



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 5,20

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

Eistee mit frischer

Minze 0,25l 3,90 • 0,4l 5,20

Hausgemacht/*Homemade*

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

Simply Cola, Tonic Water, Black
Orange, Purple Berry, Ginger Beer

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 2,80

Doppio 4,20 • Macchiato 3,10

Kleiner Brauner 3,10

Großer Brauner 4,70

Verlängerter 3,50

Cappuccino 3,80

Melange 3,80

Caffe Latte 4,80

Iced 5,00

Heiße Schokolade 4,90

/Hot Chocolate

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 5,40
NENI Prosecco mit Limette,
Minze und Soda
*/NENI Prosecco with Lime,
Mint and Soda*

Aperol Prosecco 0,2l 7,50 ○

**Prosecco Veilchen
Spritzer** 0,2l 6,50 ○

Weisser Spritzer 0,25l 4,50 ○

Aperol Spritzer 0,25l 6,50 ○

Hugo 0,2l 6,50 ○

Orange Spritz 0,2l 6,90 ○

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

OTTO RAKI aus Wien 4,50

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 12, 50

Tel Aviv Mule

Wiener Raki, Limettensaft,
Ginger Beer, Gurken
*Wiener Raki, Limejuice, Ginger
Beer, Cucumber*

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

Whisky Sour

Bourbon, Zucker,
Zitronensaft, Eiweiß
*Bourbon, Sugar,
Lemon Juice, Egg White*

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 28,00} • 1/8l 5,40

Wieninger, Wien

RARITÄTEN / RARITIES ◦

Loibner Riesling

Smaragd ^{0,75l 85,00}
Weingut Knoll, Unter-Loiben

Ried Kirchweg-Grüner

Veltliner Smaragd ^{0,75l 81,00}
Weingut Hirtzberger, Spitz

ROSÉ ◦

The Pale Rosé by

Sascha Lichine ^{0,75l 33,00} • 1/8l 5,90
2021, Provence/Frankreich

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 Johanneshof,
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

- Geräucherter Lachs & Avocado** Rote Rüben Crème Fraiche,
Kren, Dukkah, Dille, Getoastetes Sauerteigbrot **ADGHN** 12,50
- Salted Caramel Pancakes** Banane, Heidelbeeren, Crème Fraîche,
Karamellierte Pekannüsse, Schwarzer Sesam, Har Bracha Halva **ACGHN** 10,00
- Rote Shakshuka** **SERVIERT BIS 15H!** Tomaten Ragout von
unserer NENI Farm, Bio Eier, Frische Kräuter, Pita Brot **AC** 12,00
+ Merguez **Pikante Orientalische Wurst** 3,50
- Orientalisches Frühstück** NENI Hummus Klassik, Fava Bohnen,
Zhug, Shifka, Bio Eier, Pita Brot **ACN** 8,50
- Israelisches Frühstück** Rührei mit Frischen Kräutern, Labneh,
Harissa Oliven, Israelischer Salat, Za'atar, Pita Brot **ACGN** 12,50
- Veganes Nuss Granola** Kokos Joghurt, Blaubeeren Chia Marmelade,
Himbeeren, Sumac, Minze **FGH** 9,50

BREAKFAST 8:00-11:45

- Smoked Salmon & Avocado Toast** Beetroot Crème Fraiche, Horseradish,
Dukkah, Dill, Toasted Sourdough Bread **ADGHN** 12,50
- Salted Caramel Pancakes** Banana, Blueberries, Crème Fraîche,
Caramelised Pecans, Black Sesame, Har Bracha Halva **ACGHN** 10,00
- Red Shakshuka** **SERVED UNTIL 15H!** Tomato Ragout from our NENI Farm,
Organic Eggs, Fresh Herbs, Pita Bread **AC** 12,00
+ Merguez **Spicy Oriental Sausage** 3,50
- Oriental Breakfast** NENI Classic Hummus, Fava Beans,
Zhug, Shifka, Organic Egg, Pita Bread **ACN** 8,50
- Israeli Breakfast** Scrambled Eggs with Fresh Herbs, Labneh, Harissa Olives,
Israeli Salad, Za'atar, Pita Bread **ACGN** 12,50
- Vegan Nut Granola** Coconut Yoghurt, Blueberry Chia Compote,
Raspberries, Sumac, Mint **FGH** 9,50

EXTRAS

- Schafskäse/Feta **G** 1,50 Labneh **G** 1,50
Merguez **Pikante Orientalische Wurst/Spicy Oriental Sausage** 3,50
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 **10,00**

Hausgemachte French Fries *mit süßem Chili Sesam Chutney* V⁺ A F N O **4,50**

Gemischter Salat *mit Sesam Dressing* V⁺ GF M N **3,50**

Japanischer Reis V⁺ GF **2,50** **Zhug Koriander Chili Pesto** V⁺ GF **1,50**

Har Bracha Tahina Sesampaste mit Zitronensaft V⁺ GF N **1,50**

Ketchup L **1,50** **Pita Brot** A **1,80**

PLANT BASED 12:00-22:30

Mezze Trio NENI Rote Rüben Hummus, Gerösteter Karfiol, Babaganoush, Pita Brot V⁺AN	13,00
NENI's Hausgemachter Hummus Teller NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Paprika, Pita Brot V⁺AN	6,50
Gebrannte Melanzani Har Bracha Tahina, Tomaten Salsa, Grüne Chili, Weiches Bio Ei, Pita Brot V⁺ACN	9,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina und Zhug V⁺GFN	4,50
Süßkartoffel aus dem Ofen Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesam Dressing, Kürbiskernöl aus der Steiermark V⁺GFGMN	8,00
Sabich - Streetfoodspezialität aus Tel Aviv NENI Hummus Klassik, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomaten, weiches Bio Ei, Amba, Pita Brot V⁺ACMN ...	13,50
+ Falafel V⁺GF	3,00
Spicy Karamellierte Melanzani VEGAN! Ingwer, Chili, Gerösteter Sesam, Japanischer Reis, Koriander V⁺AFLN	13,00
Vegetarische Zigarren Knuspriger Filo Teig, Griechischer Feta Schafskäse, Türkischer Tulum Käse, Spinat, Shifka Tzatziki V⁺AG	6,80
Kichererbsen Avocado Salat Salatherzen, Fenchel, Rote Paprika, Rucola, Spinat, Granatapfel Dressing V⁺GFMO	12,00
+ Gegrillte Garnelen B	6,50
+ Falafel Croutons V⁺GF	2,00
+ Gegrilltes Huhn	3,50

FROM THE SEA

Asiatisch Glasiertes Lachsfilet Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah ADFMN	21,00
+ Japanischem Reis V⁺GF	2,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Knackiger Kohlsalat, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli ACEFGMNO	15,50
Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Huhn mit Jerusalemgewürz, Amba, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot AMN	15,90
Hamshuka NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Pita Brot AN	13,00
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Hausgemachte Pommes, Mango Aioli ACDGLM	15,50
Mama's Meatballs Kalb, Pancetta, Tomatensauce, Eingelegte Zitronen & Petersilien Gremolata, Parmesan, Sauerteigbrot von Joseph ACGL	8,50
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Senf, Sommer Krautsalat, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli ACGM	14,90
Hühnerstreifen in Knuspriger Mandelpanier Hausgemachte French Fries, Süße Chili Sesam Sauce ACFGHNO	14,50
Shish Kebab Handgemachtes Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomatensalsa, Frischer Kräutersalat, Pita Brot AMN	16,00
Hand-Made Levantine Kibbeh Frittierte Bulgur-Bällchen Gefüllt mit Rinderhackfleisch, NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Kichererbsen, Chimichurri, Tomaten Salsa AN	12,50

PLANT BASED 12:00-22:30

Mezze Trio NENI Beetroot Hummus, Roasted Cauliflower, Babaganoush, Pita Bread V⁺AN	13,00
NENI's Homemade Hummus Plate NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Parsley, Paprika, Pita Bread V⁺AN	6,50
Burnt Aubergine Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Green Chilli, Soft Organic Egg, Pita Bread V⁺ACN	9,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina and Zhug V⁺GFN	4,50
Oven Baked Sweet Potato Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Styrian Pumpkin Seed Oil V⁺GFGMN	8,00
Sabich - Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread V⁺ACMN	13,50
+ Falafel V⁺GF	3,00
Spicy Caramelised Aubergine VEGAN! Ginger, Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander V⁺AFLN	13,00
Vegetarian Cigars Crispy Filo, Greek Feta Cheese, Turkish Tulum Cheese, Spinach, Shifka Tzatziki V⁺AG	6,80
Chickpea Avocado Salad Little Gem Lettuce, Fennel, Red Pepper, Rocket, Spinach, Pomegranate Dressing V⁺GFMO	12,00
+ Grilled Prawns B	6,50
+ Falafel Croutons V⁺GF	2,00
+ Grilled Chicken	3,50

FROM THE SEA

Asian Glazed Salmon Fillet Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Broccoli, Citrus Vinaigrette, Sesame Dukkah ADFMN	21,00
+ Japanese Rice V⁺GF	2,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Crispy Cabbage, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli ACEFGMNO	15,50
Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread AMN	15,90
Hamshuka NENI Classic Hummus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread AN	13,00
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Homemade French Fries, Mango Aioli ACDGLM	15,50
Mama's Meatballs Veal, Pancetta, Tomato Sauce, Preserved Lemon & Parsley Gremolata, Parmesan, Sourdough Bread from Joseph ACGL	8,50
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Mustard, Summer Coleslaw, Homemade French Fries, Mango Aioli ACGM	14,90
Crispy Almond Chicken Strips Homemade French Fries, Sweet Chilli Sauce ACFGHNO	14,50
Shish Kebab Handmade Beef & Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomato Salsa, Fresh Herb Salad, Pita Bread AMN	16,00
Hand-Made Levantine Kibbeh Fried Bulgur Balls filled with Minced Beef, NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Chickpeas, Chimichurri, Tomato Salsa AN	12,50

EXTRA

- Chicken Breast Strips in Crispy Almond Breadcrumbs
with Sweet Chilli Sesame Chutney A C F G H N O 10,00
- Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney V P A F N O 4,50
- Mixed Salad with Sesame Dressing V P GF M N 3,50 Japanese Rice V P GF 2,50
- Zhug Coriander Chilli Pesto V P GF 1,50
- Har Bracha Tahina Sesame Paste with Lemon Juice V P GF N 1,50
- Ketchup L 1,50 Pita Bread A 1,80

SAVE A LITTLE SPACE FOR LATER

SOMETHING SWEET

Karamellierter Baskischer Käsekuchen

Frischkäse, Zitronenzeste, Staubzucker V A C G 6,50

Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien V A G H 7,00

Sesam - A NENI Classic VEGAN!

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellierte Pekannüsse V P F H N 7,00

SOMETHING SWEET

Caramalised Basque Cheesecake

Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar V A C G 6,50

Knafeh - A Speciality from the Old City of Jerusalem

Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Star Anise, Cinnamon,
Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio V A G H 7,00

Sesame - A NENI Classic VEGAN!

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream,
Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans V P F H N 7,00

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