



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

1. Boursaki ^A 3,99

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

2. 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.





3. Samsa mit Rindfleisch ^{A,C,G,K} 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.

4. Samsa mit Kürbis ^{A,C,G,K} 4,99

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

SALATE



5. Knuspriger Auberginensalat^F 9,99

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

6. 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.



7. 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.



8. Krautsalat ^F 5,99

Frisch, knackig und leicht pikant – ein aromatischer Salat mit feiner Säure, dezenter Schärfe und einem ausgewogenen süß-salzigen Geschmack. Perfekt als erfrischende Beilage.

Zutaten: Chinakohl, süße Paprika, Frühlingszwiebeln, Salz, Zucker, Sojaessig, Knoblauch, scharfe Paprika.

SUPPEN

9. 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.



10. Kürbissuppe ^G 8,99

Feine Kürbiscremesuppe mit samtiger Textur und cremigem Aroma.

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



HAUPTGERICHTE

11. 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.



12. 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.





13. Qazaq et - Gebratenes Fleisch mit Zwiebeln^F 20,99

Saftiges gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit orientalischen Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und perfekt für Liebhaber deftiger Küche. Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Salz, Hähnchengewürz, gemahlener Kreuzkümmel (Zira), gemahlener roter Pfeffer, Pflanzenöl.

14. Steppennudeln mit Rindfleisch^{A,C,F} 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.



15. Steppennudeln mit Gemüse^{A,C,F} 16,99

Zarte Nudeln mit frischem Gemüse und feiner würziger Sauce.

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

16. 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.



17. Manti mit Rindfleisch ^{A,C} 3 St.-12,99 / 5 St.-16,99

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

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz; Rindfleisch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer



18. Manti mit Kürbis ^{A,C} 3 St.-12,99 / 5 St.-16,99

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

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz; Kürbis, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Koriander.



19. Gebratene Manti ^{A,C} 3 St.-12,99 / 5 St.-16,99

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

Zutaten: Teig: Mehl, Eier, Salz; Rindfleisch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer



20. Traditioneller Lagman ^{A,C,I,F} 16,99

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.

21. Gemüse-Lagman

^{A,C,I,F} 16,99

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.



22. Gebratener Lagman mit Rindfleisch ^{A,C,I,F} 16,99

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



23. Gebratener Lagman mit Hähnchen und Champignons ^{A,C,F} 16,99

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.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

24. Chicken Nuggets 4,99

25. Pommes frites 4,99

DESSERTS

26. 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.

27. 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, Mehl, Zucker, Eier, Kondensmilch, Honig, Butter, Backpulver, Natron.

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

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

Zutaten: Milch, Mehl, Soja Milch, Zucker, Butter, Salz, Schmand, Eigelb, Stärke.

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

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

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.



