

## SCHNÄPSE vom HÄMMERLE

Vogelbeere	2cl	12,50
Williams Birne	2cl	6,90
Himmlbeere	2cl	6,90
Kricherl	2cl	6,90
Marille	2cl	6,90

## HAUS- UND HOFWEINE

### WEISS & ROSÉ

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

### ROT

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

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 – office@habibi.at

## 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 Vorfreude 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 unseren Restaurants Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund auch schon Mitgeschaffter\*innen.

# Habibi & Hawara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion



# KOARTN NORDBAHN

## VORHER

**Syrian Rose** 1/8l **6,40**  
Wodka mit Fentimans  
Rose Lemonade

**Viegroni** 9cl **6,90**  
Wien Gin, Campari,  
Wien Vermouth Dry

♥ **Habibi/Hawara Mimosa** 1/8l **4,90**  
Prosecco mit Granatapfel/grünem Apfel

**Aperol/Hugo** mit Prosecco 0,25l **6,40**

**Crémant „Réserve“** 1/8l **5,90**  
Les Cave de Bailly Lapierre Flasche **29,90**  
Bourgogne/Frankreich

♥ **Bio Frizzante Rosé** 1/8l **4,20**  
Weingut S. Pratsch, Flasche **26,90**  
Weinviertel/NÖ

**Burschik's Wien** 4cl **6,90**  
Wien Vermouth Klassik/Dry/Red

**Anjogroni by Fritz** 8cl **6,90**  
4cl Vermuth Klassik, 4cl Campari und  
Fritz Anjola Limonade

## ALKOHOLFREI

♥ **Habibis Hauslimo** der Saison 0,4l **4,20**

**fritz-kola/fritz-kola ohne** 0,33l **3,90**

**Richard's Sun Iced Tea** 0,33l **3,90**  
Zitrone oder Granatapfel

**Ayran** 0,25l **2,90**  
orient. Joghurtgetränk

**Orangensaft (fairtrade)** 0,25l **3,90**

**Elster Apfel** 0,25l **3,90**  
Obsthof Dietrich Südstmk.

**Soda** 0,25l **1,40**

**Soda Zitron** 0,4l **4,20**

**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**  
(alkoholfrei)

**Die Weisse** 0,5l Flasche **4,90**

## GEHT IMMER

**Gin Tonic**  
Gin Ihrer Wahl & Schweppes Dry Tonic:

♥ **... Habibi Haus-Gin** 4cl **9,90**

**... Opibr Gin** 4cl **10,90**

**... Wien Gin** 4cl **11,20**

**... Illusionist Dry Gin** 4cl **11,20**

♥ **Granatapfel Mojito** 4cl **8,90**  
Hawienero, Granatapfel,  
Limette

**Persischer Schraubenzieher** 4cl **8,90**  
Vodka, Orangensaft, Safran

## KAFFEE/TEE

**Mokka\*** **2,40**

**Mokka doppelt\*** **4,40**

**Melange/Cappuccino\*** **3,90**

**Häferlkaffee\*** **4,90**

**Orientalischer Kaffee** **3,90**

**Tee** diverse Sorten **3,90**

**Arabischer Tee** **3,90**

\* von Julius Meinl

## 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*

### HABIBIS KICHERERBSENSALAT

*mit geschmorten Tomaten und Broccoli [O]*

### JALANGI-GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

*mit Reis und viel frischer Minze [O] vegan*

### 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*

### FOUL MEDAMMAS

*Saubohnen mit Kichererbsen und Tomaten  
[O] vegan*

### GEBRATENER SCHWEINEBAUCH

*mit Sauerkraut und Briochknödel [O, C, A]*

### FEURIGER SHISH TAWOOK

*mariniertes Hühnerfilet, scharf angebraten  
und langsam gegart [A, C]*

### GEMISCHTES VOM LEOGANGER RIND

*„Josef Rind von der Alm“*

### 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] vegetarisch*

### APFELKUCHEN

*frisch, saftig, habibi [A] vegetarisch*

### HABUSSIS

*saftige Schokowürfel ohne Mehl [G]  
vegetarisch*

### ÜBERRASCHUNGSESSERT

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

## AM ABEND

VON 18:00 BIS 22:00 UHR

Am Abend bitten wir zu unserem **Family-Dinner-Set-Menü**.  
Spezielle Kreationen aus der Küche von Henry und Hamudi — gerne auch  
vegetarisch oder vegan — gezaubert aus vorwiegend saisonalen und regionalen  
Spezialitäten, serviert auf Etagere: 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.

## SHAWARMARAMA\*

VON 14:30 BIS 22:00 UHR

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

### HABIBIS VORSPEISENPLATTE

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

### EINTOPF OF THE DAY

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

### CHICKEN Shawarma

**„der Habibi Klassiker“ mit  
mit Hendl, Salzgurke, Tabouleh  
und Tahini-Dip [A, O, G, M]  
**12,90****

### FALAFEL Shawarma mit

*Falafel, Feta, Minzjoghurt, Fattoush, Taboleh  
und Hummus-Dip [A, G, M] vegetarisch  
**12,90***

### HUMMUS-FALAFEL-TELLER

*eine angenehme Portion unserer  
verschiedenen Hummus mit knusprig-  
frischen Falafeln [N] vegan  
**9,90***

### NACHSPEISENARIATION

*ein Potpourri unserer tagesfrischen  
Nachspeisen  
klein **5,90** / groß **8,90***

### KARFIOL Shawarma mit

*geschmorter Karfiol, Paprikacreme,  
schwarzer Kümmel, Tabouleh mit  
Hummus-Dip [A, M] vegan  
**12,90***

### PORKBELLY Shawarma

*Focaccia mit knusprigem Schweinebauch, cole  
slaw, Tabouleh und Tahina-Dip [A, C, O, G, M]  
**12,90***

\*Alle Shawarma werden WAHLWEISE mit Erdäpfel- oder Süßkartoffel-Pommes serviert.

**Brot und Hummus um 4,90**

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 – Sulfite / P – Lupinen / R – Weichtiere



## 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*