



Grill Haus MENU

Herzlich willkommen

„Unser authentisch türkisches Grillrestaurant verbindet Gaumenfreude mit Tradition und lädt dich zum Abtauchen in die faszinierende Welt der türkischen Küche, die für ihre reiche Vielfalt an Grill-Aromen und exquisiten Gerichten bekannt ist. Unser Menü ist ein Spiegelbild der kulinarischen Schätze der Türkei. Es erwarten dich von saftig gegrilltem Fleisch bis hin zu köstlichen Spezialitäten.

Jeder Bissen ist eine Reise in die kulinarischen Geheimnisse Anatoliens. Lass dich von unseren Gerichten verführen und genieße ein unvergessliches Geschmackserlebnis, das dir ein Stück Türkei näherbringt.“

Wir freuen uns darauf, dich heute bei uns begrüßen zu dürfen!

Hoşgeldiniz ...

Grill-Küche Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 11:30h bis 21:30h

Aperitif - Meze

- Cacık / Dschadschik (G)** **2,00 €**
Eine erfrischende Joghurtsauce mit knackigen Gurken, feinem Knoblauch und einer Prise frischer Kräuter wie Minze oder Dill. Perfekt als Dip oder Beilage.
- Pastırmalı Humus / Hummus mit Bresaola (N)** **3,50 €**
Eine verführerische Variante des klassischen Hummus-Dips, bei der mit türkischer Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken) eine zusätzliche geschmackliche Note hinzugefügt wird.
- Haydari (Joghurdip) (G)** **3,00 €**
Ein cremig-leichter Joghurdip und Schafkäse mit einer erfrischenden Kombination aus Knoblauch, Minze und feinen Gewürzen. Perfekt zum Eintauchen von Brot oder als Beilage.
- Şakşuka / Schakschuka (Gemüsepfanne) 🌱 (-)** **3,00 €**
Eine aromatische Gemüsepfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten, in einer würzigen Tomatensauce serviert. Ein Fest für Vegetarier und Gemüseliebhaber.
- Acılı Ezme / Scharfe Tomaten-Paprika-Salsa 🌱 (-)** **2,50 €**
Eine scharfe Tomaten-Paprika-Salsa, die mit frischen Tomaten, knackigen Spitzpaprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und aromatischen Gewürzen zubereitet wird. Ideal zum Teilen mit Freunden.
- Atom / Joghurt Chili Dip (G)** **2,50 €**
Ein explosiver Geschmack! Scharfer Joghurdip begleitet von in Öl gerösteten getrockneten Chilischoten und Paprikapulver, mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl. Ein Genuss für Liebhaber von pikanten Aromen.
- Patlıcan Salatası / Auberginensalat 🌱 (-)** **3,50 €**
Eine verlockende Variation des Auberginensalats mit gerösteten Auberginen, Knoblauch, Zitrone, hochwertigem Olivenöl und einer raffinierten Gewürzmischung. Ein Muss für Liebhaber der mediterranen Küche.
- Cevizli Biber Yoğurtlaması (G, H)** **3,50 €**
Eine cremige Joghurtsauce mit gerösteten Spitzpaprikaschoten, gehackten Walnüssen, Knoblauch, Olivenöl und Prise Gewürzen. Ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen sollten.
- Acuka 🌱 (A, G, H)** **3,50 €**
Eine pikante Paste Tomatenmark, Paprikamark, Walnüssen, geriebenem Apfel, Brotkrumen, Olivenöl, Knoblauch und Gewürzen. Perfekt zum Dippen von Brot oder als Geschmacksexplosion auf Ihrem Teller.
- Havuç Tarator / Karotten mit Joghurt (G)** **3,00 €**
Kulinarische Überraschung mit geraspelten kandidierten Karotten, Knoblauch-Joghurt Sauce, abgeschmeckt mit feinem Olivenöl und Kräutern.

Aperitifs (Meze) werden kalt serviert. Sie bekommen unser Fladenbrot ^(A) zum Dippen dazu!

Aperitif - Meze



Cacık



Pastırmalı Humus



Haydari



Şakşuka 🌿



Acılı Ezme 🌿



Atom



Patlıcan Salatası 🌿



Cevizli Biber Yoğurtlaması



Acuka 🌿



Havuç Tarator

Meze sind kleine Appetithappen, die traditionell in der Türkei serviert werden, um den Gaumen auf das Hauptgericht einzustimmen. Von erfrischenden Salaten über herzhaftes Dips bis hin zu gegrilltem Gemüse. Lassen Sie sich von den Aromen der Türkei begeistern!

Suppen

- Mercimek Çorbası / Linsen Suppe** 🌱 (-) 4,00 €
Mercimek Çorbası ist eine türkische Linsensuppe, bekannt für ihre cremige Textur und den würzigen Geschmack. Sie wird aus roten oder grünen Linsen, Gewürzen und Gemüse zubereitet und ist eine beliebte Vorspeise in der türkischen Küche.
- İşkembe Çorbası / Kuttelsuppe** (G) 5,00 €
İşkembe Çorbası ist eine herzhaft türkische Suppe, zubereitet aus Schafsmagen, gewürzt mit Knoblauch, Essig und Gewürzen. Ein authentischer Genuss...
- Kelle Paça Çorbası / Suppe aus Schafskopf und Füßen** (G) . 6,00 €
Eine spezielle türkische Suppe mit kräftigem Geschmack. Ein köstlicher Klassiker in der Türkei. (nicht immer verfügbar, bitte bei Ihrem Kellner anfragen)

Zu allen Suppen wird Brot ^(A) serviert.

Salate

- Karışık Salata / Gemischter Salat** 🌱 (-) 4,50 €
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rotkraut, verfeinert mit Gewürzen, Olivenöl und Essig od. Zitronensaft
- Çoban Salatası / Hirten Salat** (G) 5,50 €
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika und Schafkäse mit Olivenöl und Essig od. Zitronensaft
- Peynirli Salata / Käse Salat** (G, H) 6,90 €
Tomaten, Gurken, Mozzarella, Schafkäse, Walnüsse, verfeinert mit Gewürzen, Olivenöl und Essig

Zu allen Salaten wird Brot ^(A) serviert.

Suppen



Mercimek Çorbası 🌱



İşkembe Çorbası



Kelle Paça Çorbası

Suppe ist ein integraler Bestandteil der türkischen Küche. Mit Variationen wie İşkembe Çorbası, Mercimek Çorbası und Kelle Paça Çorbası bietet sie eine breite Palette an Aromen und Texturen. Sie ist oft die perfekte Vorspeise oder eine leichte, wärmende Mahlzeit.

Salate



Karışık Salata



Çoban Salatası



Peynirli Salata

Salat spielt in der türkischen Küche eine bedeutende Rolle. Er ergänzt Gerichte mit Frische und Ausgewogenheit. Tomaten, Gurken, Oliven und Kräuter sind die Hauptbestandteile. Der typische Salat, "Çoban Salatası" ist erfrischend und passt perfekt zu gegrilltem Fleisch. In der Türkei wird Salat oft mit Joghurt und Olivenöl gewürzt und ist ein Symbol für die gesunde, ausgewogene türkische Küche.

Lahmacun & Pide



- Lahmacun (A, C, G) 8,90 €**
2 Stück (1 Portion) Knuspriger Teigfladen, großzügig belegt mit würzigem Hackfleisch, aromatischen Kräutern, serviert mit gerösteten Spitzpaprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Zitronenspalten
- Etli Ekmek / Fleischbrot (A, C, G, F) 6,90 €**
1 Stück (1 Portion) Knuspriger Teigfladen, großzügig belegt mit würzig kleingehacktem Fleisch, aromatischen Kräutern, serviert mit gerösteten Spitzpaprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Zitronenspalten
- Bıçak arası / Fleischbrot (A, C, G, F) 7,90 €**
1 Stück (1 Portion) Knuspriger Teigfladen, großzügig belegt mit würzig kleingehacktem Fleisch, aromatischen Kräutern, serviert mit gerösteten Spitzpaprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Zitronenspalten
- Adana Lahmacun / Lahmacun mit Adana (A, C, G) 9,90 €**
1 Stück (1 Portion) Lahmacun Deluxe! Knuspriger Teigfladen mit herzhaftem Adana Fleisch, aromatischen Kräutern, serviert mit gerösteten Spitzpaprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Zitronenspalten
- Kaşarlı Pide/ Pide mit Käse (A, C, G) 5,90 €**
1 Stück (1 Portion) Pide mit perfekt geschmolzenem Käse, Schafkäse sowie aromatischen Kräutern, serviert mit gerösteten Spitzpaprika
- Sucuklu Pide/ Pide mit Knoblauchwurst (A, C, G) 6,90 €**
1 Stück (1 Portion) Ein wahrer Klassiker! Knusprige Pide mit herzhafter Sucuk (Knoblauchwurst) belegt, perfekt gebacken für maximalen Genuss.
- Ispanakli Pide/ Pide mit Spinat (A, C, G) 6,90 €**
1 Stück (1 Portion) Ein Fest der Aromen in jedem Bissen! Pide mit einer Vielzahl von köstlichen Belägen wie Hackfleisch, Gemüse, Spinat, Käse und Ei usw.
- Kuşbaşı Pide / Pide mit Hackfleisch (A, C, G) 7,90 €**
1 Stück (1 Portion) Pide mit klein gewürfeltem Hackfleisch, saftig und perfekt gebacken, serviert mit gerösteten Spitzpaprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Zitronenspalten
- Sebze Pide/ Vegetarische Pide 🌱 (A, C, G) 6,90 €**
1 Stück (1 Portion) Für alle die auf Fleisch verzichten wollen, Pide mit Käse, Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Mais.

Lahmacun & Pide



Lahmacun



Etlı Ekmek



Kaşarlı Pide



Sucuklu Pide



Ispanaklı Pide



Kuşbaşı Pide



Kuşbaşı Yumurtalı Pide



Sebzeli Pide 🌱

Unsere Pide-Variationen sind ein wahres Fest für Liebhaber der türkischen Küche. Diese herzhaften Teigfladen werden frisch zubereitet und sind gefüllt mit einer verlockenden Auswahl an Zutaten. Ob Sie Fleisch oder vegetarische Optionen bevorzugen, unsere Pides bieten für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich von den einzigartigen Aromen und dem knusprigen Teig dieser traditionellen Köstlichkeiten verzaubern. Jede Pide erzählt eine Geschichte und lädt Sie zu einer kulinarischen Reise durch die Türkei ein. Genießen Sie diese unvergleichlichen Gaumenfreuden.

Grill



- İskender Kebap (A, C, G) 16,90 €**
Zart gegrilltes Fleisch auf hauchdünnen Fladenbrotstreifen, köstliche Tomatensauce, überzogen mit cremigem Joghurt und übergossen mit geschmolzener Butter!
- Adana Kebap (scharf) (A, C, G) 15,90 €**
Die berühmte scharfe Spezialität aus Adana! Faschiertes vom Lamm auf Spieß gegrillt, serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 2 Spieße)
- Urfa Kebap (A, C, G) 15,90 €**
Gewürztes Faschiertes Lamm-Spieß serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 2 Spieße)
- Beyti (A, C, F, G, H) 14,90 €**
In Fladenbrot gerollte Faschiertes Lamm-Spieß-Stücke, übergossen mit Sauce und Joghurt, serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten und Reis als Beilage
- Kuzu Şiş / Lammspieß (F, G, H, L) 18,90 €**
Zarte Lammstücke, fein mariniert und serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 2 Spieße)
- Kuzu Pirzola / Lammkotelett (F, G, H, L) 21,90 €**
Lammkotelett serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 5 Stück)
- Tavuk Şiş / Hühnerspieß (F, G, H, L) 14,90 €**
Hühnerspieß fein mariniert und serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 2 Spieße)
- Tavuk Kanat / Hühner Flügel (F, G, H, L) 13,90 €**
Hühnerflügel am Spieß, fein mariniert und serviert mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 5 Stück)
- Köfte / Faschierte Leibchen (A, C, L) 12,90 €**
Faschierte Leibchen mit Salat und Fladenbrot, Pommes oder Reis als Beilage (Portion: 5 Stück)
- Kuzu Ciğer Şiş / Lammleberspies (F, G, H, L) 11,90 €**
Lammleberstücke am Spieß mit Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage (Portion: 2 Spieße)
- Tek kişilik Karışık / 1 Person Gemischter Grillteller (A, C, G) . 25,90 €**
1 Stück Adana , 1 Lammspieß, 1 Stück Lammkotelett, 1 Hühnerspießes, 1 Stück Hühnerflügel, 1 Stück Köfte mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage
- İki kişilik Karışık / 2 Pers. Gemischter Grillteller (A, C, G) 46,90 €**
2 Stück Adana , 2 Lammspieß, 2 Stück Lammkotelett, 2 Hühnerspießes, 2 Stück Hühnerflügel, 2 Stück Köfte mit gegrillten Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Fladenbrot, Reis als Beilage
- Karışık Izgara Tepsi/ Familien Grillplatte (A, C, G) 86,90 €**
Gemischter Grillteller für 4 Personen, 4 Stück Adana, 4 Lammspieß, 4 Stück Lammkotelett, 4 Hühnerspießes, 4 Stück Hühnerflügel, 4 Stück Köfte mit Pommes, Salat und Fladenbrot sowie Reis als Beilage

Grill



İskender Kebab



Adana Kebab



Urfa Kebab



Beyti



Kuzu Şiş



Kuzu Pirzola



Tavuk Şiş



Tavuk Kanat



Köfte

„Die türkische Kohlegrillkunst ist ein leidenschaftliches Tribut an die jahrhundertealte Grilltradition der Türkei. Mit dem traditionellen Mangal-Holzkohlegrill zaubern unsere erfahrenen Grillmeister saftige Kebabs, knusprige Fladenbrote und aromatisches Grillgemüse, wobei sie die perfekte Balance zwischen Zutaten und Gewürzen finden. Doch die Kunst des Mangal-Grillens ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein Ausdruck der türkischen Gastfreundschaft und des Gemeinschaftsgefühls. Bei uns geht es um mehr als nur Essen – es geht um das Teilen von Erlebnissen und das Schaffen von Erinnerungen. Wir laden Sie ein, unsere türkische Kohlegrillkunst zu entdecken und die Magie des Mangals in unserem Restaurant zu erleben.“



Sac Tava - Pfanne

Tavuk Sac Tava / (A, C, G) 15,90 €

Zart gebratene Hühnerfleischstücke aus der Pfanne, verfeinert mit Tomaten, Zwiebel, Spitzpaprika und leckeren Gewürzen und Reis als Beilage!

Kuzu Sac Tava (A, C, G) 18,90 €

Zart gebratene Lammfleischstücke aus der Pfanne, verfeinert mit Tomaten, Zwiebel, Spitzpaprika und leckeren Gewürzen und Reis als Beilage!



Kuzu Sac Tava



Tavuk Sac Tava

„Genießen Sie unsere exquisiten Fleischgerichte: Kuzu Sac Tava, zartes Lammfleisch, sorgfältig zubereitet mit frischem Gemüse und duftenden Gewürzen in der traditionellen Sac-Pfanne. Oder probieren Sie Tavuk Sac Tava, ein verlockendes Hühnergericht, saftig gegrilltes Hähnchenfleisch, begleitet von herzhaftem Gemüse und Reis als Beilage. Diese leckeren Schmorgerichte sind eine wahre Gaumenfreude!“

Beilagen

Pilav / Reis 🌿 (A)	2,00 €
Bulgur Pilavı / Bulgur Reis 🌿 (A, H)	2,50 €
Pommes große Portion 🌿 (-)	4,00 €
Izgara Sebze/ Grill Gemüse 🌿 (-)	2,00 €
Ekmek/ Brot (A, C, G)	1,00 €
Yufka Ekmek/ Fladenbrot (A, C, G)	1,00 €
Porsyon Peynir/ Portion Käse (G)	1,00 €
Porsyon Sos / Portion Sauce (C, G)	1,00 €

Dessert

Baklava Portion (A, C, G, H)	5,00 €
<i>3 Stück traditionell türkische Blätterteig Mehlspeise gefüllt mit Pistazien</i>	
Fırın Sütlaç / Ofen Milchreis (A, C, G, H)	5,00 €
<i>Fırın Sütlaç ist ein cremiges türkisches Dessert aus Milchreis, Milch und Zucker, das im Ofen goldbraun gebacken wird. Mit seiner zarten, süßen Kruste auf samtiger Basis ist es ein beliebtes und verführerisches Gericht der türkischen Küche, oft mit einer Prise Zimt, Nüssen oder Zitronenschale garniert.</i>	
Kadayıf (A, C, G, H)	5,00 €
<i>Kadayıf ist ein türkisches Dessert mit knusprigem Engelshaarteig, goldbraun gebacken und mit Zuckersirup und Pistazien serviert. Ein faszinierendes Spiel aus Texturen und Aromen, eine wahre türkische Köstlichkeit. (Bitte Verfügbarkeit erfragen)</i>	



Baklava



Fırın Sütlaç



Kadayıf

Getränke

Im Glas serviert

Coca-Cola oder Zero 0,33l	3,30 €
Fanta Orange 0,33l	3,30 €
Sprite 0,33l.....	3,30 €
Almdudler 0,33l	3,30 €
Rauch Eistee (Zitr./Pfir./Granatapf.) 0,33l	3,30 €
Rauch Johannisbeere 0,2l	2,40 €
Rauch Mariellenektar 0,2l	2,40 €
Rauch Erdbeer 0,2l	2,40 €
Rauch Apfelsaft 0,2l.....	2,40 €
Rauch Orangenektar 0,2l	2,40 €
Mineralwasser 0,33l	1,80 €
Mineral 0,33l mit Schuss Zitrone	2,00 €



Dosen, PET und Sonstige Getränke

Ayran ^(G) 0,2l PET-Becher	1,80 €
Uludag 0,5l PET	2,20 €
Şalgam PET	3,30 €
Vişne	3,30 €
Red Bull 0,25l Dose	2,50 €
Leitungswasser ist kostenlos!	

Getränke im Restaurant-Bereich werden ausschließlich aus Glasflaschen in Trinkgläsern serviert. Getränke in PET-Flaschen sind nur in unserem Imbiss-Bereich verfügbar und sind für Mitnahme gedacht.












Heißgetränke



Türkischer Tee klein	1,00 €
Türkischer Tee groß	2,00 €
Türkischer Kaffee	2,90 €
Verlängerter	3,00 €
Kleiner Brauner	2,90 €
Großer Brauner	3,30 €
Espresso	2,80 €
Cappuccino.....	3,80 €
Café Latte	3,90 €
Kakao	3,00 €
Tee / Früchte Tee	2,60 €
Heiße Milch	2,00 €
Schuss Zitrone.....	0,20 €
Schuss Milch	0,20 €
Sahne	0,20 €
Portion Honig	0,50 €

Allergene

Allergene Information lt. EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.

 A – Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	 H – Schalenfrüchte und Erzeugnisse
 B – Krebstiere und Erzeugnisse	 L – Sellerie und Erzeugnisse
 C – Eier und Erzeugnisse	 M – Senf und Erzeugnisse
 D – Fisch und Erzeugnisse	 N – Sesam und Erzeugnisse
 E – Erdnüsse und Erzeugnisse	 O – Schwefeldioxid und Erzeugnisse
 F – Soja und Erzeugnisse	 P – Lupinen und daraus hergestellte Produkte
 G – Milch und Erzeugnisse	 R – Weichtiere wie Muscheln od. Tintenfisch etc.

impressum

Best Food Grill 2012 GmbH

Wiener Straße 253, 8051 Graz

ATU78629316

info@best-food.at

+43 664 500 90 76

Weitere Best Food Grill Filialen in Graz

- Best Food Grill 1, Keplerstraße 116, 8020 Graz
- Best Food Grill 4, Annenstraße 12, 8020 Graz
- Best Food Grill 5, Münzgrabenstraße 112, 8010 Graz
- Best Food Grill 6, Tummelplatz 3, 8010 Graz
- Best Food Grill 8, Andritzer Reichsstraße 40, 8045 Graz