



Restaurant
ETHNO YURT
Geschmack aus Zentralasien



Willkommen im EthnoYurt!

Bei uns entdecken Sie die Küche Zentralasiens –
ehrlich, traditionsreich und mit Liebe zubereitet.

Beshbarmak, Plov, Manti, Lagman und weitere Gerichte
folgen alten Rezepten, die von Generation zu Genera-
tion weitergegeben wurden.

Ethno Yurt ist ein Ort der Gastfreundschaft, des Teilens
und des warmen Zusammenseins.

Wir laden Sie ein, Platz zu nehmen, gemeinsam
zu genießen und ein Stück zentralasiatischer
Tradition zu erleben.

Mit herzlichem Respekt
Ihr Team vom Ethno Yurt



BACKWAREN

Baursaki ^A 3,99

Traditionelles kasachisches Brot aus luftigem Teig, goldbraun frittiert. Außen knusprig, innen weich.
Zutaten: Mehl, Salz, Zucker, Hefe.

Traditionelles Brot ^{A,C,G,K} 3,99

Ein klassisches Fladenbrot Art – goldbraune Kruste, weiche und luftige Krume und ein feines Sesam-aroma. Außen knusprig, innen zart – ideal zu Fleischgerichten, Suppen.
Zutaten: Weizenmehl, Milch, Wasser, Eier, Hefe, Butter, Salz, Zucker, Sesam.





Samsa mit Rindfleisch ^{A,C,G} 4,99

Traditionelles Gericht der zentralasiatischen Küche – Samsa aus Blätterteig mit saftiger Füllung aus Rindfleisch und Zwiebeln. Goldbraun gebacken.

Zutaten: Rindfleisch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Koriander, Salz, Pfeffer, Butter; Teig: Mehl, Eiweiß, Butter.

Samsa mit Kürbis ^{A,C,G} 4,99

Zutaten: Kürbis, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Butter; Teig: Mehl, Eiweiß, Butter.

SALATE



Knuspriger Auberginensalat ^{F,K} 9,99

Knusprige Auberginenscheiben, goldbraun frittiert, mit frischem Gemüse und einem würzigen Dressing verfeinert.
Zutaten: Aubergine, Stärke, Avocado, Cherrytomaten, frischer Petersilie, Sesam, Süße Chili Soße, Granatapfel.

Achichuk 5,99

FrISChe, reife Tomaten und dünn geschnittene Zwiebeln, gewürzt mit aromatischen Kräutern und einem leichten orientalischen Dressing.
Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Basilikum.



Funchosa ^{F,K} 9,99

Glasnudeln mit frischem Gemüse und aromatischem Dressing. Ein ausgewogener Geschmack mit feinem Gewürzaroma.

Zutaten: Glasnudeln, Karotten, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Salz.



SUPPEN

Shorva 12,99

Aromatische Suppe nach usbekischer Art auf Fleischbrühe mit zarten Stücken Lammfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

Zutaten: Lammfleisch, Kartoffeln, Karotten, Paprika, Tomate, rote Zwiebeln, Lorbeerblatt, Lammfett, schwarzer Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Knoblauch, Dill.



Kürbissuppe ^G 8,99

Feine Kürbiscremesuppe mit samtiger Textur und cremigem Aroma.

Zutaten: Kürbis, Salz, Pfeffer, Kürbiskerne, Croutons, Sahne, Thymian, Zucker.



Mastava 12,99

Eine herzhaft orientalische Suppe auf Rinderbrühe mit Reis, Gemüse und feiner Tomatennote. Sättigend, aromatisch und perfekt als wärmendes Hauptgericht.

Zutaten: Zwiebeln, Rettich, Karotten, Paprika, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch, Rindfleisch, Sonnenblumenöl, Tomatenmark, gekochter Reis.

HAUPTGERICHTE

Beshbarmak aus Pferdefleisch ^{A,C} 26,99

Traditionelles kasachisches Gericht aus ausgewähltem Pferdefleisch mit hausgemachtem Teig und kräftiger Brühe. Serviert mit Zwiebeln, Kräutern und Brühe in einer Schale.

Zutaten: Teig: Mehl, Eier; Pferdefleisch, Kazy, Karotten, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln.



Beshbarmak aus Lammfleisch ^{A,C} 21,99

Hausgemachter Teig mit saftigem Lammfleisch, geschmort in einer aromatischen Brühe mit Zwiebeln und Gewürzen. Serviert mit heißer Brühe und frischen Kräutern.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei; Lammfleisch, Karotten, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln.





Qazaq et - Gebratenes Fleisch mit Zwiebeln 21,99

Saftiges gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln, gewürzt mit orientalischen Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und perfekt für Liebhaber deftiger Küche.

Zutaten: Kartoffeln, Rindfleisch, Zwiebeln, Salz, Hähnchengewürz, gemahlener Kreuzkümmel (Zira), gemahlener roter Pfeffer, Pflanzenöl.

Steppennudeln mit Rindfleisch 18,99

Zarte Nudeln mit saftigem Rindfleisch, frischem Gemüse und feiner würziger Sauce.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei, Salz; Rindfleisch, Stärke, Sojasauce, Salz, Hühnergewürz, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Cherrytomaten, Tomatenmark, Zwiebeln.

Steppennudeln mit Gemüse ^{A,C} 18,99

Zarte Nudeln mit frischem Gemüse und feiner würziger Sauce.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei; Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Cherrytomaten, Salz, Tomatenmark, Zwiebeln.



Plov 16,99

Lockerer, aromatischer Reis mit saftigem Rindfleisch, Karotten, Knoblauch und Gewürzen, traditionell im Kasan zubereitet. Garniert mit Rosinen und frischen Salate.

Zutaten: Reis, Rindfleisch, Lammfett, rote und gelbe Karotten, Rosinen, Knoblauch, Zwiebel, Kichererbsen, Wachteleier, Schwarze Pfefferkörner, Kreuzkümmel, Salz, Zucker.



Manti mit Rindfleisch ^{A,C}

3 St.-13,99 / 5 St.-18,99

Traditionelle Manti aus dünnem Teig, schonend gedämpft. Saftige Füllung aus gehacktem Rindfleisch und Zwiebeln. Serviert mit Sauerrahm.

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl; Rindfleisch, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander.



Manti mit Kürbis ^{A,C}

3 St.-13,99 / 5 St.-18,99

Leichte Manti mit zarter Füllung aus süßem Kürbis und Zwiebeln. Serviert mit Sauerrahm.

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl; Kürbis, Zwiebel, Salz, Pfeffer.



Gebratene Manti ^{A,C}

3 St.-13,99 / 5 St.-18,99

Goldbraun und knusprig außen, saftig innen–Manti, in der Pfanne gebraten mit Rindfleisch-Zwiebel-Füllung. Serviert mit Sauerrahm.

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl; Rindfleisch, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander.



Traditioneller Lagman ^{A,C,I} 18,99

Hausgemachte Nudeln mit saftigem Rindfleisch und Gemüse in einer aromatischen Sauce.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei, Salz; Chinakohl, Sellerie, Paprika, Rindfleisch, Zwiebeln, Pflanzenöl, Salz, Hähnchengewürz, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, Ingwer.

Gemüse-Lagman ^{A,C,I} 18,99

Hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse in aromatischer Sauce.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei, Salz; Chinakohl, Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Holzpilze, Champignons, Tomatenmark, Knoblauch, Ingwer.



Gebratener Lagman ^{A,C,I} 18,99

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Rindfleischstücke. Zutaten: Teig: Mehl, Ei, Salz; Chinakohl, Sellerie, Paprika, Rindfleisch, Zwiebeln, Pflanzenöl, Salz, Hähnchengewürz, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, Ingwer.



Kuyrdak mit Geflügel ^{A,C,F} 16,99

Traditionelles kasachisches Pfannengericht aus gebratenem Hähnchenfleisch und frischem Gemüse.

Zutaten: Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Zucker, Pflanzenöl, Hähnchengewürz, Salz, Paprikapulver, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sternanis.



Gebratener Lagman mit Hähnchen und Champignons ^{A,C,I} 18,99

Hausgemachte, gebratene Nudeln mit saftigem Hähnchenfleisch, frischem Gemüse und zarten Champignons in einer aromatischen, würzigen Sauce.

Zutaten: Teig: Mehl, Ei, Salz; Hähnchenfleisch, Champignons, Frühlingszwiebeln, Pflanzenöl, Salz, Hähnchengewürz, Sojaessig, Sojasauce.

DESSERTS

Medovik ^{A,C,G} 7,99

Ein zarter, süßer Kuchen mit Honig, lockerer Sahne-Schmand-Creme und frischer Limettenzeste. Saftig, aromatisch und perfekt zum Tee.

Zutaten: Schmand 20% Fett (Milch), Weizenmehl (Gluten, Weizen), Zucker, Eier, Kondensmilch 8% (Milch, Zucker), Wasser, Honig, Butter, Rapsöl, Natron (Backtriebmittel), Essig, Backpulver (Backtriebmittel), Vanilleschote, Limettenzeste)

Napoleon ^{A,C,G,F} 7,99

Eine zarte Variante des klassischen „Napoleon“: knuspriger Blätterteig, feine Vanille-Sahnecreme. Cremig, leicht karamellig und unwiderstehlich.

Zutaten: Kuhmilch 3,5% Fett (Milch), Weizenmehl (Gluten, Weizen), Kuvertüre Weiß (Zucker, Kakaobutter mind. 28%, Vollmilchpulver, Lecithin (Emulgator), natürliches Vanillearoma) (Soja, Milch), Eigelb (Hühnerei), Schmand 20% Fett (Milch), Zucker, Butter (Milch), Salz, Vanillepaste (Glukosesirup, Zucker, Wasser, Stärke, Aroma, Vanilleschoten, Bourbon-Vanilleauszug), Farbstoffe (Rote Beete, Beta-Carotin)

Pfannkuchen mit Walnüssen und Honig ^{A,C,G,K} 7,99

Pfannkuchen mit Banane und Schokolade ^{A,C,G,K} 7,99

Chak-Chak ^{A,C,K} 7,99

Ein erlesenes orientalisches Dessert: knuspriger Teig, sanft verbunden mit warmem Honig, verfeinert durch ein feines Aroma von Sesam. Echter Geschmack traditioneller Handwerkskunst, liebevoll zubereitet.

Zutaten: Ei, Mehl, Natron, Zucker, Honig, Sesam.

Zhent ^G 7,99

Ein feines Dessert aus zartem Hirsegrieß, verfeinert mit Butter und warmem Honig. Sanft süß und cremig, mit natürlicher Geschmacksbalance.

Zutaten: Hirse, Zucker, Butter, Honig.

GETRÄNKE

Kalte Getränke

Beerenkompott	Glas	3,99
	1L	8,99
Fruchtkompott	Glas	3,99
	1L	8,99
Ayran ^G	0,3L	3,99
Cola ¹	0,33L	3,99
Fanta	0,33L	3,99
Sprite	0,33L	3,99
Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	0,75L	6,99
	0,25L	3,99

Heiße Getränke

	Kanne	Tasse
Schwarzer Tee	8,99	3,99
Tee mit Milch ^G	8,99	3,99
Grüner Tee	8,99	3,99
Taschkenter Tee	8,99	3,99

Kumys ^G 0,2L 6,99

Traditionelles fermentiertes Milchgetränk aus Stutenmilch, reich an Probiotika, Vitaminen und Enzymen. Unterstützt das Immunsystem, fördert die Verdauung und wirkt leicht belebend.



