

SUPPEN

ORIENTALISCHE ROTE 4.1 | 6.5

LINSENSUPPE (GL)

mit Sumak & Zitrone

WOCHENSUPPE 4.1 | 6.5

saisonale, wöchentlich neue Suppe,
bitte fragen Sie unser Personal

SALATE & VORSPEISEN

ORIENTAL ANTIPASTI (GP) 11.9

Paprika, Zucchini, Melanzani, Champignon auf
gegrilltem Schafskäse

PASTRAMI CARPACCIO (CGLMP) 16.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im
Haus gepökelt, geräuchert & gegart, Ruccola,
mit Limetten Aioli

HUMMUSTELLER (ANP) 9.9 | 16.9

Hummus, Falafel, Tahina,
Pinienkerne, Petersilie, dazu
hausgemachtes Pitabrot

SPINAT-SCHAFSKÄSESALAT 16.9

(G,O)

Tomaten, Gurken, frischer Babyspinat,
Avocado, mit Yuzu Dressing mariniert

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A...GLUTENHALTIGE GETREIDE, B...KREBSTIERE,
C...EIEN, D...FISCH, E...ERDNÜSSE, F...SOJA,
G...MILCH ODER LAKTOSE, H...SCHALENFRÜCHTE,
L...SELLERIE, M...SENF, N...SESAM, O...SULFITE &
SCHWEFELIOXID, P...LUPINEN, R...WEICHTIERE

WRAPS

CHICKEN WRAP (A,N,P) 20.9

gefüllt mit Hummus, Salatmix,
weißes & rotes Kraut, orientalischer Karottensalat,
Hühnerbrustspieß vom Grill,
mit Tahina & hausgemachter Curry-Mangosauce,
dazu Nachos & Tomaten-Salsa

ELOA WRAP VEGAN (A,F,N,P) 20.9

gefüllt mit Hummus, Salatmix,
weißes & rotes Kraut, vegane
Hühnerbruststreifen, orientalischer
Melanzanisalat,
dazu Nachos & Tomaten-Salsa

PASTRAMI WRAP (A,M,N,P) 21.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus
gepökelt, geräuchert & gegart. Alioli, Dijonsenf,
Salzgurken, Weißkraut, Salatmix & hausgemachter
Cocktailsauce

RINDER WRAP (A,M,N,P) 20.9

100% Rindfleisch vom Black Angus aus Österreich,
gefüllt mit faschiertem Rinderspieß
vom Grill, Hummus, Salatmix,
weißes & rotes Kraut, Gurken, Tomaten,
hausgemachte Alioli & Dijonsenf,
dazu Nachos & Tomaten-Salsa





restaurant · bar · lounge

ORIENTALISCHE HAUPTSPEISEN

SHAKSHUKA (ACG) 19.9

Pfanengericht aus Tomaten-Paprikaragout, Zwiebel, Chilli-Fetakäse & Spiegelei, dazu hausgemachtes Pitabrot

Extra faschiertes Rindfleisch (LP) 5.2
Extra hausgemachte Pastrami (LMP) 7.9

HAMSHUKA (ALNP) 19.9

Hummus mit orientalisch-gewürztem faschiertem Black Angus Rindfleisch, Falafel, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

HUMMUS CHICKEN (ANP) 19.9

orientalisch-gewürzte Hühnerbruststreifen auf Hummus mit Salatmix, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

CHICKEN TIKKA MASALA (ALN) 18.9

orientalisch-gewürztes Hühnerfleisch mit Zwiebel & Paprika, auf Jasminreis

SABICH (ACNP) 17.9

Hummus mit orientalischem Salatmix, orientalischer Melanzani, gekochtes Ei, Falafel, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

ORIENTALISCHER HÜHNERSPIEB (NOP) 19.9

Jasminreis, eingelegte rote Zwiebel & Tahina

RINDERSPIEB (ALOP) 19.9

250 g Black Angus Steak
100 % aus Österreich, mit hausgemachtem rote Zwiebel, Potato Wedges & Alioli

VOM GRILL

LACHSSTEAK (DGLP) 25.9

Lachssteak 180g mit mediterranen Gemüse, Jasminreis & Zitronenbutter-Sauce

LAMMKOTELETTS VON GRILL 26.9

(GLP)

Salzwiesen Lammkotelett mit Gemüse Ratatouille, Rosmarin-Kartoffeln & hausgemachte Harissa

BLACK ANGUS STEAK (ACGFP) 35.9

100 % aus Österreich, mit hausgemachtem Chimichurri

+ 1 Beilage zur Auswahl

EXTRA:

MEDITERANES GEMÜSE (G) 6.5

ORIENTALISCHE SMASHPOTATOS 5.5

VOM GRILL (P)

HOMEMADE POMMES FRITES 5.5

auf Wunsch mit Trüffelmayonnaise-Geschmack (C,G,P) 6.5

SÜSSKARTOFFEL POMMES 7.5

POTATO WEDGES 5.5

DIPS: 1.9

Ketchup, Mayonnaise (C), hausgemachte Alioli (CG), hausgemachte Cocktailsauce (C), Salsa, Senf (M), Tahina (N), Chili-Mayonnaise (CGNP), hausgemachte Curry-Mangosauce (LNP)

eloa

restaurant · bar · lounge

HAUSGEMACHTE PASTRAMI-KREATIONEN



eine Delikatesse mit Geschichte

Pastrami bezeichnet gepökelt, gewürztes und geräuchertes Fleisch - traditionell meist Rindfleisch, insbesondere die Brust oder das Schulterstück. In dünne Scheiben geschnitten, ist es ein beliebter Belag für Sandwiches und Brote.

Ursprünglich stammt Pastrami aus Osteuropa. Rumänische Juden brachten diese Spezialität Ende des 19. Jahrhunderts in die USA, wo sie vor allem in New York zu einer kulinarischen Ikone wurde.

Bei uns im Haus bereiten wir das Pastrami nach traditioneller Art selbst zu: Es wird sorgfältig gepökelt, mit einer hauseigenen Gewürzmischung verfeinert, schonend gegart und anschließend über Holz geräuchert - alles direkt vor Ort. So entsteht ein authentischer Geschmack, der Zeit, Handwerk und Leidenschaft in sich trägt.

PASTRAMI WRAP (AGMNP) 21.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart. Als Pastrami mit Aioli, Dijonsenf, Salzgurken, Weißkraut, Salatmix & hausgemachte Cocktailsauce & Nachos

PASTRAMI BOWL (AGMP) 20.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart. Rote Rüben, Karotten, weißes & rotes Kraut, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce & hausgemachte Cocktailsauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

„HAUSGEMACHT. MIT ZEIT. MIT LIEBE.“

HUMMUS PASTRAMI (ALMNP) 20.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart, serviert mit Hummus, Kichererbsen, Pita und Shug-Sauce

PASTRAMI BURGER (ACGMP) 21.9

Blackbun, 100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenen Cheddarkäse, Salatmix mit Gurken, Tomaten, dazu Süßkartoffeln

REUBEN SANDWICH (ACGMP) 22.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart Rehbrot mit Weißkraut, Käsetopping, hausgemachter russischer Sauce und Senf dazu Potato Wedges

PASTRAMI NY STYLE (AGMP) 23.9

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart. Brot, Salatmix, Tomaten, Salzgurken, hausgemachte Alioli, Dijonsenf & Cocktailsauce dazu Potato Wedges

ELOA DELI PASTRAMI (AGMP)

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart. Weizenbrot mit feinem Senf, hausgemachter russischer Sauce, mariniertem Thai-Gurkensalat & hausgemachte Pommes

Wähle deine Portion:

Lady - 150 g 21.9

Gentleman - 200 g 23.9

Royal - 250 g 27.9



Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Mehrwertsteuer.

eloa

restaurant · bar · lounge

BOWLS

CHICKEN BOWL (AP)

Quinoa-Salat, weißes & rotes Kraut, orientalischer Karottensalat, Salatmix, marinierte Hühnerbruststreifen in Curry vom Grill, Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

19.9

FALAFEL BOWL (AFP)

Quinoa-Salat, Rotkraut, Sojabohnen, orientalischer Salat mit Koriander, Falafel mit Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

16.9

PASTRAMI BOWL (AGMP)

100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart. Rote Rüben, Karotten, weißes & rotes Kraut, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce & hausgemachte Cocktailsauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

20.9

HÜHNERBRUST BOWL VEGAN (AFNP) 20.9

Salatmix, weißes & rotes Kraut, Hummus, Sojabohnen, vegan Hühnerbruststreifen mit Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot



BURGER

ELOA BURGER (ACG)

21.5

Brioche Bun, 180g Rindfleisch vom Black Angus aus Österreich mit Salatmix, Essiggurken, Tomaten, Zwiebel, Spiegelei, Ketchup, Mayonnaise
dazu Potato Wedges

YONNY'S BURGER (ACG)

21.5

Brioche Bun, 180g Ringfleisch vom Black Angus aus Österreich mit Salatmix, gegrillten Tomaten, Cheddarkäse, Jalapeños, Knoblauchsauce
dazu Potato Wedges

PASTRAMI BURGER (ACGMP)

21.9

Blackbun, 100 % Black-Angus-Rind aus Österreich, im Haus gepökelt, geräuchert & gegart, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenen Cheddarkäse, Salatmix mit Gurken, Tomaten, dazu Süßkartoffeln

CRISPY CHICKEN BURGER (ACGNP) 21.5

Brioche Bun, Crispy Chicken, Chili-Mayonnaise, Tomaten & Salatmix, dazu Potato Wedges

FALAFEL BURGER VEGAN (AFNP) 21.5

21.5

veganer Bun mit Falafel Patty, orientalischer Melanzanisalat, Hummus, Tomaten, Gurken & Tahina, dazu Süßkartoffeln



Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Mehrwertsteuer.

SALATE & VORSPEISEN

HUMMUSTELLER (ANP) 9.9 | 16.9

Hummus, Falafel, Tahina, Pinienkerne, Petersilie, dazu hausgemachtes Pitabrot

SABICH (ACNP) 17.9

Hummus mit orientalischem Salatmix, orientalischer Melanzanisalat, Falafel, gekochtes Ei, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

SPINAT-SCHAFSKÄSESALAT (G,O) 16.9

Tomaten, Gurken, frischer Babyspinat, Avocado, mit Yuzu Dressing mariniert

ORIENTALISCHE HAUPTSPEISEN

ARAI (AFGNP) 16.9

hausgemachtes Pitabrot gefüllt mit orientalischem-gewürztes veganes Faschiertes, Zwiebel, Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce

HAMSHUKA VEGAN (AFGNP) 20.9

mit Hummus, orientalischem-gewürztes veganes Faschiertes, Zwiebel, Falafel, dazu hausgemachtes Pitabrot

HUMMUS CHICKEN VEGAN (AFGNP) 21.9

vegane Hühnerbruststreifen auf Hummus, orientalischer Salat, Falafel, Tahina, hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

WRAPS

ELOA WRAP VEGAN (AFGNP) 20.9

gefüllt mit Hummus, Salatmix, weißes & rotes Kraut, vegane Hühnerbruststreifen mit orientalischer Melanzanisalat

BOWLS

FALAFEL BOWL (AFNP) 16.9

Quinoa-Salat, Rotkraut, Sojabohnen, orientalischer Salat mit Koriander, Falafel mit Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

HÜHNERBRUST BOWL VEGAN (AFNP) 20.9

Salatmix, weißes & rotes Kraut, Hummus, Sojabohnen, vegane Hühnerbruststreifen mit Tahina & hausgemachte Curry-Mangosauce, dazu hausgemachtes Pitabrot

BURGER

FALAFEL BURGER VEGAN (AFNP) 21.5

vegane Bun mit Falafel Patty, orientalischer Melanzanisalat, Hummus, Tomaten, Gurken & Tahina, dazu Süßkartoffeln



eloa

restaurant · bar · lounge

SNACKS & FINGERFOOD

ELOA NACHOS (AG) 9.5

mit zwei Saucen & Jalapeños
Cheddar-Käsesauce & Salsa Sauce
Extra Saucen 2.2

CHILI CHEESE NUGGETS (AG) 8.5

MOZZARELLA STICKS (AG) 8.5

ZWIEBELRINGE (AG) 6.5

CRISPY CHICKEN NUGGETS 9.9

(ACGNP)
mit Chili-Mayonnaise

FALAFEL (AN) 8.5

mit Tahina



DESSERTS

TARTE AU CITRON 9.5
(ACGO)

BLUEBERRY CHEESECAKE 9.5
(ACFGO)

HIMBEER-SCHOKOMOUSSE 9.5
TÖRTCHEN VEGAN (AF)

MANDEL-NOUGAT SCHNITTE 9.5
VEGAN (AHF)

ELOA'S SWEET SIGNATURE 9.5

ALLERGENE:

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser
Service-Team



Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Mehrwertsteuer.