

SPEISEN ohne GRENZEN

**Von Menschen die gerne gut kochen,
für Menschen die gerne gut essen.**

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:00 – 23:00

Frühstück Sa 11:00 – 18:00

Mittagsmenü Di – Fr 12:00 – 14:30

Abendessen Di – Sa 18:00 – 22:00

www.speisen-ohne-grenzen.at

VORSPEISEN

11:00 – 22:00

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Fattoush

klein

groß

6,90

13,90

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^{vegan}
groß mit Fladenbrot ^A

In bester Erinnerung an Shireen, die weitergezogen ist ...

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Kelam Salad

5,90

12,90

Gemischter Salat mit Rotkraut, Mais, Paradeisern, Gurken, Karotten, Minze und Petersilie ^{vegan}, groß mit Fladenbrot ^A

Badinja ba Gerdu

6,20

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen, Oliven und Granatapfelkerne, serviert mit Brot ^{G H}

„Es ist zwar viel Arbeit, sie zu machen, aber ich habe immer gerne welche im Kühlschrank ... auch wenn sie meistens schnell wieder gegessen werden!“

Pure Badinjan

6,20

Melanzani-Aufstrich zubereitet mit vergorenem Ziegenjoghurt, schwarze Oliven und Brot ^G

Das Ziegenjoghurt hat einen intensiven Geschmack. Auch wenn es nicht allen schmeckt, hat es diese afghanische Spezialität auf unsere Speisekarte geschafft.

VON MHADI AUS AFGHANISTAN

Cucu

6,20

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, dazu Paradeis-Zwiebel-Sauce ^{A C}

„Die frischen Kräuter müssen ganz fein geschnitten werden. Das ist zwar viel Arbeit, aber zum Frühstück am Wochenende gehört Cucu einfach dazu!“

Vorspeisen-Variation für Zwei oder mehr

22

Pure Badinjan, Abebas hausgemachter Käse, Schafkäse-Minz-Joghurt, Linsen, Lauch-Spinat-Erdäpfel-Gemüse, Cucu, Badinja ba Gerdu, Chilli-Sauce, schwarze Oliven, frisches Gemüse und Brot ^{A C G H}

*Viele Köch*innen bringen Vielfalt am Teller!*

VORSPEISEN

SUPPEN

11:00 – 22:00

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Atkilt Soreba

5,20

Gemüsesuppe mit Zucchini, Karotten, Linsen, Erdäpfeln, Ingwer ^{vegan}

„Atkilt Soreba ist sehr gesund, vor allem im Winter.“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Ash Reshteh

klein

groß

7,20

12,90

Suppeneintopf mit viererlei Hülsenfrüchten und Nudeln,
dazu geröstete Zwiebel, Knoblauch und Minz-Öl ^{A vegan}

Fatima kocht nicht nur im Winter gerne Suppen

... auch im Sommer gibt es köstliche kalte Suppen.

ABENDESSEN

18:00 – 22:00

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Ajnet

13,50

Hausgemachtes Injera serviert mit vielen vegetarischen Speisen:
Spinat, Rote, Rübe, Linsen, Bohnen, selbst gemachter Käse ^{G M}

„In Äthiopien isst man zu fast jeder Mahlzeit Injera. Es ist ein dünnes Brot, wie eine Sauerteigpalatschinke aus Hirse-Vollkornmehl, das man über Nacht gehen lassen muss.“

Tibs

14,90

Klein gewürfeltes Lammschlegel in einer Paprika-Sauce
mit viel Zwiebeln und Knoblauch, dazu Kurkuma-Reis ^{G M}

Die wichtigste Zutat ist Paprikapulver. Man braucht süßes und scharfes und vor allem viel!

SUPPEN UND ABENDESSEN

ABENDESSEN

18:00 – 22:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Daldal

Bulgur mit Mungbohnen und Kichererbsen
mit Paradeis-Sauce mit Sojafaschiertem ^{A F}vegan oder Rindsfaschiertem ^A
und gemischtem Salat

„Daldal hat viel Protein und ist super lecker.

Es gibt ihn mit Fleisch oder mit Sojafaschiertem – eine gute vegane Option“.

vegan

Rind

12,50

13,90

VON HALIMA AUS SOMALIA

Digaag iyo Groch

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce,
serviert mit buntem Reis mit Rosinen ^G

*„Ich koche fast jeden Tag. Manchmal mache ich mir auch nur für mich
alleine ein Huhn – es ist eines meiner Lieblingsgerichte!“*

13,90

Bahmieh

Okra-Gemüse mit Paradeisern und Karotten,
dazu bunter Reis mit Rosinen

*Weil Halima auch in diesem Gericht Knoblauch und Koriander
nahezu kiloweise verarbeitet, scherzt sie manchmal,
dass „Halima“ auf Deutsch übersetzt „Knoblauch“ heißt ... oder doch „Koriander“?*

12,50

ABENDESSEN

SÜSSES

11:00 – 22:00

VON HALIMA AUS SOMALIA

Busbusa 4,80

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^{A C G}

*„Egal wo in Somalia es Busbusa gibt, er wird immer gleich zubereitet:
Ein einfaches Rezept, das einfach köstlich schmeckt!“*

VON TILLI AUS WIEN

Schoko-Nuss-Schnitte 5,20

Saftig-luftige Schoko-Nuss-Schnitte ^{C G H}

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Ferni 4,80

Süßer Grieß-Mais-Pudding mit Mangopüree, Kiwi und Granatapfel ^{A G}

*„Die meisten Menschen in Österreich wissen gar nicht, dass auch in Afghanistan diese
Obstsorten wachsen ... früher auch in meinem Garten!“*

Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil 5,20

Dreierlei Dattelbällchen aus Mazfazati Datteln
mit Kokos, Haselnüssen und Pistazien ^{H vegan}

*„Viele Menschen essen diese saftigen Datteln gerne im Ramadan
– ich nasche sie das ganze Jahr über gerne ... meistens gemeinsam mit Nüssen!“*

VON MASUMEH AUS AFGHANISTAN

Sonati 5,20

Kekse mit Mandel ^A

*„Sonati sind traditionelle Kekse die man zu Ramadan und Neujahr bäckt.
Das Rezept stammt von meiner Mama“.*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Ghazl al Banat 6,80

Handgezogene Zuckerwatte mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien
und hausgemachtem Krokant ^{A G H}

*Diese bei uns unbekannt Kombination schmeckt
im Winter wie im Sommer – unbedingt probieren!*

SÜSSES

FRÜHSTÜCK

Sa 11:00 – 18:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Kech aloo Peyaze Naan Toast

7,20

Mit Spinat, Lauch und Erdäpfeln gefülltes Toastbrot mit Mangosauce ^{A vegan}

„Meine Kinder lieben es. Ich gebe es ihnen gerne als Jause mit.“

Omlet

7,20

Paradeiser-Eierspeis mit zwei Bio-Eiern, Schafkäse, Oliven, Brot ^{A C G}

*„Wenn wir Zeit für ein gemütliches Frühstück haben,
mache ich immer gerne auch ein Omelett!“*

VON HALIMA AUS SOMALIA

Hilib Ari

11,20

Frisch geröstete Lamm-Leber mit Chili, Koriander
roten Zwiebeln und Paradeisern, dazu frisches Brot ^A

*„Ich liebe scharfes Essen. Und frischen Koriander.
Auch die Lamm-Leber mache ich so!“*

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Saladi Frutti

7,20

Obstsalat mit Avocado, Mango, Ananas, Apfel, Granatapfel
und was der Obstkorb sonst noch hergibt ^{vegan}

*„Nachspeisen gibt es in Äthiopien grundsätzlich nicht viele.
Aber dafür viele Früchte. Und da gilt: möglichst bunt!“*

Neben den Frühstücksgerichten servieren wir zum Brunch außerdem Vorspeisen und Süßes.
Diese Speisen sind weiter vorne in der Karte zu finden.

FRÜHSTÜCK

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON OMID AUS DEM IRAN

0,25

Bidmeshk

4,80

Orangenblüten-Sirup, Chia-Samen, Rosenwasser,
Blüten der Ägyptischen Weide und Malvenblüten ^{vegan}

*„Das Getränk wird in Schichten serviert und vor dem Trinken verrührt.
Es ist nicht nur gesund für den Körper, sondern boostet auch die Laune!“*

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

0,25

0,5

Khakshir

4,20

5,20

Limonade mit frisch gepresster Zitrone, Kardamom,
Rosenwasser und den Samen der Besenrauke ^{vegan}

*„Ka Gschirr“ ist vitamin- und ballaststoffreich:
Man trinkt es auch, um gesund zu bleiben!“*

Shebbet Nana

4,20

5,20

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft
und frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser ^{vegan}

*„Man trinkt Shebbet Nana vor allem im Sommer,
aber eigentlich ist es zu allen Jahreszeiten gut“*

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi

5,20

6,90

Ananassaft mit Ingwer ^{vegan}

*„In Uganda lassen manche Leute den Saft auch gerne vergären
– ein Ananas-Most sozusagen.“*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi

4,20

5,20

Süß-saurer Saft der „Indischen Dattel“ ^{vegan}

Shireen kocht zwar nicht mehr bei uns. Ihren Dattelsaft dürfen wir auch weiterhin empfehlen!

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Weißer Spritzer aus Österreich mit Einfluss aus aller Welt

	0,25
Minz Spritzer	4,90
Ingwer Spritzer	4,90
Granatapfel Spritzer	4,90
Kardamom Spritzer	4,90

Hausgemachte Getränke kombiniert mit Sprudeligem und Starkem

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khakshir-Frizzante 4,60

Frisch gepresste Zitrone, Kardamom, Rosenwasser und
Samen der Besenrauke / Muskateller Frizzante vom Weingut Ettl

Shebbet Nana Rum 7,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze /
Havana 7 anos Rum, aufgespritzt mit Sodawasser ^{vegan}

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi Rum 8,70

Ananassaft mit Ingwer / Havana 7 anos Rum ^{vegan}

VON OMID AUS DEM IRAN

Bidmeshk Gin 8,70

Limonade aus mehreren Schichten: Orangenblüten-Sirup, Chia-Samen, Rosenwasser,
Blüten der Ägyptischen Weide und Malvenblüten / Tanqueray London Dry Gin ^{vegan}

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi Vodka 7,90

Süß-saurer Saft der „Indischen Dattel“ / 42 Below Vodka ^{vegan}

HAUSEMACHTES MIT ALKOHOL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		pur 0,2	gespritzt 0,5
Bio Apfelsaft naturtrüb Katharina Rauch		3,60	4,20
Birnensaft Franz Josef Rauch		3,60	4,20
Bio Marillensaft Katharina Rauch		3,60	4,20
Weißer / Roter Bio Traubensaft			
Weingut Ettl	0,125	3,10	
	0,25	3,90	3,70
	0,5		4,50
Soda Jugendgetränke		0,25	0,5
Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft		3,20	4,20
Ingwer		3,80	4,80
Granatapfel		3,80	4,80
		0,33	0,75
Vöslauer Prickelnd / Still		3,50	6,90
Coca Cola / Coca Cola Zero		0,33	3,90
Makava Ice Tea		0,33	3,90
Fever Tree Indian Tonic Water		0,2	3,90
Fever Tree Ginger Ale		0,2	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

Qaxwaha 3,90

Würziger, gezuckerter Milchkaffee mit Ingwer, Kardamom und Zimt ^G

Halima startet ihren Tag immer mit einem "Kach Uaha".

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shir Chai 4,60

Schwarzer Tee mit Zimt und Ingwer, dazu warme Milch ^G

Kakao 4,60

TEE 4,80

Schwarztee

Grüntee

Ingwertee

Nelkente

Minztee

KAFEE

Espresso einfach / doppelt 3,10 / 4,30

Brauner kleiner / großer ^G 3,40 / 4,60

Espresso Macchiato ^G 3,70

Verlängerter 3,10

Cappuccino ^G 4,10

Latte Macchiato ^G 4,60

Gerne auch mit Hafer- ^A statt Kuhmilch

KAFFEE VON IMMA AUS RUANDA

Linea Rossa 100% Red Bourbon Arabica



Imma ist in Ruanda geboren und lebt seit ihrer Jugend in Tirol. Von dort aus importiert sie nun den Kaffee ihrer afrikanischen Familie, und somit auch die Bohnen der Linea Rossa

– geröstet von der Kaffeerösterei Kanzi in Trumau.

HEISSE GETRÄNKE

BIER

VOM FASS	0,3	0,5
Trumer Pils ^A	3,70	4,70
Obertrumer Original ^A	3,70	4,70
Biri Bier ^A	4,10	
Trumer Pils mit einem Schuss Campari – sehr erfrischend		
Saurer Radler ^A	3,40	3,90
AUS DER FLASCHE	0,3	0,5
Obertrumer Bio Radler Zitronenverbene ^A		4,70
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei ^A		4,70
Kobersdorfer Bio Märzen ^A	3,90	
Kobersdorfer Bio Pils ^A	3,90	

SPRITZIG UND SPRUDELIG

		0,25
Weißer Spritzer		3,90
Aperol Spritz		4,60
Campari Spritz		4,60
Campari Soda		4,40
Select Spritz		4,60
	0,125	0,75
Muskateller Frizzante	4,20	27
Ettl / 2023		
Obstperlwein		39
Joiseph / 2019 / Apfel, Quitte, Birne		

Weiter vorne in der Karte finden Sie Spritzer und Longdrinks mit hausgemachten Säften und Sirups.

BIER UND SPRITZER

OFFENE WEINE

	0,125	0,75
Grüner Veltliner Ettl / Seeweingärten 2022	4,40	26
Gemischter Satz Pferschy-Seper / 2022	4,50	27
Rheinriesling Pferschy-Seper / 2022	4,50	27
Chardonnay Ettl / Prädium 2022	4,30	25
Rosé Ettl / 2022	4,30	25
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Classic 2022	4,30	25
Blaufränkisch Ettl / Classic 2021	4,40	26

WEINE FLASCHENWEISE

	0,75
Rotgipfler Pferschy-Seper / 2021	34
Autochthone Rebsorte der Thermenregion, gereift in kleinen Eichenfässern Dichter, eleganter Wein mit vielschichtiger Struktur Passt zu Fisch, aber auch zu Würzigem	
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Reserve Ried Römerstein 2021	30
Reifung in großen Eichenfässern Samtige Textur, Beeren-Noten und Dörrobst Passt gut zu Gebrülltem und Leber	
Merlot Pferschy-Seper / Barrique Ried Leithen 2020	38
9 Monate im Barrique gereift, fruchtig, körperreich, vollmundig Passt gut zu Lamm und kräftig-würzigen Gerichten	
Rosatant Joiseph / Rosé Blaufränkisch Naturwein / 2018	38
Wild vergoren, ungefiltert, ungeschönt, kurze Maischezeit, Reifung in Eichenfässern Grenzgänger zwischen Rosé und Rotwein mit Cassis-Noten und frisch-herber Textur	
Gora Plava Joiseph / Blaufränkisch Naturwein / 2018/2019	52
Wild vergoren, ungefiltert, ungeschönt Würziger, floraler Rotwein, dicht und geschmeidig im Ausdruck	

Wir beziehen die ausgewählten Weine von den folgenden Bio-Weingütern:

Ettl aus Podersdorf / Neusiedlersee

Pferschy-Seper aus Mödling / Thermenregion

Joiseph aus Jois / Neusiedlersee

Alle Weine sind Bio-Zertifiziert.

Weine von Ettl und Pferschy-Seper entfalten Sulfite °

WEIN

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

Negroni	8,50
Tanqueray London Dry Gin / Campari / Cocchi Vermouth di Torino	
Cocchi Vermouth di Torino	4,50
Laut Gabriel Italiens bester Wermuth, on the rocks	
Gin Tonic	6,80
Tanqueray London Dry Gin / Fever Tree Indian Tonic Water	
Alkoholfrei mit Tanqueray 0.0% & Fever Tree Indian Tonic Water	6,80
Mules	
Wellington Mule / 42 Below Vodka	8,20
London Mule / Tanqueray London Dry Gin	8,20
London Mule Zero / Tanqueray 0.0% <small>alkoholfrei</small>	8,20
Havanna Mule / Havana 7 anos Rum	8,70
Vodka Makava	7,80
42 Below Vodka, Makava Ice Tea, Zitrone	
Cuba Libre	7,80
Havana 7 anos, Coca Cola und Zitrone	
Averna Sour	6,20
Averna, frisch gepresster Zitronensaft	
Zirm	4,50
Zirben Schnaps aus der Steiermark	
<i>Beliebt aufgrund seines Geschmacks und seines Namens</i>	
Yeni Raki	4,80
Türkischer Anis-Schnaps, on the rocks, serviert mit Leitungswasser	

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

DIE 14 ALLERGENE

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in der Karte verstehen sich in Euro. Alle angegebenen Maße verstehen sich in Liter.

BLEIBEN WIR IN KONTAKT

Infos und Anmeldung zum Newsletter, der wöchentlich über aktuelle Mittags-Menüs informiert gibt's auf

www.speisen-ohne-grenzen.at
hallo@speisen-ohne-grenzen.at
[instagram.com/speisen.ohne.grenzen](https://www.instagram.com/speisen.ohne.grenzen)
twitter.com/geschmacksreise
[fb.com/vereinspeisenohnegrenzen](https://www.facebook.com/vereinspeisenohnegrenzen)