

Habibi &  
Awara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion



**KOARTN**  
**LANDSTRASSE**



## 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](mailto: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 Vorfrende schenken. Außerdem gibt's unsere Spezialitäten als **„Habibi & Hawara to go“** auch bei **Billa** und **Billa Plus**.

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 Freund\*innen 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 Initiator\*innen, 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. So sind in allen unseren Restaurants Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund auch schon Mitgesellschafter\*innen.

# ZU MITTAG

VON 11:00 BIS 14:30 UHR

Unser Mittagsbuffet bietet alles, was das Herz begehrt.  
Habibis orientalische Klassiker und Hawaras Wiener Schmankerl,  
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 [N] vegan*

\*übrigens auch bei Billa und Billa Plus für zuhause

## 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*

## ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Kürbiskernöl

*Steirischer Salat mit nussiger Note  
vegetarisch*

## FELDFRÜCHTE geschmort mit Feta

*saisonal wechselnde Feldfrüchte aus  
Österreich mit Schafskäse [G] vegetarisch*

## HOKKAIDO-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, N] 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 9,90

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-Menü**. Spezielle Kreationen aus Josefs & Munirs Küche – gerne auch vegetarisch oder vegan – gezaubert aus vorwiegend saisonalen und regionalen Spezialitäten, serviert auf Etagere: von 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

### NACHSPEISENARIATION

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

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

## ALKOHOLFREI

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

## BIER

<b>Wiener Original &amp; Rotes Zwickl</b> vom Fass			<b>Null Komma Josef</b>	0,5l Flasche	<b>3,90</b>
0,2l	<b>2,40</b>	0,3l	<b>Die Weisse</b>	0,5l Flasche	<b>4,90</b>
		0,5l			

## GEHT IMMER

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

## KAFFEE/TEE

<b>Mokka*</b>	<b>2,40</b>	<b>Orientalischer Kaffee</b>	<b>3,90</b>
<b>Mokka doppelt*</b>	<b>4,40</b>	<b>Tee</b> diverse Sorten	<b>3,90</b>
<b>Melange/Cappuccino*</b>	<b>3,90</b>	<b>Arabischer Tee</b>	<b>3,90</b>
<b>Häferlkaffee*</b>	<b>4,90</b>		

\* von Julius Meinl

# SPRUDEL

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

---

---

## HAUS & HOF WEINE

### WEISS & ROSÉ

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

### ROT

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

EINS 1, Wipplingerstraße 29 • **NORDBAHN** 2, Bruno-Marek-Allee 23  
LANDSTRASSE 3, Platz der sozialen Sicherheit • **SIEBENSTERN** 7, Siebensterngasse 46  
SEESTADT 22, Simone-De-Beauvoir-Platz

[www.habibi.at](http://www.habibi.at) — [office@habibi.at](mailto:office@habibi.at)