SPEiSEN
ohne GRENZEN

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

Wir haben immer ein offenes Ohr für Fragen, Anliegen und Rückmeldungen zu den Speisen, Getränken und auch allem anderen.

Infos und Anmeldung zum Newsletter, der wöchentlich über aktuelle Mittagsmenüs informiert, sowie die Möglichkeit, einen Tisch zu reservieren gibt's auf

www.speisen-ohne-grenzen.at

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 11:00 – 23:00

Frühstück Samstag 11:00 – 18:00
Mittagsmenü Dienstag bis Freitag 12:00 – 14:30
Abendessen Dienstag bis Samstag 18:00 – 22:00

WLAN: speisen-ohne-grenzen
Passwort: everybodywelcome

ÜBER UNS

Speisen ohne Grenzen ist ein gemeinnütziger Verein, der durch das Betreiben des Restaurants am Yppenplatz und durch das Catering für externe Veranstaltungen die Integration von geflüchteten Menschen unterstützt.

Der Großteil des Speisen ohne Grenzen Teams musste in den vergangenen Jahren seine Heimat verlassen. Die Mitarbeiter*innen haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen und Getränke. Das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördert neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen und fördert den kulturellen Austausch gleichermaßen unter Kolleg*innen sowie mit unseren Gästen.

Neben dem Restaurant am Yppenplatz kocht der Verein auch am Badeschiff am Donaukanal. Unsere Küche am Badeschiff ist abends täglich sowie für Veranstaltungen geöffnet.

Ab zehn Portionen liefern wir das Mittagmenü mittwochs und donnerstags per Lastenrad an den Arbeitsplatz oder dorthin, wo Sie zu mehrt Mittagessen möchten.

Sie haben ein großes Meeting, feiern ein Geburtstagsfest oder planen eine Veranstaltung? Gerne liefern wir Ihnen ein Buffet – auch abends und am Wochenende. Oder Sie kommen einfach zu uns am Yppenplatz: Das separat zu mietende „Extra-Zimmer“ bietet Platz für bis zu 30 Personen.

BLEIBEN WIR IN KONTAKT

hallo@speisen-ohne-grenzen.at

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

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON OMID AUS DEM IRAN **0,25**

Bidmeshk 5,20

Orangenblüten-Sirup, Basilikum-Samen, Rosenwasser,
Blüten der Ägyptischen Weide und kalter Malvenblütentee vegan

*„Das Getränk wird in Schichten serviert und vor dem Trinken verrührt.
Es ist nicht nur gesund für den Körper, sondern hebt 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

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

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

Hausgemachter 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
MIT ALKOHOL

Weiße Spritzer aus Österreich mit Einfluss aus aller Welt

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

Hausgemachte Getränke kombiniert mit Sprudeligem und Starkem

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khakshir Frizzante 4,90

Sirup aus Samen der Besenrauke, Kardamom und Rosenwasser / Muskateller Frizzante vom Bio Weingut Ettl

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shebbet Nana Rum 7,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze / Flor de Cana 7 Rum, aufgespritzt mit Sodawasser vegan

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi Rum 8,70

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer / Flor de Cana 7 Rum vegan

VON OMID AUS DEM IRAN

Bidmeshk Gin 9,00

Limonade aus mehreren Schichten: Orangenblüten-Sirup, Basilikumsamen, Rosenwasser, Blüten der Ägyptischen Weide und Malvenblütentee / Tanqueray London Dry Gin vegan

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi Vodka 7,90

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Jugendgetränke

Fruchtsäfte Rauch		**0,2**	**0,5**
Bio Apfelsaft naturtrüb	**pur**	3,60	
Birnensaft	**gespritzt**	3,40	4,20
Bio Marillensaft			
Bio Traubensaft Weingut Ettl		**0,25**	**0,5**
Weiß	**pur**	3,90	
Rot	**gespritzt**	3,70	4,50
Soda		**0,25**	**0,5**
Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft		3,20	4,20
Ingwer mit hausgemachtem Ingwer-Sirup		3,80	4,80
Granatapfel mit Granatapfel-Kernen		3,80	4,80
Kardamom-Kurkuma mit hausgemachtem Sirup		3,80	4,80
		0,33	**0,75**
Vöslauer prickelnd / still		3,50	6,90
			0,33
Coca Cola / Coca Cola Zero			3,90
Makava Ice Tea			3,90
			0,2
Fever Tree Indian Tonic Water			3,90
Fever Tree Ginger Ale			3,90

HEISSE GETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

Kachuah 3,90

Würziger, gezuckerter Milchkaffee mit Ingwer, Kardamom und Zimt [G]

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shir Chai 4,80

Schwarzer Tee mit Zimt, Ingwer und Milch [G]

Kakao Bio Faitrade [G] 4,60

Ingwertee 4,80

Mit frisch aufgebrühtem Ingwer und hausgemachtem Ingwer-Sirup

Bio TEE Sonnentor 4,60

Ceylon Schwarztee

Grüntee

Pfefferminztee

Früchtetee

VON IMMA AUS RUANDA

KAFFEE

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

Alle Kaffees gibt es gerne auch mit Hafermilch [A]

Linea Rossa 100% Red Bourbon Arabica

Imma ist in Ruanda geboren und lebt seit ihrer Jugend in Tirol. Von dort aus importiert sie seit kurzem den Kaffee ihrer Familie und somit auch die Bohnen der Linea Rossa. Geröstet von Kanzi Kaffee in Trumau.

BIER

VOM FASS	0,3	0,5
Trumer Pils [A]	3,70	4,70
Obertrumer Original Bio Märzen Zwickl [A]	3,70	4,70
Saurer Radler [A]	3,20	4,20
Biri Bier [A]	4,10	
Trumer Pils mit einem Schuss Campari – sehr erfrischend		

AUS DER FLASCHE	0,3	0,5
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei [A]		4,70
Obertrumer Radler Zitrone [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
Aperol Frizzante		5,20
Campari Spritz		4,60
Campari Soda		4,40
Select Spritz		4,60
	0,125	**0,75**
Muskateller Frizzante Ettl / 2023	4,50	27,00
Obstperlwein		39,00
Joiseph / 2019 / Apfel, Quitte, Birne		

OFFENE WEINE

	0,125	0,75
Grüner Veltliner Ettl / Seeweingärten 2022	4,40	26,00
Gemischter Satz Pferschy-Seper / 2022	4,50	27,00
Rheinriesling Pferschy-Seper / 2022	4,50	27,00
Chardonnay Ettl / Prädium 2022	4,30	25,00
Rosé Ettl / 2022	4,30	25,00
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Classic 2022	4,30	25,00
Blaufränkisch Ettl / Classic 2021	4,40	26,00

WEINE FLASCHENWEISE

	0,75
Rotgipfler Pferschy-Seper / 2021	34,00

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 30,00

Reifung in großen Eichenfässern, samtige Textur, Beeren-Noten und Dörrobst
Passt gut zu Gegrilltem und Leber

Merlot Pferschy-Seper / Barrique Ried Leithen 2020 38,00

9 Monate im Barrique gereift, fruchtig, körperreich, vollmundig
Passt gut zu Lamm und kräftig-würzigen Gerichten

Rosatant Joiseph / Rosé Blaufränkisch Naturwein / 2018 38,00

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 52,00

Wild vergoren, ungefiltert, ungeschönt
Würziger, floraler Rotwein, dicht und geschmeidig im Ausdruck

Wir beziehen die Weine von den folgenden Bio-Weingütern:

Ettl *aus Podersdorf / Neusiedlersee*
Pferschy-Seper *aus Mödling / Thermenregion*
Joiseph *aus Jois / Neusiedlersee*

Weine von Ettl und Pferschy-Seper enthalten Sulfite [O]

WEIN – OFFEN UND IN DER FLASCHE

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

Negroni 8,50

Tanqueray London Dry Gin / Campari / Cocchi Vermouth di Torino

Cocchi Vermouth di Torino 4,90

Laut Gabriel Italiens bester Wermuth, on the rocks, Orangentwist

Gin Tonic

Tanqueray London Dry Gin / Fever Tree Indian Tonic Water 7,80

Alkoholfrei mit Tanqueray 0.0% / Fever Tree Indian Tonic Water 7,80

Mules

Wellington Mule / 42 Below Vodka / Fever Tree Ginger Ale 7,80

London Mule / Tanqueray London Dry Gin / Fever Tree Ginger Ale 7,80

London Mule Zero / Tanqueray 0.0% alkoholfrei / Fever Tree Ginger Ale 7,80

Nicaragua Mule / Flor de Cana Rum 7 / Fever Tree Ginger Ale 8,20

Vodka Makava 7,80

42 Below Vodka, Makava Ice Tea, Zitrone

Flor de Cana Rum Centenario 12

Flor de Cana 12 Rum - 12 Jahre im Eichenfass gereifter Rum 5,80

Mit Coca Cola on the rocks – separat genießen oder selber mixen 8,90

Averna Sour 6,20

Averna, frisch gepresster Zitronensaft

Zirm 4,90

Zirben-Schnaps aus der Steiermark
Beliebt aufgrund seines Geschmacks und seines Namens

Yeni Raki 4,70

Türkischer Anis-Schnaps, on the rocks, serviert mit Leitungswasser

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

11:00 – 22:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Badinja ba Gerdu 6,50

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!“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Pure Badinjan 6,90

Melanzani-Aufstrich zubereitet mit vergorenem Ziegenjoghurt, gerösteten Zwiebeln und geröstetem Knoblauch, Walnuss, dazu schwarze Oliven und Brot [G H]

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

VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Cucu 6,50

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen, dazu Paradeis-Zwiebel-Sauce und Brot [A C]

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

Variation für Zwei oder mehr 25,00

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 auf den Teller!*

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 **klein** **groß**

Ash Reshteh 7,20 12,90

Suppeneintopf mit viererlei Hülsenfrüchten und Nudeln,
dazu geröstete Zwiebel, Knoblauch und Minz-Öl A vegan
groß mit Fladenbrot A

Fatima kocht nicht nur im Winter gerne Suppen …
auch im Sommer gibt es köstliche kalte Suppen.

SALATE

11:00 – 22:00

VON SHIREEN AUS SYRIEN **klein** **groß**

Fattoush 6,90 13,90

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, roter
Zwiebel, Granatapfelkernen 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

Dienstag bis Freitag gibt es von 12:00 bis 14:30 Uhr
ein täglich wechselndes Mittagsmenü.
Samstag gibt es von 11:00 –18:00 Uhr Frühstück.
Infos auf einer Extra-Karte oder einfach uns fragen.

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.“

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Tibs 14,90

Klein gewürfelter Lammschlögel in Paprika-Sauce
mit viel Zwiebel und Knoblauch, dazu Kurkuma-Reis [G M]

Die wichtigste Zutat ist Paprikapulver: süßes und scharfes und viel!

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Daldal

	vegan	**Rind**
Daldal	12,50	13,90

Bulgur Eintopf mit Mungbohnen, Kidneybohnen und Kichererbsen
dazu Paradeis-Sauce mit Sojafaschiertem [A F vegan] oder Rindsfaschiertem [A]
und gemischtem Salat

„Daldal hat viel Protein und ist super gut. Es gibt ihn mit Fleisch oder mit Soja-Faschiertem – eine gute vegane Option.“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Bamieh 12,50

Okra-Gemüse mit Paradeisern und Karotten, 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“?

VON HALIMA AUS SOMALIA

Digaag iyo Groch *13,90*

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Zitronen-Joghurtsauce,
dazu bunter 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!“

ABENDESSEN – 18 BIS 22 UHR

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]

„Eine beliebte Geburtstagstorte in unserer Familie – aus lauter guten Zutaten: Butter, Zucker, Ei, Haselnüsse und Schokolade und kein Mehl!"

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 dieses Obst wächst … früher auch in meinem Garten."

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil 5,20

Dreierlei Dattelbällchen mit Kokos, Walnüssen und Pistazien [H vegan]

„Viele Menschen essen diese saftigen Datteln gerne im Ramadan – ich nasche sie das ganze Jahr über gerne … meistens mit Nüssen!"

VON MASUMEH AUS AFGHANISTAN

Gosch-e Fil 7,20

Frittierte Teig"ohren" mit Vanilleeis, Granatapfelkernen und -Sirup [A C G]

„Gosch-e Fil bedeutet Elefantenohr, weil die Form daran erinnert :-)"

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Ghazl al Banat 6,80

Zuckerwatte mit Vanilleeis, gehackten Pistazien und Krokant [A C G H]

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

FRÜHSTÜCK

Samstag 11:00 – 18:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Kech Aloo Naan 7,20

Mit Spinat, Lauch und Erdäpfeln gefülltes Fladenbrot,
mit scharfer Mangosauce [A vegan]

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

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
außerdem Vorspeisen, Suppen, Salate und Süßes.
Diese Speisen sind weiter vorne in der Karte zu finden.

FRÜHSTÜCK – SAMSTAG 11 BIS 18 UHR

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.

Es gelten die Jugendschutzgesetze.
An Alkoholisierte wird kein Alkohol ausgeschenkt.