



Austrian Oriental Friends & Food Fusion

# MENU



- SIEBENSTERN -

## APERITIF & BITTERS

<b>Aperol/Hugo</b> mit Prosecco	0,25l	<b>4,60</b>	<b>Hawaras Mimosa</b>	0,25l	<b>4,90</b>
<b>Habibtis Silva Verjus</b>			Prosecco mit Ribisel		
serviert mit Eis, Gurke und Beeren			<b>Campari Soda</b>	4cl	<b>4,40</b>
	0,25l	<b>4,90</b>	<b>Campari Orange</b>	4cl	<b>4,80</b>
<b>Weisser Spritzer</b>	0,25l	<b>3,70</b>			
<b>Habibis Mimosa</b>					
Prosecco mit Granatapfel	0,25l	<b>4,90</b>			

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## KAFFEE & TEE

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

## SPIRITS

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

## BIERE

<b>Wiener Original</b>	0,2l	<b>2,40</b>	<b>Null Komma Josef</b>	0,5l	<b>3,90</b>
<b>Rotes Zwickl</b>	0,3l	<b>3,50</b>	<b>Die Weisse</b>	0,5l	<b>4,90</b>
	0,5l	<b>4,40</b>			

## HAUS & HOF-WEINE

### WEISS UND ROSÉ

<b>BIO Welschriesling „Habibi&amp;Hawara“ 2017</b>	0,75l	<b>23,40</b>			
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	<b>3,90</b>			
<b>BIO Grüner Veltliner „Stockwerk“ 2017</b>	0,75l	<b>29,90</b>			
Weingut Geyerhof, Kremstal/NÖ	1/8l	<b>4,40</b>			
<b>BIO Riesling „Röschnitz“ 2017</b>	0,75l	<b>34,00</b>			
Weingut Gruber, Weinviertel/NÖ	1/8l	<b>5,00</b>			
<b>Gemischter Satz 2017</b>	0,75l	<b>24,90</b>			
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	<b>4,20</b>			
<b>Gelber Muskateller 15/16</b>	0,75l	<b>32,00</b>			
Weingut Krispel, Hof bei Stadel/Vulkanland	1/8l	<b>4,80</b>			
<b>BIO Rosé Classic</b>	0,75l	<b>28,90</b>			
Weingut Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	<b>4,90</b>			

### ROT

<b>BIO St. Laurent „Habibi &amp; Hawara“</b>	0,75l	<b>23,40</b>			
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	<b>3,90</b>			
<b>DAC Zweigelt 2016</b>	0,75l	<b>34,00</b>			
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee, Bgld	1/8l	<b>5,30</b>			
<b>BIO Blaufränkisch „Haideboden“ 2015</b>	0,75l	<b>29,90</b>			
Weingut Pittnauer, Neusiedlersee/Bgld	1/8l	<b>4,40</b>			

## SPRUDELNDES & PERLENDES

<b>DOCG Prosecco „Superiore di Valdobbiadene“</b>	0,75l	<b>29,90</b>			
Casa Vinicola Canella, Veneto/Italien	1/8l	<b>4,90</b>			
<b>BIO Frizzante „Habibi &amp; Hawara“</b>	0,75l	<b>26,90</b>			
Weingut Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	<b>4,20</b>			
<b>Pet Nat „Fuchs&amp;Hase“ Vol.2</b>	0,75l	<b>29,90</b>			
Biohöfe Arndorfer&Jurtschitsch, Kamptal/NÖ	1/8l	<b>4,40</b>			



Austrian Oriental Friends & Food Fusion

## POP UP AM SIEBENSTERNPLATZ

Neubau festhalten, die Habibis und Hawara kommen!  
In Frieden und mit orientalischen Genussabsichten.

Weil Geschmack keine (Bezirks-) Grenzen kennt, bietet der Restaurant- und Cateringbetrieb **Habibi & Hawara** nun bereits an drei Standorten Menschen mit Flucht- und Migrationshintergrund einen sicheren Arbeitsplatz, Ausbildung und in weiterer Folge ein Sprungbrett ins Unternehmertum.

## 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 „Unternehmensgründungsin kubators 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 UND AM ABEND

VON 11:00 UHR BIS 14:30 UHR  
UND VON 18:00 BIS 22:00 UHR

Unser berühmtes Habibi & Hawara Buffet bietet nun auch am Siebensternplatz alles, was genießerische Herzen begehren können. Habibis orientalische Klassiker neben Hawaras Wiener Schmankerln, vegetarische und vegane Speisen, sowie immer wöchentlich wechselnde Spezialitäten. Du nimmst Dir einfach was und so viel Du willst und so lange Du Appetit hast.

**Es gibt das oder was Anderes,**  
schmecken tuts immer:

**HABIBIS CRAZY HUMMUS\***  
in verschiedenen Farben: mal natur,  
mal grün, mal rot oder gelb  
(N) vegan

**TAHINI DIP**  
typisch syrisch nach Munirs  
Geheimrezept  
(G, N) vegetarisch

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

**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 Fisolien  
(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 Schokowürferl ohne Mehl  
(C, G) vegetarisch

**MILCHREIS-KOKUS-BÄLLCHEN**  
Dialas Geheimrezept. Verboten gut.  
vegan

**FEIGEN-JOGHURT-TRIFFLE**  
Frucht geschichtet auf Joghurtsauce,  
omnomnom  
(G,C,A) vegetarisch

\* (übrigens auch bei BILLA und Merkur für zuhause erhältlich)

## 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](mailto: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!*

## BUFFET

pro PERSON

Zu Mittag **14,90**

Zu Abend **17,90**

## KLEINE KARTE

Eine kalte Speise vom Buffet **7,90**

Eine warme Speise vom Buffet **11,90**

Eine Nachspeise vom Buffet **4,90**

Alle Preise in Euro und inkl. aller Abgaben und Steuern

## 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