

SCHNÄPSE vom HÄMMERLE

Vogelbeere	2cl	12,50
Williams Birne	2cl	6,90
Himbeere	2cl	6,90
Kriecherl	2cl	6,90
Marille	2cl	6,90

HAUS- UND HOFWEINE

WEISS & ROSÉ

♥ Bio Welschriesling „Habibi & Hawara“ Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	25,80 4,30
♥ Bio Rosé Classic „Habibi & Hawara“ Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	25,80 4,30
Bio Grüner Veltliner „Stockwerk“ Weingut Geyerhof, Kremstal/NÖ	0,75l 1/8l	31,20 5,20
Bio Riesling DAC „Gedersdorf“ Weingut Buchegger, Dross/Kremstal/NÖ	0,75l 1/8l	33,60 5,60
Gemischter Satz DAC Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	0,75l 1/8l	28,80 4,80
Roter Muskateller DAC Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	0,75l 1/8l	30,60 5,10
Gelber Muskateller DAC Weingut Krispel, Vulkanland/Stmk.	0,75l 1/8l	30,60 5,10
Wiener Chardonnay Classic Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	0,75l 1/8l	30,60 5,10
ROT		
♥ Bio Cuvée „Habibi & Hawara“ Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	0,75l 1/8l	25,80 4,30
Zweigelt DAC Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	0,75l 1/8l	33,60 5,60
Blaufränkisch „The Butcher“ Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld.	0,75l 1/8l	33,60 5,60
Wiener Trilogie Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	0,75l 1/8l	33,60 5,60
Merlot „Selection“ Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	0,75l 1/8l	33,60 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*** 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, sind unser brandneuer **Kochkurs*** und unser schönes **Kochbuch**** genau das Richtige: zum Nachkochen und Weiterschicken. *Im Webshop, **in Lokal & Webshop erhältlich

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 da kam ihnen 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 „Unternehmensgründungs-Inkubators 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 Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund auch schon Mitgesellschafter*innen unserer Restaurants.

UNSERE HABIBIS

ADAMAH BioHof, Labonca Biohof, Schneeberg Wild, Wiesinger Biohof Kichererbsen, Bio-Weine Grapeful Wine by Pratsch

UNSERE HAWARA

Hannover Markt, Bahar Fleisch, El Gazar Gemüse, Elsherbeny Eman Spezialitäten

Habibi & Hawara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion

LANDSTRASSE

VORHER

♥ Habibi/Hawara Mimosa	1/8l	5,40	Viegroni	9cl	6,90
Prosecco mit Granatapfel/ grünem Apfel			Wien Gin, Campari, Wien Vermouth Dry		
♥ Bio Frizzante Rosé	1/8l	4,60	Crémant „Réserve“	1/8l	5,90
Weingut S. Pratsch, Flasche 27,60			Les Cave de Bailly Lapierre Flasche 35,40 Bourgogne/Frankreich		
Aperol/Hugo mit Prosecco	0,25l	6,40	Burschik's Wien	4cl	6,90
Wien Vermouth Klassik/Dry/Red					
Syrian Rose	1/8l	6,40	Anjograni by Fritz	0,2l	6,90
Wodka mit Fentimans Rose Lemonade			4cl Vermuth Klassik, 4cl Campari und Fritz Anjola Limonade		

ALKOHOLFREI

♥ Habibis Hauslimo der Saison	0,4l	4,20	Elster Apfel	0,25l	3,90
Obsthof Dietrich, Südstmk.					
fritz-kola/fritz-kola ohne	0,33l	4,20	Soda	0,25l	1,40
Richard's Sun Iced Tea	0,33l	4,20	Soda Zitron 0,4l 4,20		
Zitrone oder Granatapfel					
Ayran	0,25l	3,20	Vöslauer still/prickelnd	0,33l	2,90
orient. Joghurtgetränk					
Orangensaft (fairtrade)	0,25l	4,20	Vöslauer still/prickelnd	0,75l	4,90

BIER

Wiener Original/Rotes Zwickl vom Fass	0,5l Flasche	4,40	Null Komma Josef	0,5l Flasche	4,40
0,2l 2,60	0,3l 3,60	0,5l 4,80	Die Weisse 0,5l Flasche 4,90		

KAFFEE/TEE

Mokka*	2,70	Orientalischer Kaffee	4,30
Mokka doppelt*	5,40	Tee diverse Sorten	4,30
Melange/Cappuccino*	4,30	Arabischer Tee	4,30
Häferlkaffee*	5,20	* von Julius Meinl	

GEHT IMMER

Gin Tonic		♥ Granatapfel Mojito	4cl	9,90	
Gin Ihrer Wahl & Schweppes Dry Tonic:		Hawianero Rum, Granatapfel, Limette			
♥ ... Habibi Haus-Gin	4cl	10,90	Persischer Schraubenzieher	4cl	9,90
... Opihr Gin 		4cl	Vodka, Orangensaft, Safran		
... Wien Gin		4cl	11,20		
... Illusionist Dry Gin		4cl	11,20		

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: Olive, gebratener
Paprika, Kürbiskernöl [N] vegan

*übrigens auch bei Billa und Billa Plus für zuhause

TAHINA

syrischer Dip nach Munirs Geheimrezept
[G, N] vegetarisch

LABNEH

libanesischer Frischkäse mit Minze
und Oliven [G, N] vegetarisch

FALAFEL

immer frisch gemachte ägyptische Falafel mit
Sesam, nach Aboudis Rezept [N] vegan

KARFIOL mit Kräutern geschmort

der Gemüseklassiker aus Nahost
[G] vegetarisch

HABIBIS KICHERERBSENSALAT

mit geschmorten Tomaten und
Broccoli [O] vegan

FEIGENREIGEN

Feigen, Süßkartoffeln, Fisolen, Pinienkerne
und Koriander [O] vegetarisch

BURRATA MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Burrata, Orange, Limette, Grapefruit und
Zitrone [G] vegetarisch

ORIENTALISCHES TABOULEH

Petersilsalat mit Bulgur, Paradeisern und
Granatapfel [A] vegetarisch

GRÜN-ROTER SALAT MIT FISCHIGER NOTE

Ruccola, Tomaten, Räucherforelle [D]

OFENFRISCHE MUHAMMARA-ERDÄPFEL

scharf mariniert [L, N] vegan

OKRA-MELANZANE

herzhafter orientalischer Eintopf vegan

FOUL MEDAMMAS

Saubohnen mit Kichererbsen und Tomaten
[O] vegan

GESCHMORTE WURZELN VOM ADAMAH

mit Sesam-Mayonnaise [O, C, A] vegetarisch

MUNIRS BRATHUHN

mit Zwiebeln, buntem Paprika, Kirschtomaten,
Zitrone und Chili [A, C]

JOSEFS RIND VON DER ALM

Gemischtes vom Leoganger Rind

HAWARAS CASSOULET VOM SCHNEEBERG WILD

gschmackiger Eintopf mit buntem Gemüse [L]

REIS UND PITABROT

die Zwei sind immer mit dabei [A]

BAKLAVA

nussig, knusprig, legendär [A] vegetarisch

ERDBEER-RHABARBER-TRIFLE

frisch, saftig, fruchtig [A] vegetarisch

KOKOSMILCH-REISBÄLLCHEN

rund, weiß, yummy [G] vegan

ÜBERRASCHUNGSDESSERT

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



BUFFET MITTAGS

Pro Person 10,90

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 der Küche von Henry und Josef — 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 Bio Gemüse vom Admah oder auch 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.

IMMER LEIWAND

VON 14:30 BIS 22:00 UHR

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

HUNGA OIDA

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

NACHSPEISENVARIAATION

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

SHAWARMAMA*

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

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

FALAFEL Shawarma

Falafel, Feta, Minzjoghurt, Fattoush, Tabouleh
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 & Hummus 4,90

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