



Austrian Oriental Friends & Food Fusion

MENU



- EINS -

APERITIF & BITTERS

Aperol/Hugo mit Prosecco	0,25l	6,40	Weisser Spritzer	0,25l	3,90
Syria Rose Wodka mit Fentimans Rose Lemonade	0,25l	6,40	Habibis Mimosa Prosecco mit Granatapfel	1/8l	5,10
Habibis Silva Verjus serviert mit Eis, Gurke und Beeren	0,25l	4,90	Hawaras Mimosa Prosecco mit Ribisel	1/8l	5,10
			Campari Soda	4cl	4,40
			Campari Orange	4cl	4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Habibis hausgemachte Limo der Saison	0,5l	4,20	Orangensaft, fairtrade	0,25l	3,60
Lemonaid Limette	0,33l	3,60	Soda	0,25l	1,40
Coca Cola	0,33l	3,60	Soda Zitron	0,25l	2,10
Coca Cola Light	0,33l	3,60	Soda Zitron	0,5l	2,90
Bitter Lemon, Tonic	0,2l	3,60	Vöslauer, still/prickelnd	0,33l	2,90
Bio-Apfel, Guntrams	0,25l	3,90	Vöslauer, still/prickelnd	0,75l	4,90
Bio Säfte der Saison, Guntrams	0,5l	4,10	Ayran, orientalisches Joghurtgetränk	0,25l	2,90

KAFFEE & TEE

KAFFEE von Julius Meinl		TEE	
Espresso, klein	2,40	Diverse Sorten	3,90
Espresso, gross	4,40	Arabischer Tee, Glas	3,90
Melange	3,90		
Cappuccino	3,90		
Caffe Latte	4,90		
Orientalischer Kaffee	3,90		

SPIRITS

Blue Gin vom Reisetbauer, Axberg	2 cl	3,90	Hausgebrannte Birne vom Regner, Traunfeld	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,40	Hausgebrannter Apfel vom Regner, Traunfeld	2 cl	3,90
Wodka Stolichnaya	2 cl	3,40	Hausgebrannte Quitte vom Regner, Traunfeld	2 cl	3,90
Hendrick's Gin	2 cl	4,20	Gelber Muskatellerbrand vom Regner, Traunfeld	2 cl	3,90
Vermouth Wien	2 cl	3,90			
Hausgebrannte Marille vom Regner, Traunfeld	2 cl	3,90			

BIERE

Wiener Original Rotes Zwickl	}	0,2l	2,70	Null Komma Josef	0,5l	3,90
		0,3l	3,50	Die Weisse	0,5l	4,90
		0,5l	4,70			

HAUS & HOF-WEINE

WEISS UND ROSÉ

BIO Welschriesling „Habibi&Hawara“ 2018 Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	23,40 3,90
BIO Grüner Veltliner „Stockwerk“ 2018 Weingut Geyerhof, Kremstal/NÖ	0,75l 1/8l	29,90 4,90
BIO Riesling „Röschnitz“ 2018 Weingut Gruber, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	34,00 5,60
Gemischter Satz DAC 2018 Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	0,75l 1/8l	24,90 4,20
Roter Muskateller DAC 2018 Weingut Krispel, Hof bei Stadel/ Vulkanland	0,75l 1/8l	32,00 4,80
Gelber Muskateller DAC 2018 Weingut Krispel, Hof bei Stadel/ Vulkanland	0,75l 1/8l	32,00 4,80
Chardonnay Klassik 2018 Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	0,75l 1/8l	32,00 4,80
Bio Grüner Veltliner „Erdverbunden“ 2015 Weingut Krispel, Hof bei Stadel/ Vulkanland	0,75l	48,00
BIO Rosé Classic Weingut Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	28,90 4,90

ROT

BIO St. Laurent „Habibi & Hawara“ 2018 Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	23,40 3,90
Zweigelt DAC 2017 Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee, Bgld	0,75l 1/8l	34,00 5,60
BIO Blaufränkisch „Haideboden“ 2015 Weingut Pittnauer, Neusiedlersee/Bgld	0,75l 1/8l	29,90 4,90
Wiener Triologie 2017 Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	0,75l 1/8l	33,00 5,00
Merlot „Braunstein“ 2016 Weingut Purbach, Neusiedlersee/Bgld	0,75l	48,00

SPRUDELNDES & PERLENDES

DOCG Prosecco „Superiore di Valdobbiadene“ Casa Vinicola Canella, Veneto/Italien	0,75l 1/8l	29,90 4,90
BIO Frizzante „Habibi & Hawara“ Weingut Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	26,90 4,20
Pet Nat „Fuchs&Hase“ Vol.2 Biohöfe Arndorfer&Jurtschitsch, Kamptal/NÖ	0,75l 1/8l	29,90 4,90

MIT UNS ODER BEI UNS!

Ob Catering oder bei uns im Lokal – wir freuen uns ganz besonders, Partys und Veranstaltungen jeglicher Art und Größe auszurichten. Frag gleich im Lokal oder schick uns ein Email an office@habibi.at.

Außerdem gibt's mehr und mehr unserer von Chef Josef Pieringer und Souschef Mounir kreierten Spezialitäten unter „Habibi & Hawara to go“ jetzt auch bei Billa und Merkur.

Ausprobieren!

BEWEGEN STATT NUR DRÜBER REDEN!

Mit der Initiative „Hosten statt Posten“ fing alles an: Um etwas zu bewegen statt nur darüber zu reden, lud Martin Rohla gemeinsam mit Nina Mohimi und Katha Häckel-Schinkinger Geflüchtete im Sommer 2015 dazu ein, sich am Gelände des Vereins „Stadtflucht Bergmühle“ in Kronberg/ Weinviertel von den Strapazen der Flucht zumindest einen Nachmittag lang zu erholen. Bei 20 „Hosten statt Posten“-Events betreuten 300 „Stadtflucht“-Mitglieder, FreundInnen und Hosts über 1.300 Geflüchtete mit gemeinsamen Essen und Trinken sowie viel Zuwendung.

KEINE FLÜCHTLINGE, MENSCHEN KOMMEN!

Viele der geflüchteten Menschen blicken auf erfolgreiche Karrieren, Ausbildungen oder Fähigkeiten zurück. Und fast alle wollen möglichst rasch wieder auf eigenen Beinen stehen und einen positiven Beitrag zur österreichischen Gesellschaft leisten. Die Idee der Initiatoren war geboren, im Rahmen eines „Unternehmensgründungsinkubators für Flüchtlinge“ als erstes Projekt ein Restaurant ins Leben zu rufen.

Am 4. Mai 2016 wurde nach nur 3 Monaten Konzeptions- und Umbauphase das **Habibi & Hawara** in der Wipplingerstraße im 1. Wiener Bezirk eröffnet, um eine ebenso schmackhafte wie funktionierende Antwort auf die Herausforderungen der Integration von Geflüchteten zu bieten.



EINS
1, WIPPLINGERSTRASSE 29
EINS@HABIBI.AT
+43 1 535 06 75

NORDBAHN
2, BRUNO-MAREK-ALLEE 23
NORDBAHN@HABIBI.AT

SIEBENSTERN
7, SIEBENSTERNGASSE 46
SIEBENSTERN@HABIBI.AT
+43 1 236 32 25

ZU MITTAG

VON 11:00 UHR BIS 14:30 UHR

Unser Mittagsbuffet im Vogelsalon bietet alles, was genießerische Herzen begehren könnten. Habibis orientalische Klassiker neben Hawaras Wiener Schmankerl, vegetarische, vegane Speisen und immer saisonal wechselnde Spezialitäten. Sie nehmen sich was und so viel Sie wollen und so lange Sie Appetit haben.

*Es gibt das oder was Anderes,
je nach saisonaler und regionaler Verfügbarkeit:*

HABIBIS CRAZY HUMMUS*

in verschiedenen Farben: mal natur, mal grün, mal rot oder gelb
* (übrigens auch bei BILLA und Merkur für zuhause erhältlich)
(N) vegan

TAHINI DIP

typisch syrisch nach Munirs
Geheimrezept
(G, N) vegetarisch

LABNEH

Libanesischer Frischkäse
mit Minze und Oliven
(G,N) vegetarisch

TAMEYA

immer frisch gemachte, ägyptische
Falafel mit Sesam nach Aboudis Rezept
(N) vegan

JALANGI

Gefüllte Weinblätter
nach syrischem Rezept

LANGSAM GESCHMORTER KÜRBIS

mit Tahina
(N,G) vegetarisch

FEIGEN-SÜSSKARTOFFEL-SALAT

fruchtig, vollmundig, Seele streichelnd
(O) vegan

CHAMPIGNON- ZUCCHINI-SALAT

Geschmack: Champignons-League!
(O) vegan

GESCHMORTER KARFIOL

der Gemüseklassiker aus Nahost
(N,G) vegetarisch

LAMM FASOLIA

mit Bohnen und Fisolen
(aus Hammoudis Rezeptbuch)

MUNIRS BRATHENDL

Ein Klassiker aus unserer und
Munirs Küche mit Zitrusfrüchten

ORIENTALISCHES LETSCHO

Gemüse der Saison satt und würzig
vegan

GARNELEN-PAPRIKA-GRÖSTL

Koriander und Sumac kitzeln
die Geschmacksnerven

EINTOPF VON FELDFRÜCHTEN MIT OKRA

unser veganer Bestseller
vegan

REIS UND PITA

immer dabei (A)

BAKLAVA

Wie nur Hamoudi sie so herrlich
knusprig machen kann
(A,H,G) vegetarisch

HABUSSIS

saftige Schokowürfel ohne Mehl
(C, G) vegetarisch

MILCHREIS-KOKUS-BÄLLCHEN

Dialas Geheimrezept. Verboten gut.
vegan

BUFFET MITTAGS

pro PERSON 15,90

Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste,
Kinder zwischen 10 und 14 zahlen die Hälfte.

Alle Preise in Euro und inkl. aller Abgaben und Steuern

AM ABEND

VON 18:00 BIS 22:00 UHR

Am Abend bitten wir zu unserem **Family-Dinner-Set-Menu**. Spezielle Kreationen aus Josefs & Munirs Küche zubereitet aus saisonalen und regionalen Spezialitäten werden auf Etageren serviert, wie zB. Fleisch von Laboncas glücklichen Bioschweinen und -rindern, Wild aus der Rohrbachgrabener Jagd, frischen heimischen Fischen und anderen oft biologischen und regionalen Zutaten. Ihre KellnerIn erzählt Ihnen genau, was wir heute anbieten. Übrigens gerne auch vegetarisch oder vegan.

*Schmeckt es besonders gut, gibt es immer
einen Nachschlag aus der Küche!*

FAMILY-DINNER-SET-MENÜ

pro PERSON 25,90

Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste,
Kinder zwischen 10 und 14 zahlen die Hälfte.

KLEINE KARTE

VON 14:30 BIS 22:00 UHR

Wenn der Hunger kleiner ist, geben Ihnen
unsere Klassiker einen Vorgeschmack auf mehr.

TABOULEH

orientalischer Salat aus Bulgur mit frischer
Petersilie, Paradeisern, Schalotten und
Zitronensaft [A] vegan

9,90

HUMMUS-FALAFEL-TELLER

eine nette Portion unserer speziellen
Hummuse mit ein paar köstlichen,
frischen Falafeln [N] vegan

9,90

HABIBIS VORSPESSENPLATTE

ein kleines Potpourri aus unseren
kalten Spezialitäten [G, N, M]
vegan oder vegetarisch

groß 12,90 / klein 9,90

EINTOPF OF THE DAY

vegan oder mit Fleisch.
Bitte fragen Sie nach ...

12,90

SHAWARMA CHICKEN

mit Hendl, Gurken, Paprika, Minze,
Tabouleh und Tahini Dip [A, G, M, N]
groß 12,90 / klein 8,90

SHAWARMA VEGAN

mit Falafel, Süßkartoffel, Gurken,
Paradeisern, Koriander, Tabouleh
und Hummus-Dip [G, A, N]

groß 12,90 / klein 8,90

GEH' PITA!

TOSKA AUS DEM PITAOFEN

syrisch-armenisches Fladenbrot
köstlich gefüllt mit Fleisch,
vegetarisch oder vegan.

Bitte fragen Sie nach ...

9,90

Gedeck abends 2,90

ALLERGENE:

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse

F – Sojabohnen
G – Milch (Laktose)
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf

N – Sesam
O – Sulphite
P – Lupinen
R – Weichtiere