

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

♥ 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 Fuhrfassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	4,20
Roter Muskateller DAC	0,75l	32,00
Weingut Fuhrfassl-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 Wieninger 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 Cuvée „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
Blafränkisch „The Butcher“	0,75l	34,00
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,60
Wiener Trilogie	0,75l	34,00
Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	1/8l	5,60
Merlot „Selection“	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.

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 Weiterschenken.

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 SIEBENSTERN

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**

... Opuhr 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 Ali – 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**

HUMMUS-FALAFEL-TELLER

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

EINTOPF OF THE DAY

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

NACHSPEISENARIATION

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

CHICKEN Shawarma

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

KARFIOL Shawarma mit

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

FALAFEL Shawarma mit

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