

N

Nuriel



Love it.
Eat it.
Be it.



E

Elior

Love it.
Eat it.
Be it.



N

Nadiv

Love it.
Eat it.
Be it.



Ilan



Love it.
Eat it.
Be it.

GUTEN MORGEN BREAKFAST



8:00-11:45

Haya's Bureka

Aubergine & Kashkaval Bureka, Bio-Ei, Tomaten, eingelegte Gurken
8,20 A C G

*Aubergine & Kashkaval Bureka, Organic Boiled Egg, Tomato,
Pickled Cucumber*

Rote Shakshuka

Tomaten Ragout von unserer NENI Farm, Bio-Eier, frische Kräuter,
Pita Brot 10,50 C A

*Red Shakshuka Tomato Ragout from our NENI Farm, Organic Eggs,
Fresh Herbs, Pita Bread*
+ Pastrami 2,50

Israelisches Frühstück

Labneh, Oliven, israelischer Salat, Avocado, Bio-Rührei, Pita Brot
10,50 G C A N

*Israeli Breakfast Labneh, Olives, Israeli Salad, Avocado,
Organic Scrambled Eggs, Pita Bread*

Lachs & Avocado Toast

Rote Rübe, geräucherter Lachs, Avocado, Kren, Dukkah,
Öfferl's Sauerteigbrot 11,50 A D H N G

*Salmon & Avocado Toast Beetroot, Smoked Salmon,
Avocado, Horseradish, Dukkah, Öfferl's toasted Sourdough*

Orientalisches Frühstück

NENI Humus Klassik, Fava Bohnen, Bio-Ei, Pita Brot 8,50 v N C A

Oriental Breakfast NENI Classic Humus, Fava Beans, Organic Egg, Pita Bread

Apfel Zimt Crepe

Ahornsirup, karamellisierte Haselnüsse, Orange 7,50 v A C G H

Apple Cinnamon Crepe Maple Syrup, Caramelised Hazelnuts, Orange

Haselnuss Porridge

Dattelsirup, Birne, Kardamom 8,20 v+ A H

Hazelnut Porridge Date Syrup, Pear, Cardamom

Bio Eiersalat Croissant

Frisches Croissant, Bio-Eiersalat, eingelegte Gurke, saisonaler Salat v 8,20 A C M G

Organic Egg Salad Croissant Freshly Baked Croissant, Organic Egg Salad, Pickled Cucumber, Seasonal Salad

Extras

Feta 1,50 G

Frisches Croissant / Freshly Baked Croissant 3,50 A G

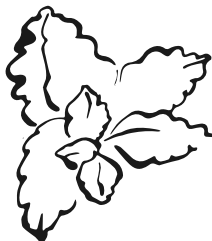
Labneh 1,50 G

Marmelade / Jam 1,50

Oliven / Olives 1,50

Pastrami 2,50

Bio-Rührei / Organic Scrambled Eggs 5,00 C



MEZZE

12:00-22:30

NENI's hausgemachter Humus Teller

NENI Humus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Pita Brot 5,50  A N

Neni's Homemade Humus Plate NENI Classic Humus, Har Bracha Tahina, Parsley, Pita Bread

Mezze Trio

Rote Rüben Humus, Muhamara, Babaganoush, Pita Brot 10,50  A N H

Beetroot Humus, Muhamara, Babaganoush, Pita Bread

Bolitos

Kalbs-Bolitos, aromatische Tomatensauce, Petersilie, Parmesan 7,80 A C G

Veal Bolitos, Rich Tomato Sauce, Parsley, Parmesan



Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filo, Rinder- & Lammfaschiertes, Pinienkerne, Petersilie,
Har Bracha Tahina, Harissa 6,80 A G N

Moroccan Cigars Crispy Filo, Beef & Lamb, Pine Nuts, Parsley, Har Bracha Tahina, Harissa



Nuriel's Favourite Falafel

Har Bracha Tahina, Zhug 4,80   N

Süßkartoffel aus dem Ofen

Crème Fraiche, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Sesam Dressing 7,50   G M N

Oven Baked Sweet Potato Crème Fraiche, Lambs Lettuce, Pumpkin Seeds, Sesame Dressing

Gebrannte Aubergine

Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Bio-Ei, Pita Brot 7,50  A C N

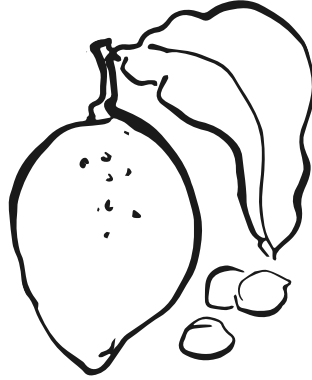
Burnt Eggplant Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Organic Egg, Pita Bread

Glasierter Butternuss Kürbis

Ahornsirup, Sauerrahm, geröstete Tomaten, Zitronen Gremolata


7,50   G H N

Glazed Butternut Squash Maple Syrup, Sour Cream, Roasted Tomatoes, Preserved Lemon Gremolata



SUPPEN / SALATE SOUPS / SALADS

Rote Rüben Suppe

Rote Rübe, Karotte, Harissa 6,50  L

Beetroot Soup Beetroot, Carrot, Harissa

Fried Chicken Salad

Knackiger Kohlsalat, Granatapfel, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli

14,00 A C E F G M N O

Crispy Cabbage, Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

Herbst Winter Salat

Geröstete Birne, Goldrübe, Chicoree, Délice des Crémiers Käse, Walnüsse



12,90   N G H

Autumn Winter Salad Roasted Pear, Yellow Beetroot, Chicory, Délice des Crémiers Cheese, Toasted Walnuts

HAUPTGERICHTE MAINS

Sabich –

Streetfood Spezialität aus Tel-Aviv

NENI Humus Klassik, gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomaten, Bio-Ei, Amba 12,50   C N M

Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Humus, Fried Eggplant, Har Bracha Tahina, Tomato, Organic Egg, Amba
+ Falafel 2,50

Elior's Pulled Beef Brioche

Cheddar, eingelegte Chilis, BBQ Sauce, hausgemachte French Fries & Mango Aioli 15,00 A C D G L M

Cheddar, Pickled Chillies, BBQ Sauce, Homemade French Fries & Mango Aioli

Hamshuka

NENI Humus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Pita Brot 12,50 A N

NENI Classic Humus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread

Matbucha *new & vegan*

Tomatenragout von unserer NENI Farm, gebackener Polenta, grüne Bohnen, Har Bracha Tahina 11,90   N

Tomato Ragout from our NENI Farm, Fried Polenta, Green Beans, Har Bracha Tahina



Jerusalem Teller

NENI Humus Klassik, Huhn mit Jerusalem Gewürz, roter Paprika,
Har Bracha Tahina, Pita Brot 14,50 A N M

*Jerusalem Plate NENI Classic Humus, Jerusalem Spiced Chicken,
Red Peppers, Har Bracha Tahina, Pita Bread*

Sellerie Shawarma *new & vegan*

In Salzkruste geschmorter Sellerie, Cashew Käse, Tomaten-Chili Salsa,
Zitronen Gremolata, frittierte Schalotten 11,90  A H O

*Celeriac Shawarma Salt Baked Celeriac, Cashew Cheese,
Tomato Chilli Jam, Preserved Lemon Gremolata, Fried Shallots*

Chraime

Tomatenragout von unserer NENI Farm, gegrillter Fisch, Kichererbsen,
Zhug, Har Bracha Tahina 21,00  D N

*Tomato Ragout from our NENI Farm, Whole Grilled Fish, Chickpeas, Zhug,
Har Bracha Tahina*

Langsam geschmorte Lammstelze

Har Bracha Tahina, Erbsen, Minze und rote Chilis 22,00 N O L G

Slow Cooked Lamb Shank Har Bracha Tahina, Peas, Mint and Red Chillies

DESSERT

Dattel Ingwer Fudge 6,50 A

Salzkaramell, Kokos & Limetten Eis

Sticky Date Fudge Salted Caramel, Coconut & Lime Ice Cream

Neni Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake 6,50 A C G

Knafeh

Gebackener Kadayif, Mozzarella, griechisches Joghurteis, Pistazien 7,00 A G H

Baked Kadayif, Mozzarella, Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio

EXTRAS

Hühnerstreifen in knuspriger Mandelpanier
mit süßem Chili Sesam Chutney 9,00 A F G H N

*Chicken Breast Strips in Crispy Almond Breadcrumbs
with Chilli Sesame Chutney*

Hausgemachte French Fries mit süßem Chili Sesam Chutney 4,00 F N

Homemade French Fries with Chilli Sesame Chutney

Gemischter Salat mit Sumac Dressing 3,50 M

Mixed Salad with Sumac Dressing

Zhug - Koriander Chili Pesto 1,50

Ketchup 1,50

Pita Brot/Pita Bread 1,50 A

Tahina = 100% Sesampaste aus Har Bracha

100% Sesame Paste from Har Bracha

Kadayif = Knuspriges Engelshaar (dünne Teigfäden)

Crunchy Angel's Hair (thin dough)

Harissa = Pikante Gewürzpaste

Paste of Various Spices

Amba = Gewürzpaste mit Mariniertes Mango

Paste of Various Spices with Pickled Mango

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI ALCOHOL FREE

Limonana Frische Minze, Zitronensaft und Soda
Fresh Mint, Lemon Juice and Soda 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

Eistee mit frischer Minze
Hausgemacht / Homemade 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

bio! **Organics by Red Bull**
Simply Cola/Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic 0,25l 3,10

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

Apfelsaft Naturtrüb / *Natural* 0,25l 2,80

Johannisbeere/Red Currant Juice 0,2l 2,80

Almdudler 0,25l 3,50

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

Soda Himbeer / Zitrone / Holunder *
Raspberry / Lemon / Elderflower 0,25l 2,10 · 0,4l 3,30

Red Bull Sugarfree Energy Drink 0,25l 3,80

COCKTAILS 8,50

Daily Special

unser Personal erzählt dir mehr
ask our staff for details

Moskow Mule

42 Below Gurken Infused Vodka,
Limettensaft, Ginger Beer, Gurken
*42 Below cucumber infused vodka,
limejuice, ginger beer, cucumber*

Kumquat-Gin Tonic

Frische Kumquats, Bombay Gin, Tonic
Fresh kumquats, Bombay gin, tonic

Martini e Tonic

Martini, Tonic, Limette
Martini, tonic, lime

Cuatro & Ginger

Rum 4J, Ginger Ale, Limette
Rum 4Y, ginger ale, lime

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 COFFEE

Espresso 2,40 · Doppio 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 / Hot Chocolate 3,40

Sojamilch / Soy Milk + 0,70

KUSMI TEA 4,30

Earl Grey - Black Tea

Ginger Lemon - Green Tea

Aqua Rosa - Fruit Tea

Nanatee mit frischer Minze / Fresh Nana Mint

Be Cool - Herbal Tea

Chai Tee / Chai Tea

Milch oder Zitronensaft / Milk or Lime Juice + 0,70

Gemischter Satz Nussberg

Hajszan (Wieninger), Wien

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

Grüner Veltliner

Federspiel

Lehensteiner, Weissenkirchen/Wachau

0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Gelber Muskateller

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich

0,75l 28,00 . 1/8l 5,40 ○

Wiener Riesling

Wieninger, Wien

0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Sauvignon Blanc Ottenberger

Tement, Berghausen/Südsteiermark

0,75l 30,00 . 1/8l 5,40 ○

Chardonnay

Markowitsch, Niederösterreich

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

Pinot Grigio

Di Leonardo, Friaul

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

WEISS WHITE

Rioja Vina Alberdi

La Rioja Alta, Haro

0,75l 29,00 . 1/8l 5,10 ○

Das Glück-Grand Select

Weinmanufaktur Follner, Rust

0,75l 39,00 . 1/8l 6,00 ○

Blauer Zweigelt

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich (Salon Bundessieger 2015)

0,75l 26,00 . 1/8l 4,70 ○

Blaufränkisch

Uwe Schiefer, Welgersdorf Rust/ Neusiedlersee Hügelland

0,75l 26,00 . 1/8l 4,60 ○

bio! Pinot Noir

Hofweingarten

Paul Achs, Neusiedlersee

0,75l 27,00 . 1/8l 4,90 ○

Heideboden

Reeh, Andau/ Neusiedlersee

0,75l 27,00 . 1/8l 4,80 ○

Merlot

Reinisch Johanneshof, Thermenregion

0,75l 28,50 . 1/8l 5,20 ○

ROT RED

ROSÉ

Pure Grand Cuvee

Cote de Provence, Domain Sarrins

0,75l 31,00 . 0,1l 5,60 ◯

BUBBLES

Moët & Chandon

0,75l 75,00 ◯

NENI Frizzante-Rose Sweet

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich

0,75 25,50 . 0,1l 3,90 ◯

NENI's Primosecco

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich

0,75l 25,50 . 0,1l 3,90 ◯

G'SPRITZT

Frizzsoda

NENI Frizzante mit Limette, Minze und Soda 1l 16,10 · 0,25l 4,60
NENI Frizzante with Lime, Mint and Soda

Aperol Prosecco 0,2l 4,90 ◯

Prosecco Veilchen Spritzer 0,2l 4,90 ◯

Weisser Spritzer 0,25l 3,40 ◯

Aperol Spritzer 0,25l 4,10 ◯

Hugo 0,2l 4,90 ◯

BIER BEER

VOM FASS / TAB

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

Zwickl rot 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

FLASCHEN / BOTTLES

Null Komma Josef 0,3l 3,20

Ottakringer Radler 0,5l 3,80

Ottakringer 16er 0,3l 3,60

ALLERGENE ALLERGENES

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

Butter, eggs and most of our milk products are organic!

🌱 Vegetarisch / *Vegetarian* 🌱⁺ Vegan 🌾 GF Glutenfrei / *Gluten-Free*

* Jugendgetränk / *Youth Drink*

A Glutenhaltiges Getreide / *Gluten-containing Cereals*

B Krebstiere / *Crustaceans*

C Ei / *Egg*

D Fisch / *Fish*

E Erdnuss / *Peanut*

F Soja / *Soy*

G Milch oder Laktose / *Milk or Lactose*

H Schalenfrüchte / *Nuts*

L Sellerie / *Celery*

M Senf / *Mustard*

N Sesam / *Sesame*

O Sulfite / *Sulfites*

P Lupinen / *Lupins*

R Weichtiere / *Molluscs*

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, keine Kreditkarten

Prices in Euro incl. Taxes, No Credit Cards

NENI
am Naschmarkt

NENI AM NASCHMARKT, STAND 510, 1060 WIEN