

# FRÜHSTÜCK


Montag - Samstag 8:00 - 12:00



## *neu:* Winter-Porridge

mit Datteln, gerösteten Haselnüssen und Kompott der Saison 7,50 A, H 


## *neu:* NENI's getoastetes Sauerteigbrot

mit Avocado-Kohlrabi Aufstrich, eingelegten Karotten und pochiertem Ei 9,50 A, C, G, O 

## *neu:* NENI's Orangen-Ingwer French Toast

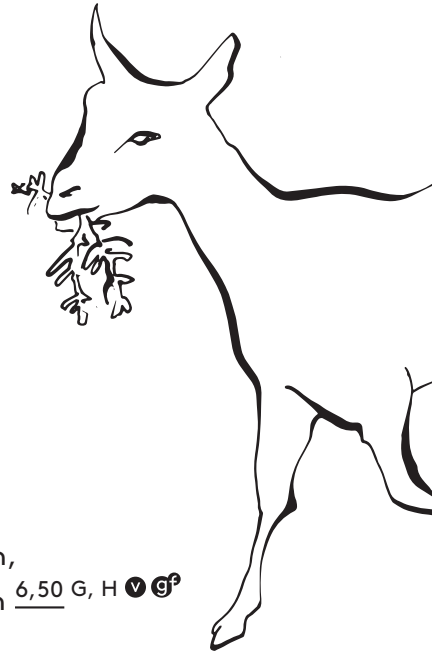
mit Mandelcreme und Kompott der Saison 8,50 A,C,G,H 

## Shakshuka

Orientalische Speise mit Bio-Eiern, einem Ragout aus Tomaten und Paprika aus eigenem Anbau und frischen Kräutern, dazu NENI's Pita Brot 9,50 A, C 

## Orientalisches Frühstück

Humus, Fava (dicke Bohnen) mit Tomaten-Salsa und Zhug, dazu NENI's Pita Brot 8,00 A 



## Griechisches Joghurt

mit in Mandelmilch eingelegten Chia Samen,  
Goji Beeren und in Honig kandierten Nüssen 6,50 G, H **V** **GF**

## Israelisches Frühstück

Labane (selbstgemachter Frischkäse mit wildem Thymian und Sesam  
gewürzt), Bio-Rührei, Oliven, israelischer Salat, NENI's Pita Brot,  
Portion Butter 9,50 A, C, G, N **V**

## Marmeladen Frühstück

Hausgemachte Marmeladen mit Chala (jüdischer Striezel)  
und Butter 5,50 A, C, G **V**

## Frühstück für Zwei


Griechisches Joghurt mit in Mandelmilch eingelegten Chia Samen,  
Goji Beeren und in Honig kandierten Nüssen, Labane (selbstgemachter  
Frischkäse mit wildem Thymian und Sesam gewürzt), hausgemachte  
Marmeladen, Butter, Bio-Rührei, Pastrami und Brotkorb 18,00 A,C,G,N,H


# MEZZE

Kleine Vorspeisen zum Teilen. Ab 12:00




## Humus-Teller

mit Tahina (100% Sesam Paste) und NENI's Pita Brot 4,50 A, N, O 

**Dreierlei Humus** (Rote Rüben mit Kren, Curry-Mango, Classic) mit NENI's Pita Brot 6,50 A, N 


**3 Stück Falafel** Mit Tahina und Zhug 3,50 N  

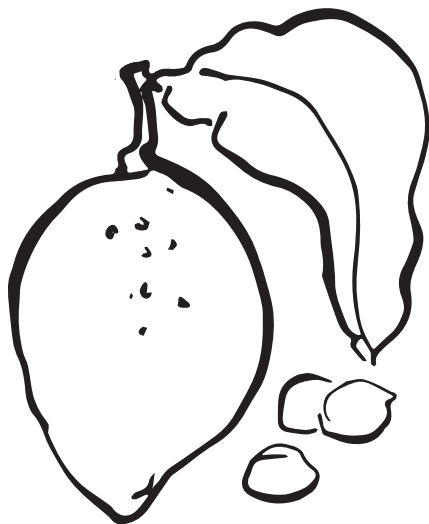
## *neu!* Kabouleh

Karfiol-Bulgur-Salat mit frischen Kräutern und Cranberries mit einer Granatapfel-Vinaigrette 5,00 A, H, O 

**Zigarren** Orientalische Frühlingsrollen gefüllt mit Rindsfaschiertem, Pinienkernen und Gewürzen, serviert mit Tahina 5,50 A

## Vegetarische Zigarren


Orientalische Frühlingsrollen mit Spinat-Schafskäse-Füllung und Tsatsiki 5,50 A, G 



## *neu!* Sakuska – eine Spezialität aus Rumänien

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Tomaten, Melanzani und Paprika aus dem Holzofen 5,00 A, H 

## Melanzani aus dem Ofen

auf Tomaten-Tahina mit einem Bio-Ei und NENI's Pita Brot 6,00 A, C, N 

## Babaganoush


Melanzani Püree aus dem Holzofen mit NENI's Pita Brot 5,00 A, N 

## Süßkartoffel aus dem Ofen

mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 7,50 G, H, M  

# SUPPEN

## *neu!* Maissuppe

mit Ingwer und Chili 5,50 L 

Tagessuppe 5,50

# SALATE

## *neu!* Rote Rüben Cous-Cous Salat

mit frischen Kräutern, Schafskäse und Granatapfelkernen 13,00 G, M

## NENI's Avocado Kichererbsen Salat

mit frischem Gemüse in einer Granatapfel-Vinaigrette

Wahlweise mit Garnelen 15,00 M,O,G

oder mit Falafel Croutons 12,50 M,O 

## Koreanischer Fried Chicken Salat

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen in Sake-Soja-Chili Sauce

auf asiatischem Salat mit Granatapfelkernen und Mango-Aioli

14,00 A, C, E, F, G, N

# HAUPTSPEISEN



## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindsfaschiertem mit Spicy Chili dazu NENI's Pita Brot 12,50 A, N

## Hühnerstreifen in knuspriger Mandelpanier

mit Sweet-Chili-Chutney und hausgemachten

French Fries 13,00 A, F, G, H, N

## Jerusalem Teller

mit gegrilltem Hühnerfleisch, orientalischen Gewürzen, frischen Kräutern, Humus, Tahina und NENI's Pita Brot 13,50 A, N

**Sabich** Ein Mischmasch aus gebackenen Melanzani, Humus, Tomaten-Koriander Salat, Tahina, Bio-Ei und Amba 12,50 A, C, M, N, O

Wahlweise mit Falafel 14,00 **V**

## *neu!* Kichererbsen Ragout

mit cremiger Polenta, Melanzani aus dem Holzofen, Tomaten und Pak Choi 12,50 L **V**

Wahlweise mit gegrilltem Hühnerfilet 15,00

## Hühner-Shawarma

auf hausgemachtem Sauerteigbrot mit frischen Kräutern  
in einer Granatapfel-Vinaigrette 13,00 A,G,O

## *neu!* NENI's Reuben Sandwich

mit Pastrami, geschmolzenem Cheddar, dazu  
hausgemachte French Fries und Coleslaw 14,50 A,M,N,O

## Vegetarischer Burger

mit gegrilltem Paneer, Spinat und haus-  
gemachten French Fries 12,50 A, C, F, G, N ♻️

## Pulled Beef Brioche Sandwich

mit hausgemachten French Fries 13,50 A, C, G, N, O

## *neu!* Fisch-Shakshuka in der Pfanne

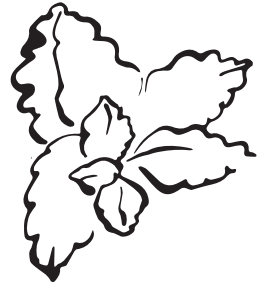
gegrilltes Branzino Filet auf langsam geschmortem  
Tomatenragout serviert mit Tahina, Zhug und getoastetem  
Sauerteigbrot 18,00 A, D, N

## *neu!* Paneer Curry

in Kokosmilch, Curry und orientalischen Gewürzen geschmort,  
mit Zwetschken und japanischem Reis 13,50 G, O, H ♻️



# EXTRAS



Zhug (scharfes Koriander-Chili-Pesto) 1,50

Hausgemachtes Chutney 1,50 F, N

Hausgemachte French Fries mit Chutney 4,00 F, N

Gemischter Salat 3,50 M

NENI's Pita Brot (1 Stück) 1,00 A

Hausgemachtes Sauerteigbrot (1 Scheibe) 1,00 A

Gegrillte Hühnerbruststreifen 3,50

# DESSERT

The very best New York Cheese Cake 5,50 A, C, G

## Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Kadaif mit Mozzarella-Ricotta-Mascarpone-Füllung, überbacken,  
mit gehackten Pistazien und Joghurteis 7,00 A, G, H

## *neu!* Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und Vanilleeis 6,50 A, C, G



# GETRÄNKE

# WEISSWEIN

## Gemischter Satz Nussberg

Hajszan (Wieninger)/Wien, FI 0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

## Grüner Veltliner Federspiel

Lehensteiner Weissenkirchen/Wachau, FI 0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

## Gelber Muskateller Gamlitzer

Gross/Südsteiermark, FI 0,75l 28,00 . 1/8l 5,40 ○

## Riesling Urgestein

Schloss Gobelsburg Kamptal, FI 0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

## Sauvignon Blanc Ottenberger

Tement, Berghausen/Südsteiermark, FI 0,75l 30,00 . 1/8l 5,40 ○

## Welschriesling "Joseph"

Muck, Trasdorf, FI 0,75l 26,00 . 1/8l 5,00 ○

## Chardonnay

Jermann Vinnaioli, Görz. FI 0,75l 32,00 . 1/8l 5,70 ○

## White Blend (Cuvée)

Lammershoek by Franz Beckenbauer, Swartland,  
FI 0,75l 30,50 . 1/8l 5,30 ○

# ROTWEIN

## Rioja Vina Alberdi

La Rioja Alta, Haro

Mailberg/Niederösterreich, 0,75l 29,00 . 1/8l 5,10 ○

## Merlot

Az. Agr. Cusumano, Palermo

Mailberg/Niederösterreich, 0,75l 27,00 . 1/8l 4,80 ○

## Blauer Zweigelt 2013

(Salon Bundessieger 2015) Weingut Hagn

Mailberg/Niederösterreich, 0,75l 26,00 . 1/8l 4,70 ○

## Blaufränkisch

Uwe Schiefer, Welgersdorf Rust/Neusiedlersee Hügelland,

FI 0,75l 26,00 . 1/8l 4,60 ○

## *bio!* Pinot Noir Hofweingarten

Paul Achs, Neusiedlersee, FI 0,75l 27,00 . 1/8l 4,90 ○

## Heideboden *Cuvée!*

Reeh, Andau/Neusiedlersee, FI 0,75l 27,00 . 1/8l 4,80 ○

## Das Glück-Grand Select *Cuvée!*

Weinmanufaktur Follner, Rust, FI 0,75l 39,00 . 1/8l 6,00 ○

# ROSÉ

## Pure Grand Cuvee

Cote de Provence, Domain Sarrins, Fl 0,75l 31,00 · 0,1l 5,60 ◯

# BUBBLES

Moët & Chandon Fl 75,00 ◯

## NENI Frizzante-Rose Sweet

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich, Fl 0,75 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

## NENI's Primosecco

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich, Fl 0,75l 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

# G'SPRITZT

## Frizzsoda

NENI Frizzante mit Limette, Minze, Soda 1l 16,10 · 0,25l 4,60

Aperol Prosecco 0,2l 4,90 ◯

Prosecco Veilchen Spritzer 0,2l 4,90 ◯

Weisser Spritzer 1/4l 3,40 ◯

Aperol Spritzer 1/4l 4,10 ◯

Hugo 0,2l 4,90 ◯

# BIER

## VOM FASS

Ottakringer Wiener Original 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

Zwickl rot 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

## FLASCHEN

Null Komma Josef 0,3l 3,20

Ottakringer Radler 0,5l 3,80

Ottakringer 16er 0,3l 3,60

# ALKOHOLFREI

## Limonana

Frische Minze, Zitronensaft und Soda 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

## Eistee mit frischer Minze

Hausgemacht 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

Simply Cola 0,25l 2,80

*bio!* Mango Lassi 0,25l 3,90 G

Apfelsaft Naturtrüb 0,25l 2,80

Johannisbeere 0,2l 2,80

Vöslauer Mineral Ohne/Prickelnd 0,33l 2,80 · 0,75l 4,80

Soda Himbeer/Zitrone/Holunder\* 0,25l 1,90 · 0,4l 3,30

Red Bull & Red Bull sugarfree energy drink 0,25l 3,80

# COCKTAILS 8,50

## Moskow Mule

42 Below Gurken Infused Vodka,  
Limettensaft, Ginger Beer, Gurken

## Kumquat-Gin Tonic

Frische Kumquats, Bombay Gin,  
Tonic

## *neu!* NENI's Sparkling Grapefruit Mojito

Rum, Prosecco, frischer Grapefruit-  
saft, Limettensaft, Minze, Zucker

## HONEY -

## Old Fashioned

Infused Chai-Bourbon,  
Orangenbitter, Honig, Soda

## *neu!* Sours

Amaretto, Whiskey oder Vodka,  
Zitronensaft, Zucker, Orangensaft

# DIGESTIF

## Williams Reserve

Guglhof 2cl 4,10

## Marille Reserve

Guglhof 2cl 4,60

## Nikka Whisky

## Japan

2cl 5,10

## XO Double Wood

## Rum

## Barbados

2cl 5,40

## Grappa

## di San Leonardo

Stravecchia 2cl 6,10

# HAUSBRANDT-KAFFEE

Espresso 2,40 . Groß 4,10 . Macchiato 2,60

Kleiner Brauner 2,60

Großer Brauner 4,30

Verlängerter 3,10

Cappuccino 3,20

Melange 3,20

Caffe Latte Hot 4,20 . Iced 4,50

Heiße Schokolade 3,40

Sojamilch auf Wunsch + 0,70

## TEE 4,30

China Op Jasmin Tee

Earl Grey Cream

Türkischer Apfel-Lemontee

Lemon-Grapefruit

Feine Kräuter

Nanatee mit frischer Minze

Chai Tee

Milch oder Zitronensaft + 0,50



# ALLERGENE

Butter, Eier und der Großteil unserer Milchprodukte sind biologischen Ursprungs!

—

🍃 vegetarisch

🌾 glutenfrei

—

\* Jugendgetränk

—

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, Keine Kreditkarten

NENI am Naschmarkt, Stand 510, 1060 Wien