



Habibi &  
awara

Austrian Oriental Friends & Food Fusion

**LANDSTRASSE**



# GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

## VORHER

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

## ALKOHOLFREI

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

## GEHT IMMER

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

\* Jugendgetränk

♥ **HABIBI.AT**

# ZU MITTAG

Montag bis Freitag 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 Köstlichkeiten, sowie saisonal wechselnde Spezialitäten. Nehmen Sie sich was, so viel 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 16,90



# GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

## GANZTAGS

Dienstag bis Freitag von 15:00 bis 21:30 Uhr | Samstag von 16:00 bis 21:30 Uhr

### VORSPEISEN

#### Suppe des Tages

Unsere Mitarbeiter\*innen informieren Sie gerne [Allergene bitte erfragen]

6,20

#### Habibi & Hawaras famous Falafel

Hummus | Falafel | Olivenöl | Petersilie [A, H, N, O]

9,90

#### Habibi & Hawara Vorspeisenteller, vegan oder vegetarisch

Ein kleines Potpourri aus unseren kalten Spezialitäten [G, N, M]

12,90

### HAUPTSPEISEN

#### Habibi Bowl mit Couscous und wahlweise:

##### Frittierte Kichererbsen

frisches Gemüse | vegan [A, H, L, N, O]

10,50

##### Schafskäse

frisches Gemüse | vegetarisch [A, G, L, N, O]

11,50

##### Gebratene Hühnerbrust

frisches Gemüse [A, L, N, O]

12,50

#### Habibis Shawarma, unsere orientalische Pizza, wahlweise:

##### Falafel

Hummus | Blattsalat | Arabischer Salat | vegan [A, H, N]

12,90

##### Fetakäse

Tahina | Blattsalat | Granatapfel | Cherrytomaten | Oliven | vegetarisch [A, G, N]

13,90

##### Hühnerbrust

Tahina | Blattsalat | Cherrytomaten | Zwiebel | Salzgurke [A, G, H, M]

14,90





# GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

## GANZTAGS

Dienstag bis Freitag von 15:00 bis 21:30 | Samstag von 16:00 bis 21:30 Uhr

### Backendl meets Orient

überbackene Hühnerbrust | Tabouleh | Joghurt-Zitronen-Dip [A, C, G, H, N, O]  
14,50

### Gebratene Köfte

Faschierte Bällchen vom Rind | Linsensalat | Dijonsenf-Mayo [A, C, G, H, M, N, O]  
15,50

### Hawaras gefüllte Falafel, wahlweise

**Kartoffel Muhammara** | Rotkrautsalat | vegane Knoblauch-Mayo | vegan [H, N]  
11,50

**Feta** | Rotkrautsalat | Petersiliencreme | vegetarisch [G, H, N, O]  
12,50

**Schweinsbraten** | Krautsalat | Kreuzkümmelcreme [A, G, H, N, O]  
15,90

### Orientalisches Rindsragout

geschmortes Rind | Tomaten | Oliven | Butterspätzle [A, C, G, L, O]  
15,90

### Knusprige Pommes

mit drei verschiedenen Dips des Tages [G]  
7,90

---

---

## DESSERTS

### Dessertvariation

Ein kleines Potpourri aus unseren tagesfrischen Nachspeisen  
[Allergene bitte erfragen]  
9,90

### Obstsalat orientalisch

mit frischem Obst der Saison und zimtiger Note [ohne Allergene]  
6,50



## 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

## WAHLWEISE AM ABEND

Dienstag bis Samstag 18:00 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 Gemüsevariationen, herzhaften Couscous, orientalischen Reis bis hin zu cremigem Gulasch oder feurigen Spießchen.

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 39,90



### 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





# GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

## HAUS- UND HOFWEINE

### WEISS & ROSÉ

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

---

---

### ROT

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





# GAUMENFREUDEN & AUGENSCHMAUS

## BIER

<b>Wiener Original</b> vom Fass [A]		<b>Null Komma Josef</b> [A]	0,5l Flasche	4,80
0,3l 3,80	0,5l 5,20	(alkoholfrei)		
		<b>Die Weisse</b> [A]	0,5l Flasche	5,20

## SCHNÄPSE vom HÄMMERLE

<b>Vogelbeere</b>	2cl 13,80	<b>Kriecherl</b>	2cl 7,90
<b>Williams Birne</b>	2cl 7,90	<b>Marille</b>	2cl 7,90
<b>Himbeere</b>	2cl 7,90		

## KAFFEE/TEE

<b>Mokka*</b>	2,90	<b>Orientalischer Kaffee</b>	4,90
<b>Mokka doppelt*</b>	5,80	<b>Tee</b> diverse Sorten	4,90
<b>Melange/Cappuccino*</b> [G]	4,70	<b>Arabischer Tee</b>	4,90
<b>Häferlkaffee*</b> [G]	5,70		

\*unsere köstlichen Julius Meinl Kaffees gibt es auch mit Hafer- oder Sojamilch

## JEDEN SA, SO & FEIERTAG BRUNCH VON 10 BIS 15 UHR!

Brunch-Buffer für Langschläfer\*innen und Genießer\*innen – Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag verwöhnen wir mit einem reichhaltigen 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 34,90 Euro inkl. einer Auswahl an Sirupen, sowie 1 Heißgetränk oder 1 Glas Frizzante.**

♥ **HABIBI.AT**

LANDSTRASSE 3, Platz der Sozialen Sicherheit  
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 **Takeaway** kein Problem! 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 exklusiver **Kochkurs\*** und unser schönes **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 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.

 **HABIBI.AT**