

WILLKOMMEN IM SOFREH

Unsere Speisekarte ist eine Hommage an die herzliche und gesellige Esskultur des Orients, die in der „Sofreh“ – dem traditionellen Tischtuch, an dem Familie und Freunde gemeinsam speisen – ihren Mittelpunkt findet. Von herzhaften Grillgerichten über sorgfältig zubereitete Burger bis hin zu authentischen vegetarischen Kreationen vereinen wir klassische orientalische Rezepte mit frischen, modernen Akzenten. Ausgewählte Zutaten garantieren, dass Tradition und Innovation in jedem Gericht harmonisch miteinander verschmelzen.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt und den unverwechselbaren Sofreh-Geschmack.

TAPAS	2
BURGER.....	3
GRILL.....	3
TELLERGERICHTE	4
STEAKS.....	4
VEGI	5
EXTRAS.....	5
KINDERPORTIONEN	5
DESSERT.....	6

SALATE

Tulum Peynirli	12.5
Weichkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Granatapfel, Rucola, Apfel	
Griechischer	11.5
Feta Käse, Eisbergsalat, Tomaten	
Shirazi	10.5
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Peperoni	
Gavurdagi gross / klein	13.5 / 8
Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Walnuss, Peperoni, Granatapfel	
Burrata	16
Burrata, Tomaten, Balsamico, Olivenöl	

TAPAS

Knusprige Crevetten	15
Serviert mit verschiedenen Saucen zur Auswahl	
Chicken Nuggets	15
Serviert mit verschiedenen Saucen zur Auswahl	
Samosas (4 Stück)	10
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen und Kräutern	
Hausgemachter Hummus	11
Serviert mit Brot	
Oliven	6

BURGER

Alle Burger werden mit Kartoffelecken (Pommes) serviert.

Classic Burger	21.5
Rindfleisch (150g), Schnittsalat, Essiggurken, Tomaten, Sofreh Sauce	
Chicken Burger	21.5
Chicken Patty, Schnittsalat, karamellisierte Zwiebeln, Tartar-Sauce	
Sofreh Burger	28.5
Rinderfiletsteak (150g), Schnittsalat, Essiggurken, Tomaten, Cheddar, Sofreh Sauce	
Steak Burger	28.5
Ribeye Steak (150g), Schnittsalat, Essiggurken, Tomaten, Cheddar, Sofreh Sauce	
Smash Onion Burger	22.5
Rindfleisch (100g), Schnittsalat, Essiggurken, Tomaten, Onion Rings, Cheddar, Sofreh Sauce	

GRILL

Sofreh Mix Grill

Adanaspieß, Kalbspieß, Lammkotelette, Pouletflügel, Pouletspeiss, Bulgur oder Kartoffelecken (Pommes), Salat

1 Person	36
2 Personen	68
4 Personen	129
6 Personen	186

TELLERGERICHTE

Alle Teller werden wahlweise mit Bulgur, Reis, Kartoffelecken (Pommes) oder Gemüse serviert.

Kubide oder Adana	24.5
Hackspieß mit Beilage und Salat	
Bakhtiari	34.5
Spiess aus Kalbsfilet und Hähnchenfilet grilliert mit Beilage und Salat	
Shishlik	35.5
Lammkotelette mit Beilage und Salat	
Tschendje	35.5
Kalbspieß mit Beilage und Salat	
Jujeh	26.5
Pouletflügeli mit Beilage und Salat	
Djudje	26.5
Pouletspeiss mit Beilage und Salat	

STEAKS

Alle Steaks werden wahlweise mit Bulgur, Reis, Kartoffelecken (Pommes) oder Gemüse serviert.

Ribeye	53 / 39.5
300g / 180g	
Filet	64.9 / 49.5
300g / 180g	
T-Bone	85.5
Ca. 550g	
Tomahawk	89.9
Ca. 650g	
Filet Gold	199
Ca. 300g mit Blattgold	

VEGI

Falafel Bowl	22.5
Falafel, frisches Gemüse, Sauce, Reis oder Kartoffelecken (Pommes)	
Khoreste Bademdjun	21
Auberginen-Eintopf, Reis oder Kartoffelecken (Pommes)	
Daal Adas	19
Linsen-Eintopf, Reis oder Kartoffelecken (Pommes)	
Veganer Burger	18
Vegi-Patty, Schnittsalat, Essiggurken, Tomaten, vegane Sofreh Sauce	
Rigatoni mit Tomatensauce	18

EXTRAS

Reis / Bulgur / Kartoffelecken (Pommes) / Gemüse	8
--	---

KINDERPORTIONEN

Nuggets & Kartoffelecken (Pommes)	9.5
Rigatoni mit Tomatensauce	12

DESSERT

Käsevariation (pro Person)	15
Serviert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf	
Künefe	15
Serviert mit Glace	
Baklava	12.9
Serviert mit Glace, gefrorenen Beerenfrüchten	
Orangenglace	8.5
In der Orangenfruchtschale serviert	
Ananasglace	10
In der Ananasfruchtschale serviert	
Kokosglace	10
In einer Kokosnusshälfte serviert	
Vanillecreme	7.5
Kugel Eis	4
+ Schlagrahm	1.5

WEIN UND GETRÄNKE

IM OFFENAUSSCHANK.....	2
CHAMPAGNER.....	3
WEISSWEIN.....	4
ROSÉWEIN.....	5
ROTWEIN	6
BIER.....	8
WHISKEY.....	8
COGNAC - BRANDY	9
RUM	9
SHERRY - PORT	9
LIKÖR.....	10
WERMUT.....	10
GIN.....	11
VODKA.....	11
TEQUILA & MEZCAL.....	12
SCHNAPS.....	12
BITTER-AMARO-ANIS.....	13
GRAPPA	13
COCKTAILS.....	14
MOCKTAILS.....	15
SOFTDRINKS.....	16
KAFFEE	17
TEE.....	17

IM OFFENAUSSCHANK

CHAMPAGNER	10 cl	PROSECCO	10 cl
De Saint-Gall Blanc De Blancs Brut – 1er Cru Chardonnay	18	Château Agata (Sparkling Wine) – 2021 Chardonnay (Schaumwein)	9.5
De Saint-Gall Blanc De Blancs Brut – 1er Cru Chardonnay	11	Luc Belaire Rare Rosé (Sparkling Wine) Rosé (Schaumwein)	10
WEISSWEIN			
Pinot Grigio DOC – 2023 Zenato – Venezia, Italien Pinot Grigio	7.5	Pago de Valdoneje – 2022 Vinos Valtuille sl – Bierzo, Spanien Mencia	8.5
Vernaccia di San Gimignano DOCG – 2022 Tenuta Le Calcinaie – Toscana, Italien, Vernaccia	9	Prat Bibal Terroir – 2021 La Grange – Languedoc, Frankreich Grenache, Shiraz, Mourvèdre	9
GV Dürnstein – 2023 Pichler Krutzler – Wachau, Österreich Grüner Veltliner	10.5	Offerus St-Joseph AC – 2021 JL Chave Selection – Rhône, Frankreich Shiraz	11
ROSÉWEIN			
Chateau de Selle Rosé Domaine Ott AOC – Château Romassan Grenache, Cinsault, Shiraz	14.5		
Tradition Redon Languedoc Rosé – 2022 Domaine La Grange Shiraz/Syrah, Grenache	8.5		

CHAMPAGNER

75 cl

De Saint-Gall Blanc De Blancs Brut – Grand Cru 2008 Chardonnay	158
De Saint-Gall Blanc De Blancs Brut – 1er Cru Chardonnay	109
Brut Collection Louis Roederer Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	128
Rosé Vintage Louis Roederer – 2017 Chardonnay, Pinot Noir	146
Roederer Cristal – 2015 Chardonnay, Pinot Noir	430
Ruinart Blanc De Blancs Chardonnay	195
Dom Pérignon Vintage – 2010 / 2013 Chardonnay, Pinot Noir (1.5 Liter / 0.75 Liter)	999 390
Ace of Spades Gold Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	550
Ace of Spades Rosé Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	980
Krug Grande Cuvée 171ème Edition Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	480
Laurent-Perrier Rosé brut Pinot Noir	145
MOËT & CHANDON N.I.R NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	180
Luc Belaire Rare Rosé / Brut Gold / Bleu (Sparkling Wine) Je nach Wahl: Rosé oder Chardonnay, Pinot Noir (Schaumwein)	109
Château Agata (Sparkling Wine) – 2021 Chardonnay (Schaumwein)	79

WEISSWEIN

SCHWEIZ	75cl	DEUTSCHLAND	75cl
Jeninser Chardonnay AOC – 2022 Irene Grunenfelder - Graubünden Chardonnay	92	Abtsberg Kabinett – 2022 Maximin Grünhaus – Mosel Riesling	75
Weissburgunder – 2022 Annatina Pelizzatti – Graubünden Pinot Blanc	88	Kirschgarten GG – 2019 P Kuhn – Pfalz Riesling	93
Müller Thurgau – 2022 Wolfer – Thurgau Riesling-Sylvaner	59		
ÖSTERREICH	75cl	ITALIEN	75cl
Lamm I. Lage – 2021 Bründlmayer – Kamptal Grüner Veltliner	109	Moscato d'Asti – 2023 Villadaria – Asti, Piemont Moscato	52
GV Dürnstein – 2023 Pichler Krutzler – Wachau Grüner Veltliner	59	Pinot Grigio – 2023 Zenato – Venezia Pinot Grigio	49
Riesling Loiben – 2022 Pichler Krutzler – Wachau Riesling	66	Vernaccia di San Gimignano – 2022 Tenuta Le Calcinaie – Toskana Vernaccia	54

WEISSWEIN

FRANKREICH

75cl

Chassagne Montrachet – 2020

Morey Coffinet – Burgund
Chardonnay

133

Saint-Aubin 'Les Frionnes' 1er cru blanc – 2021

Morey Coffinet – Burgund
Chardonnay

96

Le Petit Cheval Blanc – 2020

Château Cheval Blanc – Bordeaux
Sauvignon Blanc, Semillon

199

ROSÉWEIN

FRANKREICH

75cl

Château de Selle Rosé

Domaine Ott AOC – Château Romassan
Grenache, Cinsault, Shiraz

99

Tradition Redon Languedoc Rosé – 2022

Domaine La Grange
Shiraz/Syrah, Grenache

49

ROTWEIN

SCHWEIZ	75cl	ITALIEN	75cl
Jeninser Pinot Noir Eichholz – 2021 Irene Grunenfelder – Graubünden Pinot Noir	129	Barolo Monvigliero – 2019 Cadia – Piemont Nebbiolo	99
Passion Malans – 2021 Donatsch – Graubünden Pinot Noir	94	Teodoro – 2019 Tenuta Le Calcinaie di Simone Santini – Toskana Sangiovese, Merlot	88
Grain Mariage – 2022 M.T. Chappaz – Valais Humagne Rouge, gamaret et cornalin	121	Brunello di Montalcino – 2018 Ridolfi – Toskana Sangiovese	97
ÖSTERREICH 75cl		Carla 6 – 2018 Tenuta La Massa – Toskana Sangiovese	139
Opus Eximum – 2019 Gesellmann – Burgenland St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch	88	La Massa Toscana – 2020 Tenuta La Massa – Toskana Sangiovese	65
Schwarz Rot – 2021 Hans Schwarz – Neusiedlersee Zweigelt	104	SPANIEN 75cl	
		Pago de Valdoneje – 2022 Vinos Valtuille sl – Bierzo Mencia	49
		Tr3smano Ribera del Duero – 2019 Lagar Tr3smano – Ribera del Duero Tempranillo	105
		Roda Uno – 2018 Bodegas Roda – Rioja Tempranillo, Graciano	108

LIBANON	75cl	AUSTRALIEN	75cl
Hochar – 2020	49	Sami Odi Syrah – 2021	230
Château Musar – Cinsault, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon		Hoffmann Dallwitz – Barossa Valley Shiraz	
Château Musar – 2017	99		
Cinsault, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon			
 ARGENTINIEN			75cl
Finca Altamira Malbec – 2018			145
Bodega Achaval Ferrer – Mendoza Malbec			
 FRANKREICH			75cl
Château Canon 1er Grand Cru Classé B - 2016			288
Château Canon – Saint Emilion Merlot, Cabernet Franc			
Chateau de Pez – 2013			105
Saint-Estèphe AC – Saint Estèphe Cabernet Sauvignon, Merlot			
Saint-Émilion Grand Cru – 2018			87
Château La Bonnelle – Saint Emilion Cabernet Franc, Merlot			
Prat Bibal Terroir – 2021			52
La Grange – Languedoc Syrah, Mourvèdre			
Télégramme – 2021			95
Domaine du Vieux Télégraphe – Châteauneuf-du-Pape Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault			

BIER

OFFENAUSSCHANK	30 / 50cl	CRAFT BIER	33cl
Edelspez Schützengarten	5.5 / 7.5	Gallus 612 Old Style Ale Schützengarten	6
Klosterbräu Schützengarten	5.5 / 7.5	India Pale Ale Schützengarten	6
India Pale Ale (Alkoholfrei) Schützengarten	6	Ginger Beer (Alkoholfrei) Schützengarten	6

WHISKEY

SCHOTTLAND	4cl	HIGHLANDS	4cl
Glenfiddich – 12yr (40 %)	16	Invergordon Duncan – 33yr (48,8 %)	46
Linkwood – 12yr (43 %)	26	Aberlour Whisky a'bunadh cask strength (40 %)	26
ISLAND		USA / KANADA	
Highland Park – 12yr	18	Angel's Envy Bourbon Duncan – 33yr (50 %)	21
BLENDDED WHISKEY		JAPAN	
Chivas Regal – 12yr (40 %)	13	Hibiki (43 %)	31
Chivas Regal – 18yr (40 %)	22		

COGNAC - BRANDY

	2cl
Rémy Martin XO (40 %)	26
Hennessy XO (40 %)	28

RUM

	4cl
Bacardi Reserva Ocho – 7yr (40 %)	15
Bacardi Carta Blanca (37.5 %)	15
Santa Teresa (40 %)	22

SHERRY - PORT

	4cl
Burmester White Port (19.5 %)	8
Tio Pepe Fino (15 %)	9
Graham's Tawny Port – 20yr (20 %)	16
Burmester Tawny Port – 40yr (20 %)	32

LIKÖR

	2cl	4cl
St. Germain (20 %)	5	9
Get 31 (24 %)	5	9.5
Amaretto Di Saronno (28 %)	5	9
Baileys (17 %)	5	9
Cointreau (40 %)	5	9
Frangelico (20 %)	5	9
Southern Comfort (35 %)	5	9

WERMUT

	4cl
Martini Bianco (15 %)	9
Martini Riserva Speciale Amrato (18 %)	9
Martini Riserva Speciale Rubino (18 %)	9

GIN

	4cl
Bombay Sapphire (40 %)	14
Bombay Sapphire Premier Cru (47 %)	16
Hendrick's (41,4 %)	16
Brockmans Premium (40 %)	16
Gin Mare (42,7 %)	18

VODKA

	4cl
Grey Goose (40 %)	16

Alle Longdrinks inkl. Zusatz

TEQUILA & MEZCAL

	2cl	4cl
Patron Silver (40 %)	8	16
Patron Anejo (40 %)	9	18
Patron Reposado (40 %)	10	19
El Cielo (40 %)	19	34
Clase Azul Reposado (40 %)	20	36
Clase Azul Plata (40 %)	13	23

SCHNAPS

	2cl
Rochelt Williams 2013 (50 %)	17
Rochelt Gravensteiner 2008 (50 %)	21
Berghof-Kernobst / -Zwetschgen / -Kirsch / -Williams (40 %)	9

BITTER-AMARO-ANIS

	2cl	4cl
Martini Riserva Speciale Bitter (28.5 %)		9
Campari (40 %)		9
Cynar (16.5 %)		8.5
Fernet Branca (39 %)	5	8.5
Jägermeister (35 %)	5	8.5
Averna (29 %)	5	8.5
Ramazzotti (30 %)	5	8.5
Appenzeller (29 %)	5	8.5
Sambuca Molinari (40 %)	5	9.5

GRAPPA

	4cl
Berta – Elisi Per L’Ambiente (43 %)	9
Berta – TreSoliTre (43 %)	18

COCKTAILS

Espresso Martini Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Schokoladenlikör, Zuckersirup	18	Espresso Martini Special 43er Likör, Tequila, Espresso	18
Negroni Gin, Wermut, Campari, Roter, Orangen-Bitter	18	White Negroni Gin, Lillet Blanc, Suze-Enzian-Likör, Orangen-Bitter	18
Whiskey Sour Angostura Bitter, Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Eiweiss,	18	Amaretto Sour Amaretto, Angostura Bitter, Bourbon, Zitronensaft, Annanassaft, Zuckersirup, Eiweiss	18
New York Sour Bourbon, Rotwein, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	18	Sweet Exotic Dreams Gin, St. Germain, Erdbeersirup, Lycheesirup, Ananassaft, Zitronensaft	18
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	18	Glover Club Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Ginger Ale, Eiweiss	18
Hugo Special St. Germain, Prosecco, Mineral	18	Sofreh Lillet Grapefruit Lillet Blanc, Grapefruitsaft, St. Germain	18
Hugo Martini Martini Bianco, St. Germain, Prosecco, Mineral	18	Pornstar Martini Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Limettensaft	18
Dry Martini Gin, trockener Wermut, Zitronen- Bitter	18	Manhattan Bourbon, süßer Wermut, Orangen-Bitter	18
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral	18	Apricot Spritz Prosecco, Limettenschnitz, Limettensaft, Red Bull Apricot Edition	18

MOCKTAILS

Virgin Mai Tai Mandelsirup, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup	16	Little Time off Alkoholfreier Gin, Thymian Sirup, Limettensaft, Mineral	16
Virgin Sour Alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16	Virgin Caipi Limettensaft, Maracujasaft, Zuckersirup, Ginger Ale	16
No Daiquiri Alkoholfreier Captain Morgan, Limettensaft, Zuckersirup, Limette	16	Paloma Beach Grapefruitsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Ale	16

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.9
Fanta	33cl	4.9
Sprite	33cl	4.9
Rivella	33cl	4.9
Shorley (Möhl)	33cl	4.9
Ice Tea Zitrone / Pfirsich	33cl	4.9
Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Apricot Edition	25cl	5.5
Ei Tony Mate	33cl	6.5
Wasser Piz Sardona	40cl / 75cl	5 / 9
Orangensaft	33cl	4.9
Ananassaft	33cl	4.9
Passionsfruchtsaft	33cl	4.9
Grapefruit-Saft	33cl	4.9
Hausgemachte Limonade	33cl	5.9
Bitter Lemon Tonic Fever Tree	20cl	5.5
Ginger Beer Tonic Fever Tree	20cl	5.5
Mediterranean Tonic Fever Tree	20cl	5.5
Hausgemachter Ayran	20cl	5.5

KAFFEE

Kaffee / Espresso	4.8
Milchkaffee	5.5
Doppelter Espresso	6.2
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.5
Aromen: Vanille, Haselnuss, Zimt, Karamell, Kokosnuss	+ 1.5

TEE

Earl Grey – Blue Flower	5.5
Rote Früchte	5.5
Minze	5.5
Verbene	5.5
Apfel-Zitrone-Kurkuma	5.5
Persischer Tee	5.5