

# **SPEISEN** **ohne GRENZEN**

Schön, dass Sie hier sind!

Infos und Anmeldung zum Newsletter,  
der wöchentlich auch über  
aktuelle Mittagsmenüs informiert gibt's auf

[www.speisen-ohne-grenzen.at](http://www.speisen-ohne-grenzen.at)

## 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 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 Ihnen, unseren Gästen.

Ab zehn Portionen liefern wir das Mittagsmenü mittwochs und donnerstags per Lastenrad ins Büro, an den Arbeitsplatz oder wo Sie sonst gemeinsam Mittagessen möchten.

Sie haben ein großes Team-Meeting im Büro, feiern ein Geburtstagsfest oder planen eine Veranstaltung? Gerne liefern wir Ihnen ein Buffet – auch abends und am Wochenende. Oder Sie kommen einfach zu uns an den Yppenplatz.

### BLEIBEN WIR IN KONTAKT

[hallo@speisen-ohne-grenzen.at](mailto:hallo@speisen-ohne-grenzen.at)

[instagram.com/speisen.ohne.grenzen](https://www.instagram.com/speisen.ohne.grenzen)

[fb.com/vereinspeisenohnegrenzen](https://www.facebook.com/vereinspeisenohnegrenzen)

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON OMID AUS DEM IRAN

0,3 0,5

### **Bidmeshk**

5,60

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee  
*Ein Getränk das seine Farbe verändert? ... let the magic happen!*

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

### **Khakshir**

4,60 5,90

Limonade mit frisch gepresster Zitrone, Kardamom,  
Rosenwasser und den Samen der Besenrauke  
*„Khakshir ist vitamin- und ballaststoffreich: also sehr gesund.“*

### **Shebbet Nana**

4,60 5,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft  
und frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser

### **Doogh**

5,20

Joghurt-Getränk mit geriebener Gurke und getrockneter Minze  
*„Sehr erfrischend. In Afghanistan geben wir manchmal auch Rosinen dazu.“*

VON FLORENCE AUS UGANDA

### **Omunanansi**

5,80 7,20

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

VON SHIREEN AUS SYRIEN

### **Tamar Hindi**

4,20 5,60

Süß-saurer Saft der Tamarinde, auch „Indische Dattel“  
*Shireen kocht zwar nicht mehr bei uns,  
ihren Dattelsaft dürfen wir trotzdem weiterhin empfehlen!*

## HAUSGEMACHTE & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Rauch Fruchtsäfte</b> Jugendgetränke		<b>0,2</b>	<b>0,5</b>
Bio Apfel naturtrüb	pur	3,60	
Birne	gespritzt	3,40	4,20
Bio Marille			
		<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Roter Bio Traubensaft</b> Weingut Ettl	pur	3,90	
	gespritzt	3,70	4,50
<b>Soda</b>		3,90	4,90
<b>Zitron</b> mit frisch gepresstem Zitronensaft			
<b>Ingwer</b> mit hausgemachtem Ingwer-Sirup			
<b>Granatapfel</b> mit Granatapfel-Kernen & -Sirup			
<b>Kardamom-Kurkuma</b> mit hausgemachtem Sirup			
<b>Holler</b> mit zuckerfreiem Holunderblütensirup			
<b>Vimto</b> Sirup aus schwarzen Ribiseln, Himbeeren und Weintrauben, mit frisch gepresstem Zitronensaft <i>Vimto ist ein Getränk, das es sowohl in Somalia als auch in Äthiopien gibt. Halima und Abeba trinken es beide gerne.</i>			
		<b>0,33</b>	<b>0,75</b>
<b>Vöslauer prickelnd / still</b>		3,90	6,90
<b>fritz</b>		4,30	
fritz-kola			
fritz-kola superzero			
mischmasch			
fritz-limo zitrone			
fritz-limo orange			
fritz-limo apfel-kirsche-holunder			
<b>Fever Tree Indian Tonic Water / Ginger Ale</b>		<b>0,2</b>	4,30

## H\*EIS\*SGETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

**Kachuah** 4,50

Würziger, gezuckerter Milchkaffee mit Ingwer, Zimt und Kardamom <sup>G</sup>

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Shir Chai** Schwarzer Tee mit Ingwer, Zimt und Kardamom und Milch <sup>G</sup> 5,50

**Kakao** Bio Fairtrade <sup>G</sup> 5,20

**Ingwertee** mit frischem Ingwer und hausgemachtem Ingwer-Sirup 5,20

**Tee** in der Kanne / Sonnentor <sup>Bio</sup> 5,20

Ceylon Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Wildkräutertee, Früchtetee

Ceylon Schwarztee mit 4cl Flor de Cana 7 Rum 8,20

*Der Klassiker für einen gemütlichen Abend wie bei Oma*

### KAFFEE

Espresso einfach / doppelt 3,40 / 4,50

Brauner klein / groß <sup>G</sup> 3,80 / 4,90

Espresso Macchiato klein / groß <sup>G</sup> 3,80 / 4,90

Verlängerter 3,40

Cappuccino <sup>G</sup> 4,60

Flat White <sup>G</sup> 5,20

Latte Macchiato <sup>G</sup> 5,20

### EIS GETRÄNKE

Iced Americano doppelter Verlängerter auf Eiswürfeln 4,50

Iced Latte doppelter Espresso mit kalter Milch auf Eiswürfeln 5,20

Affogato Vanilleeis, übergossen mit einem doppelten Espresso 6,50

Iced Shir Chai Gewürztee mit kalter Milch und Eiswürfeln 5,50

Alle Getränke gibt's auch mit Hafer- <sup>A</sup> statt Bio Vollmilch <sup>G</sup>

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 importiert sie die von ihrer Familie angebauten Kaffeebohnen – geröstet von der Kaffeerösterei Kanzi in Trumau.*



Gibt es auch als Bohnen zu kaufen (1kg) 42,00

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Unsere Mitarbeiter\*innen haben die Rezepte für Limonaden und Säfte aus ihren Heimatländern mitgebracht – und wir haben sie mit ausgewählten Spirituosen kombiniert.

0,3

VON OMID AUS DEM IRAN

### **Bidmeshk Gin**

9,80

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Blüten der Ägyptischen Weide, Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee mit 4cl Tanqueray London Dry Gin

oder mit 4cl Tanqueray 0.0% Alkoholfrei

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

### **Khakshir Prosecco**

5,80

Sirup aus Samen der Besenrauke, Kardamom und Rosenwasser mit San Rosso Prosecco vom Fass vom Weingut Sacchetto in Venetien

### **Shebbet Nana Rum**

8,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser mit 4cl Flor de Cana 7 Rum Fairtrade

VON FLORENCE AUS UGANDA

### **Omunanansi Rum**

10,40

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer mit 4cl Flor de Cana 7 Rum Fairtrade

VON SHIREEN AUS SYRIEN

### **Tamar Hindi Vodka**

8,40

Süß-saurer Saft der „Indischen Dattel“ mit 4cl 42 Below Vodka

## GETRÄNKE MIT ALKOHOL

## BIER

VOM FASS	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Trumer Pils</b> <sup>A</sup>	4,20	5,40
<i>„...mit den besten Naturhopfensorten, offen vergoren und mit Zeit zur Reifung für eine hohe Bekömmlichkeit.“</i>		
<b>Obertrumer Original</b> Bio Märzen Zwickl <sup>A</sup>	4,20	5,40
<i>„Ein vollmundiges Bio Märzen-Zwickl wie damals: naturbelassen mit dezenter Trübung.“</i>		
<b>Biri Bier</b> <sup>A</sup>	4,80	6,70
Trumer Pils mit einem Schuss Campari <i>„Ein sehr erfrischender Aperitif!“</i>		
<b>Saurer Radler</b> <sup>A</sup>	3,80	4,90
Trumer Pils mit Soda gespritzt		
IN DER FLASCHE		<b>0,5</b>
<b>Trumer Pils Freispiel</b> alkoholfrei <sup>A</sup>		5,40
<i>„Eine alkoholfreie, klassisch elegante Pilspezialität mit vollem Charakter“</i>		
<b>Obertrumer Bio Zitronenradler</b> <sup>A</sup>		5,40
<i>„Eine erfrischende Kombination aus vollmundigem Obertrumer Märzen und spritziger Zitronenlimonade.“</i>		
		<b>0,33</b>
<b>Kobersdorfer</b> Bio Märzen <sup>A</sup>		4,20
<i>„Das Märzen hat einen ansprechenden goldfarbenen Ton, und bietet ein Geschmackserlebnis von guten, ehrlichen Handwerksbieren.“</i>		
<b>Kobersdorfer</b> Bio Spezial Dunkel <sup>A</sup>		4,20
<i>„Vorwiegend aus Münchner Dunkelmalz gebrautes, dunkles Spezialbier mit unverwechselbarem Malzcharakter“</i>		
<b>Kobersdorfer</b> Bio Weißbier <sup>A</sup>		4,20
<i>„Unser Weißbier wird aus 55% Weizenmalz gebraut, der Rest ist helles Gerstenmalz. Eine weitere Besonderheit ist die Vergärung mit der Leo Bavaricus, der bayerischen Weißbierhefe.“</i>		

## SPRITZIGES UND SPRUDELIGES

	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Weißer Spritzer</b> ◦	4,50	6,80
<b>Sommerspritzer</b> ◦		5,40

WEISSE SPRITZER AUS ÖSTERREICH MIT EINFLUSS AUS ALLER WELT

	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Minz Spritzer</b> ◦	5,80	8,50
<b>Ingwer Spritzer</b> ◦		
<b>Granatapfel Spritzer</b> ◦		
<b>Kardamom-Kurkuma Spritzer</b> ◦		

		<b>0,3</b>
<b>Aperol / Select / Campari / Hugo Spritz</b> ◦		5,90
<b>Aperol / Select / Campari / Hugo Prosecco</b> ◦		6,50
<b>Campari Soda</b>		4,90

<b>Prosecco vom Fass</b>		<b>0,125</b>
Sacchetto San Rocco IGT Veneto ◦		4,90

		<b>0,75</b>
<b>Gelber Muskateller Frizzante</b> Ettl / 2023		29,00
Ein Muskateller Frizzante mit hellem goldgelb mit grünen Reflexen, frischer Muskatduft und feine Perlage		

## OFFENE WEINE

	0,125	0,75
<b>Grüner Veltliner</b> Pferschy-Seper <sup>o</sup> Würziger, facettenreicher Wein mit klassischem Mix aus Frucht und pfeffriger Würze, der sich optimal als Speisenbegleiter eignet.	4,70	27,00
<b>Gemischter Satz</b> Pferschy-Seper <sup>o</sup> Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Säure, Fruchtigkeit und Restsüße	4,90	29,00
<b>Chardonnay</b> Ettl / Prädium <sup>o</sup> 8 Monate im Fass ausgebaut, sanfter, seidiger Wein mit Nuancen nach Zitruszesten, Tropenfrucht und Honig	5,20	30,00
<b>Gelber Muskateller</b> Ettl <sup>o</sup> Ausgeprägte frische Muskat Aromatik, Holunder, Minze, gelbe Frucht, traubige Anklänge, am Gaumen saftiger Wein, balanciertes feines Säurespiel	4,90	29,00
<b>Rosé</b> Ettl <sup>o</sup> Ein Wein mit lebendiger Säure und mittlerem Körper, trinkanimierend und vor allem im Sommer attraktiv	4,90	29,00
<b>Zweigelt</b> Ettl / Neusiedlersee DAC Classic <sup>o</sup> Frische Struktur, zarte Tannine, Noten von dunklen Beeren und Kirsche	4,70	27,00

## FLASCHENWEINE

<b>Rotgipfler</b> Pferschy-Seper <sup>o</sup> Autochthone Rebsorte der Thermenregion, gereift in kleinen Eichenfässern dichter, eleganter Wein mit vielschichtiger Struktur, passt gut zu Würzigem	32,00
<b>Grüner Veltliner</b> Ettl / Seeweingärten <sup>o</sup> Die wohl bekannteste und wichtigste Weißweinsorte Österreichs würziger, facettenreicher Wein der sich optimal als Speisenbegleiter eignet	27,00
<b>Zweigelt</b> Ettl / Neusiedlersee DAC Reserve Ried Römerstein Reifung in großen Eichenfässern, Samtige Textur, Beeren-Noten und Dörrobst Passt gut zu Gebrilltem und Leber	32,00
<b>Blaufränkisch</b> Ettl / Classic <sup>o</sup> Lebendige Säure, zarte Tannine, floraler Touch, sowie Orangenzeeste und rote Beeren	30,00

Wir beziehen unsere Weine von folgenden Bio-Weingütern:

**Ettl** aus Podersdorf / Neusiedlersee

**Pferschy-Seper** aus Mödling / Thermenregion

## WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

### Flor de Cana Rum / fritz-kola

12 Jahre im Eichenfass gereifter Rum aus Nicaragua <sup>fairtrade</sup> 6,50

Mit fritz-kola on the rocks – zum selber Mixen oder separat Genießen 9,80

### Tanqueray / fritz-limo zitrone

8,20

4 cl Tanqueray London Dry Gin mit fritz-limo zitrone

### Negroni

8,90

2cl Tanqueray London Dry Gin, 2cl Campari, 2cl Cocchi Vermouth di Torino

### Cocchi Vermouth di Torino

4cl roter Wermut on the rocks 5,40

### Gin Tonic

8,50

4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Indian Tonic Water

4cl Tanqueray 0.0% <sup>alkoholfrei</sup>, Fever Tree Indian Tonic Water

### Mules

8,50

Wellington Mule / 4cl 42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Ale

London Mule / 4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Ginger Ale

London Mule Zero / 4cl Tanqueray 0.0% <sup>alkoholfrei</sup>, Fever Tree Ginger Ale

Nicaragua Mule / 4cl Flor de Cana 7 Rum <sup>fairtrade</sup>, Fever Tree Ginger Ale

### Imma's Kaffeelikör

6,90

4cl hausgemachter Kaffeelikör aus 100% Arabica Kaffeebohnen von Kanzi

### Averna Sour

4cl Averna, frisch gepresster Zitronensaft 6,50

### Zirm

4cl Zirben-Schnaps aus der Steiermark 5,80

### Yeni Raki

4cl türkischer Anis-Schnaps 5,20

### Williams Birne / Zwetschke / Muskateller Trester

5,80

4cl von Greilinger aus Niederösterreich

## SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Adasi** 7,90

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone und Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>vegan</sup>

„Adasi ist das perfekte Gericht für heiße Mittage und laue Sommerabende.“

	klein	groß
<b>Soup ba Adas</b>	6,20	7,90

Cremige Linsensuppe mit Zitrone, Fladenbrotchips und Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>vegan</sup>

<b>Pure Badinjan</b>	7,50	10,90
----------------------	------	-------

Lauwarmer Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt, geröstetem Zwiebel, geröstetem Knoblauch und Walnuss, dazu schwarze Oliven und Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>G</sup> <sup>H</sup> (vegan möglich)

*Auch wenn das Ziegenjoghurt durch seinen intensiven Geschmack nicht allen schmeckt, hat es diese afghanische Spezialität auf unsere Speisekarte geschafft.*

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

<b>Kik</b>	6,50	8,70
------------	------	------

Warme rote Linsen in Paprika-Sauce mit hausgemachtem Käse und Paradeiser-Paprika-Zwiebel Salat, dazu Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>G</sup> (vegan möglich)

VON HALIMA AUS SOMALIA

<b>Foul</b>	6,20	8,50
-------------	------	------

Kidneybohnen-Zwiebel-Mus mit Chilisauce und Koriander-Paradeiser Salat, dazu Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>vegan</sup>

VON IBRAHIM AUS DEM LIBANON

<b>Muhammara</b>	6,50	8,70
------------------	------	------

Paprika-Walnuss-Dip mit Schwarzkümmel, dazu Karotten in Zitronen-Kreuzkümmel-Marinade, Gurken, schwarzen Oliven und Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>H</sup> <sup>N</sup> <sup>vegan</sup>

„Muhammara ist ein Teil der Vorspeisen, zu denen wir in Syrien gerne Arak, einen Anis-Schnaps, trinken.“

Unser Fladenbrot wird von der Bäckerei Lori im 16. Bezirk gebacken.  
Ein Stück Brot extra 0,60

## SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

## SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Hendevane Panir** 6,90

Saftige Wassermelone mit Schafkäse, schwarzen Oliven und Fladenbrot <sup>A G</sup>

**Badinja ba Gerdu** 7,90

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen, dazu Oliven und Granatapfelkerne, serviert mit Fladenbrot <sup>A G H</sup>

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

VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

**Cucu** 7,90

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen, dazu Paradeiser-Zwiebel-Sauce und Fladenbrot <sup>A C</sup>

*„Die frischen Kräuter müssen ganz fein geschnitten werden. Das ist zwar aufwendig und benötigt viel Geduld, aber zum Frühstück gehört Cucu einfach dazu!“*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

	<b>klein</b>	<b>groß</b>
<b>Fattoush</b>	7,90	13,90

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrotchips groß mit einem Stück Fladenbrot <sup>A vegan</sup>

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

\*\*\*\*\*

Wenn Sie sich nicht für eine Vorspeise entscheiden können und zu mehr sind, empfehlen wir zum Durchkosten eine

**Geschmacksreise** 32,00

Pure Badinjan, Abebas hausgemachter Käse, Kik, Foul, Cucu, Muhammara, Badinja ba Gerdu, schwarze Oliven, Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat, frisches Gemüse und Fladenbrot <sup>A C G H N</sup>

*Viele Köch\*innen bringen Vielfalt auf den Teller!*

**Für unsere jungen Gäste**

**Nudeln** <sup>A</sup> mit Butter <sup>G</sup>, Olivenöl oder Paradeiser-Zwiebelsauce <sup>vegan</sup> 5,20

**Wegdes** Frittierte Erdäpfel-Spalten mit Ketchup <sup>vegan</sup> 5,20

## SÜSSES ... GEHT AUCH IMMER

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Hendevane Khorma** 4,50  
Frische Wassermelone mit saftigen Mazfazati Datteln <sup>vegan</sup>  
*„Wassermelone passt als Vor- und Nachspeise.  
Eigentlich immer. Als Dessert gebe ich Datteln dazu.“*

**Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil** 5,90  
Dreierlei Dattelbällchen mit Kokos, Walnüssen und Pistazien <sup>H vegan</sup>  
*„Viele Menschen essen diese saftigen Datteln gerne im Ramadan – ich  
nasche sie das ganze Jahr über gerne ... meistens gemeinsam mit Nüssen!“*

**Ferni** 5,20  
Süßer Grieß-Pudding mit Mango, Kiwi und Granatapfel <sup>AG</sup>  
*„Die meisten Menschen in Österreich wissen gar nicht, dass auch in  
Afghanistan diese Obstsorten wachsen ... früher auch in meinem Garten!“*

**Bastani Safran** 6,80  
Safran-Eis mit frisch gehackten Pistazien und Manner Eiswaffeln <sup>AFGH</sup>  
*„Safran schmeckt nicht nur in pikanten Speisen, auch im Eis passt er gut.“*

VON TILLI AUS WIEN

**Schoko-Nuss-Schnitte** 5,80  
Saftige Schoko-Nuss-Schnitte mit Bio-Eiern und Fair Trade Schokolade <sup>CGH</sup>

VON SHIREEN AUS SYRIEN

**Ghazl al Banat** 6,80  
Gezogene Zuckerwattefäden mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und  
hausgemachtem Granola <sup>AGH (vegan möglich +1,50)</sup>  
*„Diese Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer.“*

VON SEBASTIAN AUS WIEN

**Eisschokolade**  
Zwei Kugel Vanilleeis kaltem Kakao <sup>(vegan möglich +1,50)</sup> 6,80  
mit 4cl Flor de Cana 7 Rum 9,80

**Vanilleeis mit Schuss** 7,90  
Eine Kugel Vanilleeis mit 4 cl hausgemachtem Kaffeelikör  
aus Immas 100% Arabica Kaffee, geröstet von Kanzi <sup>G (vegan möglich +1,50)</sup>

**Süße Geschmacksreise** 26,00  
Schoko-Nuss-Schnitte, Hendevane Khorma, Ferni,  
Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil, Ghazl al Banat, Bastani Safran <sup>ACGH</sup>

# FRÜHSTÜCK

## Naan Toast – getoastetes Fladenbrot

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN 9,50

Gefüllt mit Spinat, Lauch und Erdäpfeln,  
dazu scharfe Mangosauce und frisches Gemüse <sup>A</sup> <sup>vegan</sup>

VON NESA AUS DEM KOSOVO 10,90

Gefüllt mit Sucuk, einer würzigen Wurst aus Rindfleisch, und  
Eierspeise aus 2 Bio Eiern, dazu Joghurt-Knoblauch-Sauce,  
schwarze Oliven und frisches Gemüse <sup>A</sup> <sup>C</sup> <sup>G</sup>

VON HALIMA AUS SOMALIA 10,50

Gefüllt mit in würziger Paradeiser-Joghurtsauce marinierter  
Hühnerbrust mit rotem Zwiebel und frischem Koriander <sup>A</sup> <sup>G</sup>

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Omlet** 8,50

Eierspeis aus 2 Bio-Eiern in Paradeiser-Zwiebel-Sauce,  
dazu Schafkäse, schwarze Oliven und Fladenbrot <sup>A</sup> <sup>C</sup> <sup>G</sup>

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

VON HALIMA AUS SOMALIA

**Hilib Ari** 12,90

Frisch geröstete Lamm-Leber mit Chili, Koriander,  
roten Zwiebeln und Paradeisern, dazu Fladenbrot <sup>A</sup>

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

**Süßes Frühstück** 9,90

Frisches Pita Brot aus dem 16. Bezirk, Bio Butter,  
Marillen-, Erdbeer- oder Himbeermarmelade und Honig von Staud,  
Schüsselchen Joghurt mit Granola und Granatapfelkernen <sup>A</sup> <sup>G</sup> <sup>H</sup>

**Granola** 6,80

Hausgemachter Nuss-Crunch aus Cashews, Walnüssen, Mandeln,  
Kokos- und Haferflocken, gesüßt mit Blütenhonig  
mit Granatapfelkernen und Joghurt oder Bio-Vollmilch <sup>A</sup> <sup>G</sup> <sup>H</sup>

**FRÜHSTÜCK**

## ABENDESSEN

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

### **Ajnet** 15,50

Hausgemachtes Vollkorn-Injera serviert mit vielen vegetarischen Speisen: Erdäpfel-Karotten-Gemüse, rote Linsen, Fisolengemüse, Paradeiser-Paprika-Salat und hausgemachtem Käse <sup>G M</sup> (vegan möglich)

*„In Äthiopien isst man zu fast jeder Mahlzeit Injera. Es ist ein dünnes Brot, wie eine Sauerteigpalatschinke aus Hirse-Vollkornmehl.“*

### **Tibs Wat** 17,50

Zarter, klein gewürfelter Lammschlegel in Paprika-Sauce, dazu frittierte Maisgrießschnitten und Paradeiser-Paprika-Zwiebel-Salat

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**vegan mit Rind**

### **Demi Bulgur** 13,50 15,90

Bio Bulgur mit buntem Paprika <sup>A</sup>, dazu Rindsstreifen oder Soja-Geschnetzeltes <sup>F</sup> in sämiger Sauce und Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat

*„Bulgur hat eine lange Tradition in meiner Familie. Meine Großmutter hat ihn gekocht, wenn es keinen Reis gab. Ich aber koche ihn, weil er gut schmeckt und mich an meine Kindheit erinnert.“*

### **Ashak** 14,90

Handgemachte Nudeln mit Spinat und Lauch gefüllt, in Spalterbsen-Paradeis-Sauce mit Knoblauch-Joghurt <sup>A G</sup> (vegan möglich)

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

### **Köfte Alu** 15,90

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

*„Ich mag die fruchtige Süße im Fleisch ... dazu die sauren Berberitzen am Safran-Berberitzen-Reis“*

**Vorsicht Kerne!**

VON HALIMA AUS SOMALIA

### **Bahmië** 13,50

Okra-Gemüse mit Paradeisern und Karotten, dazu ein hart gekochtes Bio-Ei und frittierte Maisgrießschnitten <sup>C</sup> (vegan möglich)

*„Jede Familie kocht ihren speziellen Gemüse-Eintopf. Bei uns gibt es immer ein hart gekochtes Ei dazu.“*

### **Digaag iyo Groch** 15,90

Gebeizte Hühnerbrust in würziger Paradeis-Joghurtsauce, serviert mit buntem Reis mit Rosinen <sup>G</sup>

*Halimas Huhn ist ein All-Time-Favorit!*

**ABENDESSEN**

## **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.

An Jugendliche und Alkoholisierte wird kein Alkohol ausgeschenkt.