



Habibi &
awara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion

NORDBAHN



GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

VORHER

♥ Habibi/Hawara Mimosa	1/8l	5,90	Viegroni	9cl	7,60
Prosecco mit Granatapfel/ grünem Apfel			Wien Gin, Campari, Wien Vermouth Dry		
♥ Bio Frizzante Rosé	1/8l	4,80	Crémant „Réserve“	1/8l	6,40
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	Flasche	29,50	Les Cave de Bailly Lapierre Bourgogne/Frankreich	Flasche	37,40
Aperol/Hugo mit Prosecco	0,25l	6,90	Burschik's Wien	4cl	7,20
			Wien Vermouth Klassik/Dry/Red		
Syrian Rose	1/8l	6,90	Anjogroni by Fritz	0,2l	7,50
Wodka mit Fentimans Rose Lemonade			4cl Vermuth Klassik, 4cl Campari und Fritz Anjola Limonade		

ALKOHOLFREI

♥ Habibis Hauslimo der Saison	0,4l	4,60	Apfelsaft (fairtrade)	0,25l	4,50
fritz-kola/fritz-kola ohne	0,33l	4,40	Soda	0,25l	1,60
Richard's Sun Iced Tea	0,33l	4,50	Soda Zitron	0,5l	4,40
Zitrone oder Granatapfel			Vöslauer still/prickelnd	0,33l	3,30
Ayran	0,25l	3,50	Vöslauer still/prickelnd	0,75l	5,20
orient. Joghurtgetränk					
Orangensaft (fairtrade)	0,25l	4,50			

GEHT IMMER

Gin Tonic			♥ Granatapfel Mojito	4cl	10,90
Gin Ihrer Wahl & Schweppes Dry Tonic:			Hawienero Rum, Granatapfel, Limette		
♥ ... Habibi Haus-Gin	4cl	11,90	Otto Mule	4cl	12,90
... Opihr Gin	4cl	12,90	Otto „Wiener Raki“, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Gurke		
... Wien Gin	4cl	12,90			
... Illusionist Dry Gin	4cl	12,90			

♥ **HABIBI.AT**

ZU MITTAG

täglich 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-SPINAT-SALAT

mit Tahinadressing
[N] vegan

KARTOFFEL-KICHERERBSEN-SALAT

mit Muhammara vegan

COUSCOUS-SALAT

mit Gurken, Paprika, Tomaten & Linsen
[A, L] vegan

ROTKRAUT-GRANATAPFEL-SALAT

vegan

ORIENTALISCHES TABOULEH

Petersilsalat mit Bulgur, Paradeisern und
Granatapfel [A] vegetarisch

GRÜN-ROTER SALAT MIT FISCHIGER NOTE

Ruccola, Tomaten, Räucherforelle [D]

BULGUR MIT LINSEN & ZWIEBELN

[A, L] vegan

OKRA-MELANZANE

herzhafter orientalischer Eintopf vegan

FOUL MEDAMMAS

Saubohnen mit Kichererbsen und Tomaten
[O] vegan

BUNTES OFENGEMÜSE

mit frischen Kräutern & Olivenöl
vegan

MUNIRS BRATHUHN

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

ORIENTALISCHES RINDSRAGOUT

mit Oliven & Tomaten [O]

ALTWIENER PAPRIKAHUHN

[G, L]

REIS UND PITABROT

die Zwei sind immer mit dabei [A]

BAKLAVA

nussig, knusprig, legendär [A] vegetarisch

DIALAS KAROTTENKUCHEN

saftig, flaumig, himmlisch [A] vegan

DIALAS KOKOSMILCH-REISBÄLLCHEN

rund, weiß, yummy [G] vegan

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

täglich von 14:30 bis 21:00 Uhr

Am Abend bieten wir neben unserem a la carte Angebot auch unser berühmtes **Family-Dinner-Set-Menü**. Spezielle Kreationen aus der Küche von unseren Habib(t)is & Hawar*innen – gerne auch vegetarisch oder vegan – gezaubert aus vorwiegend saisonalen und regionalen Spezialitäten, serviert auf Etageren: vom würzigen Eintopf (mit oder ohne Fleisch) über bunte Gemusevariationen, herzhaften Couscous, orientlichen Reis bis hinzu cremigen Gulasch oder feurigen Spiechen. Unsere Habibis erzählen Ihnen genau, was heute in der Küche auf Sie wartet.

Wozu wählen? Einfach „einmal alles“!



FAMILY-DINNER-SET-MENÜ

wie oben beschrieben

Pro Person 26,90

Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste,
Kinder zwischen 10 und 14 zahlen die Hälfte.

IMMER LEIWAND

Von 14:30 bis 22:00 Uhr (Seestadt bis 21:30 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...
14,90

NACHSPEISENVARIAATION

ein Potpourri unserer tagesfrischen
Nachspeisen
klein 6,90 / groß 9,90

SHAWARMARAMA*

♥ CHICKEN Shawarma „der Habibi Klassiker“

Hendl, Salzgurke, Tabouleh
und Tahini-Dip [A, O, G, M]
14,90

KARFIOL Shawarma

Geschmorter Karfiol, Paprikacreme,
schwarzer Kümmel, Tabouleh mit
Hummus-Dip [A, M] vegan
13,90

FALAFEL Shawarma

Falafel, Feta, Minzjoghurt, Fattoush, Tabouleh
und Hummus-Dip [A, G, M] vegetarisch
13,90

PORKBELLY Shawarma

Focaccia mit knusprigem Schweinebauch, Cole
Slaw, Tabouleh und Tahina-Dip [A, C, O, G, M]
14,90

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

Brot & Hummus 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



GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

HAUS- UND HOFWEINE

WEISS & ROSÉ

♥ Bio Welschriesling „Habibi & Hawara“	0,75l	27,50
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	4,60
♥ Bio Rosé Classic „Habibi & Hawara“	0,75l	27,50
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	4,60
Bio Grüner Veltliner „Stockwerk“	0,75l	32,50
Weingut Geyerhof, Kremstal/NÖ	1/8l	5,50
Bio Riesling DAC „Gedersdorf“	0,75l	35,50
Weingut Buchegger, Dross/Kremstal/NÖ	1/8l	5,90
Gemischter Satz DAC	0,75l	30,90
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	5,40
Roter Muskateller DAC	0,75l	32,50
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift/Wien	1/8l	5,50
Gelber Muskateller DAC	0,75l	30,90
Weingut Krispel, Vulkanland/Stmk.	1/8l	5,40
Wiener Chardonnay Classic	0,75l	32,00
Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	1/8l	5,50

ROT

♥ Bio Cuvée „Habibi & Hawara“	0,75l	26,50
Weingut S. Pratsch, Weinviertel/NÖ	1/8l	4,50
Zweigelt DAC	0,75l	34,00
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,50
Blaufränkisch „The Butcher“	0,75l	34,90
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	6,10
Wiener Trilogie	0,75l	35,60
Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	1/8l	6,20
Merlot „Selection“	0,75l	38,00
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee/Bgld.	1/8l	5,90





GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

BIER

Wiener Original/Rotes Zwickl vom Fass	Null Komma Josef (alkoholfrei)	0,5l Flasche	4,80
0,2l 2,80	0,3l 3,80	0,5l 5,20	
	Die Weisse	0,5l Flasche	5,20

SCHNÄPSE vom HÄMMERLE

Vogelbeere	2cl 13,80	Kriecherl	2cl 7,90
Williams Birne	2cl 7,90	Marille	2cl 7,90
Himbeere	2cl 7,90		

KAFFEE/TEE

Mokka*	2,90	Orientalischer Kaffee	4,90
Mokka doppelt*	5,80	Tee diverse Sorten	4,90
Melange/Cappuccino*	4,70	Arabischer Tee	4,90
Häferlkaffee*	5,70	Eiskaffee*	6,50

* von Julius Meinl

**JEDEN SA, SO & FEIERTAG BRUNCH
VON 10 BIS 15 UHR IM 3. & 7. BEZIRK!**

Brunch-Buffer für Langschläfer*innen und Genießer*innen – Jeden Samstag, Sonntag & Feiertag verwöhnen wir mit einem reichhaltigen, wie bunten Angebot von 10:00 bis 15:00 Uhr. Es gibt köstliche kalte & warme Speisen, unsere beliebten Signature-Dishes sowie regelmäßig wechselnde Gerichte der Saison. Natürlich auch Käseplatten, Wurstplatten, frisches Obst, hausgemachtes Granola und vieles, vieles mehr. **Das Motto: „All you can schlemmer* um 24,90 Euro inkl. 1 Heißgetränk oder 1 Glas Frizzante und Sirupe.**

♥ **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.

