



NENI

am Naschmarkt



THE MOLCHOS

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho.

Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie.

NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos. Das Motto der Familie: Life is Beautiful. Be part of it.

NENI - this is the company and kitchen concept of the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuosa Haya Molcho.

Family and friends are an essential part of their lives and their traditions of sharing food have been largely influenced by their Israeli, Romanian and Spanish roots.

NENI is all about passion, joie de vivre and being Balagan, a Hebrew term meaning 'Beautiful Chaos'. The family motto: Life is Beautiful. Be part of it.

FAMILY

CHEERS

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Prices in Euro incl. Taxes

ALKOHOLFREI /
NON ALCOHOLIC

NENI's

Limonana 0,25l 3,90 • 0,4l 4,90

Frische Minze und Zitronensaft
*/Fresh Mint, Lemon Juice and
Soda*

Eistee mit frischer

Minze 0,25l 3,90 • 0,4l 4,90

Hausgemacht/*Homemade*

Organics (100% Bio) 0,25l 3,90

Simply Cola, Ginger Ale,
Black Orange, Purple Berry

Mango Lassi 0,25l 4,50 G

Apfelsaft 0,25l 3,40

Naturtrüb/*Natural*

Almdudler 0,25l 3,80

Vöslauer Mineral 0,25l 3,20 • 0,75l 5,10

ohne/prickelnd, still/sparkling

Soda 0,25l 2,80 • 0,4l 3,90

Himbeer/Zitrone/Holunder
Raspberry/Lemon/Elderflower

Red Bull Energy Drink 0,25l 4,20

Classic, Sugarfree

HOT

HAUSBRANDT-KAFFEE /
COFFEE

Espresso 2,60

Doppio 4,20 • Macchiato 2,90

Kleiner Brauner 2,90

Großer Brauner 4,50

Verlängerter 3,30

Cappuccino 3,60

Melange 3,60

Caffe Latte 4,60

Iced 4,80

Bio Elimba Edelkakao 4,60

/Organic Elimba Cacao

Hafermilch + 1,00

/Oat Milk

Afro Tea 4,50

Earl Grey - Black Tea

Nanatee mit frischer Minze/
Fresh Nana Mint

Fruit Fields

Golden Chamomile

Jasmin Pearls

Milch oder Zitronensaft/
Milk or Lemon Juice + 0,90

STAY A LITTLE LONGER

G' SPRITZT

Frizzsoda ^{0,25l 4,80}
NENI Prosecco mit Limette,
Minze und Soda
*/NENI Prosecco with Lime,
Mint and Soda*

Aperol Prosecco ^{0,2l 5,10} ○

Prosecco Veilchen
Spritzer ^{0,2l 5,10} ○

Weisser Spritzer ^{0,25l 3,60} ○

Aperol Spritzer ^{0,25l 4,20} ○

Hugo ^{0,2l 5,10} ○

BIER

VOM FASS / TAB

Ottakringer
Wiener Original ^{0,3l 3,50 • 0,4l 4,20}

Zwickl rot ^{0,3l 3,60 • 0,4l 4,30}

FLASCHEN / BOTTLES

Ottakringer
Null Komma Josef ^{0,3l 3,20}

Ottakringer Radler ^{0,5l 4,10}

Ottakringer 16er ^{0,3l 3,80}

DIGESTIF ^{2 CL}

Williams Reserve
Guglhof ^{4,10}

Marille Reserve
Guglhof ^{4,60}

Nikka Whisky
Japan ^{5,10}

XO Double Wood
Rum Barbados ^{5,40}

Grappa
di San Leonardo
Stravecchia ^{6,10}

COCKTAILS ^{10, 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*

Espresso Martini
Vodka, Espresso, Kahlua
Vodka, Espresso, Kahlua

Cuatro & Ginger
Rum 4J, Ginger Ale, Limette
Rum 4Y, Ginger Ale, Lime

WEISS / WHITE °

NENI x Mrozowski
Grüner Veltliner 0,75l 26,50 • 1/8l 4,70
2019, Weinviertel

Roter Muskateller
Das Waldhaus 0,75l 29,00 • 1/8l 5,20
Laura&Alexandre, Weinviertel

Gemischter Satz
Nussberg 0,75l 27,00 • 1/8l 5,10
Hajszan (Wieninger), Wien

Gelber Muskateller 0,75l 28,00 • 1/8l 5,40
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

Wiener Riesling 0,75l 27,50 • 1/8l 5,20
Wieninger, Wien

Sauvignon Blanc
Ottenberger 0,75l 30,00 • 1/8l 5,40
*Tement, Berghausen/
Südsteiermark*

Chardonnay 0,75l 27,00 • 1/8l 5,10
Markowitsch, Niederösterreich

Pinot Grigio 0,75l 27,00 • 1/8l 5,10
Di Leonardo, Friaul

ROSÉ °

NENI x Mrozowski
Rosé 0,75l 26,50 • 1/8l 4,60
2020, Weinviertel

ROT / RED °

Rioja Vina Alberdi 0,75l 29,00 • 1/8l 5,10
La Rioja Alta, Haro

Das Glück-Grand
Select 0,75l 39,00 • 1/8l 6,00
Weinmanufaktur Follner, Rust

Blauer Zweigelt 0,75l 26,00 • 1/8l 4,70
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich
(Salon Bundessieger 2015)*

Blaufränkisch 0,75l 26,00 • 1/8l 4,60
*Uwe Schiefer, Welgersdorf Rust/
Neusiedlersee Hügelland*

Pinot Noir
Hofweingarten 0,75l 27,00 • 1/8l 4,90
Paul Achs, Neusiedlersee

Heideboden 0,75l 27,00 • 1/8l 4,80
Reeh, Andau/Neusiedlersee

Merlot 0,75l 28,50 • 1/8l 5,20
*Reinisch Johannahof,
Thermenregion*

BUBBLES °

NENI's Primosecco-Rose Sweet
0,75l 25,50 • 0,1l 3,90

*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

NENI's Primosecco
0,75l 25,50 • 0,1l 3,90

*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

Moët & Chandon 0,75l 75,00

Moët & Chandon
Ice Impérial 0,75l 120,00

**GOOD
MORNING**

FRÜHSTÜCK 8:00-11:45

- Veganer Winter Porridge** Geröstete Birnen, Karamellisierte Haselnüsse, Dattelsirup, Kardamom, Ingwer, Orangenreduktion **V⁺ AFH** 8,50
- Salted Caramel Pancakes** Banane, Heidelbeeren, Crème Fraîche, Karamellisierte Pekannüsse, Schwarzer Sesam, Har Bracha Halva, Limette **V A C G H N** 8,90
- Rote Shakshuka** **SERVIERT BIS 15H!** Tomaten Ragout von unserer NENI Farm, Bio Eier, Frische Kräuter, Pita Brot **V A C** 10,50
+ Merguez **Pikante Orientalische Wurst** 3,20
- Orientalisches Frühstück** NENI Hummus Klassik, Fava Bohnen, Zhug, Shifka, Bio Eier, Pita Brot **V A C N** 8,50
- NENI French Toast** Hausgemachtes Challah Brioche, Mascarpone, Nussbutter, Himbeermarmelade, Haselnuss Crumble, Pistazien **V A C G H N** 8,90
- Lachs Rilette Sauerteig Toast** Im Salzbett gegarte Rote Rübe, Crème Fraîche, Kren, weiches Bio Ei, Radieschen, Salat **A C D G** 11,50
- Israelisches Frühstück** Rührei mit Frischen Kräutern, Labneh, Harissa Oliven, Israelischer Salat, Za'atar, Pita Brot **V A C G N** 11,50

BREAKFAST 8:00-11:45

- Vegan Winter Porridge** Roasted Pear, Caramelised Hazelnuts, Date Syrup, Cardamom, Ginger, Orange Reduction **V⁺ AFH** 8,50
- Salted Caramel Pancakes** Banana, Blueberries, Crème Fraîche, Caramelised Pecans, Black Sesame, Har Bracha Halva, Lime **V A C G H N** 8,90
- Red Shakshuka** **SERVED UNTIL 15H!** Tomato Ragout from our NENI Farm, Organic Eggs, Fresh Herbs, Pita Bread **V A C** 10,50
+ Merguez **Spicy Oriental Sausage** 3,20
- Oriental Breakfast** NENI Classic Hummus, Fava Beans, Zhug, Shifka, Organic Egg, Pita Bread **V A C N** 8,50
- NENI French Toast** Homemade Challah Brioche, Mascarpone, Nut Butter, Raspberry Jam, Hazelnut Crumble, Pistachio **V A C G H N** 8,90
- Salmon Rilette Sourdough Toast** Salt Baked Beetroot, Crème Fraîche, Horseradish, Soft Organic Egg, Radish, Salad **A C D G** 11,50
- Israeli Breakfast** Scrambled Eggs with Fresh Herbs, Labneh, Harissa Olives, Israeli Salad, Za'atar, Pita Bread **V A C G N** 11,50

EXTRAS

- Schafskäse/Feta **G 1,50** Labneh **G 1,50**
Merguez **Pikante Orientalische Wurst/Spicy Oriental Sausage 3,20**
Marmelade/Jam **1,50** Harissa Oliven/Olives **3,50**

GOOD MORNING

BA-

balagan

means

LA-

chaos

GAN

beautiful



EXTRA

Hühnerstreifen in Knuspriger Mandelpanier

mit süßem Chili Sesam Chutney A C F G H N O 9,00

Hausgemachte French Fries mit süßem Chili Sesam Chutney ^{V+} ^{gr} A F N O 4,50

Gemischter Salat mit Sesam Dressing ^{V+} ^{gr} M N 3,50

Japanischer Reis ^{V+} ^{gr} 2,50 Zhug Koriander Chili Pesto ^{V+} ^{gr} 1,50

Har Bracha Tahina Sesampaste mit Zitronensaft ^{V+} ^{gr} N 1,50

Ketchup L 1,50 Pita Brot A 1,80

Karamellierter Kimchi ^{V+} F N 4,00

PLANT BASED 12:00 - 22:30

Mezze Trio NENI Rote Rüben Hummus, Gerösteter Karfiol, Babaganoush, Pita Brot V⁺AN	10,50
NENI's Hausgemachter Hummus Teller NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Paprika, Pita Brot V⁺AN	6,00
Gebrannte Melanzani Har Bracha Tahina, Bio Ei, Karamellierter Kimchi, Nori Salz, Frische Kräuter, Pita Brot VACFN	7,90
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina und Zhug V⁺GFN	4,00
Süßkartoffel aus dem Ofen Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesam Dressing, Kürbiskernöl aus der Steiermark V⁺GFNMN	8,00
Sabich - Streetfoodspezialität aus Tel Aviv NENI Hummus Klassik, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomaten, weiches Bio Ei, Amba, Pita Brot VACMN ...	12,50
+ Falafel V⁺GF	2,50
Spicy Karamellierte Melanzani VEGAN! Ingwer, Chili, Gerösteter Sesam, Japanischer Reis, Koriander V⁺AFLN	12,50
Orientalische Rote Linsensuppe Kokosmilch, Rote Chili, Ingwer, Tomaten, Limette, Koriander V⁺GF L	6,80
Im Salzbett gegarte Rote Rübe Crème Fraîche, Kren, Sardellen, Chorizo, In Öl Confiertes Knoblauch, Kräuter ACDFGM	7,00

FROM THE SEA

Ponzu Lachs Sashimi Braune Butter, Schnittlauch, Getrockneter Grünkohl, Jalapeño Aioli, Japanischer Reis, Sesam CDFGHNO	17,50
Belugalinsen mit Gebrillten Garnelen Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt ABFGMO	14,90
Tunesischer Nicoise Salat Salatherzen, Babykartoffeln, Salzgurken, Harissa, Jalapeño Aioli, weiches Bio Ei, Frische Kräuter CDO	11,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Knackiger Kohlsalat, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli ACEFGMNO	14,00
Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Huhn mit Jerusalemgewürz, Amba, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot AMN	14,90
Hamshuka NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Pita Brot AN	12,90
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Hausgemachte Pommes, Mango Aioli ACDGLM	15,00
Mama's Meatballs Kalb, Pancetta, Tomatensauce, Eingelegte Zitronen & Petersilien Gremolata, Parmesan, Sauerteigbrot von Joseph ACGL	7,80
Hand-Made Levantine Kibbeh Frittierte Bulgur-Bällchen Gefüllt mit Rinderhackfleisch, NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Kichererbsen, Chimichurri, Tomaten AN	11,50
Marrokanische Zigarren Knuspriger Filoteig gefüllt mit Lamm & Rinderfaschiertem, Pinienkernen, Petersilie, Chili Flocken, Har Bracha Tahina, Harissa AGHN	6,80

PLANT BASED 12:00 - 22:30

Mezze Trio NENI Beetroot Hummus, Roasted Cauliflower, Babaganoush, Pita Bread V⁺AN	10,50
NENI's Homemade Hummus Plate NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Parsley, Paprika, Pita Bread V⁺AN	6,00
Burnt Aubergine Har Bracha Tahina, Soft Organic Egg, Caramelised Kimchi, Nori Salt, Fresh Herbs, Pita Bread VACFN	7,90
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina and Zhug V⁺GFN	4,00
Oven Baked Sweet Potato Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Styrian Pumpkin Seed Oil V⁺GF MN	8,00
Sabich - Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread VACMN	12,50
+ Falafel V⁺GF	2,50
Spicy Caramelised Aubergine VEGAN! Ginger, Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander V⁺AFLN	12,50
Oriental Red Lentil Soup Coconut Milk, Red Chilli, Ginger, Tomato, Lime, Coriander V⁺GF L	6,80
Salt Baked Beetroot Crème Fraîche, Horseradish, Anchovy, Chorizo, Confit Garlic Oil, Herbs ACDFGM	7,00

FROM THE SEA

Ponzu Salmon Sashimi Burnt Butter, Chives, Dried Kale, Jalapeño Aioli, Japanese Rice, Sesame CDFGHNO	17,50
Beluga Lentils with Grilled Prawns Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt ABFGMO	14,90
Tunisian Nicoise Salad Baby Gem Lettuce, Baby Potatoes, Pickled Cucumber, Harissa, Jalapeño Aioli, Soft Organic Egg, Fresh Herbs CDO	11,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Crispy Cabbage, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli ACEFGMNO	14,00
Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread AMN	14,90
Hamshuka NENI Classic Hummus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread AN	12,90
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Homemade French Fries, Mango Aioli ACDGLM	15,00
Mama's Meatballs Veal, Pancetta, Tomato Sauce, Preserved Lemon & Parsley Gremolata, Parmesan, Sourdough Bread from Joseph ACGL	7,80
Hand-Made Levantine Kibbeh Fried Bulgur Balls filled with Minced Beef, NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Chickpeas, Chimichurri, Tomatoes AN	11,50
Moroccan Cigars Crispy Filo, Minced Lamb & Beef, Pine Nuts, Parsley, Chilli Flakes, Har Bracha Tahina, Harissa AGHN	6,80

EXTRA

- Chicken Breast Strips in Crispy Almond Breadcrumbs
with Sweet Chilli Sesame Chutney **ACFGHNO** 9,00
- Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney **VP AFNO** 4,50
- Mixed Salad with Sesame Dressing **VP GF MN** 3,50 Japanese Rice **VP GF** 2,50
- Zhug Coriander Chilli Pesto **VP GF** 1,50
- Har Bracha Tahina Sesame Paste with Lemon Juice **VP GF N** 1,50
- Ketchup **L** 1,50 Pita Bread **A** 1,80
- Caramelised Kimchi **VP FN** 4,00

SAVE A LITTLE SPACE FOR LATER

SOMETHING SWEET

- NENI Cheesecake** *The Very Best New York Cheesecake* **VP ACG** 6,50
- Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems**
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien **VP AGH** 7,00
- Sesam - A NENI Classic** **VEGAN!**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse **VP FHN** 6,50
- Muscovado Schokoladen Kuchen** *Belgische Dunkle Schokolade,*
Muscovado Zucker, Kakao, Mascarpone Creme, Pistazien **VP GF CFGH** 6,50

SOMETHING SWEET

- NENI Cheesecake** *The Very Best New York Cheesecake* **VP ACG** 6,50
- Knafeh - A Speciality from the Old City of Jerusalem**
Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Star Anise, Cinnamon,
Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio **VP AGH** 7,00
- Sesame - A NENI Classic** **VEGAN!**
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,
Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans **VP FHN** 6,50
- Muscovado Chocolate Cake** *Belgian Dark Chocolate, Muscovado Sugar,*
Cocoa, Mascarpone Cream, Pistachio **VP GF CFGH** 6,50

AMBA

A sweet and tangy sauce made from pickled mango and fenugreek.



HUMMUS

A traditional Middle Eastern dip made from cooked chickpeas, tahina, salt and lemon juice.



LABNEH

A soft, creamy cheese made from yoghurt and salt.



KNAFEH

A dessert speciality from the old city of Jerusalem.



HAR BRACHA TAHINA

A smooth sesame paste made exclusively for NENI using the best quality sesame seeds from Ethiopia.



ZHUG

A vibrant green spicy paste made from green chilli, coriander, olive oil and parsley.

Allergene / Allergens

A = Glutenhaltiges Getreide

Cereals containing gluten

B = Krebstiere Crustaceans

C = Ei Egg

D = Fisch Fish

E = Erdnuss Peanuts

F = Soya 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

V = Vegetarisch Vegetarian

V^o = Vegan

GF = Glutenfrei Gluten-Free