

ÜBER UNS

Speisen ohne Grenzen ist ein gemeinnütziger Verein, der durch das Betreiben dieses Restaurants und weitere Aktivitäten wie Caterings und Veranstaltungen die Integration von geflüchteten Personen 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 Ihnen, unseren Gästen.

Geschmacksreisen

Wenn Sie in einer größeren Runde eine gemütliche Zeit verbringen wollen und Lust auf eine geschmackliche Reise durch die Vielfalt der Küchen unserer Rezeptchef*innen haben, werfen Sie doch einen Blick auf unser Catering-Angebot auf www.speisen-ohne-grenzen.at

Speisen ohne Grenzen am Yppenplatz

Seit Jänner 2024, gibt es die Köstlichkeiten von Speisen ohne Grenzen nicht nur am Badeschiff, sondern auch in unserem eigenen Restaurant am Yppenplatz im 16. Bezirk.

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.

Bleiben wir in Kontakt:

hallo@speisen-ohne-grenzen.at

Es freut uns, dass wir im März 2024 vom österreichischen Ministerium für Arbeit und Wirtschaft das Label „Verified Social Enterprise“ verliehen bekommen haben



Weitere Infos zum VSE-Label finden Sie auf www.aws.at/vse

SPEISEN ohne GRENZEN

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

Unsere Küche hat geöffnet:
täglich 17:30 – 21:30 Uhr

www.speisen-ohne-grenzen.at

KALTE SPEISEN

Hendvane 7,20

Saftige Wassermelone mit Schafkäse ^G
und schwarzen Oliven

„Ein Sommer ohne Wassermelone ist kein Sommer“.

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Adasi 8,50

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit
Petersilie und Zitrone ^{vegan}, dazu Fladenbrot ^A

Eine Mahlzeit für laue Abende!

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Fattoush 13,90

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

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

Falafel 8,90

Hausgemachte Falafel ^{N vegan} mit Schafskäse-
Minz-Joghurt ^G, Tomaten, Gurken, Oliven
und Fladenbrot ^A

Aus drei Ländern 14,90

Hausgemachter Hummus mit Tahina ^{N vegan},
Schafkäse-Minz-Joghurt ^G, Rote Linsen in
Paprika-Sauce ^{vegan}, Falafel ^{N vegan} und Gemüse,
dazu Fladenbrot ^A

*Viele Köch*innen bringen Vielfalt am Teller!*

HAUPTSPEISEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khoresh Khadoo 13,50

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und
Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

„Safran ist zwar recht teuer, aber bei besonderen
Anlässen gehört er einfach dazu!“

Kabab Koobideh 17,50

Gegrillte Spieße aus Lamm-Rind-Faschiertem,
serviert mit Zwiebel-Petersil-Salat, gegrillter
Paradeiser, Schafkäse-Joghurt-Dip ^G
und Safran-Berberitzen-Reis

„Beim Grillen kommen immer viele Menschen
zusammen. Das mag ich besonders gerne!“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Ubad Digir 13,50

Würziges Kichererbsen-Zucchini-Karotten-
Gemüse mit knackigen Paprika,
dazu Basmati-Reis ^{G vegan}

Hilib Lo´ aad 16,50

Zartes Rindsschulterscherz in Paradeis-
Karotten-Sauce, dazu bunter Reis mit Rosinen

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Doro 16,50

Hühnerkeule in Paprika-Sauce mit viel Zwiebeln
und gekochtem Bio Ei,
dazu Paradeiser-Zwiebel-Salat und Basmati-Reis

NACHSPEISEN

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!“

Hendvane Khorma 6,50

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

„Als Nachspeise esse ich am liebsten saftige
Datteln zur Wassermelone“.

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Ghazl al Banat 6,80

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

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