

# SPEISEN ohne GRENZEN

Schön, dass Sie hier sind!



English menu

Infos und Anmeldung zum Newsletter gibt's auf  
[www.speisen-ohne-grenzen.at](http://www.speisen-ohne-grenzen.at)

WLAN: speisen-ohne-grenzen  
Passwort: everybodywelcome

## 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.

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 am 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

### **Bidmeshk**

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee

*Ein Getränk das seine Farbe verändert? ... let the magic happen!*

0,3 0,5

5,60

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

### **Khakshir**

Limonade mit frisch gepresster Zitrone, Kardamom und den Samen der Besenrauke

*„Khakshir ist vitamin- und ballaststoffreich: also sehr gesund.“*

4,60 5,90

### **Shebbet Nana**

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

4,60 5,90

### **Doogh**

Joghurt-Getränk mit geriebener Gurke und getrockneter Minze, gespritzt mit Soda oder Leitungswasser

5,20

VON FLORENCE AUS UGANDA

### **Omunanansi**

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer

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

5,80 7,50

### **Tangwizi**

Hausgemachter Ingwersirup, frisch gepresster Zitronensaft und frische Minze, aufgespritzt mit Soda

4,60 5,90

VON SHIREEN AUS SYRIEN

### **Tamar Hindi**

Süß-saurer Saft der Tamarinde, auch „Indische Dattel“

4,30 5,60

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Rauch Fruchtsäfte</b> Jugendgetränke		<b>0,2</b>	<b>0,5</b>
Bio Apfel naturtrüb	pur	3,90	
Birne	gespritzt	3,70	4,50
Bio Marille			
		<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Roter Bio Traubensaft</b> Weingut Pferschy-Seper	pur	4,20	
	gespritzt	4,00	4,80
<b>Soda / Wasser</b>			
<b>Zitron</b> mit frisch gepresstem Zitronensaft		3,90	4,90
<b>Ingwer</b> mit hausgemachtem Ingwer-Sirup		3,90	4,90
<b>Holler</b> mit zuckerfreiem Holunderblütensirup		3,90	4,90
<b>Himbeer</b> mit zuckerfreiem Himbeersirup		3,90	4,90
<b>Granatapfel</b> mit Granatapfel-Kernen & -Sirup		4,20	5,20
<b>Vimto</b> Sirup aus schwarzen Ribiseln, Himbeeren und Weintrauben, mit frisch gepresstem Zitronensaft		4,20	5,20
<i>Vimto ist ein Getränk, das es sowohl in Somalia als auch in Äthiopien gibt. Halima und Abeba trinken es beide gerne.</i>			
<b>Shrab el Ward</b> - VON IBRAHIMA AUS DEM LIBANON		4,20	5,20
Rosen-Sirup mit frisch gepresstem Zitronensaft			
<i>Als ich ein Kind war, hat meine Familie eigenes Rosenwasser destilliert. Das habe ich verkauft und so mein erstes Taschengeld verdient“.</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 rhabarber / orange / apfel-kirsche-holunder			
<b>Fever Tree Indian Tonic Water / Ginger Ale</b>		<b>0,2</b>	4,30

# HEISSGETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

**Kachuah** 4,50

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Shir Chai** 5,50

Schwarzer Tee mit Ingwer, Zimt, Kardamom und Milch <sup>G</sup>

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

**Ingwertee** in der 0,5l Kanne 5,20

mit frischem Ingwer und hausgemachtem Ingwer-Sirup

**Tee** in der 0,5l Kanne / Sonnentor <sup>Bio</sup> 5,20

Ceylon Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Wildkräutertee, Früchtetee

## 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> 5,40

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

Alle Getränke gibt es ohne Aufpreis auch mit Hafer-Drink von Sigl <sup>A</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



## ICED UND EIS

<b>Iced Americano</b>	Doppelter Verlängerter auf Eiswürfeln	4,50
<b>Iced Latte</b>	Einfacher Espresso mit kalter Milch auf Eiswürfeln <sup>G</sup>	4,60
<b>Iced Flat White</b>	Doppelter Espresso mit kalter Milch auf Eis <sup>G</sup>	5,40
<b>Iced Kachua</b>	Gezuckerter Gewürzmilchkaffee auf Eiswürfeln <sup>G</sup>	5,40
<b>Iced Shir Chai</b>	Schwarzer Gewürztee mit Milch <sup>G</sup>	5,50
<b>Affogato</b>		6,40
	Vanilleeis, übergossen mit einem doppelten Espresso <sup>G</sup> vegan möglich +1,50)	
<b>Vanilleeis mit Schuss</b>		8,90
	Immas's hausgemachte Kaffeelikör mit Vanilleeis <sup>G</sup> (vegan möglich +1,50)	

VON SHIREEN AUS SYRIEN

<b>Ghazl al Banat</b>		7,20
	Gezogene Zuckerwattefäden mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und hausgemachtem Granola <sup>A G H</sup> (vegan möglich +1,50)	
	<i>„Diese Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer.“</i>	

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

<b>Bastani Safran</b>		7,90
	Safran-Eis mit frisch gehackten Pistazien, gefrorenem Mascarpone und Manner Eiswaffeln <sup>A F G H</sup>	
	<i>„Safran schmeckt nicht nur in pikanten Speisen, auch im Eis passt er gut.“</i>	

### Für Kaffee gebraut

Seit kurzem braut die Trumer Brauerei nicht nur hervorragendes Bier, sondern auch einen Hafer-Drink. Bio und von einem Familien-Betrieb, davon sind wir Fans! Daher sind alle Getränke auch mit Bio Hafer-Dinkel-Drink von Sigl erhältlich.



# HAUSGEMACHTE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

VON OMID AUS DEM IRAN

**Bidmeshk Gin** 10,20

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee mit 4cl Tanqueray London Dry Gin oder Tanqueray 0.0%

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Shebbet Nana Rum** 9,40

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser mit 4cl Flor de Caña 7 Rum <sup>fairtrade</sup>

**Khakshir-Secco** 6,20

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

VON IBRAHIMA AUS DEM LIBANON

**Ward Vodka** 9,20

Rosen-Sirup mit frisch gepresstem Zitronensaft, 4cl 42 Below Vodka und frischer Minze, aufgespritzt mit Soda

VON FLORENCE AUS UGANDA

**Omunanansi Rum** 10,40

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer mit 4cl Flor de Caña 7 Rum

**Tangwizi Gin** 9,20

Hausgemachter Ingwersirup, frisch gepresster Zitronensaft und frische Minze, aufgespritzt mit Soda mit 4cl Tanqueray London Dry Gin

VON SHIREEN AUS SYRIEN

**Tamar Hindi Vodka** 8,90

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

VON IMMA AUS RUANDA

**Kaffeelikör** 6,90

4cl hausgemachter Kaffeelikör on the rocks

## BIER

VOM FASS	0,3	0,5
<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>Die ungefilterten Hefen bleiben als Geschmacksträger im Bier erhalten und sorgen für eine dezente Trübung.</i>		
<b>Biri Bier</b> <sup>A</sup>	5,20	7,20
Trumer Pils mit einem Schuss Campari <i>„Ein sehr erfrischender Aperitif!“</i>		
<b>Saurer Radler</b> <sup>A</sup>	3,90	4,90
Trumer Pils mit Soda gespritzt		
IN DER FLASCHE		
<b>Trumer Pils Freispiel</b> alkoholfrei <sup>A</sup>		5,40
<b>Obertrumer Bio Zitronenradler</b> <sup>A</sup>		5,40
<b>Trumer Hopfenspiel</b> glutenfreies Leichtbier	4,20	
<i>Ein fruchtiges Bier, das zum einen glutenfrei, zum anderen mit nur 2,9 Volumprozent leicht und süffig ist.</i>		
<b>Kobersdorfer</b>	4,20	
Bio Märzen <sup>A</sup>		
Bio Spezial Dunkel <sup>A</sup>		
Bio Weißbier <sup>A</sup>		
<i>Kobersdorfer ist eine kleine, biozertifizierte Familien-Brauerei im Mittelburgenland, die zahlreiche Bierspezialitäten nach traditionellem Verfahren herstellt.</i>		

## SPRITZIGES UND SPRUDELIGES

	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>
<b>Weißer Spritzer</b> °	4,50	6,80
<b>Sommerspritzer</b> °	3,90	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

mit hausgemachtem Minz-Sirup

**Ingwer Spritzer** °  
mit hausgemachtem Ingwer-Sirup

**Granatapfel Spritzer** °  
mit Granatapfelsirup & -kernen

**Rosen Spritzer** °  
mit Rosen-Sirup

**Kaiser Spritzer** °  
mit zuckerfreiem Holler-Sirup

	<b>0,3</b>
<b>Aperol / Select / Campari Spritz</b> °	5,90
<b>Aperol / Select / Campari / Hugo Prosecco</b> °	6,70
<b>Campari Soda</b>	4,90

<b>Prosecco vom Fass</b>	<b>0,125</b>
Sacchetto San Rocco IGT Veneto °	5,20

	<b>0,75</b>
<b>Gelber Muskateller Frizzante</b> Bio Weingut Ettl	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>	4,90	28,00
Würziger, facettenreicher Wein mit klassischem Mix aus Frucht und pfeffriger Würze, der sich optimal als Speisenbegleiter eignet.		
<b>Gemischter Satz</b> Pferschy-Seper <sup>o</sup>	5,20	30,00
Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Säure, Fruchtigkeit und Restsüße		
<b>Rosé</b> Ettl <sup>o</sup>	5,20	30,00
Ein Wein mit lebendiger Säure und mittlerem Körper, trinkanimierend und vor allem im Sommer attraktiv		
<b>Zweigelt</b> Ettl / Neusiedlersee DAC Classic <sup>o</sup>	4,90	29,00
Frische Struktur, zarte Tannine, Noten von dunklen Beeren und Kirsche		

*Zusätzlich bieten wir auch Weine der Woche an, der ebenfalls glasweise ausgeschenkt werden. Gerne beim Service-Team nachfragen.*

## FLASCHENWEINE

<b>Gelber Muskateller</b> Ettl <sup>o</sup>	30,00
Ausgeprägte frische Muskat Aromatik, Holunder, Minze, gelbe Frucht, traubige Anklänge, am Gaumen saftiger Wein, balanciertes feines Säurespiel	
<b>Rotgipfler</b> Pferschy-Seper <sup>o</sup>	32,00
Autochthone Rebsorte der Thermenregion, gereift in kleinen Eichenfässern dichter, eleganter Wein mit vielschichtiger Struktur, passt gut zu Würzigem	
<b>Blaufränkisch</b> Ettl / Classic <sup>o</sup>	31,00
Lebendige Säure, zarte Tannine, floraler Touch, sowie Orangenzeste und rote Beeren	
<b>Zweigelt Reserve</b> Ettl / Neusiedlersee DAC Ried Römerstein	32,00
Reifung in großen Eichenfässern, Samtige Textur, Beeren-Noten und Dörrobst Passt gut zu Gegrilltem und Leber	

Wir beziehen unsere Weine von folgenden Bio-Weingütern:

**Ettl** aus Podersdorf / Neusiedlersee

**Pferschy-Seper** aus Mödling / Thermenregion

## WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

### Flor de Caña Rum / fritz-kola

12 Jahre im Eichenfass gereifter Rum aus Nicaragua <sup>fairtrade</sup> 7,20  
Mit fritz-kola – zum selber Mixen oder separat Genießen 10,50

### Tanqueray / fritz rhababer

4 cl Tanqueray London Dry Gin mit fritz-spritz rhabarber 8,50

### Negroni

2cl Tanqueray London Dry Gin, 2cl Campari, 8,90  
2cl Cocchi Vermouth di Torino

**Cocchi Vermouth di Torino** 4cl roter Wermut on the rocks 5,40

### Gin Tonic

4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Indian Tonic Water 8,50  
4cl Tanqueray 0.0% <sup>alkoholfrei</sup>, Fever Tree Indian Tonic Water

### Mules

Wellington Mule / 4cl 42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Ale 8,50  
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 Caña 7 Rum <sup>fairtrade</sup>, Fever Tree Ginger Ale

**2 cl** **4 cl**

**Zirm** 4cl Zirben-Schnaps aus der Steiermark 3,90 6,90

### Greilinger aus Niederösterreich

Williams Birne / Zwetschke / Muskateller Trester 3,90 6,90

**Averna Sour** 4cl Averna, frisch gepresster Zitronensaft 6,90

**Yeni Raki** 4cl türkischer Anis-Schnaps on the rocks 6,20

# SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Adasi** 8,90

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zimt, Petersilie und Zitrone, dazu Fladenbrot <sup>(A)</sup> vegan

*„Adasi gibt es auch warm.“*

*Im Frühling und Sommer esse ich es aber lieber kalt“*

**Badinja ba Gerdu** 9,20

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

	<b>klein</b>	<b>groß</b>
<b>Burani</b>	6,20	8,90

Blattspinat- Joghurt mit Knoblauch und geröstetem Knoblauch, dazu Fladenbrot <sup>(A) G</sup>

VON IBRAHIM AUS DEM LIBANON

**Tajin Arnabit** 7,90 11,90

Im Ofen gebackener Karfiol in Tahini-Zitronen-Sauce mit gerösteten Mandelsplittern, Granatapfelkernen und frischem Koriander, serviert mit Fladenbrot <sup>(A) N H vegan</sup>

**Muhammara** 7,40 10,90

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

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

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

**Kik** 7,40 10,90

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

VON HALIMA AUS SOMALIA

**Bur Galley** 5,20

Frittierte Mai-Grieß-Schnitten mit hausgemachter Chilli-Sauce <sup>vegan</sup>

## SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON AMMAR AUS SYRIEN

klein

groß

### Sh'ifurah salad

7,40

10,90

Salat aus gewürfelten Paradeisern, weißen Zwiebeln, Petersilie und Shanklish-Käse mit Olivenöl, dazu Fladenbrot <sup>A G</sup>

„Shanklish ist ein Käse, der fermentiert und mit Za'atar (einer Gewürzmischung) und scharfem Pfeffer gewürzt wird.

Ich esse ihn gerne als Vorspeise oder Beilage.“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

### Salad Adas

8,90

Salat aus braunen Linsen, Rote Rübe, Radieschen, Gurke, Petersilie, Koriander und Schafskäsewürfeln, dazu Fladenbrot <sup>(A) G</sup> (vegan möglich)

VON SHIREEN AUS SYRIEN

### Fattoush

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</sup> vegan

\* \* \* \* \*

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

### Geschmacksreise

36,00

Kik, Muhammara, Burani, Abebas hausgemachter Käse, Tajin Arnabit, Sh'ifurah salad, Badinja ba Gerdu, Bur Galey, 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 (und junggebliebenen) 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

Unser Fladenbrot wird von der Bäckerei Lori im 16. Bezirk gebacken.

Wenn bei einem Gericht nur das Brot Gluten enthält, ist das Allergen in Klammer geschrieben. Ein Stück Brot extra

0,60

# SÜSSES

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Halva Harde** 5,20

Tahini-Kokos-Kardamom Schnitten mit Walnüssen,  
Pistazien und Rosenblättern <sup>H, N, vegan</sup>

**Ferni** 4,90

Süßer Grieß-Pudding mit Hafer-Drink vom Sigl,  
Mangopüree, Kiwi und Granatapfel <sup>A vegan</sup>

„Viele Leute wissen gar nicht, dass diese Obstsorten in Afghanistan  
wachsen. Früher auch in meinem Garten.“

**Bastani Safran** 7,90

Safran-Eis mit frisch gehackten Pistazien,  
gefrorenem Mascarpone und Manner Eiswaffeln <sup>A F G H</sup>

„Safran schmeckt nicht nur in pikanten Speisen, auch im Eis passt er gut.“

VON SHIREEN AUS SYRIEN

**Ghazl al Banat** 7,20

Gezogene Zuckerwattefäden mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und  
hausgemachtem Granola <sup>A G H (vegan möglich +1,50)</sup>

„Diese Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer.“

VON TILLI AUS WIEN

**Schoko-Nuss-Schnitte** 5,80

Warme Schoko-Nuss-Schnitte mit fairtrade Schokolade <sup>C G H</sup>  
mit einer Kugel Vanille-Eis 7,30

VON HALIMA AUS SOMALIA

**Bur Salid** 6,50

Dünne Krapfen mit Süßmilch und Zimt <sup>A C G</sup>

„Eigentlich sind Bur Salid wie eine Mischung aus österreichischen  
Palatschinken und Krapfen.“

**Süße Geschmacksreise** 26,00

Schoko-Nuss-Schnitte, Halva Harde, Ferni,  
Bur Salid, Ghazl al Banat <sup>A C G H</sup>

# FRÜHSTÜCK

## Naan Toast – getoastetes Fladenbrot

VON YANA AUS DER UKRAINE 10,50

Gefüllt mit gewürztem Tofu, Bio-Eierspeise, Reis und Rosinen  
dazu Rote Rübe mit geriebenem Apfel, Joghurt-Knoblauch-Sauce <sup>A C</sup>

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN 10,20

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

VON NESA AUS DEM KOSOVO 11,90

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 C G</sup>

VON HALIMA AUS SOMALIA 11,90

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

**Omlet** 8,90

Eierspeis aus 2 Bio-Eiern in Paradeiser-Zwiebel-Sauce,  
dazu Schafkäse, schwarze Oliven und Fladenbrot <sup>(A) C 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 zwei Stück 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, Marmelade und Honig  
von Staud's, Joghurt mit Granola und Granatapfelkernen <sup>A G 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 G H</sup>

# ABENDESSEN

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

## **Ajnet** 15,90

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

*„Injera ist eine Art Palatschinke, die in Äthiopien fast zu jeder Mahlzeit gegessen wird. Wir machen sie aus Teff-Mehl, das ist eine Hirseart“*

## **Tibs Wat** 18,50

Klein gewürfeltes Lammfleisch in Paprika-Sauce mit viel Zwiebeln und Knoblauch, dazu frittierte Maisgrieß-Schnitte

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

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Rind

vegan

## **Demi Bulgur** 16,90 14,90

Gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln <sup>A</sup>  
vegan mit Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce <sup>F</sup> vegan oder

Rindsschulterschmerz in sämiger Sauce mit Zwiebel und Pfefferkörnern

*„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.“*

## **Cucu** 14,90

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei,  
Safran-Berberitzen-Reis und Paradeiser-Zwiebel-Sauce <sup>C</sup>

*„Cucu ist ein Klassiker der persischen Küche, der auch zu Nowruz, unserem Neujahr gegessen wird“.*

VON HALIMA AUS SOMALIA

## **Bamieh** 14,90

Okra-Gemüse mit Paradeisern und Karotten,  
dazu frittierte Maisgrieß-Schnitte und hart gekochtes Bio-EI <sup>C</sup> (vegan möglich)

*„Bei einem Gemüseintopf gibt es in meiner Familie immer ein Ei dazu.“*

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

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

## **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.