



Habibi &
awara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion



KOARTN
NORDBAHN



MIT UNS ODER BEI UNS

Ob **Catering** oder bei uns im Lokal – wir freuen uns ganz besonders, Partys und Veranstaltungen jeder Art und Größe auszurichten. Fragen Sie gleich **im Lokal** oder schicken Sie uns eine Mail an office@habibi.at.

Lust auf „Habibi & Hawara“ zuhause?
Mit unserem **Lieferservice & Takeaway** kein Problem! Und mit einem **Gutschein** (im Webshop) können Sie sich oder anderen Vorfreude schenken. Außerdem gibt´s unsere Spezialitäten als **„Habibi & Hawara to go“** auch bei **Billa und Merkur**.

Für alle, die selbst gern den Kochlöffel schwingen, ist unser **Kochbuch** genau das Richtige: zum Nachkochen und Weiterschicken.

BEWEGEN STATT NUR 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 im Sommer 2015 Geflüchtete 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 und FreundInnen über 1.300 Geflüchtete mit gemeinsamem Essen und Trinken sowie viel Zuwendung. Und dann kam uns die Idee zu Habibi & Hawara!



KEINE FLÜCHTLINGE, MENSCHEN KOMMEN!

Viele der geflüchteten Menschen blicken auf erfolgreiche Karrieren, Ausbildungen und Fähigkeiten zurück. Und die meisten wollen möglichst rasch wieder auf eigenen Beinen stehen und einen positiven Beitrag zur Österreichischen Gesellschaft leisten. Diese Umstände inspirierten die Initiatoren, eine Idee war geboren: im Rahmen eines „Unternehmensgründungsinkubators für Flüchtlinge“ ein Restaurant ins Leben zu rufen.

Am 4. Mai 2016 eröffnete nach nur drei Monaten Konzeptions- und Umbauphase das „Habibi & Hawara“ in der Wipplingerstraße: eine ebenso schmackhafte wie funktionierende Antwort auf die Herausforderungen der Integration von Geflüchteten. Und so sind in allen unseren Restaurants Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund auch schon MitgesellschafterInnen.

ZU MITTAG

VON 11:00 BIS 14:30 UHR

Unser Mittagsbuffet bietet alles, was das Herz begehrt.
Habibis orientalische Klassiker und Hawaras Wiener Schmankerln,
vegetarische und vegane Speisen so wie saisonal wechselnde Spezialitäten.
Nehmen Sie sich was und so viel Sie wollen, und so oft Sie wollen.

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

Habibis Crazy Hummus*

bunt mit unterschiedlichen
Geschmacksakzenten:

Harissa, Mango, Minze-Limette

**übrigens auch bei BILLA und MERKUR für zuhause
(N, vegan)*

Tahini Dip

syrischer Dip 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)

Karfiol, mit Kräutern geschmort

der Gemüseklassiker aus Nahost
(G, vegetarisch)

Erdapfel-Vogelersalat mit Kürbiskernöl

Steirischer Salat mit nussiger Note
(vegetarisch)

Feldfrüchte, geschmort mit Feta

saisonal wechselnde Feldfrüchte aus
Österreich mit Schafskäse
(G, vegetarisch)

Hokaido-Kürbis, mariniert

würzig-zarter Kürbis mit Tahina
(G, vegetarisch)

Syrischer Salat

bunter Salat mit Pecorino
(G, vegetarisch)

Orientalisches Tabouleh

Petersilsalat mit Bulgur, Paradeisern und
Granatapfel
(A, vegetarisch)

ofenfrische Muhammara-Erdäpfel

scharf mariniert
(L, M, vegan)

Okra-Melanzane

herzhafter orientalischer Eintopf
(vegan)

Berglinsen

Linseneintopf aus 1001er Nacht
(A, vegan)

Munir´s Brathendl

mit Gemüse, Zitrusfrüchten und Harissa

Feuriger Shish Tawook

mariniertes Hühnerfilet, scharf angebraten
und langsam gegart
(A, C)

„Labonca“ Bratwürste, gegrillt

Bio-Grillwurst mit Sauerkraut

Ragout vom Schneeberg Wild

zart schmelzendes Wild in cremiger Sauce
(L)

Reis und Pitabrot

die zwei sind immer mit dabei
(A)

Baklava

nussig, knusprig, legendär
(A)

Apfelkuchen

frisch, saftig, habibi
(A)

Habussis

saftige Schokowürfel ohne Mehl
(A, G)

Überraschungsdessert

dazu können wir nicht viel sagen,
das müssen Sie einfach probieren



BUFFET MITTAGS

Pro Person 14,90

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 – gerne auch vegetarisch oder vegan – gezaubert aus vorwiegend saisonalen und regionalen Spezialitäten, serviert auf Etageren: vom würzigen Eintopf über Fleisch von Laboncas glücklichen Rindern und Schweinen, Wild aus der Rohrbachgrabener Jagd bis zum Gemüse vom Markt. Unsere Habibis erzählen Ihnen genau, was heute in der Küche auf Sie wartet. Wozu wählen? Einfach „einmal alles“!

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



FAMILY-DINNER-SET-MENÜ

wie oben beschrieben

Pro Person 23,90

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...

Hummus-Falafel-Teller

eine angenehme Portion unserer speziellen Hummuse mit knusprig-frischen Falafeln
(N, vegan)
9,90

Habibis Vorspeisenplatte

ein kleines Potpourri aus unseren kalten Spezialitäten
(G, N, M, vegetarisch oder vegan)
klein **9,90** * groß **12,90**

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Tabouleh
(A, C, G, L, M)
19,90

Rindsbraten vom „Labonca-Rind“

mit Erdäpfelstampf und geschmortem Kürbis (G, L, M)
19,90

Eintopf of the Day

mit Fleisch oder vegan
Ihre Bedienung weiß mehr...
12,90

Shawarma Chicken

mit Hendl, Gurken, Paprika, Minze, Tabouleh und Tahini-Dip
(A, G, M, N)
klein **8,90** * groß **12,90**

Shawarma Vegan

mit Falafel, Süßkartoffel, Gurke, Paradeiser, Koriander, Tabouleh und Hummus-Dip
(A, N)
klein **8,90** * groß **12,90**

Nachspeisenvariation

ein Potpourri unserer tagesfrischen Nachspeisen
8,90

Gedeck abends 2,90

Stoffserviette, Habibi & Hawara Hummus und Gebäck

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 – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

VORHER

Syrian Rose Wodka mit Fentimans Rose Lemonade	1/8l 6,40	Crémant „Réserve“ Les Cave de Bailly Lapierre Bourgo- gne/Frankreich	1/8 5,90
Viegroni by Nico Wien Gin, Campari, Wien Vermouth Dry	9cl 6,90	♥ Bio Frizzante Rosé Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8 4,20
♥ Habibi/Hawara Mimosa Prosecco mit Granatapfel/Powidl	1/8 4,90	Burschik's Wien Wien Vermouth Klassik/Dry/Red	4cl 6,90
Aperol/Hugo mit Prosecco	0,25l 6,40	♥ Apfel Cascara (alkoholfrei) Streuobstsft „Habibi & Hawara“	0,25l 4,80

ALKOHOLFREI

♥ Polo hausgemachte orientalische Minzlimo	0,25l 5,90	Bio-Apfelsaft „Bam´opfel“ Obsthof Reisinger	0,25l 3,90
♥ Habibis Hauslimo der Saison	0,5l 4,20	Orangensaft fairtrade	0,25l 3,90
fritz-kola/fritz-kola ohne	0,33l 3,90	Soda	0,25l 1,40
♥ Richard's Sun Iced Tea Zirone oder Granatapfel	0,33l 3,90	Soda Zitron	0,25l 2,10
Ayran orient. Joghurtgetränk	0,25l 2,90	Vöslauer still/prickelnd	0,33l 2,90
		Vöslauer still/prickelnd	0,75l 4,90

BIER

Wiener Original & Rotes Zwickl vom Fass	0,2l 2,40	0,3l 3,50	0,5l 4,40
Null Komma Josef	0,5l Flasche 3,90	Die Weisse	0,5l Flasche 4,90

GEHT IMMER

Gin Tonic Gin Ihrer Wahl & Schweppes Dry Tonic:		Raki Mule Raki, Ginger Beer	4cl 8,90
♥ ... Habibi Haus-Gin	4cl 9,90	Zechbeere Wodka	4cl 8,90
... Opihr Gin	4cl 10,90	Wodka, Limette, Soda, Lavendel-Heidelbeer Sirup	
... Wien Gin	4cl 11,20	♥ Hawienero	4cl 9,90
... Zirbin Dry Gin	4cl 10,90	hausgemachte Polo mit Schuss Hawienero Rum	

KAFFEE/TEE

Mokka*	2,40	Orientalischer Kaffee	3,90
Mokka doppelt*	4,40	Tee diverse Sorten	3,90
Melange/Cappuccino*	3,90	Arabischer Tee	3,90
Häferlkaffee*	4,90	* von Julius Meinl	

SPRUDEL

♥ Bio Frizzante Rosé „Habibi & Hawara“	0,75l	26,90
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ		
DOCG Prosecco „Conegliano Valdobbiadene“	0,75l	29,90
Bepin de Eto, Treviso/Italia		
Crémant de Bourgogne „Réseve“	0,75l	29,90
Les Cave de Bailly Lapierre Bourgogne/Frankreich		

HAUS & HOF WEINE

WEISS & ROSÉ

♥ Bio Welschriesling „Habibi & Hawara“	0,75l	23,40
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	3,90
Bio Grüner Veltliner „Stockwerk“	0,75l	29,90
Weingut Geyerhof, Kremstal/NÖ	1/8l	4,90
Bio Riesling DAC „Gedersdorf“	0,75l	34,00
Weingut Buchegger, Dross/Kremstal/NÖ	1/8l	5,60
Gemischter Satz DAC	0,75l	24,90
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	4,20
Roter Muskateller DAC	0,75l	32,00
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	4,80
Gelber Muskateller DAC	0,75l	32,00
Weingut Krispel, Vulkanland/Stmk.	1/8l	4,80
Wiener Chardonnay Classic	0,75l	32,00
Weingut Wieneringer am Nußberg/Wien	1/8l	4,80
♥ Bio Rosé Classic „Habibi & Hawara“	0,75l	28,90
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	3,90

ROT

♥ Bio Cuvee „Habibi & Hawara“	0,75l	23,40
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	3,90
Zweigelt DAC	0,75l	34,00
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,60
Blaufränkisch „The Butcher“	0,75l	34,00
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,60
Wiener Trilogie	0,75l	34,00
Weingut Wieneringer am Nußberg/Wien	1/8l	5,60
Merlot „Selection“	0,75l	34,00
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,60