SPEiSEN
ohne GRENZEN

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khakshir **0.5 / 1 l 7,10 / 12,90**

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!"

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi **0.5 / 1 l 7,80 / 14,20**

Ananassaft mit Ingwer [vegan]

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

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi **0.5 / 1 l 6,90 / 12,50**

Dattelsaft mit Zitrone [vegan]

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

VON HALIMA AUS SOMALIA

Qaxwaha **3,90**

würziger, gezuckerter Milch-Kaffee mit Ingwer, Kardamom und Zimt [G]

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

HEISSE UND KALTE VORSPEISEN

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Soup Dal ba Adas 4,80

Cremige Linsen-Suppe mit Petersilie, Zitrone und Brot-Chips vegan A

Fattoush 11,90

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons und Fladenbrot A vegan

In bester Erinnerung an Shireen, die weitergezogen ist …

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Falafel ba Khelam 8,90

Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Tahina N vegan**, dazu Schafkäse-Minz-Joghurt** G**, würziger Rotkraut- und knackiger Stangen-Sellerie-Salat** vegan **und Pita-Brot** A

„Falafel gibt es viele Versionen. Bei meinen dürfen Kreuzkümmel, Koriander und frisch gepresste Sesampaste nicht fehlen … und knackiger Salat gehört auch dazu!“

Khoresh Nochut 7,90

Kichererbsen-Erdäpfel-Eintopf in würziger Paradeis-Sauce vegan **mit Pita-Brot** A

AUS DREI LÄNDERN

Vorspeisen Teller 13,90

Hausgemachter Hummus mit Tahina N vegan**, Schafkäse-Minz-Joghurt** G**, Süßkartoffel-Bohnen-Aufstrich** vegan **und Falafel** N **dazu Fladenbrot** A

*Viele Köch*innen bringen Vielfalt am Teller!*

HAUPTSPEISEN

VON HALIMA AUS SOMALIA

Sambosa 11,20 / 12,90

Würzige frittierte Teigtasche gefüllt mit Kichererbsen [A vegan] oder faschiertem Rindfleisch [A] dazu gemischter Salat, Chili-Sauce und Banane

„Je nachdem, welche Fülle die Sambosa hat, bekommt sie ein grünes oder ein rotes Eck …“

Suugo iyo Baasto 12,50

Penne mit würziger Paradeis-Karotten-Sauce, dazu gemischter Salat mit Zitronen-Marinade [A vegan]

„Die Italiener waren eine Zeit lang in Somalia. Wir machen ihre Speisen etwas würziger nach unserem Geschmack!“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Ashak 13,90

Handgemachte Nudeln mit Spinat und Lauch gefüllt, in Spalterbsen-Paradeis-Sauce mit Knoblauch-Joghurt [A G]

„Je nach Fülle haben Ashak eine eigene Form. Manchmal mache ich die Nudeln auch mit Fleisch gefüllt.“

Köfte Alu 13,90

Mit Dörrzwetschken gefüllte Rindfleisch-Bällchen in Spalterbsen-Paradeis-Sauce und Safran-Berberitzen-Reis

„Ich mag die fruchtige Süße im Fleisch … dazu die sauren Berberitzen am Safran-Berberitzen-Reis!“
Vorsicht: Kerne!

NACHSPEISEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shir Berenj 4,90

Kalter Milchreis mit Kardamom, Zimt und gehackten Pistazien [G H]

„Ob kalt oder warm, der Milchreis schmeckt allen in meiner Familie – von jung bis alt!“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Busbusa 4,90

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen [A C G mit Bio-Eiern]

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

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Baklava 4,70

Knusprige Blätterteigtaschen gefüllt mit süßem Rahm und gehackten Pistazien [A G H]

Syrische Baklava hat mit der türkischen wenig gemeinsam. Sie ist viel weniger süß und dafür knusprig!

Ghazl al Banat 7,80

Syrische Zuckerwatte mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und hausgemachtem Krokant [A G H]

Diese bei uns unbekannte Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer!

Variation für Zwei 17,90

Alle Nachspeisen zusammengestellt als süße Geschmacksreise – ein krönender Abschluss des kulinarischen Aufenthalts am Badeschiff Wien [A C G H]

GESCHMACKSREISE

Wenn Sie in einer größeren Runde eine gemütliche Zeit am Badeschiff verbringen wollen, Sie Lust auf eine geschmackliche Reise durch die Vielfalt der Küchen unserer Rezeptchef*innen haben und sich den Weg zur Küche sparen wollen, stellen wir Ihnen gerne ein Büffet zusammen!

Infos > www.speisen-ohne-grenzen.at/geschmacksreise

KOCHKURSE

Mittwochs ab 15:00 Uhr 100,- / 50,- für Mitglieder

Wir laden Sie herzlich zu uns in die Kombüse des Badeschiffs Wien ein, um dort in einer kleinen Runde von 3 bis 5 Teilnehmer*innen mit uns zu kochen ... und danach gemeinsam gut zu speisen! Das Abendessen sowie unsere hausgemachten Getränke sind inkludiert.

Beim gemeinsamen Zubereiten der traditionellen Speisen lernen Sie nicht nur unserer Rezept-Chef*innen und ihre Speisen kennen. Sie unterstützen auch unsere Mitarbeiter*innen dabei, ihre Sprachkompetenzen zu erweitern.

Mitglied werden

All jene Menschen, die öfter in den Genuss von Speisen ohne Grenzen kommen wollen, laden wir ein, außerordentliches Mitglied im Verein zu werden. Mit Ihrem Mitgliedsbeitrag unterstützen Sie uns nicht nur finanziell, sondern Sie zeigen, dass Ihnen unsere Arbeit für ein weltoffenes Wien am Herzen liegt.

Der Mitgliedsbeitrag kostet entweder 60,- Euro pro Quartal oder 200,- Euro pro Jahr. Als Dank für Ihre Unterstützung erhalten Sie auch einen Rabatt von 10% auf unsere Mittags-Menüs.

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 Lebensmittel-allergien 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.

Wir sind auch online ...

Infos und Anmeldung zum Newsletter, der wöchentlich über aktuelle Mittags-Menüs informiert gibt's auf www.speisen-ohne-grenzen.at

instagram.com/speisen.ohne.grenzen
twitter.com/geschmacksreise
fb.com/vereinspeisenohnegrenzen