

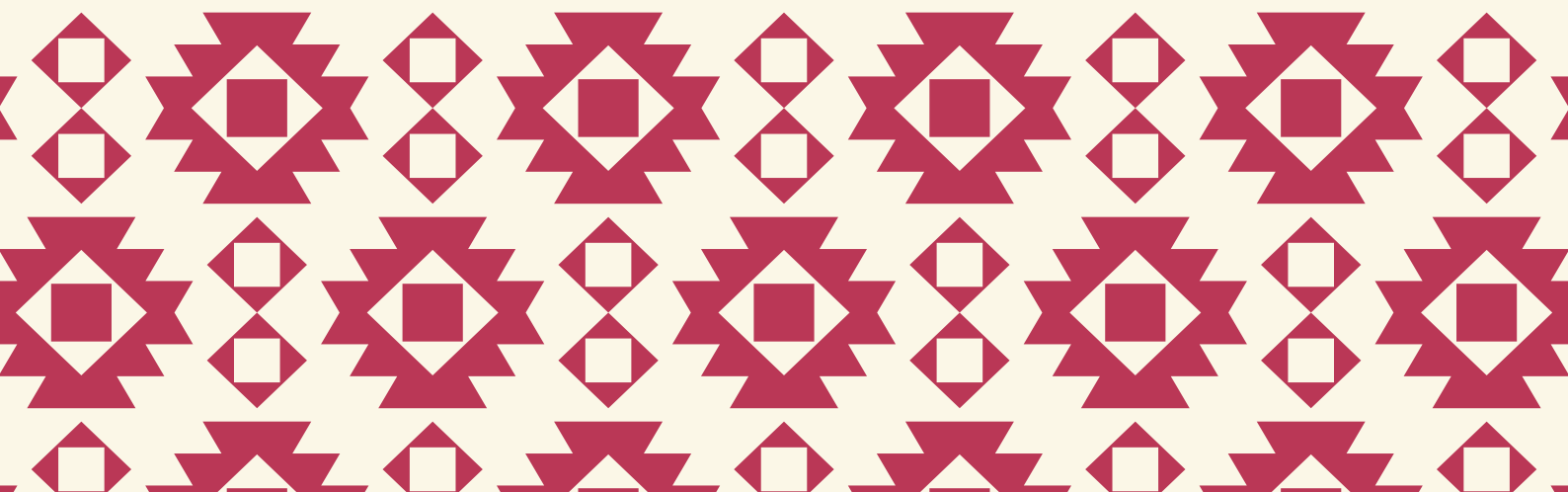
*Wie Zuhause*

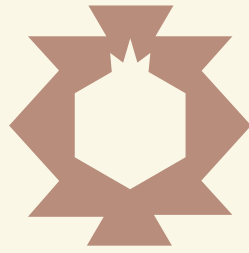
# ANATOLIA

## ORIENT OASE

GRILL-RESTAURANT

# *Speisekarte*

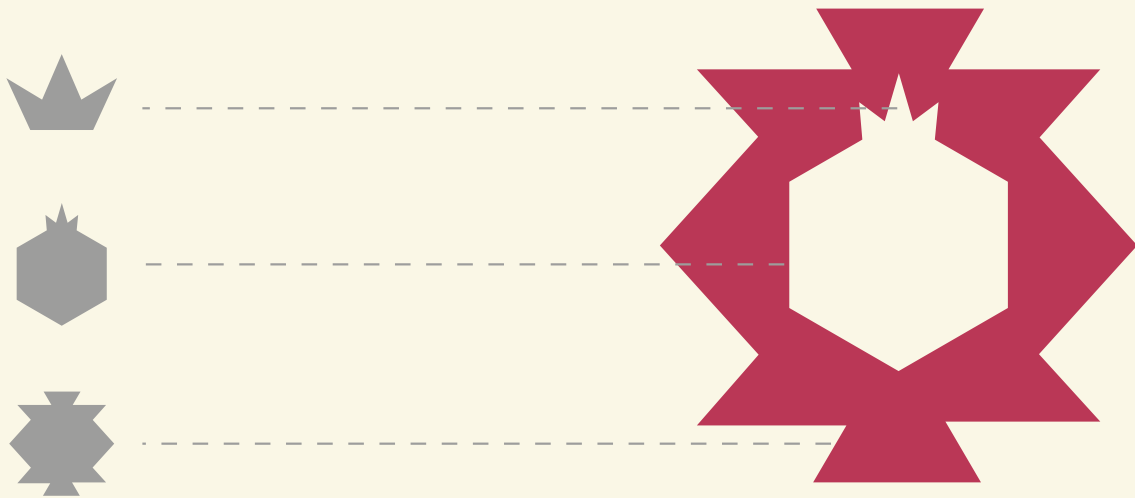




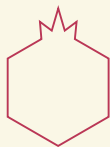
# ANATOLIA

## 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. Dezent Arabesken, warme Lichtakzente und liebevoll ausgewählte orientalische Details schaffen eine Atmosphäre, die an historische Oasen, Karawanseerien 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 Tandir

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

p.P. 44,90 € \* 

### 1002 Lammbraten in Salzmantel / Tuzda Kuzu Tandir

Lammfleisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

p.P. 54,90 € \*

### 1003 Laup de Mer in Salzmantel / Tuzda Balık

Fisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

p.P. 54,90 € \*

### 1004 Hähnchen in Salzmantel / Tuzda Tavuk

Hähnchenfleisch wird in Salz (Tuzda) gebacken.

p.P. 39,90 € \* 

### 1005 Gefüllte Hähnchen / Tavuk Dolma

Gefülltes Hähnchen nach anatolischer Art, saftiges Hähnchen, gefüllt mit Reis und feinen Gewürzen, serviert mit Bratkartoffeln und Salat

p.P. 34,90 € \*

\* Dieses Gericht wird mit Vorspeise und Nachspeise serviert.

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.

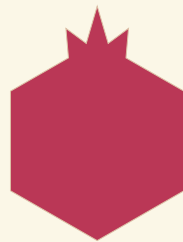
Hausspezialität auf Vorbestellung ab 4 Pers, bis 25 Personen


Für genaue Informationen zu den Gerichten fragen Sie bitte unseren Chefkoch



# Vorspeisen - Kalt

## ANATOLIA



- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1  | <b>Vegane Frikadelle / Çiğköfte</b>   | 9,90   |
|    | Veganen Bulgur-Spezialität, serviert auf frischen Salatblättern und Fladenbrot.<br>Dazu reichen wir Zitronenspalten, Granatapfelsirup und auf Wunsch eine extra scharfe Sauce (Isot-Chili-Dip). |  |
| 2  | <b>Gemüsepaste / Antep Ezmesi</b>   | 6,90  |
|    | Scharfe Gemüse klein gehackt.   |  |
| 3  | <b>Shakshuka / Şakşuka</b>  | 6,90   |
|    | Auberginenpaste mit Paprika und Tomate.   |  |
| 4  | <b>Haydari</b>  | 6,90   |
|    | Es ist ein intensiver, knoblauchiger und minziger Joghurt-Feta-Dip aus der türkischen Küche.  |  |
| 5  | <b>Anatolia Zaziki / Cacık</b>  | 6,90   |
|    | mit Gurken, Pfefferminze und Olivenöl.  |  |
| 7  | <b>Auberginen-Paste / Patlıcan Ezmesi</b>   | 7,90   |
|    | mit Joghurt, Dill, Petersilie und Knoblauch gewürzt.  |  |
| 8  | <b>KarottenTarator / Havuc Tarator</b>  | 6,90   |
|    | mit Joghurt, Knoblauch und anatolischen Gewürzen.   |  |
| 9  | <b>Hummus / Humus</b>   | 7,90   |
|    | Cremiger Kichererbsen-Hummus mit Tahini, Olivenöl und orientalischen Gewürzen   |  |
| 10 | <b>Vorspeiseteller / Meze Tabağı</b>  | 14,90  |
|    | mit verschiedenen Vorspeisen serviert mit Fladenbrot.   |  |
| 11 | <b>Vorspeise Anatolia / Meze Anatolia</b>   | 29,90  |
|    | mit 7 verschiedenen Vorspeisen serviert mit Fladenbrot. Bis 4 Personen  |  |



# Vorspeisen - Warm

## ANATOLIA

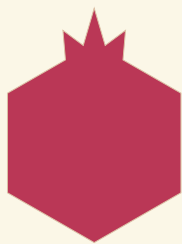


- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 13 | <b>Gegrillter Gemüsemix / Sebze Kizartma</b><br>Gemischter Gemüse gegrillt mit Yogurtsoße.  | 8,90  |
| 14 | <b>Gegrillte Käsepfanne / Peynir Tava Izgara</b><br>Bratkäse vom Grill  | 13,90 |
| 15 | <b>Panierter Fetakäse / Pane Peynir</b><br>Paniertes Feta-Bratkäse  | 12,90 |
| 16 | <b>Paniertes Gemüse / Pane Sebze</b><br>Paniertes Gemüse  | 13,90 |
| 17 | <b>Gefüllte Teigröllchen / Sigara Böreği</b><br>4 Stück Teigrollen mit Käsefüllung  | 10,90 |
| 18 | <b>Kibbah / İçli Köfte 3 Stück</b><br>Gefüllter Bulgur-Kloß, mit eine herzhafter Füllung aus Hackfleisch das mit Zwiebeln, Walnüssen und verschiedenen Gewürzen | 14,90 |
| 19 | <b>Vorspeiseteller / Meze Tabagı</b><br>mit verschiedenen Vorspeisen serviert mit Fladenbrot.   | 22,90 |



# Salat

## ANATOLIA



- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 21  | <b>Hirtensalat / Çoban Salata</b>                  | 9,90  |
| Frisch gehackte Tomaten, knackige Gurken, Spitzpaprika und Zwiebeln, verfeinert mit glatter Petersilie.<br>Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup  |  |       |
| 22  | <b>Hirtensalat mit Käse/ Peynirli Çoban Salata</b> | 11,90 |
| Frisch gehackte Tomaten, knackige Gurken, Spitzpaprika und Zwiebeln, verfeinert mit glatter Petersilie.<br>Serviert mit original türkischem Weichkäse und unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup.                           |  |       |
| 23  | <b>Saisonsalat / Mevsim Salata</b>                 | 9,90  |
| Frisch gehackte Tomaten und knackige Gurken, kombiniert mit je nach Saison frischen Salatblättern.<br>Verfeinert mit feingeschnittenen roten Zwiebeln und glatter Petersilie und unserem leichten<br>Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup. |  |       |
| 24  | <b>Falafel-Salat / Falafel Salatası</b>            | 12,90 |
| Falafel auf Gemischter Salat<br>Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup.  |  |       |
| 25  | <b>Hähnchenstreifen-Salat / Tavuk Salatası</b>     | 13,90 |
| Knackiger, gemischter Blattsalat der Saison, Gurken, Kirschtomaten und Paprika, dazu Mais.<br>Belegt mit saftigen Hähnchenstreifen, die frisch vom Grill kommen.<br>Serviert mit unserem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Granatapfelsirup.    |  |       |
| 26  | <b>Auberginen-Salat / Patlıcan Salatası</b>        | 8,90  |
| mit gewürfelten Paprika, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie.  |  |       |

# Suppe & Manti

## ANATOLIA

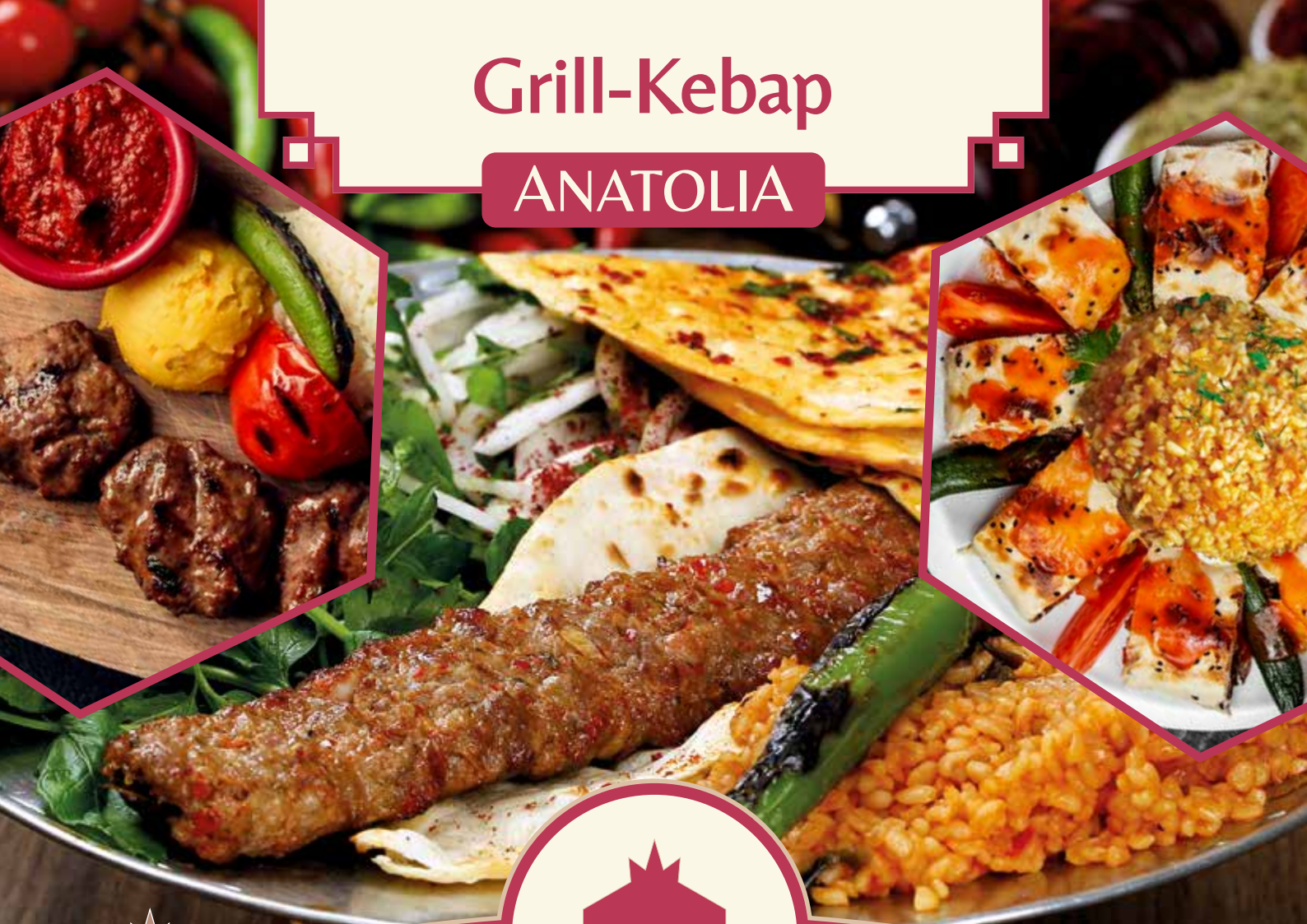


- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 30 | <b>Linsensuppe / Mercimek Çorbası</b><br>Pürierte Linsen, verfeinert mit Gewürzen und Zitrone  | 6,90  |
| 31 | <b>Tagessuppe / Günün Çorbası</b><br>Bitte erfragen Sie die heutige Suppe.   | 6,90  |
| 32 | <b>Teigtasche Anatolia / Manti Anatolia</b><br>Kleine, mit Rinderhack gefüllte Teigtaschen in würziger Brühe, serviert mit cremiger Knoblauch-Joghurt-Soße und aromatischer Paprikabutter. | 14,90 |



# Grill-Kebap

## ANATOLIA



- |    |  |       |   |
|----|--|-------|---|
| 40 | <b>Hackfleischspieß / Adana Kebap</b>  | 23,90 |  |
|    | Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm, scharf und auf Spießen gegrillt. Aus S-Anatolien.  |       |   |
| 41 | <b>Hackfleischspieß mit Yoghurt / Adana Kebap Yoğurtlu</b>   | 26,90 |  |
|    | Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm,, scharf und auf Spießen gegrillt mit Yoghurt-Tomatensoße. Aus S- Antolien.                               |       |   |
| 42 | <b>Hackfleischspieß unscharf / Urfa Kebap</b>  | 23,90 |   |
|    | Gewürztes Hackfleisch vom Grill Lamm, und auf Spießen gegrillt. Aus SO-Anatolien.  |       |   |
| 43 | <b>Beyti Anatolia</b>  | 26,90 |  |
|    | Hackfleisch im Teigmantel mit einer Yoghurt-Tomatensoße und Bulgur-Pilav. Aus Anatolien.   |       |   |
| 44 | <b>Fleischpflanzerl / Köfte</b>  | 19,90 |   |
|    | Gegrillte Hackfleischbällchen. Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip. Aus Z-Anatolien.   |       |   |
| 45 | <b>Fleischpflanzerl-Käse / Kaşarlı Köfte</b>   | 21,90 |   |
|    | Gegrillte Hackfleischbällchen, gefüllt mit Käse.<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip. Aus Z-Anatolien.                          |       |   |
| 46 | <b>Anatolia Kalbsragout / Sac Kavrma Anatolia</b>  | 24,90 |  |
|    | Zart gebratenes Kalbsfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, traditionell auf der Sac (Wok-Pfanne) zubereitet mit Beilage. Anatolische art. |       |   |



# Grill-Spieß

## ANATOLIA



- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 50 | Lamm-Spieß / Kuzu Şiş<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip                   | 26,90        |
| 51 | Kalb-Spieß / Dana Şiş<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip                   | 27,90        |
| 52 | Lammkotelett / Pirzola<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip                  | 29,90        |
| 53 | Hähnchen-Spieß / Tavuk Şiş<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip              | 19,90        |
| 54 | Hähnchen-Flügel / Tavuk Kanat<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip           | 19,90        |
| 55 | Gemischter Grillplatte / Karışık Izgara<br>Wahlweise mit Bulgur oder Bratkartoffel und Dip | 29,90        |
| 56 | Anatolia Platte / Anadolu Tabağı<br>Der Spezialgrillmix des Hauses wie in Anatolien.       | p.P. 49,90 * |

\* Dieses Gericht wird mit Vorspeise und Nachspeise serviert.



# Grill-Gemüse-Spieß

## ANATOLIA



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 60 | <b>Auberginen-Spieß / Patlıcan Kebap</b><br>Aubergine und würzige Hackfleischspieß, abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.               | 25,90 |
| 61 | <b>Zwiebel-Spieß / Soğan Kebap</b><br>Zwiebeln und würzige Hackfleischspieß, abwechselnd aufgespießt dem Grill gegart.                      | 22,90 |
| 62 | <b>Pistazien-Spieß / Fıstıklı Kebap</b><br>Würziger Hackfleischspieß, schonend auf dem Grill gegart und mit Pistazien verfeinert.           | 27,90 |
| 63 | <b>Champignon-Spieß / Mantarlı Kebap</b><br>Champignon und würziger Hackfleischspieß, abwechselnd aufgespießt und auf dem Grill gegart.     | 21,90 |
| 64 | <b>Gemüse Mix Kebap / Sebze Kebap</b><br>Gemischtes Gemüse mit würzigem Hackfleischspieß, abwechselnd aufgespießt und auf dem Grill gegart. | 23,90 |
| 65 | <b>Frenk Kebap</b><br>Tomaten mit würzigem Hackfleischspieß, abwechselnd aufgespießt und auf dem Grill gegart.                              | 22,90 |



# Hähnchen

## ANATOLIA



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | <b>Jäger-Schnitzel / Avcı (Mantarlı) Şnitzel</b>   | 19,90 |
|    | Hähnchenschnitzel, serviert mit einer Jägersoße aus Champignonrahmsoße als Beilage Salat   |       |
| 71 | <b>Riesenschnitzel / Jumbo Şnitzel</b>   | 18,90 |
|    | Wiener Art, extra großes Schnitzel, fein paniert und goldgelb ausgebacken, mit Beilage.  |       |
| 72 | <b>Klassik-Schnitzel / Klasik Şnitzel</b>  | 14,90 |
|    | Wiener Art Schnitzel, fein paniert und goldgelb ausgebacken, mit Beilage.  |       |
| 73 | <b>Gegrilltes Hähnchenfilet / Külbastı</b>   | 19,90 |
|    | Mariniertes Hähnchenfleisch, zart geschnitten und auf dem Grill gegart, traditionell gewürzt.  |       |
| 74 | <b>1/2 Hänchen aus Ofen / Fırında yarım Tavuk</b>  | 18,90 |
|    | Zart mariniertes Hähnchenfleisch, im Ofen schonend gegart und traditionell gewürzt.  |       |
| 75 | <b>Burger-Anatolia</b>   | 15,90 |
|    | Saftiges Lamm- oder Rindfleisch-Patty, frisch gegrillt, mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und anatolischen Gewürzen. Serviert mit Pommes.       |       |
| 76 | <b>Cheese-Burger-Anatolia</b>  | 17,90 |
|    | Saftiges Lamm- oder Rindfleisch-Patty, frisch gegrillt, mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Käse und anatolischen Gewürzen. Serviert mit Pommes. |       |
| 77 | <b>Chicken-Nuggets</b>   | 13,90 |
|    | Knusprige Hähnchen-Nuggets, würzig mariniert, goldbraun frittiert, serviert mit Pommes.  |       |



# Vegetarisch

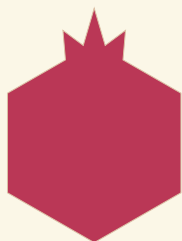
## ANATOLIA



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 80 | <b>Gefüllte Auberginen / İmam Bayıldı</b>  | 17,90 |
|    | Die Auberginen werden mit einer herzhaften Mischung aus verschiedene Gemüse sowie Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünen Paprika und Gewürzen wie Petersilie gefüllt, mit Reis oder Bulgur serviert. |       |
| 81 | <b>Gemüseauflauf / Sebze Gratin</b>  | 17,90 |
|    | verschiedene Gemüse in eine cremige Soße gegeben, mit Käse bestreut und im Backofen goldbraun überbacken   |       |
| 82 | <b>Gegrillte Gemüse / Sebze Izgara</b>   | 14,90 |
|    | Saisonales Gemüse, schonend gegrillt und mit mediterranen Kräutern und Olivenöl verfeinert.  |       |
| 83 | <b>Falafel Teller / Falafel Porsiyon</b>   | 14,90 |
|    | 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 7,90

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 6,90

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 13,90

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 29,90

Unser traditionelles, knusprig gebackenes Künefe mit schmelzendem Käse und Sirup, heiß serviert mit einer Kugel türkischer Kaymak (intensive Sahnecreme) und Pistazien.



# Getränke

## ANATOLIA



### Kalte Getränke

Saisonale Frischsäfte	0,25 l	4,00
Säfte	0,25 l	3,90
fritz-kola	0,33 l	3,90
fritz-orange	0,33 l	3,90
fritz-zitrone	0,33 l	3,90
fritz mischmasch	0,33 l	3,90
fritz-kola super zero	0,33 l	3,90
fritz-ingwer-limette	0,33 l	3,90
apfel-kirsch-holunder	0,33 l	3,90
Gazoz	0,25 l	3,90
Rübensaft / Şalgam	0,3 l	3,90
RedBull	0,25 l	4,50
Wasser	0,33 l	2,50
Wasser	0,75 l	5,00
Ayran	0,25 l	2,50

### Heiße Getränke

Türkischer Mokka Türk Kahvesi	3,90
Türkischer Mokka auf Sand	4,90
Original „Auf Sand“ zubereitet, mit versch. Gewürzen nach Wahl	
Kaffee	3,50
Kaffee Groß	4,90
Ristretto	3,90
Espresso	3,00
Espresso Doppio	4,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
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 316 13 36

0152 35 788 777



0152 35 788 777

e-mail

info@anatoliaorientoase.de

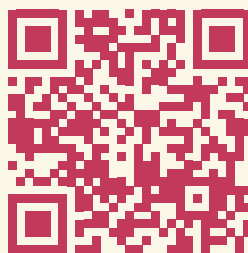


anatolia orient oase



anatolia orient oase

#### Reservierung



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