-zitrone	0,33 l	3,00
fritz mischmasch	0,33 l	3,00
fritz-kola super zero	0,33 l	3,00
fritz-ingwer-limette	0,33 l	3,00
apfel-kirsch-holunder	0,33 l	3,00
Gazoz	0,25 l	3,00
Rübensaft / Şalgam	0,3 l	
RedBull	0,25 l	3,50
Wasser	0,5 l	2,50
Ayran	0,25 l	2,00

Heiße Getränke

Türkischer Mokka	Türk Kahvesi	3,50
Türkischer Mokka auf Sand		4,90
Original „Auf Sand“ zubereitet mitt versch. Gewürzen nach Wahl		
Kaffee		2,80
Kaffee Groß		3,50
Ristretto		3,00
Espresso		2,50
Espresso Dopio		3,50
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,50
Milchkaffee		3,50
Tee versch. Sorten		2,50
Türk. Tee groß		2,00
Türk. Tee klein		1,00



ANATOLIA ORIENT OASE

GRILL-RESTAURANT

Anatolia

Obergrashof 1a
85221 Dachau

Telefon
08131 3161336
0163 173 13 31

e-mail
info@anatoliaorientoase.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
11:00 - 22:00 Uhr
Samstag - Sonntag
09:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr



anatolia orient oase



anatolia orient oase

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage in unserem Allergiker-Ordner.